



Prestige

- Espositori caldi climatizzati da banco
- Hot counters with humidifier
- Présentoirs chauds climatisés de comptoir
- Klimatisierte heiße Theken
- Vitrinas calientes climatizadas de mostrador



Made in Italy

Prestige

Gli espositori caldi ventilati della linea "PRESTIGE" sono ideali per un'ottima esposizione e mantenimento del prodotto più a lungo.

The ventilated hot counters of the line "PRESTIGE" are ideal for an excellent product display and a longer maintenance.

Mod.

ECV 1050



CARATTERISTICHE

- Costruite in acciaio inox
- Vetri temperati di facile smontaggio
- Grigliato interno espositivo
- Termostato elettromeccanico che controlla la temperatura da +30°C a +110°C (temperatura di mantenimento 65°C)
- Bacinella lato operatore estraibile per ottenere l'umidificazione dell'aria calda
- Resistenze abbinate a ventole che distribuiscono uniformemente la ventilazione

CHARACTERISTICS

- Entirely manufactured in stainless steel
- Easily removable tempered glasses
- Internal display grid
- Electromechanical thermostat to control the temperature from + 30°C to +110°C (maintaining temperature 65°C)
- Extractable basin on the operator side to humidify hot air
- Resistances with fans distributing hot air uniformly

CARACTERISTIQUES

- Construits en acier inox
- Vitres en verre trempé, faciles à démonter
- Rayon intérieur expositif
- Thermostat électromécanique qui contrôle la température de +30°C à +110°C (température de maintien 65°C)
- Bac retirable côté opérateur pour l'humidification de l'air chaud
- Résistances fonctionnant avec ventilateurs pour une répartition uniforme de la ventilation

Mod.

ECV 2076 ECV 2076 VS



MERKMALE

- Ganz aus Edelstahl
- Leicht abnehmbare temperierte Glasscheiben
- Innerer Präsentierungsrost
- Elektromechanischer Thermostat zur Temperaturkontrolle von + 30°C bis + 110°C (Aufbewahrungstemperatur 65°C)
- Abnehmbare Wasserschale auf der Bedienerseite zur Warmluftbefeuchtung
- Heizungen mit Ventilatormotoren zur gleichmäßigen Warmluftventilation

CARACTERÍSTICAS

- Construidas en acero inox
- Cristales templados fáciles de desmontar
- Rejilla interna para exposición
- Termostato electromecánico que controla la temperatura de +30°C a +110°C (temperatura de mantenimiento 65°C)
- Bandeja lado operador extraíble para obtener la humidificación del aire caliente
- Resistencias combinadas a ventiladores que distribuyen la ventilación uniformemente

Les présentoirs chauds climatisés de comptoir de la ligne "PRESTIGE" sont idéaux pour une exposition maximale et pour une plus longue conservation du produit.

Die klimatisierten heißen Theken der Linie "PRESTIGE" sind ideal für eine optimale Nahrungsmittelpräsentierung und eine längere Erhaltung.

Las vitrinas calientes ventiladas de la línea "PRESTIGE" son ideales para una exposición y mantenimiento excelentes del producto durante más tiempo.

Mod.

ECV 3110



Mod.

ECV 4143



Prestige

E' disponibile la versione "SELF" (tranne che per il modello ECV 1050) pensata per il collocamento in aree vendita a libero servizio.

It is available the "SELF" version (except for the model ECV 1050) for the self-service sale.

Mod.

SELF 2076
SELF 2076 VS



CARATTERISTICHE

- Costruite in acciaio inox
- Vetri temperati di facile smontaggio
- Grigliato interno espositivo
- Termostato elettromeccanico che controlla la temperatura da +30°C a +110°C (temperatura di mantenimento 65°C)
- Bacinella lato operatore estraibile per ottenere l'umidificazione dell'aria calda
- Resistenze abbinate a ventole che distribuiscono uniformemente la ventilazione

CHARACTERISTICS

- Entirely manufactured in stainless steel
- Easily removable tempered glasses
- Internal display grid
- Electromechanical thermostat to control the temperature from + 30°C to +110°C (maintaining temperature 65°C)
- Extractable basin on the operator side to humidify hot air
- Resistances with fans distributing hot air uniformly

CARACTERISTIQUES

- Construits en acier inox
- Vitres en verre trempé, faciles à démonter
- Rayon intérieur expositif
- Thermostat électromécanique qui contrôle la température de +30°C à +110°C (température de maintien 65°C)
- Bac retirable côté opérateur pour l'humidification de l'air chaud
- Résistances fonctionnant avec ventilateurs pour une répartition uniforme de la ventilation

Mod.

SELF 3110



MERKMALE

- Ganz aus Edelstahl
- Leicht abnehmbare temperierte Glasscheiben
- Innerer Präsentierungsrost
- Elektromechanischer Thermostat zur Temperaturkontrolle von + 30°C bis + 110°C (Aufbewahrungstemperatur 65°C)
- Abnehmbare Wasserschale auf der Bedienerseite zur Warmluftbefeuchtung
- Heizungen mit Ventilatormotoren zur gleichmäßigen Warmluftventilation

CARACTERÍSTICAS

- Construidas en acero inox
- Cristales templados fáciles de desmontar
- Rejilla interna para exposición
- Termostato electromecánico que controla la temperatura de +30°C a +110°C (temperatura de mantenimiento 65°C)
- Bandeja lado operador extraíble para obtener la humidificación del aire caliente
- Resistencias combinadas a ventiladores que distribuyen la ventilación uniformemente

La version "SELF" (sauf pour le modèle ECV 1050) est conçue pour être placée dans des points de vente à service libre.

Die Version "SELF" (außer Modell ECV 1050) ist zur Selbstbedienungseinkauf verfügbar.

Está disponible la versión "SELF" (excepto para el modelo ECV 1050) pensada para ser colocada en áreas de venta en libre servicio.

Mod.

SELF 4143



Prestige



- Per i modelli 1050 e 2076 il vetro lato operatore è con apertura a "portello".
- The models 1050 and 2076 have a hatch opening glass on the operator side.
- Pour les modèles 1050 et 2076 la vitre face à l'opérateur s'ouvre à clapet.
- Bei den Modellen 1050 und 2076 sind auf der Bedienerseite die Scheiben wie eine Klappe zu öffnen.
- Para los modelos 1050 y 2076 el cristal lado operador tiene con apertura de "portilla".



- Per i modelli 2076 VS, 3110 e 4143 il vetro lato operatore è con apertura scorrevole.
- The models 2076 VS, 3110 and 4143 have a sliding opening glass on the operator side.
- Pour les modèles 2076 VS, 3110 et 4143 la vitre face à l'opérateur est coulissante.
- Die Scheiben der Bedienerseite der Modellen 2076 VS, 3110 und 4143 haben eine Scheibeöffnung.
- Para los modelos 2076 VS, 3110 y 4143 el cristal lado operador tiene una apertura corredera.



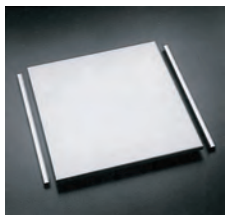
- Possibilità di creare linee di espositori su banchi affiancando vari modelli.
- Possibility to build lines of counters through different models.
- Possibilité de créer des lignes de présentoirs sur des bancs en flanquant les différents modèles.
- Schaffungsmöglichkeit einheitlicher Linien von Theken durch verschiedene Modelle.
- Posibilidad de crear líneas de vitrinas en mostradores colocando los modelos uno al lado del otro.

Prestige

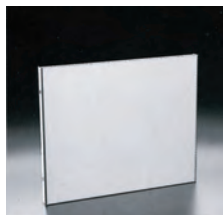
Optionals



- Mobiletto (tranne che per il modello ECV 1050)
- Cupboard (except for the model ECV 1050)
- Meuble (sauf pour le modèle ECV 1050)
- Offener Schrank (außer Modell ECV 1050)
- Mueble (excepto para el modelo ECV 1050)



- Ripiano intermedio (per Mobiletto)
- Intermediate shelf (for Cupboard)
- Étagère intermédiaire (pour Meuble)
- Zwischenablage (für Offener Schrank)
- Balda intermedia (para Mueble)



- Chiusura posteriore (per Mobiletto)
- Rear panel (for Cupboard)
- Fermeture arrière (pour Meuble)
- Hintere Rückwand (für Offener Schrank)
- Cierre trasero (para Mueble)



- Portine anteriori (per Mobiletto)
- Front doors (for Cupboard)
- Portes avant (pour Meuble)
- Vordere Türen (für Offener Schrank)
- Puertas delanteras (para Mueble)

Optionals



- Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio
- Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf
- Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire
- Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage
- Caballete desmontable de acero inox con ruedas y balda intermedia



- 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-Rädersatz zur unteren Ablage des Untergestelles
- Kit lados de lexan para la balda inferior del caballete



- Ripiano esterno in polietilene lato operatore e lato pubblico (solo per SELF)
- Exterior shelf in polythene operator side and customer side (only for SELF models)
- Tablette extérieure en polyéthylène côté opérateur et côté public (seulement pour SELF)
- Äußere Polyten-Ablage : Bedienerseite und Kundenseite (für SELF)
- Balda externa de polietileno lado operador y lado público (solo para SELF)

Prestige

Optionals



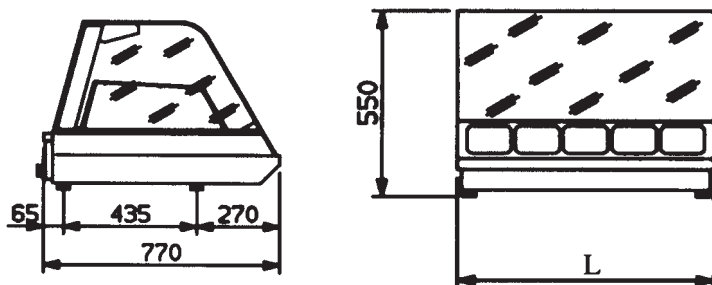
- Bacinella Gastronorm GN1/1
- Gastronorm tray GN1/1
- Bac Gastronome GN1/1
- Gastronorm Behälter GN1/1
- Bandeja Gastronorm GN1/1



- Piano inox per pizze e brioches (dimensioni come GN1/1)
- Stainless steel plate for pizza and snacks (dimensions as GN1/1)
- Plan inoxydable pour pizzas et brioches (dimensions identiques GN1/1)
- Inoxablage für Pizza, Gebäck, usw. (Abmessungen wie GN1/1)
- Plano inox para pizzas y brioches (dimensiones como GN1/1)

TECHNICAL INFO

Espositore caldo - Hot counter - Présentoir chaud de comptoir - Heiße Theke - Vitrina caliente

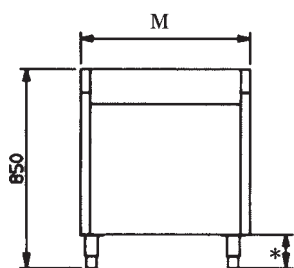


Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza L Width L Largeur L Breite L Anchura L	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Bacinelle GN1/1 * Trays GN1/1 * Bacs GN1/1 * GN1/1 Behälter * Bandejas GN1/1 *	Ripiano intermedio H170 mm Intermediate shelf H170 mm Étagère intermédiaire H170 mm Zwischenablage H170 mm Balda H170 mm	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
ECV 1050	550 mm	770 mm	550 mm	1	1 (325 X 350 mm)	230V~	1650 W	kg 47
ECV 2076 ECV 2076 VS	755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580 X 350 mm)	230V~	2100 W	kg 64
SELF 2076 SELF 2076 VS	755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580 X 350 mm)	230V~	2100 W	kg 66
ECV 3110 SELF 3110	1092 mm	770 mm	550 mm	3	1 (915 X 350 mm)	230V~	3650 W	kg 87
ECV 4143 SELF 4143	1430 mm	770 mm	550 mm	4	1 (1250 X 350 mm)	230V~	3650 W	kg 107
								kg 117

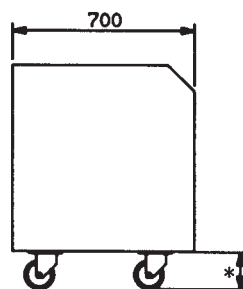
* Altezza massima 40 mm - * Max height 40 mm - * Hauteur maximale 40 mm - * Maximalen Höhe 40 mm - * Altura máxima 40 mm

TECHNICAL INFO

Mobiletto per - Cupboard for - Meuble pour - Offener Schrank für - Mueble para



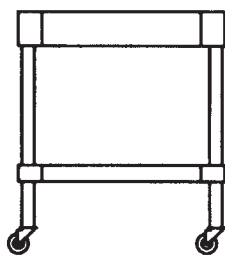
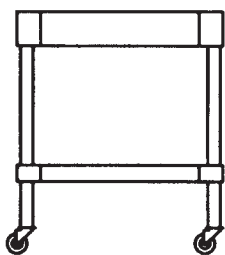
- * Piedini regolabili da 105 mm a 175 mm
- * Adjustable feet from 105 mm to 175 mm
- * Pieds réglables de 105 mm à 175 mm
- * Verstellbares Füßchen von 105 mm bis 175 mm
- * Pies regulables de 105 mm a 175 mm



- * Ruota 130 mm
- * Wheel 130 mm
- * Roue 130 mm
- * Rad 130 mm
- * Rueda 130 mm

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza M Width M Largeur M Breite M Anchura M	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
ECV / SELF 2076	730 mm	700 mm	850 mm	kg 22
ECV / SELF 3110	1067 mm	700 mm	850 mm	kg 26
ECV / SELF 4143	1404 mm	700 mm	850 mm	kg 31

Cavalletto per - Support for - Chevalet pour - Untergestell für - Caballete para



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
ECV 1050	500 mm	700 mm	850 mm	kg 20
ECV / SELF 2076	730 mm	700 mm	850 mm	kg 24
ECV / SELF 3110	1067 mm	700 mm	850 mm	kg 30
ECV / SELF 4143	1404 mm	700 mm	850 mm	kg 35



Made in Italy

CB srl
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

Phone
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

www.cb-italy.com
info@cb-italy.com



Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehören.
Las fotografías muestran los opcionales.

FORHANDLER:



FastShop.dk
35816700

STORKØKKEN UDS TYR

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
CB reserves the right to change 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.
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.
La empresa CB se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.