



www.cb-italy.com



Sistema Qualità
Certificato UNI EN ISO 9001
Cert. Num. 9105.CB01



Espositori Ventilati Freddi da banco
Ventilated Cold Counters
Vitrines Froides Ventilées de comptoir
Klimatisierte Kalte Theken

QUALITY AND TECHNOLOGY



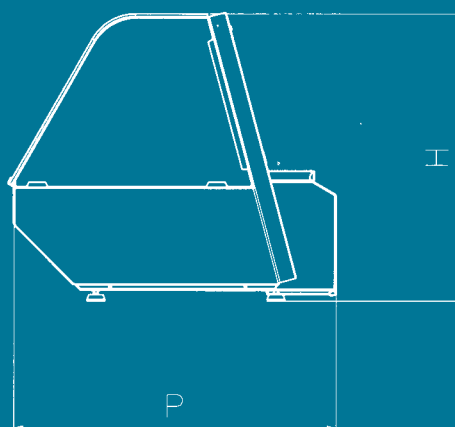
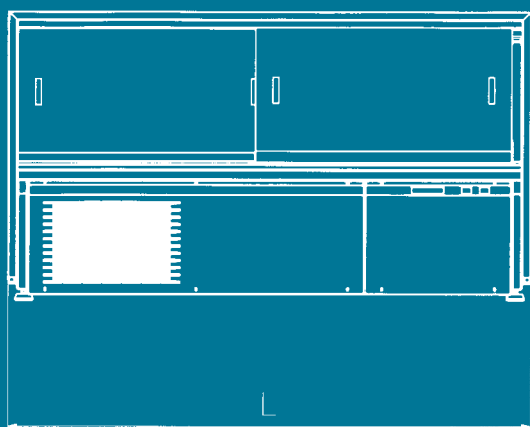


Vetrine fredde ventilate (+4°C +10°C, con temperatura ambiente non superiore a 27°C) da banco, facilmente collocabili in ogni ambiente, con gruppo frigorifero e compressore incassati nel corpo vetrina. Costruite in acciaio inox, con cristalli temperati facilmente asportabili, sono gli espositori adatti 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 working environment, with refrigerating group and compressor enclosed in the body of the counter. Manufactured in stainless steel, with easily removable tempered glasses, they are suitable to display your cold dishes, vegetables, sandwiches and drinks.

Vitrines froides ventilées de comptoir (+4°C +10°C, avec température ambiante pas supérieure à 27°C) faciles à installer dans tous les milieux, avec groupe frigorifique et compresseur encaissés dans le corps de la vitrine. Construites en acier inox, avec des verres tempérés et facilement enlevables, ce sont les vitrines les plus indiquées pour la présentation et la vente des plats froids, légumes, sandwiches et boissons.

Klimatisierte kalte Theken (+4°C +10°C, mit Raumwärme nicht höher als 27°C) leicht in jedem Raum aufstellbar, mit Kühlanlage und Verdichter in dem Gehäuse der Theke eingebettet. Aus inox Stahl hergestellt und mit leicht entfernbar temperierten Glasscheiben, sind diese Theken für die Präsentation und den Verkauf von kalten Gerichten, Gemüse, Sandwiches, Brötchen und Getränken geeignet.



- 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.



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle H max 80mm Trays H max 80mm Bacs H max 80mm Behälter H max 80mm	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur
EVF 080	800 mm	733 mm	640 mm	2 GN2/3	230V-	630W	+ 4°C +10°C
EVF 116	1160 mm	733 mm	640 mm	2 GN1/1	230V-	810W	+ 4°C +10°C
EVF 170	1700 mm	733 mm	640 mm	3 GN1/1	230V-	1300W	+ 4°C +10°C



www.cb-italy.com

CB srl Via Vienna, 41 24040 Bottanuco (Bg) Italy Phone +39-035/499491 - Fax +39-035/907545 - www.cb-italy.com - e-mail:info@cb-italy.com