



EVA & ESP

Espositori caldi ventilati self-service

Hot ventilated counters self-service

Vitrines chaudes ventilées libre service

Ventilierte Warmhaltevittrinen Selbstbedienung

Vitrinas calientes ventiladas self-service

In bella mostra

Espositori caldi ventilati

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. L'ultima frontiera in questo ambito è rappresentata dal nostro sistema automatico di chiusura vetri per espositori caldi che permette di ridurre al massimo gli sprechi energetici preservando le migliori condizioni climatiche all'interno della vetrina.

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. The last boundary in this field is represented by our automatic glass-closing system for hot counters, that permits to minimize energetic waste, preserving the best climatic conditions inside the counter.

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. La dernière frontière dans ce domaine est représentée par nos vitrines à chaud avec un système de fermeture automatique des vitres. Cela permet de réduire au maximum le gaspillage d'énergie et de préserver les meilleures conditions climatiques à l'intérieur de la vitrine.

In schöner Sicht Ventilierte Warmhaltevitrinen

Wir bieten Ihnen mit den CB Vitrinen die bestmögliche Art Waren und Speisen im Verkaufsraum zu präsentieren. Die Innovation in der CB Warmhaltevitrinen-Serie: die Eva mit automatischem Fenster-Schließsystem gewährleistet 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. La última frontera en este ámbito está representada por nuestro sistema automático de cierre de vidrios para vitrinas calientes, que permite reducir al máximo el desperdicio de energía, preservando las mejores condiciones climáticas en el interior de la vitrina.

Visibilità a 360°

Visibilità a 360°

Realizzate e pensate secondo le più articolate esigenze in materia di conservazione a caldo e visibilità, le vetrine riscaldate CB dispongono di configurazioni in grado di esaltare l'appetibilità dell'alimento. Tutto questo è possibile grazie ad una perfetta illuminazione e ad una ventilazione indiretta in grado di garantire le migliori condizioni di temperatura all'interno della vetrina. Se è vero che l'occhio vuole la sua parte, noi vi forniamo i migliori strumenti per farlo vostro, per attirare la sua attenzione.

360° Visibility

Designed according to the most articulated requirements in terms of heat and visibility conservation, the CB heated display cabinets have configurations able to enhance the appeal of the food. All this is possible thanks to a perfect lighting and indirect ventilation able to guarantee the best temperature conditions inside the window. If it is true that the eye wants its share, we provide you with the best tools to make it yours, to attract its attention.

360° Visibilité

Réalisées et conçues selon les exigences les plus articulées en matière de conservation à chaud et de visibilité, les vitrines réchauffées CB disposent de configurations en mesure d'exalter l'appétibilité de l'aliment. Tout cela est possible grâce à un parfait éclairage et à une aération indirecte capable de garantir les meilleures conditions de température à l'intérieur de la vitrine. S'il est vrai que la beauté compte aussi, nous vous fournissons les meilleurs instruments pour se faire, pour attirer l'attention.

360° Sichtbarkeit

Stellen Sie Ihre Speisen in den Fokus Ihrer Kunden. Ob Schnellrestaurant, Feinkostabteilung oder am Buffet, die CB Warmhaltevitrinen bieten mit einer 360° Sichtbarkeit eine optimale Präsentation bei gleichzeitigem Schutz vor äußeren Einflüssen. Durch die bewährte indirekte Ventilation bleiben die Speisen länger frisch und ansehnlich in der ausgeleuchteten Verkaufsfläche, sodass Ihre Kunden erst mit den Augen und dann mit dem Gaumen genießen.

360° Visibilidad

Realizáis y pensáis en caliente según las más articuladas exigencias en materia de conservación y visibilidad, las vitrina caliente CB cuentan con configuraciones capaz de exaltar la condición de apetecible del alimento. Todo ésta es posible gracias a una perfecta iluminación y a una ventilación indirecta capaz de garantizar las mejores condiciones de temperatura dentro de la vitrina. Si es verdadero que el ojo quiere su parte, nos vos proveemos los mejores instrumentos para hacerlo vuestro, para llamar su atención.



Scopri l'azienda CB

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



Espositori caldi ventilati self-service

Hot ventilated counters self-service

Characteristics and advantages EVA

- Ventilated hot display counters with indirect food ventilation system
- Automatic double-sided glass door closing system
- Energy saving through automatic closing
- Excellent product presentation through 3 illuminated exhibition areas
- Digital thermostat for internal temperature control

Characteristics and advantages ESP

- On underframe (one unit)
- Ventilated hot display counters with indirect food ventilation system
- Sliding glass doors on both sides
- Excellent product presentation through 2 illuminated exhibition areas
- Digital thermostat for internal temperature control
- 2 Gastronorm GN 2/1 included (height 65 mm)

Vitrines chaudes ventilées libre service

Caracteristiques et avantages EVA

- Vitrine self service en îlot avec système de ventilation non directe sur la nourriture
- Vitres coulissantes sur les deux côtés avec système de fermeture automatique
- Économie d'énergie grâce à la fermeture automatique
- Excellente présentation des produits grâce aux 3 étagères d'exposition éclairées
- Thermostat numérique pour le réglage température interne

Caracteristiques et avantages ESP

- Sur chariot (unité complète)
- Vitrine self service en îlot avec système de ventilation non directe sur la nourriture
- Vitres coulissantes sur les deux côtés
- Excellente présentation des produits grâce aux 2 étagères d'exposition éclairées
- Thermostat numérique pour le réglage température interne
- 2 Bacs Gastronorm GN 2/1 inclus (hauteur 65 mm)

Ventilierte Warmhaltevittrinen

Selbstbedienung

Merkmale und Vorteile EVA

- Selbstbedienungs-Inselvittrine mit indirekten Lebensmittel-Belüftungssystem
- Doppelseitiges Schiebeglas mit automatischem Schließsystem
- Energieeinsparung durch das automatische Schließen
- Hervorragende Produktpräsentation auf 3 beleuchteten Ausstellungsflächen
- Digitales Thermostat für die interne Temperaturregulierung

Merkmale und Vorteile ESP

- Mit Untergestell (eine Einheit)
- Selbstbedienungs-Inselvittrine mit indirekten Lebensmittel-Belüftungssystem
- Doppelseitiges Schiebeglas
- Hervorragende Produktpräsentation auf 2 beleuchteten Ausstellungsflächen
- Digitales Thermostat für die interne Temperaturregulierung
- 2 Gastronorm GN 2/1 im Lieferumfang enthalten (Höhe 65 mm)

Vitrinas calientes ventiladas self-service

Características y ventajas EVA

- Vitrina de autoservicio en isla con sistema de ventilación no directa sobre los alimentos
- Cristales correderos, en ambos lados, con sistema de cierre automático
- Ahorro de energía gracias al cierre automático
- Excelente presentación de los productos en los 3 estantes de exposición iluminados
- Termostato digital para la regulación de la temperatura interior

Características y ventajas ESP

- Sobre caballete (cuerpo único)
- Vitrina de autoservicio en isla con sistema de ventilación no directa sobre los alimentos
- Cristales correderos en ambos lados
- Excelente presentación de los productos en los 2 estantes de exposición iluminados
- Termostato digital para la regulación de la temperatura interior
- Equipada con 2 bandejas Gastronorm GN 2/1 (altura 65 mm)

EVA & ESP



Caratteristiche e vantaggi EVA

- Vetrina self service ad isola con sistema di ventilazione non diretta sul cibo
- Vetri scorrevoli su entrambi i lati con sistema automatico di chiusura
- Risparmio energetico dato dalla chiusura automatica
- Ottima presentazione dei prodotti grazie ai 3 piani espositivi illuminati
- Termostato digitale per regolazione temperatura interna



Caratteristiche e vantaggi ESP

- Su cavalletto (corpo unico)
- Vetrina self service ad isola con sistema di ventilazione non diretta sul cibo
- Vetri scorrevoli su entrambi i lati
- Ottima presentazione dei prodotti grazie ai 2 piani espositivi illuminati
- Termostato digitale per regolazione temperatura interna
- 2 Bacinelle Gastronorm GN 2/1 in dotazione, (altezza 65 mm)

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Espositori caldi

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica



EVA 100*

Cod. 14100925



EVA 120*

Cod. 14100824



EVA 160*

Cod. 14100827



ESP/3

Cod. 14100567

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA
TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE TEMPERATUR TEMPERATURA
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO

1000 mm	1200 mm	1590 mm	1160 mm
655 mm	755 mm	940 mm	750 mm
1800 mm	1800 mm	1910 mm	1640 mm
30° - 99°C	30° - 99°C	30° - 99°C	30° - 99°C
400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	230V~
4 KW	4 KW	5,8 KW	2,9 KW
165 Kg	225 Kg	270 Kg	100 Kg

*Sistema automatico chiusura vetri Automatic windows closing system Système de fermeture automatique des vitres Automatisches Fensterschließsystem Sistema de cierre de los vidrios automático

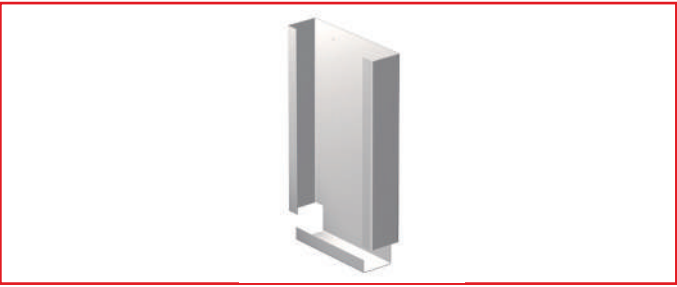
SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Espositori caldi

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accesorios



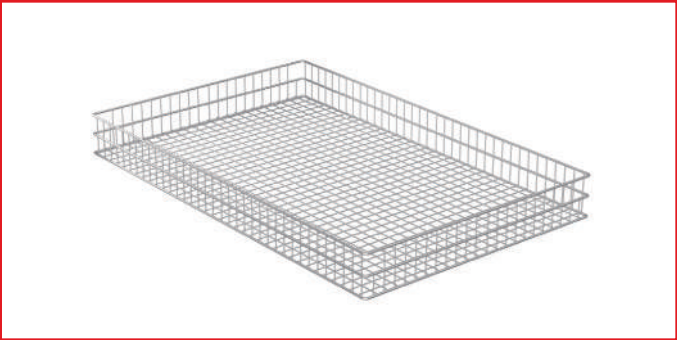
Kit profili porta insegna superiore
Profiles kit for upper advertising holder
Kit profils porte-enseigne supérieure
Profil obere Reklamehalterung
Kit perfiles portarrótulo superior



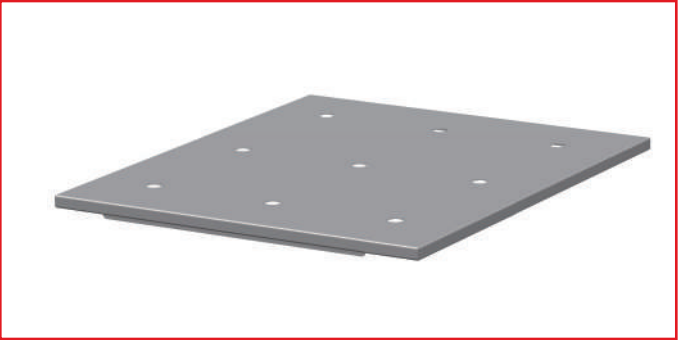
Porta sacchetti
Bags holder
Porte-sachets
Beutelhalter
Soporte de bolsas



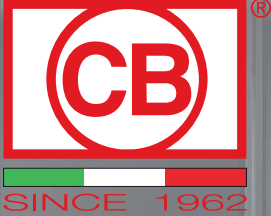
Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto
Lexan sides kit for lower shelf of the stand
Bandes en lexan sur l'étagère inférieure du chariot
Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des Untergestells
Kit bordes de lexan para el estante inferior del caballete



Cesto inferiore
Lower basket
Panier inférieur
Unterkorb
Cesta inferior



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

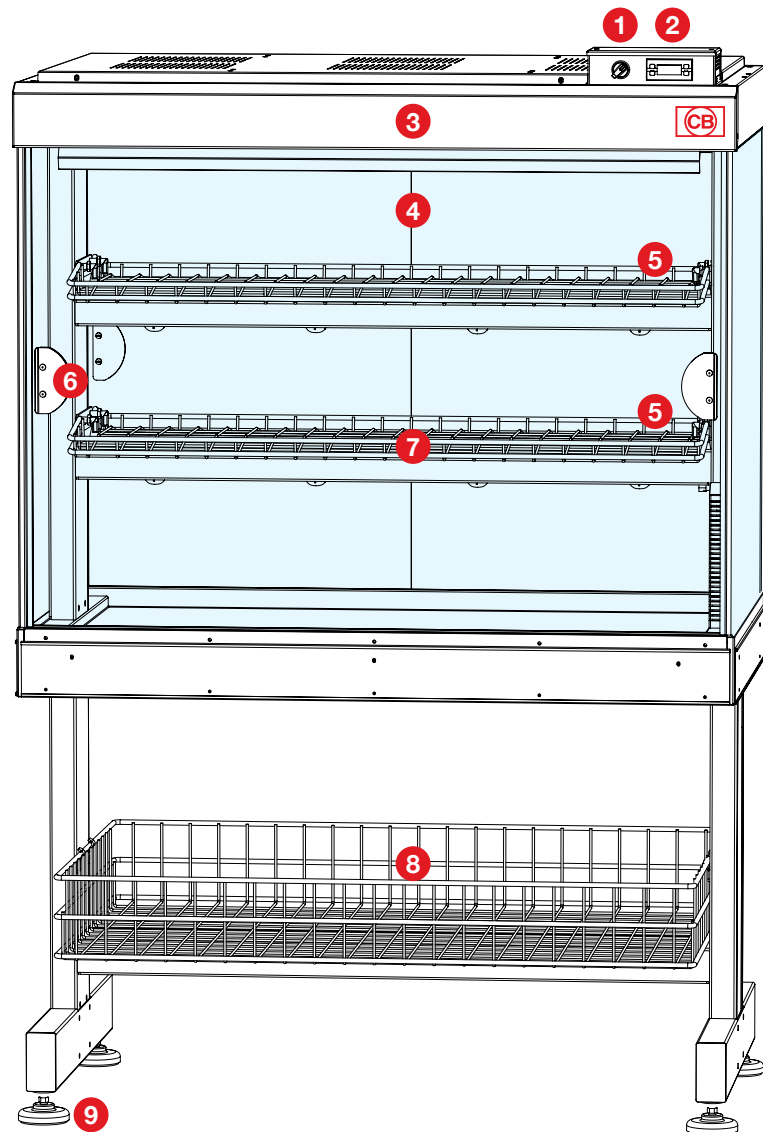


MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	KIT PROFILI PORTA INSEGNA SUPERIORE PROFILES KIT FOR UPPER ADVERTISING HOLDER KIT PROFILS PORTE-ENSEIGNE SUPERIEUR PROFIL OBERE REKLAMEHAL- TERUNG KIT PERFILES PORTARRÓTULO SUPERIOR	PORTA SACCHETTI BAGS HOLDER PORTE-SACHETS BEUTELHALTER SOPORTE DE BOLSAS	KIT SPONDE LEXAN SU RIPIANO INFERIORE CAVALLETT LEXAN SIDES KIT FOR LOWER SHELF OF THE STAND BANDES EN LEXAN SUR L'ÉTAGÈRE INFERIEURE DU CHARIOT LEXAN-RÄNDERSATZ ZUR UNTEREN ABLAGE DES UNTERGESTELLS KIT BORDES DE LEXAN PARA EL ESTANTE INFERIOR DEL CABALLETE	CESTO INFERIORE LOWER BASKET PANIER INFÉRIEUR UNTERKORB CESTA INFERIOR	PIANO D'APPOGGIO INTERNO CON SGOCCIOLAMENTO INTERNAL SUPPORT WITH DRIIP-TRAY PLAN D'APPUI INTERNE AVEC ÉGOUTTOIR INNERE ABLAGEFLÄCHE MIT TROPFSCHALE SUPERFICIE DE APOYO INTERNA CON ESCURRIDOR
EVA 100 Cod. 14100925	✓	Cod. 14080192	-	-	-
EVA 120 Cod. 14100824	✓	Cod. 14080192	-	-	-
EVA 160 Cod. 14100827	✓	Cod. 14080192	-	-	-
ESP/3 Cod. 14100567	Cod. 14080191	Cod. 14080192	Cod. 14080160	Cod. 14080242	Cod. 01170488

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Espositori caldi EVA

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



1. ON/OFF
2. Termostato digitale
3. Ventilazione non diretta sul cibo
4. Vetri scorrevoli su entrambi i lati con sistema automatico di chiusura
5. Piano espositivo estraibile
6. Sistema di sicurezza salvadita
7. 3 ripiani espositivi illuminati
8. Cesto inferiore
9. Piedini regolabili in altezza



1. ON/OFF
2. Digital thermostat
3. Indirect food ventilation system
4. Automatic double-sided glass door closing system
5. Removable exhibition area
6. Finger safety system
7. 3 illuminated exhibition areas
8. Lower basket
9. Height adjustable feet

1. ON/OFF
2. Thermostat numérique
3. Ventilation non directe sur la nourriture
4. Vitres coulissantes sur les deux côtés avec système de fermeture automatique
5. Étagère d'exposition amovible
6. Système antiécrasement doigts
7. 3 étagères d'exposition éclairées
8. Panier inférieur
9. Pieds réglables en hauteur

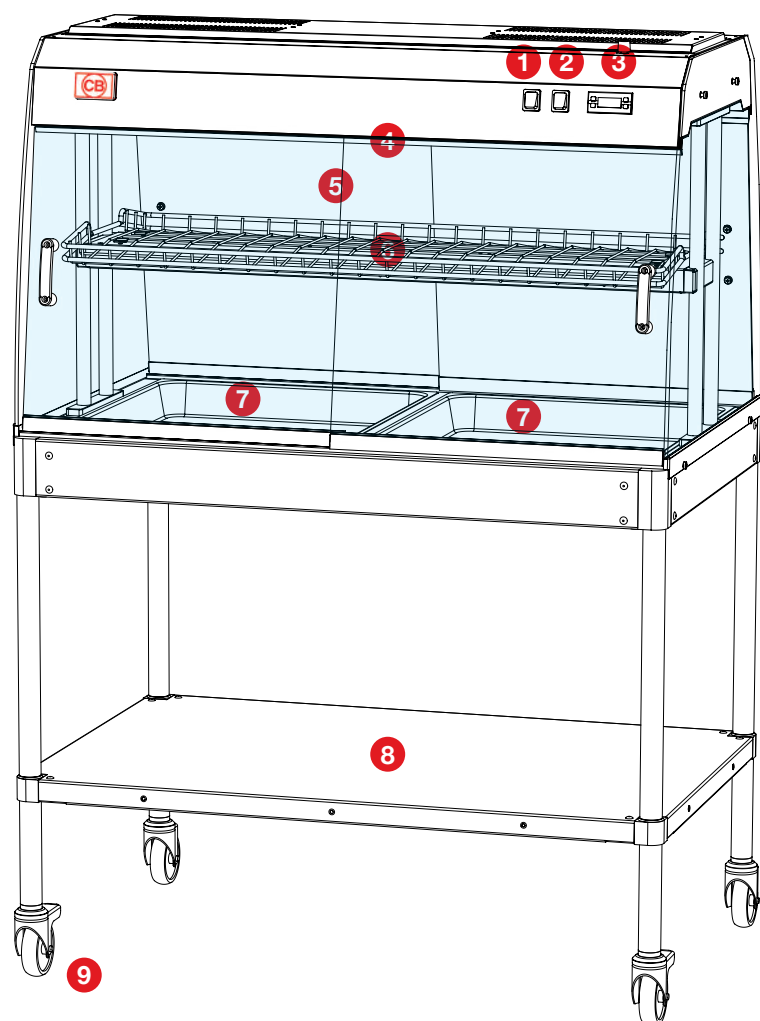
1. ON/OFF
2. Digitales thermostat
3. Indirekten Lebensmittel Belüftungssystem
4. Doppelseitiges Schiebeglas mit automatischem Schließsystem
5. Herausziehbare Ausstellungsregale
6. Anti-Finger quetschungssystem
7. 3 beleuchteten Ausstellungsflächen
8. Unterkorb
9. Verstellbare Füße in der Höhe

1. ON/OFF
2. Termostato digital
3. Ventilación no directaa sobre los alimentos
4. Cristales correderos, en ambos lados, con sistema de cierre automático
5. Estantes de exposición extraíble
6. Sistema antiapretamiento dedos
7. 3 estantes de exposición iluminados
8. Cesta inferior
9. Patas regulables en altura

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Espositori caldi ESP

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



1. Illuminazione
2. ON/OFF
3. Termostato digitale
4. Ventilazione non diretta sul cibo
5. Vetri scorrevoli su entrambi i lati
6. 2 ripiani espositivi illuminati
7. 2 Bacinelle Gastronorm GN 2/1 in dotazione, altezza massima 80 mm
8. Su cavalletto (corpo unico)
9. Ruote anteriori frenate



1. Light
2. ON/OFF
3. Digital thermostat
4. Indirect food ventilation system
5. Sliding glass doors on both sides
6. 2 illuminated exhibition areas
7. 2 Gastronorm GN 2/1 included, max height 80 mm
8. On underframe (one unit)
9. Front wheels with with brakes

1. Illumination
2. ON/OFF
3. Thermostat numérique
4. Ventilation non directe sur la nourriture
5. Vitres coulissantes sur les deux côtés
6. 2 étagères d'exposition éclairées
7. 2 Bacs Gastronorm GN 2/1 inclus, hauteur maximale 80 mm
8. Sur chariot (unité complète)
9. Roues antérieures de freinage

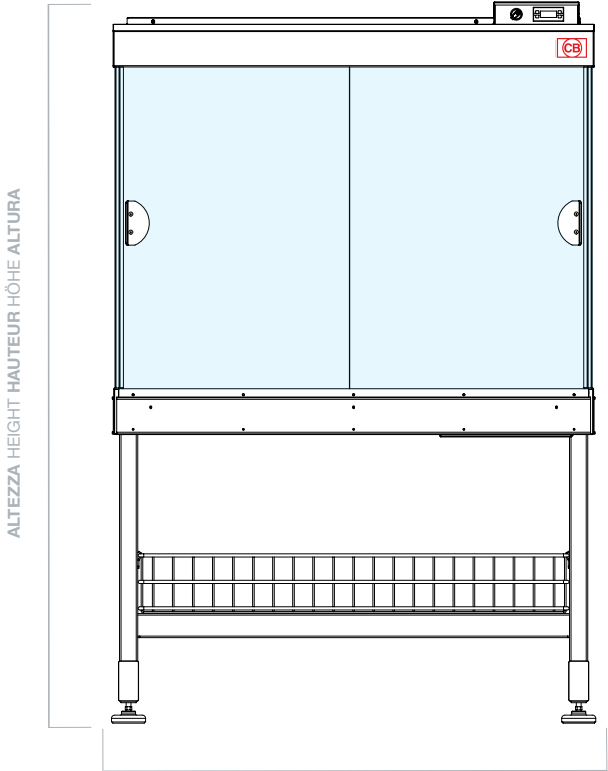
1. Beleuchtung
2. ON/OFF
3. Digitales Thermostat
4. Indirekten Lebensmittel Belüftungssystem
5. Doppelseitiges Schiebeglas
6. 2 beleuchteten Ausstellungsflächen
7. 2 Gastronorm GN 2/1 im Lieferumfang enthalten, max Höhe 80 mm
8. Mit Untergestell (eine Einheit)
9. Vorderräder mit Bremse

1. Iluminación
2. ON/OFF
3. Termostato digital
4. Ventilación no directa sobre los alimentos
5. Cristales correderos en ambos lados
6. 2 estantes de exposición iluminados
7. Equipada con 2 bandejas Gastronorm GN 2/1, altura máxima 80 mm
8. Sobre caballete (cuerpo único)
9. Ruedas delanteras frenadas

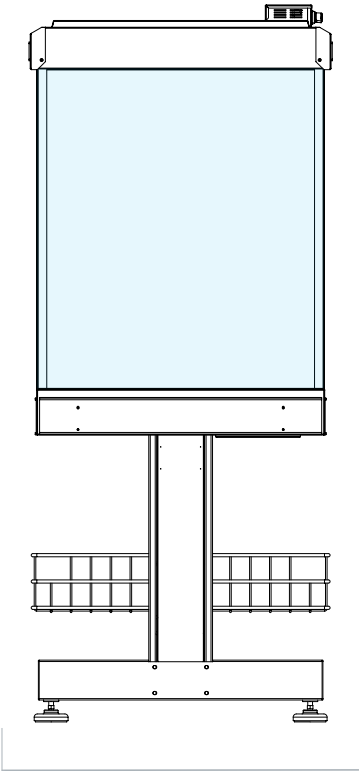
SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Espositori caldi

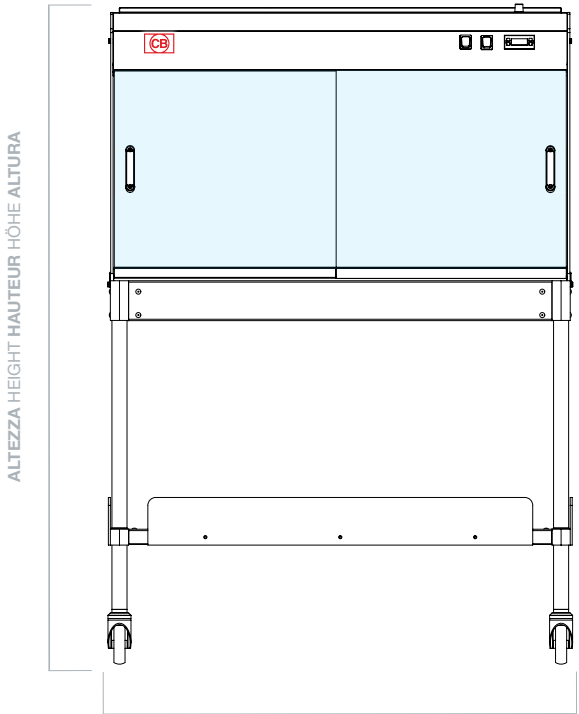
Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones



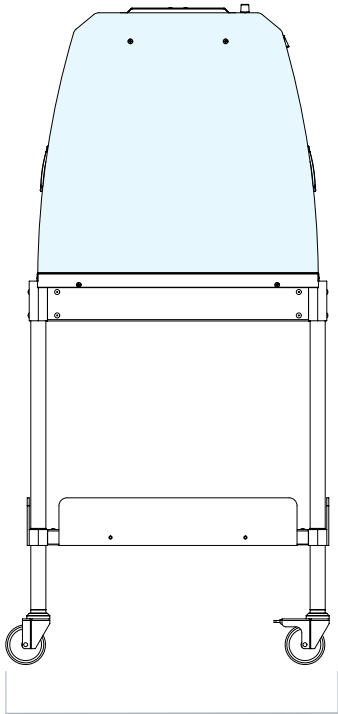
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD



LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA

EVA 100

Cod. 14100925

EVA 120

Cod. 14100824

EVA 160

Cod. 14100827

ESP/3

Cod. 14100567

1000 mm	1200 mm	1590 mm	1160 mm
655 mm	755 mm	940 mm	750 mm
1800 mm	1800 mm	1910 mm	1640 mm



CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

 **+39.035.499491** www.cb-italy.com
 **+39.035.907545** 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