



# ESP

- Espositori caldi ventilati
- Hot counters
- Présentoirs chauds ventilés
- Klimatisierte heiße Theken



# ESP

Mod.

## ESP/2-T



### CARATTERISTICHE

- Costruiti 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 per il modello ESP/2

### CHARACTERISTICS

- Entirely manufactured in stainless steel
- Sliding glasses on both sides
- Digital thermostat to control the maintaining temperature
- Resistance with fan distributing hot air uniformly
- Equipped with 2 GN2/1 trays
- For model ESP/2: one unit equipped with stand with intermediate shelf

Mod.

## ESP/2



### CARACTERISTIQUES

- Construits 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 pour modèle ESP/2

### MARKMALE

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

Mod.  
ESP/2-TG



**CARATTERISTICHE**

- Costruiti 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
- Ripiano interno
- Corpo unico su cavalletto con ripiano intermedio per il modello ESP/2-G

**CHARACTERISTICS**

- Entirely manufactured in stainless steel
- Sliding glasses on both sides
- Digital thermostat to control the maintaining temperature
- Resistance with fan distributing hot air uniformly
- Equipped with 2 GN2/1 trays
- Internal shelf
- For model ESP/2-G: one unit equipped with stand with intermediate shelf

Mod.  
ESP/2-G



**CARACTERISTIQUES**

- Construits 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
- Étagère interne
- Unité complète de support avec rayon intermédiaire pour modèle ESP/2-G

**MARKMALE**

- Ganz auf Edelstahl
- Schiebeglasscheiben auf beiden Seiten
- Digitalthermostat zur Aufbewahrungstemperaturkontrolle
- Heizung mit Ventilatormotor zur gleichmäßigen Warmluftventilation
- 2 Behälter GN2/1 serienmäßig
- Innere Ablage
- Für Modell ESP/2-G: einzige Einheit versehen mit Untergestell mit Zwischenablage

# 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
- Resistance 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
- Etagère interne avec illumination
- 2 bacs GN2/1 en dotation

### MARKMALE

- 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

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
- Resistance 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
- Etagère interne avec illumination
- 2 bacs GN2/1 en dotation
- Unité complète de support avec rayon intermédiaire

#### MARKMALE

- 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

## ESP

## Optionals



- Vaschetta appoggiapolini con sgocciolatoio (lato operatore)
- Drip-tray for chickens (operator side)
- Bac pour appui poulet-égouttoir (côté opérateur)
- Tropfschale für Hähnchen (Bedienerseite)



- Ripiano esterno in polietene (lato pubblico)
- Outside polythene shelf (customer side)
- Étagère extérieur en polythène (côté public)
- Äußere Polyten-Ablage (Kundenseite)



- Kit umidificatore per vaschetta GN1/6 H100 mm
- Humidifier kit for GN1/6 H 100 mm
- Kit humidification pour GN1/6 H100
- Befeuchtersatz für GN1/6 H 100 mm



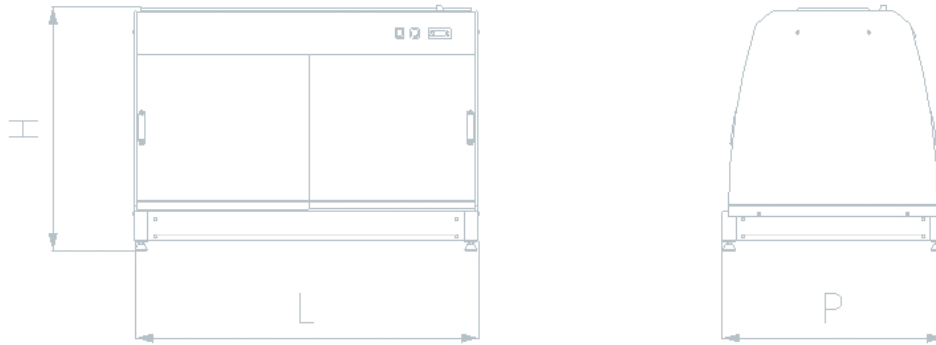
- Kit profili porta insegna superiore
- Profiles kit for upper advertising holder
- Kits profils porte-enseigne supérieure
- Profilsatz zur oberen Reklamenschildhalterung



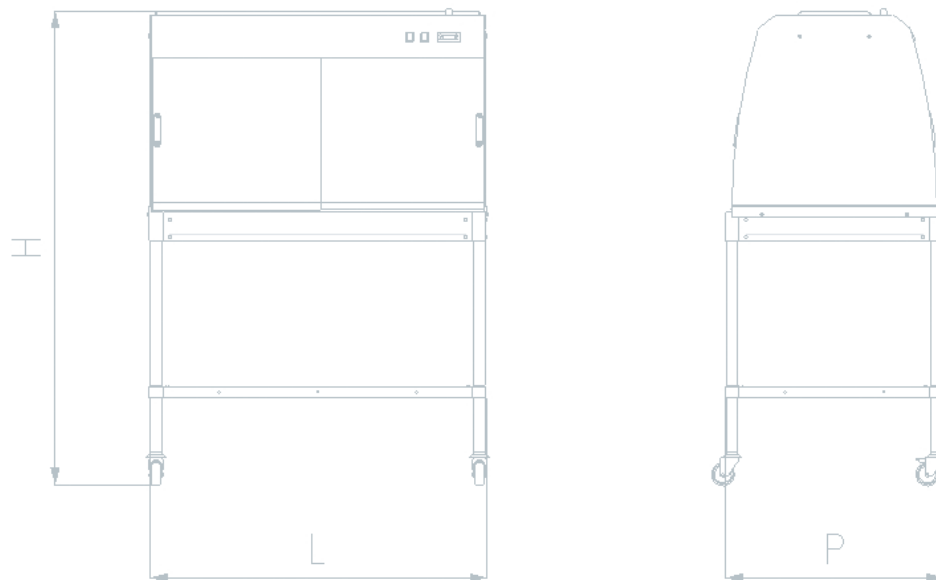
- Per i modelli con corpo unico su cavalletto a richiesta, è possibile il montaggio dei portasacchetti laterali
- For the models of one unit with stand, on request, it is possible to mount side bag holders
- Pour les modèles avec unité complète de support, à la demande, il est possible le montage porte-sachets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

- 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 inférieur 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

## TECHNICAL INFO



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinella GN2/1 Trays GN2/1 Bacs GN2/1 Behälter GN2/1	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
ESP/2-T	1160 mm	750 mm	830 mm	2	230 V ~	2,8 KW	kg. 74
ESP/2-TG	1160 mm	750 mm	830 mm	2	230 V ~	2,8 KW	kg. 78
ESP/3-T	1160 mm	750 mm	830 mm	2	230 V ~	2,9 KW	kg. 81



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinella GN2/1 Trays GN2/1 Bacs GN2/1 Behälter GN2/1	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
ESP/2	1160 mm	750 mm	1640 mm	2	230 V ~	2,8 KW	kg. 91
ESP/2-G	1160 mm	750 mm	1640 mm	2	230 V ~	2,8 KW	kg. 95
ESP/3	1160 mm	750 mm	1640 mm	2	230 V ~	2,9 KW	kg. 98



**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)

Made in Italy



Le fotografie rappresentate contengono optional.  
Pictures with accessories.  
Les photos représentées sont avec des options.  
Photos mit Zubehören.

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.