



ESPOSITORI CALDI

# EVB & ECV

Espositori caldi ventilati

Hot ventilated counters

Vitrines chaudes ventilées

Ventilierte Warmhaltevitrienen

Vitrinas calientes ventiladas

# In bella mostra

## In bella mostra Espositori caldi ventilati self-service

Noi di CB abbiamo realizzato non dei semplici espositori ventilati caldi, ma dei veri e propri progetti complessi articolabili in funzione delle caratteristiche dell'ambiente in cui operare e delle specifiche necessità degli operatori commerciali.

## Showcased Hot ventilated counters

We at CB have created not only hot ventilated display counters but actual complex poly-functional projects to fit the contours of the spaces in which they will be used and meet the specific needs of business professionals.

## Bien en évidence Vitrines chaudes ventilées

Chez CB, nous n'avons pas réalisé que de simples vitrines ventilées, mais de véritables projets d'ensemble que l'on peut articuler en fonction des caractéristiques du milieu de travail et des nécessités particulières des opérateurs commerciaux.

## In schöner Sicht Ventilierte Warmhaltevitrienen

Wir bieten Ihnen mit den CB Vitrinen die bestmögliche Art Waren und Speisen im Verkaufsraum zu präsentieren. CB Warmhaltevitrienen gewährleisten eine konstante Wärmeverteilung und Energieeinsparungen - für Ihren nachhaltigen Erfolg.

## En exhibición Vitrinas calientes ventiladas

En CB hemos realizado no solo vitrinas ventiladas calientes, sino verdaderos diseños funcionales que se pueden articular de acuerdo con las características del entorno de trabajo y con las necesidades específicas de los comerciantes.



### Scopri l'azienda CB

Discover CB company  
Découvrez l'entreprise CB  
Entdecke die Firma CB  
Descubre la empresa CB



## Mantenimento a caldo

### Mantenimento a caldo

Mantenere il cibo caldo, offrendo al contempo facilità d'uso, igiene e presentazione ottimale non è mai stato così facile: con gli espositori caldi e ventilati da banco CB, infatti, si possono mantenere in caldo e rigenerare gli alimenti rispettando così le vigenti normative in materia di salubrità e conservazione HACCP. Grazie alla ventilazione indiretta e ad un piano d'esposizione perfettamente illuminato, si possono conquistare gli occhi dei vostri clienti ed ingolosire i loro palati.

### Heat maintenance

Keeping food warm, while at the same time offering ease of use, hygiene and optimal presentation has never been easier: with ventilated hot display counters, in fact, you can keep warm and regenerate food thus respecting the current regulations on health and conservation HACCP. Thanks to indirect ventilation and a perfectly illuminated exposure plan, you can conquer the eyes of your customers and clutter their palates.

### Maintien chaud

Maintenir la nourriture chaude tout en offrant une facilité d'emploi, d'hygiène et une présentation parfaite n'a jamais été aussi facile: avec les présentoirs chauds et aérés de comptoir CB, il est en effet possible de maintenir au chaud et de régénérer les aliments afin de respecter les réglementations en vigueur en matière de salubrité et de conservation HACCP. Grâce à l'aération indirecte et à un plan d'exposition parfaitement éclairé, il est possible de conquérir les yeux de vos clients et d'allécher leur palais.

### Warmhalten

Speisen warmhalten bei gleichzeitiger Bedienfreundlichkeit, Hygiene und optimaler Präsentation - die HACCP konformen Tisch-Warmhaltevitrienen dienen Ihnen als Regenerations - sowie Warmhalteinstrument. Durch die bewährte indirekte Ventilation bleiben Ihre Speisen länger frisch und ansehnlich in der ausgeleuchteten Verkaufsfläche, sodass Ihre Kunden erst mit den Augen und dann mit dem Gaumen genießen.

### Mantenimento de calor

Mantener la comida caliente, ofreciendo al contempo facilidad de empleo, higiene y presentación optimal no ha sido nunca tan fácil: con los expositores calientes y aireados por banco CB, en efecto, se pueden mantener en caliente y reengendrar los alimentos respetando así las vigentes normativas, HACCP. Gracias a la ventilación indirecta y a un plan de exposición perfectamente iluminada, se pueden conquistar los ojos de vuestros clientes y engolosinar sus paladares.

# Espositori caldi ventilati

## Hot ventilated counters

### Characteristics and advantages EVB

- Ventilated hot display counters with indirect food ventilation system
- Operator side sliding glass
- Sliding windows on the operator and customer side (EVB SELF)
- Indoor shelves with lighting
- 2 Supplied GN basins
- Digital thermostat for internal temperature control

### Characteristics and advantages ECV

- Ventilated hot table-top display counter with indirect food ventilation system and humidification
- Sliding glass doors on both sides (SELF 2076 VS, SELF 3110, SELF 4143)
- Operator side sliding glass (ECV 2076 VS, ECV 3110, ECV 4143)
- Hatch opening glass on the operator side (ECV 1050, ECV 2076)
- Hatch opening glass on the operator side and sliding windows on the customer side (SELF 2076)
- Food regeneration by steam
- Electromechanical thermostat with temperature control up to 110°C

## Vitrines chaudes ventilées

### Caractéristiques et avantages EVB

- Vitrine de comptoir avec système de ventilation non directe sur la nourriture
- Vitres coulissantes côté opérateur
- Vitres coulissantes côté opérateur et côté public (EVB SELF)
- Étagères internes avec éclairage
- 2 Bacs GN inclus
- Thermostat numérique pour le réglage température interne

### Caractéristiques et avantages ECV

- Vitrine de comptoir avec système de ventilation non directe sur la nourriture et humidification de l'air
- Vitres coulissantes sur les deux côtés (SELF 2076 VS, SELF 3110, SELF 4143)
- Vitres coulissantes côté opérateur (ECV 2076 VS, ECV 3110, ECV 4143)
- Vitre face à l'opérateur s'ouvre à clapet (ECV 1050, ECV 2076)
- Vitre face à l'opérateur s'ouvre à clapet et vitres coulissantes côté public (SELF 2076)
- Grâce à l'évaporation de l'eau il est possible de régénérer la nourriture
- Thermostat électromécanique avec contrôle de la température jusqu'à 110°C

## Ventilierte Warmhaltevittrinen

### Merkmale und Vorteile EVB

- Ventilierte Tisch-Warmhaltevittrine mit indirektem Lebensmittel-Belüftungssystem
- Bedienerseitiges Schiebeglas
- Schiebefenster auf der Bediener- und Kundenseite (EVB SELF)
- Innenregale mit Beleuchtung
- 2 Mitgelieferte GN-Becken
- Digitales Thermostat für die interne Temperaturregulierung

### Merkmale und Vorteile ECV

- Ventilierte Tisch-Warmhaltevittrine mit indirektem Lebensmittel Belüftungssystem und Luftbefeuchtung
- Doppelseitiges Schiebeglas (SELF 2076 VS, SELF 3110, SELF 4143)
- Bedienerseitiges Schiebeglas (ECV 2076 VS, ECV 3110, ECV 4143)
- Türöffnung auf Bedienerseite (ECV 1050, ECV 2076)
- Türöffnung auf Bedienerseite und Schiebefenster auf Kundenseite (SELF 2076)
- Regeneration der Lebensmittel durch Dampf
- Elektromechanisches Thermostat mit Temperaturregulierung bis 110°C

## Vitrinas calientes ventiladas

### Características y ventajas EVB

- Vitrina sobremostrador caliente con sistema de ventilación no directa sobre los alimentos
- Cristales correderos lado operador
- Cristales correderos en ambos lados (EVB SELF)
- Estantes de exposición iluminados
- Equipada con 2 bandejas GN
- Termostato digital para la regulación de la temperatura interior

### Características y ventajas ECV

- Vitrina sobremostrador caliente con sistema de ventilación no directa sobre los alimentos y con humidificación del aire
- Cristales correderos en ambos lados (SELF 2076 VS, SELF 3110, SELF 4143)
- Cristales correderos lado operador (ECV 2076 VS, ECV 3110, ECV 4143)
- Cristal lado operador tiene con apertura de portilla (ECV 1050, ECV 2076)
- Cristal lado operador tiene con apertura de portilla y cristales correderos lado público (SELF 2076)
- Regeneración de los alimentos gracias a la evaporación del agua
- Termostato electromecánico con control de la temperatura hasta 110°C

## Caratteristiche e Vantaggi

## EVB & ECV



### Caratteristiche e vantaggi EVB

- Vetrina da banco con sistema di ventilazione non diretta sul cibo
- Vetri scorrevoli lato operatore
- Vetri scorrevoli lato operatore e lato pubblico (EVB SELF)
- Ripiani interni con illuminazione
- 2 Bacinelle GN in dotazione
- Termostato digitale per regolazione temperatura interna

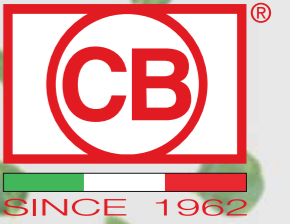
### Caratteristiche e vantaggi ECV

- Vetrina da banco con sistema di ventilazione non diretta sul cibo e con umidificazione dell'aria
- Vetri scorrevoli su entrambi i lati (SELF 2076 VS, SELF 3110, SELF 4143)
- Vetri scorrevoli lato operatore (ECV 2076 VS, ECV 3110, ECV 4143)
- Vetro lato operatore con apertura a portello (ECV 1050, ECV 2076)
- Vetro lato operatore con apertura a portello e vetri scorrevoli lato pubblico (SELF 2076)
- Possibilità di rigenerazione dei cibi grazie all'evaporazione dell'acqua
- Termostato elettromeccanico con controllo della temperatura fino a 110°C

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Espositori caldi EVB

Scheda tecnica  
Data sheet  
Fiche technique  
Technische Daten  
Ficha técnica



**EVB 076 2R  
CUBE**  
Cod. 14100893



**EVB 076**  
Cod. 14100681



**EVB 076 2R**  
Cod. 14100710



**EVB 120**  
Cod. 14100617



**EVB 120 2R**  
Cod. 14100714

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	EVB 076 2R CUBE	EVB 076	EVB 076 2R	EVB 120	EVB 120 2R
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	760 mm	760 mm	760 mm	1200 mm	1200 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
BACINELLE TRAYS BACS BEHÄLTER BANDEJAS	2 GN1/1	2 GN1/1	2 GN1/1	2 GN2/1	2 GN2/1
TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE TEMPERATUR TEMPERATURA	30° - 99°C	30° - 99°C	30° - 99°C	30° - 99°C	30° - 99°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~	230V~	230V~	230V~	230V~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	1,5 KW	1,5 KW	1,5 KW	2,9 KW	2,9 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	80 Kg	67 Kg	72 Kg	94 Kg	101 Kg

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Espositori caldi EVB SELF

Scheda tecnica  
Data sheet  
Fiche technique  
Technische Daten  
Ficha técnica



**EVB 076 SELF**

Cod. 14100676



**EVB 076 SELF 2R**

Cod. 14100703



**EVB 120 SELF**

Cod. 14100633



**EVB 120 SELF 2R**

Cod. 14100684

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	EVB 076 SELF	EVB 076 SELF 2R	EVB 120 SELF	EVB 120 SELF 2R
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	760 mm	760 mm	1200 mm	1200 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
BACINELLE TRAYS BACS BEHÄLTER BANDEJAS	2 GN1/1	2 GN1/1	2 GN2/1	2 GN2/1
TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE TEMPERATUR TEMPERATURA	30° - 99°C	30° - 99°C	30° - 99°C	30° - 99°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~	230V~	230V~	230V~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	1,5 KW	1,5 KW	2,9 KW	2,9 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	67 Kg	72 Kg	94 Kg	101 Kg

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Espositori caldi ECV

Scheda tecnica  
Data sheet  
Fiche technique  
Technische Daten  
Ficha técnica



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	ECV 1050 Cod. 14100196	ECV 2076 VS Cod. 14100265	ECV 2076 Cod. 14100195	ECV 3110 Cod. 14100197	ECV 4143 Cod. 14100198	SELF 2076 VS Cod. 14100428	SELF 2076 Cod. 14100243	SELF 3110 Cod. 14100244	SELF 4143 Cod. 14100245
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	550 mm	755 mm	755 mm	1092 mm	1430 mm	755 mm	755 mm	1092 mm	1430 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	770 mm	770 mm	770 mm	770 mm	770 mm	770 mm	770 mm	770 mm	770 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HOHE ALTURA	550 mm	550 mm	550 mm	550 mm	550 mm	550 mm	550 mm	550 mm	550 mm
BACINELLE GN1/1 TRAYS GN1/1 BACS GN1/1 BEHÄLTER GN1/1 BANDEJAS GN1/1	1	2	2	3	4	2	2	3	4
RIPIANO INTERMEDIO H 170 mm INTERMEDIATE SHELF H 170 mm ETAGÈRE INTERMÉDIAIRE H 170 mm ZWISCHENABLAGE H 170 mm ESTANTE INTERMEDIO H 170 mm	1 (325 X 350 mm)	1 (580 X 350 mm)	1 (580 X 350 mm)	1 (915 X 350 mm)	1 (1250 X 350 mm)	1 (580 X 350 mm)	1 (580 X 350 mm)	1 (915 X 350 mm)	1 (1250 X 350 mm)
TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE TEMPERATUR TEMPERATURA	30° - 110°C	30° - 110°C	30° - 110°C	30° - 110°C	30° - 110°C	30° - 110°C	30° - 110°C	30° - 110°C	30° - 110°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~	230V~	230V~	230V~	230V~	230V~	230V~	230V~	230V~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	1,65 KW	2,1 KW	2,1 KW	3,65 KW	3,65 KW	2,1 KW	2,1 KW	3,65 KW	3,65 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	47 Kg	57 Kg	58 Kg	84 Kg	102 Kg	61 Kg	62 Kg	69 Kg	107 Kg

Senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox Without Gastronorm

GN1/1 and without stainless steel plates Sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox Ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und ohne Inox-Ablagen Sin bandejas Gastronorm GN1/1 y sin planos inox

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

## Espositori caldi

Accessori  
Optionals  
Accessoires  
Zubehör  
Accesorios



### GN1/1 H 40 mm Bacinella Gastronorm

Gastronorm tray  
Bac Gastronorm  
Gastronorm Behälter  
Bandejas Gastronorm



### Dim. come GN1/1 Piano inox per pizze e brioches

Stainless steel plate for pizza and snacks  
Plan inox pour pizzas et brioches  
Inoxablage für Pizza und Gebäck  
Plano inox para pizzas y brioches



### Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto

Lexan sides kit for lower shelf for stand  
Bandes en lexan sur l'étagère inférieure pour chariot  
Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des Untergestells  
Kit bordes de lexan para el estante inferior del caballete



### Ripiano intermedio extra per cavalletto

Extra intermediate shelf for stand  
Étagère intermédiaire extra pour chariot  
Extra Zwischenablage für Untergestell  
Estante intermedio extra para caballete

### Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio

Demountable stainless steel stands on wheels with intermediate shelf  
Chariots démontables en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire  
Inox-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage  
Caballetes desmontables en acero inox con ruedas y estante intermedio



Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
EVB 076	1	730 mm	700 mm	850 mm	Kg 24
EVB 120	1	1300 mm	730 mm	850 mm	Kg 32
ECV 1050	1	500 mm	700 mm	850 mm	Kg 20
ECV/SELF 2076	1	730 mm	700 mm	850 mm	Kg 24
ECV/SELF 3110	1	1067 mm	700 mm	850 mm	Kg 30
ECV/SELF 4143	1	1404 mm	700 mm	850 mm	Kg 35



SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Espositori caldi

## EVB

Accessori  
Optionals  
Accessoires  
Zubehör  
Accesorios




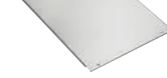

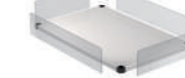

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	CAVALLETTO SMONTABILE SU RUOTE CON RIPIANO INTERMEDIO DEMOUNTABLE STAND ON WHEELS WITH INTERMEDIATE SHELF CHARIOT DÉMONTABLE SUR ROULETTES AVEC ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE UNTERGESTELL AUF RÄDERN MIT ZWISCHENABLAGE CABALLETE DESMONTABLE CON RUEDAS Y ESTANTE INTERMEDIO	KIT SPONDE LEXAN SU RIPIANO INFERIORE CAVALLETTO LEXAN SIDES KIT FOR LOWER SHELF OF THE STAND BANDES EN LEXAN SUR L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE DU CHARIOT LEXAN-RÄNDERSATZ ZUR UNTEREN ABLAGE DES UNTERGESTELLS KIT BORDES DE LEXAN PARA EL ESTANTE INFERIOR DEL CABALLETE	RIPIANO INTERMEDIO EXTRA PER CAVALLETTO EXTRA INTERMEDIATE SHELF FOR STAND ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EXTRA POUR CHARIOT EXTRA ZWISCHENABLAGE FÜR UNTERGESTELL ESTANTE INTERMEDIO EXTRA PARA CABALLETE
<b>EVB 076</b> Cod. 14100681	Cod. 14100314	Cod. 14080092	Cod. 04040410
<b>EVB 076 2R</b> Cod. 14100710	Cod. 14100314	Cod. 14080092	Cod. 04040410
<b>EVB 120</b> Cod. 14100617	Cod. 14100629	Cod. 14080243	Cod. 04040407
<b>EVB 120 2R</b> Cod. 14100714	Cod. 14100629	Cod. 14080243	Cod. 04040407
<b>EVB 076 SELF</b> Cod. 14100676	Cod. 14100314	Cod. 14080092	Cod. 04040410
<b>EVB 076 SELF 2R</b> Cod. 14100703	Cod. 14100629	Cod. 14080092	Cod. 04040410
<b>EVB 120 SELF</b> Cod. 14100633	Cod. 14100629	Cod. 14080243	Cod. 04040407
<b>EVB 120 SELF 2R</b> Cod. 14100684	Cod. 14100629	Cod. 14080243	Cod. 04040407



# Espositori caldi ECV

Accessori  
Optionals  
Accessoires  
Zubehör  
Accesorios

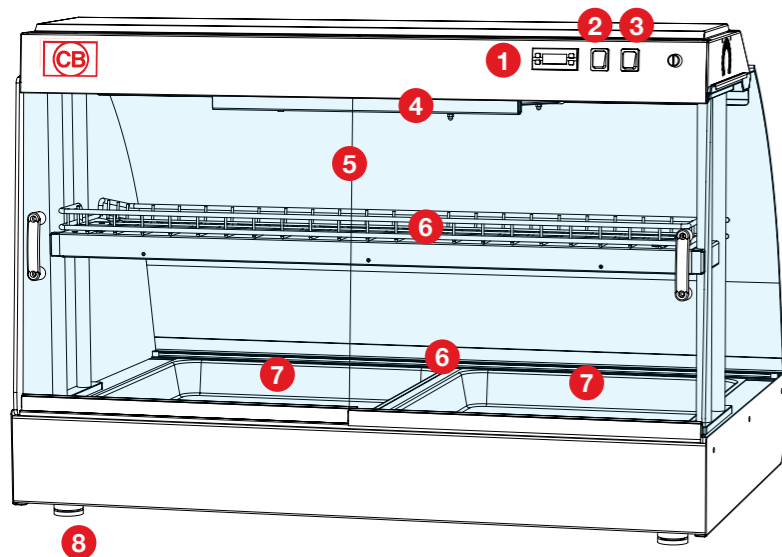


MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO					
	BACINELLA GASTRONORM GASTRONORM TRAY BAC GASTRONORM GASTRONORM BEHÄLTER BANDEJAS GASTRONORM	PIANO INOX PER PIZZE E BRIOCHES STAINLESS STEEL PLATE FOR PIZZA AND SNACKS PLAN INOX POUR PIZZAS ET BRIOCHES INOXABLAGE FÜR PIZZA UND GEBÄCK PLANO INOX PARA PIZZAS Y BRIOCHES	CAVALLETTO SMONTABILE SU RUOTE CON RIPIANO INTERMEDIO DEMOUNTABLE STAND ON WHEELS WITH INTERMEDIATE SHELF CHARIOT DÉMONTABLE SUR ROULETTES AVEC ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE UNTERGESTELL AUF RÄDERN MIT ZWISCHENABLAGE CABALLETE DESMONTABLE CON RUEDAS Y ESTANTE INTERMEDIO	KIT SPONDE LEXAN SU RIPIANO INFERIORE CAVALLETTO LEXAN SIDES KIT FOR LOWER SHELF OF THE STAND BANDES EN LEXAN SUR L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE DU CHARIOT LEXAN-RÄNDERSATZ ZUR UNTEREN ABLAGE DES UNTERGESTELLS KIT BORDES DE LEXAN PARA EL ESTANTE INFERIOR DEL CABALLETE	RIPIANO INTERMEDIO EXTRA PER CAVALLETTO EXTRA INTERMEDIATE SHELF FOR STAND ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EXTRA POUR CHARIOT EXTRA ZWISCHENABLAGE FÜR UNTERGESTELL ESTANTE INTERMEDIO EXTRA PARA CABALLETE
<b>ECV 1050</b> Cod. 14100196	Cod. 10040021	Cod. 01060051	Cod. 14100317	-	Cod. 04040409
<b>ECV 2076 VS</b> Cod. 14100265	Cod. 10040021	Cod. 01060051	Cod. 14100314	Cod. 14080092	Cod. 04040410
<b>ECV 2076</b> Cod. 14100195	Cod. 10040021	Cod. 01060051	Cod. 14100314	Cod. 14080092	Cod. 04040410
<b>ECV 3110</b> Cod. 14100197	Cod. 10040021	Cod. 01060051	Cod. 14100315	Cod. 14080090	Cod. 04040411
<b>ECV 4143</b> Cod. 14100198	Cod. 10040021	Cod. 01060051	Cod. 14100316	Cod. 14080091	Cod. 04040412
<b>SELF 2076 VS</b> Cod. 14100428	Cod. 10040021	Cod. 01060051	Cod. 14100314	Cod. 14080092	Cod. 04040410
<b>SELF 2076</b> Cod. 14100243	Cod. 10040021	Cod. 01060051	Cod. 14100314	Cod. 14080092	Cod. 04040410
<b>SELF 3110</b> Cod. 14100244	Cod. 10040021	Cod. 01060051	Cod. 14100315	Cod. 14080090	Cod. 04040411
<b>SELF 4143</b> Cod. 14100245	Cod. 10040021	Cod. 01060051	Cod. 14100316	Cod. 14080091	Cod. 04040412

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

## Espositori caldi EVB

Dettagli dell'apparecchiatura  
Machine details  
Détails de la machine  
Maschinen Details  
Detalles de la maquina



1. Termostato digitale
2. Accensione
3. Illuminazione
4. Ventilazione non diretta sul cibo
5. Vetri scorrevoli su entrambi i lati (SELF) Vetri scorrevoli lato operatore
6. Ripiani espositivi illuminati
7. 2 Bacinelle Gastronorm in dotazione, altezza massima 100 mm
8. Piedini regolabili in altezza

1. Digital thermostat
2. ON/OFF
3. Light
4. Indirect food ventilation system
5. Sliding glass doors on both sides (SELF) Operator side sliding glass
6. Illuminated exhibition areas
7. 2 Gastronorm included, max height 100 mm
8. Height adjustable feet

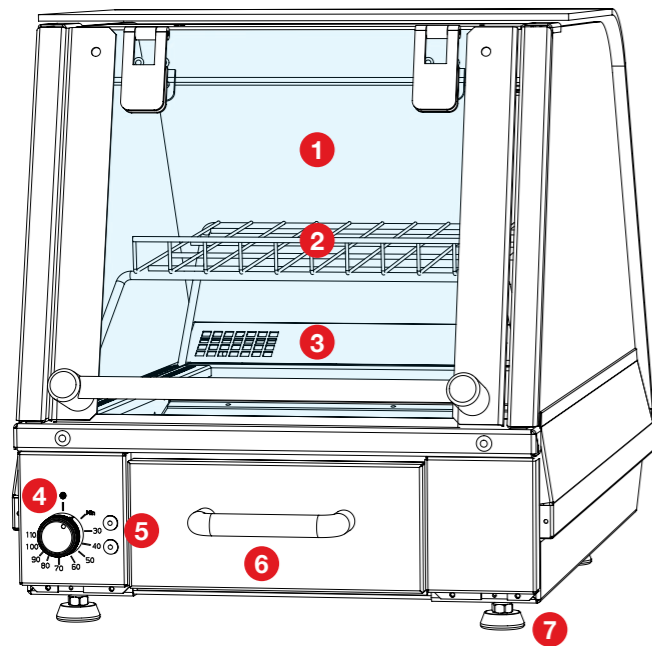
1. Thermostat numérique
2. ON/OFF
3. Illumination
4. Ventilation non directe sur la nourriture
5. Vitres coulissantes sur les deux côtés (SELF) Vitres coulissantes côté opérateur
6. étagères d'exposition éclairées
7. 2 Bacs Gastronorm inclus, hauteur maximale 100 mm
8. Pieds réglables en hauteur

1. Digitales thermostat
2. ON/OFF
3. Beleuchtung
4. Indirekten Lebensmittel Belüftungssystem
5. Doppelseitiges Schiebeglas (SELF) Bedienerseitiges Schiebeglas
6. Beleuchteten Ausstellungsflächen
7. 2 Gastronorm im Lieferumfang enthalten, maximale Höhe 100 mm
8. Verstellbare Füße in der Höhe

1. Termostato digital
2. ON/OFF
3. Iluminación
4. Ventilación no directa sobre los alimentos
5. Cristales correderos en ambos lados (SELF) Cristales correderos lado operador
6. Estantes de exposición iluminados
7. Equipada con 2 bandejas Gastronorm, altura máxima 100 mm
8. Patas regulables en altura

# Espositori caldi ECV

Dettagli dell'apparecchiatura  
Machine details  
Détails de la machine  
Maschinen Details  
Detalles de la maquina



1. Vetri scorrevoli su entrambi i lati (SELF), Vetri scorrevoli lato operatore (ECV 2076 VS, ECV 3110, ECV 4143), Vetro lato operatore con apertura a portello (ECV 1050, ECV 2076)
2. Grigliato interno espositivo
3. Ventilazione non diretta sul cibo
4. Termostato elettromeccanico
5. Spia resistenze
6. Bacinella lato operatore estraibile per ottenere l'umidificazione dell'aria calda
7. Piedini regolabili in altezza

1. Sliding glass doors on both sides (SELF) Operator side sliding glass (ECV 2076 VS, ECV 3110, ECV 4143), Hatch opening glass on the operator side (ECV 1050, ECV 2076)
2. Internal shelve grid
3. Indirect food ventilation system
4. Electromechanical thermostat
5. Heating element warning light
6. Extractable basin on the operator side to humidify hot air
7. Height adjustable feet

1. Vitres coulissantes sur les deux côtés (SELF), Vitres coulissantes côté opérateur (ECV 2076 VS, ECV 3110, ECV 4143), Vitre face à l'opérateur s'ouvre à clapet (ECV 1050, ECV 2076)
2. Grille interne d'exposition
3. Ventilation non directe sur la nourriture
4. Thermostat électromécanique
5. Voyant résistances
6. Bac retirable côté opérateur pour l'humidification de l'air chaud
7. Pieds réglables en hauteur

1. Doppelseitiges Schiebeglas (SELF) Bedienerseitiges Schiebeglas (ECV 2076 VS, ECV 3110, ECV 4143), Sind auf der Bedienerseite die Schieben wie eine Klappe zu öffnen (ECV 1050, ECV 2076)
2. Internes Präsentations-Grillrost
3. Indirekten Lebensmittel Belüftungssystem
4. Elektromechanischer Thermostat
5. Widerstandsleuchte
6. Abnehmbare Wasserterschale auf der Bedienerseite zur Warmluftbefeuchtung
7. Verstellbare Füße in der Höhe

1. Cristales correderos en ambos lados (SELF), Cristales correderos lado operador (ECV 2076 VS, ECV 3110, ECV 4143), Cristal lado operador tiene con apertura de portilla (ECV 1050, ECV 2076)
2. Estante interior de rejilla para la exposición
3. Ventilación no directa sobre los alimentos
4. Termostato electromecánico
5. Testigo resistencias
6. Bandeja lado operador extraíble para obtener la humidificación del aire caliente
7. Patas regulables en altura





**CB SRL**  
Via Vienna, 41  
24040 Bottanuco  
Bergamo, Italy

 +39.035.499491      [www.cb-italy.com](http://www.cb-italy.com)

 +39.035.907545      [info@cb-italy.com](mailto:info@cb-italy.com)

 [cb\\_cucine\\_professionali](#)

 [CB srl](#)

 [CB srl](#)



  
MADE IN ITALY



La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.  
The company CB reserves the right to make amendments to its equipment in order to improve it.  
Document non contractuel. La CB pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.  
Das Unternehmen CB behält sich vor, Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen oder Daten vorzunehmen.  
La empresa CB se reserva el derecho a realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.

Le fotografie rappresentate contengono optional  
Pictures are shown with accessories  
Les photos représentées sont avec des options  
Die Produktbilder sind mit Zubehör abgebildet  
Las fotografías muestran los elementos opcionales