



EVF

- Espositori ventilati freddi da banco
- Ventilated cold counters
- Présentoirs froides ventilées de comptoir
- Klimatisierte Kalte Theken
- Vitrinas ventiladas frías de mostrador



Made in Italy

EVF

Vetrine fredde ventilate (+4°C +10°C, con temperatura ambiente non superiore a 27°C) da banco, facilmente collocabili in ogni ambiente, adatte per la presentazione e la vendita di piatti freddi, verdure, tramezzini, panini e bibite.

Ventilated cold counters (+4°C +10°C with ambient temperature not over 27°C) easy to be placed in every environment, suitable to display cold dishes, vegetables, sandwiches and drinks.

Mod.

EVF 080



CARATTERISTICHE

- Costruite in acciaio inox
- Cristalli temperati facilmente asportabili
- Cristalli scorrevoli lato operatore
- Gruppo frigorifero e compressore incassati nel corpo vetrina
- Temperatura d'esercizio +4°C +10°C (con temperatura ambiente non superiore a 27°C)

CHARACTERISTICS

- Entirely manufactured in stainless steel
- Easily removable tempered glasses
- Sliding opening glasses on the operator side
- Refrigerating unit and compressor enclosed in the counter casing
- Operative temperature +4°C +10°C (with ambient temperature not over 27°C)

CARACTERISTIQUES

- Construites en acier inox
- Vitres tempérées et facilement enlevables
- Vitres coulissantes côté opérateur
- Groupe frigorifique et compresseur encaissés dans le corps de la vitrine
- Température d'exercice +4°C +10°C (avec température ambiante pas supérieure à 27°C)

MERKMALE

- Ganz aus Edelstahl
- Leicht abnehmbare temperierte Glasscheiben
- Schiebenscheiben auf der Bedienerseite
- Kühlanlage und Verdichter in dem Gehäuse der Theke eingebettet
- Betriebstemperatur +4°C +10°C (mit Raumtemperatur nicht höher als 27°C)

CARACTERÍSTICAS

- Construidas en acero inox
- Cristales templados fáciles de quitar
- Cristales correderos lado operador
- Grupo frigorífico y compresor integrados en el cuerpo vitrina
- Temperatura de ejercicio +4°C +10°C (con temperatura ambiente no superior a 27°C)

Vitrines froides ventilées de comptoir (+4°C +10°C avec température ambiante pas supérieure à 27°C) faciles à installer dans tous les milieux et indiquées pour la présentation et la vente des plats froids, légumes, sandwiches et boissons.

Klimatisierte kalte Theken (+4°C +10°C mit Raumtemperatur nicht höher als 27°C) leicht in jedem Raum aufstellbar. Diese Theken sind für die Präsentation und den Verkauf von kalten Gerichten, Gemüse, Sandwiches, Brötchen und Getränken geeignet.

Vitrinas ventiladas frías de mostrador (+4°C +10°C con temperatura ambiente no superior a 27°C), colocar fácilmente en cualquier habitación, adecuada para la presentación y la venta de platos fríos, verduras, sándwiches y bebidas.

Mod.

EVF 116



EVF

Mod.

EVF 170



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

EVF

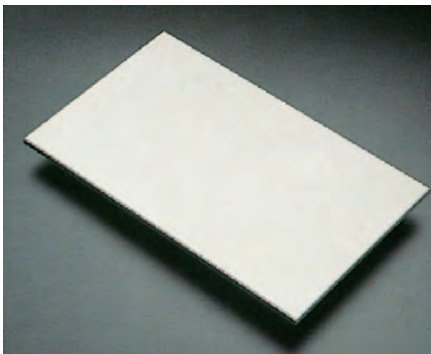
Optionals



- Bacinella Gastronorm GN2/3 (per EVF 080)
- Gastronorm tray GN2/3 (for EVF 080)
- Bac Gastronome GN2/3 (pour EVF 080)
- Gastronorm Behälter GN2/3 (für EVF 080)
- Bandeja Gastronorm GN2/3 (por EVF 080)



- Bacinella Gastronorm GN1/1 (EVF 116/170)
- Gastronorm tray GN1/1 (EVF 116/170)
- Bac Gastronome GN1/1 (EVF 116/170)
- Gastronorm Behälter GN1/1 (EVF 116/170)
- Bandeja Gastronorm GN2/3 (EVF 116/170)

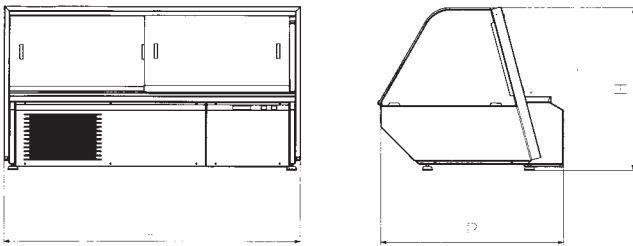


- Piano inox per pizze e brioches (dimensioni come GN1/1) (EVF 116/170)
- Stainless steel plate for pizza and snacks (dimensions as GN1/1) (EVF 116/170)
- Plan inoxydable pour pizzas et brioches (dimensions identiques GN1/1) (EVF 116/170)
- Inoxablage für Pizza, Gebäck, usw. (Abmessungen wie GN1/1) (EVF 116/170)
- Plano inox para pizzas y brioches (dimensiones como GN1/1) (EVF 116/170)

Optionals

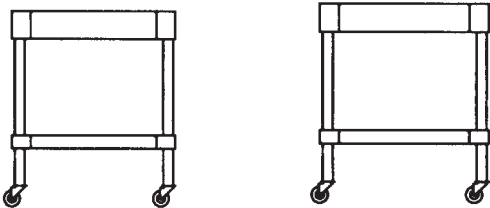
TECHNICAL INFO

Espositore freddo - Cold counter - Présentoir froide de comptoir - Kalte Theke - Vitrinas frías



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza L Width L Largeur L Breite L Anchura L	Profondità P Depth P Profondeur P Tiefe P Profundidad P	Altezza H Height H Hauteur H Höhe H Altura H	Bacinelle H max 80 mm Trays H max 80 mm Bacs H max 80 m Behälter max H 80 mm Bandejas H máx. 80 mm	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
EVF 080	800 mm	733 mm	640 mm	2 GN 2/3	+4°C - +10°C	230V~	610 W	kg 72
EVF 116	1160 mm	733 mm	640 mm	2 GN 1/1	+4°C - +10°C	230V~	730 W	kg 96
EVF 170	1700 mm	733 mm	640 mm	3 GN 1/1	+4°C - +10°C	230V~	1300 W	kg 138

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
EVF 080	870 mm	720 mm	850 mm	kg 29
EVF 116	1160 mm	733 mm	850 mm	kg 33



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.

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.