



# ESP

- Espositori caldi ventilati "SELF SERVICE"
- Hot counters "SELF SERVICE"
- Présentoirs chaud ventilés "SELF SERVICE"
- Klimatisierte heiÙe Theken "SELF SERVICE"
- Vitrinas calientes ventiladas "SELF SERVICE"



# ESP

Mod.

## ESP/2-T



### CARATTERISTICHE

- Costruito in acciaio inox
- Vetri scorrevoli su entrambi i lati
- Termostato digitale per controllo temperatura di mantenimento
- Resistenza abbinata ad elettroventola per distribuire uniformemente la ventilazione
- 2 bacinelle GN2/1 in dotazione

### CHARACTERISTICS

- Entirely manufactured in stainless steel
- Sliding glasses on both sides
- Digital thermostat to control the maintaining temperature
- Heating element with fan distributing hot air uniformly
- Equipped with 2 GN2/1 trays

### CARACTERISTIQUES

- Construit en acier inox
- Vitres coulissantes sur les deux côtés
- Thermostat digital qui contrôle la température de maintien
- Résistance fonctionnant avec ventilateur pour une répartition uniforme de la ventilation
- 2 bacs GN2/1 en dotation

### MERKMALE

- Ganz auf Edelstahl
- Schiebeglasscheiben auf beiden Seiten
- Digitalthermostat zur Aufbewahrungstemperaturkontrolle
- Heizung mit Ventilatormotor zur gleichmäßigen Warmluftventilation
- 2 Behälter GN2/1 serienmäßig

### CARACTERÍSTICAS

- Construidas en acero inox
- Cristales correderos en ambos lados
- Termostato digital para control temperatura de mantenimiento
- Resistencia combinada a electroventilador para distribuir la ventilación uniformemente
- 2 bandejas GN2/1 incluidas

Mod.

# ESP/2



## CARATTERISTICHE

- Costruito in acciaio inox
- Vetri scorrevoli su entrambi i lati
- Termostato digitale per controllo temperatura di mantenimento
- Resistenza abbinata ad elettroventola per distribuire uniformemente la ventilazione
- 2 bacinelle GN2/1 in dotazione
- Corpo unico su cavalletto con ripiano intermedio

## CHARACTERISTICS

- Entirely manufactured in stainless steel
- Sliding glasses on both sides
- Digital thermostat to control the maintaining temperature
- Heating element with fan distributing hot air uniformly
- Equipped with 2 GN2/1 trays
- One unit equipped with stand with intermediate shelf

## CARACTERISTIQUES

- Construit en acier inox
- Vitres coulissantes sur les deux côtés
- Thermostat digital qui contrôle la température de maintien
- Résistance fonctionnant avec ventilateur pour une répartition uniforme de la ventilation
- 2 bacs GN2/1 en dotation
- Unité complète de support avec rayon intermédiaire

## MERKMALE

- Ganz auf Edelstahl
- Schiebeglasscheiben auf beiden Seiten
- Digitalthermostat zur Aufbewahrungstemperaturkontrolle
- Heizung mit Ventilatormotor zur gleichmäßigen Warmluftventilation
- 2 Behälter GN2/1 serienmäßig
- Einzige Einheit versehen mit Untergestell mit Zwischenablage

## CARACTERÍSTICAS

- Construidas en acero inox
- Cristales correderos en ambos lados
- Termostato digital para control temperatura de mantenimiento
- Resistencia combinada a electroventilador para distribuir la ventilación uniformemente
- 2 bandejas GN2/1 incluidas
- Cuerpo único en caballete con balda intermedia

# ESP

Mod.

## ESP/2-TG



### CARATTERISTICHE

- Costruito in acciaio inox
- Vetri scorrevoli su entrambi i lati
- Termostato digitale per controllo temperatura di mantenimento
- Resistenza abbinata ad elettroventola per distribuire uniformemente la ventilazione
- Ripiano interno
- 2 bacinelle GN2/1 in dotazione

### CHARACTERISTICS

- Entirely manufactured in stainless steel
- Sliding glasses on both sides
- Digital thermostat to control the maintaining temperature
- Heating element with fan distributing hot air uniformly
- Internal shelf
- Equipped with 2 GN2/1 trays

### CARACTERISTIQUES

- Construit en acier inox
- Vitres coulissantes sur les deux côtés
- Thermostat digital qui contrôle la température de maintien
- Résistance fonctionnant avec ventilateur pour une répartition uniforme de la ventilation
- Etagères interne
- 2 bacs GN2/1 en dotation

### MERKMALE

- Ganz auf Edelstahl
- Schiebeglasscheiben auf beiden Seiten
- Digitalthermostat zur Aufbewahrungstemperaturkontrolle
- Heizung mit Ventilatormotor zur gleichmäßigen Warmluftventilation
- Innere Ablage
- 2 Behälter GN2/1 serienmäßig

### CARACTERÍSTICAS

- Construidas en acero inox
- Cristales correderos en ambos lados
- Termostato digital para control temperatura de mantenimiento
- Resistencia combinada a electroventilador para distribuir la ventilación uniformemente
- Balda interna
- 2 bandejas GN2/1 incluidas



Mod.

# ESP/2-G



## CARATTERISTICHE

- Costruito in acciaio inox
- Vetri scorrevoli su entrambi i lati
- Termostato digitale per controllo temperatura di mantenimento
- Resistenza abbinata ad elettroventola per distribuire uniformemente la ventilazione
- Ripiano interno
- 2 bacinelle GN2/1 in dotazione
- Corpo unico su cavalletto con ripiano intermedio

## CHARACTERISTICS

- Entirely manufactured in stainless steel
- Sliding glasses on both sides
- Digital thermostat to control the maintaining temperature
- Heating element with fan distributing hot air uniformly
- Internal shelf
- Equipped with 2 GN2/1 trays
- One unit equipped with stand with intermediate shelf

## CARACTERISTIQUES

- Construit en acier inox
- Vitres coulissantes sur les deux côtés
- Thermostat digital qui contrôle la température de maintien
- Résistance fonctionnant avec ventilateur pour une répartition uniforme de la ventilation
- Etagères interne
- 2 bacs GN2/1 en dotation
- Unité complète de support avec rayon intermédiaire

## MERKMALE

- Ganz auf Edelstahl
- Schiebeglasscheiben auf beiden Seiten
- Digitalthermostat zur Aufbewahrungstemperaturkontrolle
- Heizung mit Ventilatormotor zur gleichmäßigen Warmluftventilation
- Innere Ablage
- 2 Behälter GN2/1 serienmäßig
- Einzige Einheit versehen mit Untergestell mit Zwischenablage

## CARACTERÍSTICAS

- Construidas en acero inox
- Cristales correderos en ambos lados
- Termostato digital para control temperatura de mantenimiento
- Resistencia combinada a electroventilador para distribuir la ventilación uniformemente
- Balda interna
- 2 bandejas GN2/1 incluidas
- Cuerpo único en caballete con balda intermedia

# ESP

Mod.

## ESP/3-T



### CARATTERISTICHE

- Costruito in acciaio inox
- Vetri scorrevoli su entrambi i lati
- Termostato digitale per controllo temperatura di mantenimento
- Resistenza abbinata ad elettroventola per distribuire uniformemente la ventilazione
- Ripiano interno con illuminazione
- 2 bacinelle GN2/1 in dotazione

### CHARACTERISTICS

- Entirely manufactured in stainless steel
- Sliding glasses on both sides
- Digital thermostat to control the maintaining temperature
- Heating element with fan distributing hot air uniformly
- Internal shelf with light
- Equipped with 2 GN2/1 trays

### CARACTERISTIQUES

- Construit en acier inox
- Vitres coulissantes sur les deux côtés
- Thermostat digital qui contrôle la température de maintien
- Résistance fonctionnant avec ventilateur pour une répartition uniforme de la ventilation
- Etagères interne avec illumination
- 2 bacs GN2/1 en dotation

### MERKMALE

- Ganz auf Edelstahl
- Schiebeglasscheiben auf beiden Seiten
- Digitalthermostat zur Aufbewahrungstemperaturkontrolle
- Heizung mit Ventilatormotor zur gleichmäßigen Warmluftventilation
- Innere Ablage mit Beleuchtung
- 2 Behälter GN2/1 serienmäßig

### CARACTERÍSTICAS

- Construidas en acero inox
- Cristales correderos en ambos lados
- Termostato digital para control temperatura de mantenimiento
- Resistencia combinada a electroventilador para distribuir la ventilación uniformemente
- Balda interna con iluminación
- 2 bandejas GN2/1 incluidas

Mod.

# ESP/3



## CARATTERISTICHE

- Costruito in acciaio inox
- Vetri scorrevoli su entrambi i lati
- Termostato digitale per controllo temperatura di mantenimento
- Resistenza abbinata ad elettroventola per distribuire uniformemente la ventilazione
- Ripiano interno con illuminazione
- 2 bacinelle GN2/1 in dotazione
- Corpo unico su cavalletto con ripiano intermedio

## CHARACTERISTICS

- Entirely manufactured in stainless steel
- Sliding glasses on both sides
- Digital thermostat to control the maintaining temperature
- Heating element with fan distributing hot air uniformly
- Internal shelf with light
- Equipped with 2 GN2/1 trays
- One unit equipped with stand with intermediate shelf

## CARACTERISTIQUES

- Construit en acier inox
- Vitres coulissantes sur les deux côtés
- Thermostat digital qui contrôle la température de maintien
- Résistance fonctionnant avec ventilateur pour une répartition uniforme de la ventilation
- Etagères interne avec illumination
- 2 bacs GN2/1 en dotation
- Unité complète de support avec rayon intermédiaire

## MERKMALE

- Ganz auf Edelstahl
- Schiebeglasscheiben auf beiden Seiten
- Digitalthermostat zur Aufbewahrungstemperaturkontrolle
- Heizung mit Ventilatormotor zur gleichmäßigen Warmluftventilation
- Innere Ablage mit Beleuchtung
- 2 Behälter GN2/1 serienmäßig
- Einzige Einheit versehen mit Untergestell mit Zwischenablage

## CARACTERÍSTICAS

- Construidas en acero inox
- Cristales correderos en ambos lados
- Termostato digital para control temperatura de mantenimiento
- Resistencia combinada a electroventilador para distribuir la ventilación uniformemente
- Balda interna con iluminación
- 2 bandejas GN2/1 incluidas
- Cuerpo único en caballete con balda intermedia



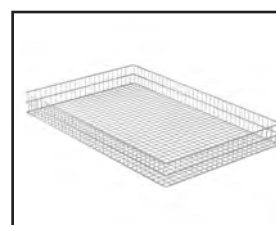
## ESP

## Optionals



- Per i modelli con corpo unico su cavalletto a richiesta, è possibile il montaggio dei portasacchetti laterali
- For the models of one unit with stand, on request, it is possible to mount side bag holders
- Pour les modèles avec unité complète de support, à la demande, il est possible le montage porte-sachets latéraux
- Für die Modelle von einem einzigen Einheit mit Untergestell, auf Anfrage, ist es möglich Seitenbeutelhalter zu montieren
- Para los modelos con cuerpo único sobre caballete, a petición, es posible el montaje de los porta bolsas laterales

- Per i modelli con corpo unico su cavalletto, a richiesta, è possibile il montaggio di sponde in lexan sul ripiano inferiore del cavalletto
- For the models of one unit with stand, on request, it is possible to mount lexan sides for lower shelf of the stand
- Pour les modèles avec unité complète de support, à la demande, il est possible le montage des bandes en lexan sur l'étagère inférieure du support
- Für die Modelle von einem einzigen Einheit mit Untergestell, auf Anfrage, ist es möglich Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des Untergestelles zu montieren
- Para los modelos con cuerpo único sobre caballete, a petición, es posible el montaje de lados de lexan para la balda inferior del caballete



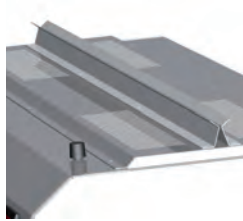
- Cesto inferiore
- Lower basket
- Panier inférieur
- Unterkorb
- Cesta inferior



# Optionals



- Kit umidificatore per vaschetta GN1/6 H 100 mm
- Humidifier kit for GN1/6 H 100 mm
- Kit humidification pour GN1/6 H 100 mm
- Befeuchtersatz für GN1/6 H 100 mm
- Kit humidificador para bandeja GN1/6 H 100 mm



- Kit profili porta insegna superiore
- Profiles kit for upper advertising holder
- Kits profils porte-enseigne supérieure
- Profilersatz für oberen Reklamenschildhalterung
- Kit perfles porta rótulo superior



- Piano d'appoggio interno con sgocciolatoio
- Internal support with drip-tray
- Plan d'appui interne avec égouttoir
- Innere Ablagefläche mit Tropfschale
- Superficie de apoyo interna con escurridor



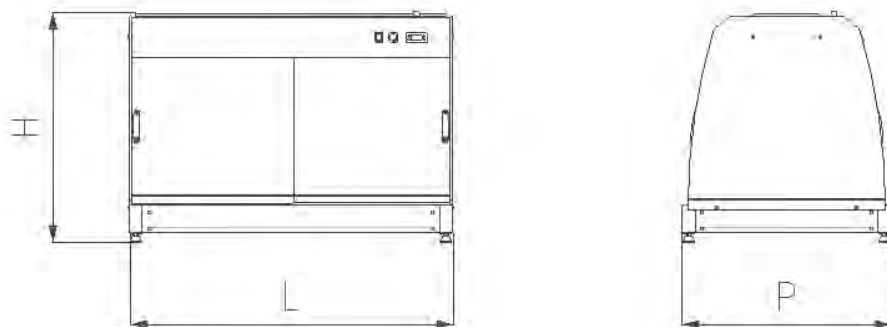
- Ripiano esterno in politene (lato pubblico)
- Outside polythene shelf (customer side)
- Etagère extérieur en polythène (côté opérateur)
- Äußere Polyten-Ablage (Kundenseite)
- Balda externa de politeno (lado público)



- Vaschetta appoggiapolli con sgocciolatoio (lato operatore)
- Drip-tray for chickens (operator side)
- Bac pour appui poulet-égouttoir (côté opérateur)
- Tropfschale für Hähnchen (Bedienerseite)
- Bandeja apoya-pollos con escurridor (lado operador)

# ESP

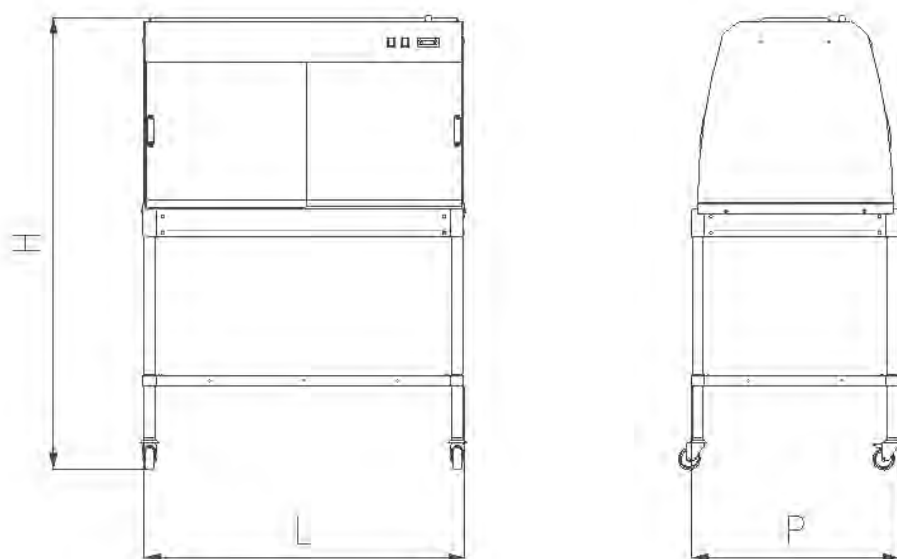
## TECHNICAL INFO



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Bacinelle GN2/1* Trays GN2/1* Bacs GN2/1* Behälter GN2/1* Bandejas GN2/1*	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
<b>ESP/2-T</b>	1160 mm	750 mm	830 mm	2	230V~	2,6 KW	0° - 99°C	kg 74
<b>ESP/2-TG</b>	1160 mm	750 mm	830 mm	2	230V~	2,6 KW	0° - 99°C	kg 78
<b>ESP/3-T</b>	1160 mm	750 mm	830 mm	2	230V~	2,7 KW	0° - 99°C	kg 81

\* Altezza massima 80 mm - \* Max height 80 mm - \* Hauteur maximale 80 mm - \* Maximalen Höhe 80 mm - \* Altura máxima 80 mm

## TECHNICAL INFO



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Bacinelle GN2/1 * Trays GN2/1 * Bacs GN2/1 * Behälter GN2/1 * Bandejas GN2/1 *	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
<b>ESP/2</b>	1160 mm	750 mm	1640 mm	2	230V~	2,6 KW	0° - 99°C	kg 91
<b>ESP/2-G</b>	1160 mm	750 mm	1640 mm	2	230V~	2,6 KW	0° - 99°C	kg 95
<b>ESP/3</b>	1160 mm	750 mm	1640 mm	2	230V~	2,7 KW	0° - 99°C	kg 98

\* Altezza massima 80 mm - \* Max height 80 mm - \* Hauteur maximale 80 mm - \* Maximalen Höhe 80 mm - \* Altura máxima 80 mm



Made in Italy

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

**Phone**  
+39.035.499491  
**Fax**  
+39.035.907545

[www.cb-italy.com](http://www.cb-italy.com)  
[info@cb-italy.com](mailto: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.

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.