



Espositori caldi ventilati da banco Prestige
 Ventilated hot table-top display counters Prestige
 Vitrines chaudes ventilées de comptoir Prestige
 Ventilierter Tisch-Warmhaltevittrinen Prestige
 Vitrinas calientes ventiladas de mostrador Prestige

Serie
 Line
 Série
 Modell
 Serie

Cod. 14100195 - **ECV 2076***

ECV 2076

Caratteristiche e vantaggi

- Vetrina da banco con sistema di ventilazione non diretta sul cibo e con umidificazione dell'aria
- Possibilità di rigenerazione dei cibi grazie all'evaporazione dell'acqua
- Termostato elettromeccanico con controllo della temperatura fino a 110°C
- Vetri curvi temperati di facile pulizia
- Grigliato interno espositivo

Characteristics and advantages

- Ventilated hot table-top display counter with indirect food ventilation system and humidification
- Food regeneration by steam
- Electromechanical thermostat with temperature control up to 110°C
- Easy cleaning, bent tempered glass
- Internal shelf grid

Caractéristiques et avantages

- Vitrine de comptoir avec système de ventilation non directe sur la nourriture et humidification de l'air
- Grâce à l'évaporation de l'eau il est possible de régénérer la nourriture
- Thermostat électromécanique avec contrôle de la température jusqu'à 110°C
- Vitres courbées simples à nettoyer
- Grille interne d'exposition

Merkmale und Vorteile

- Ventilierter Tisch-Warmhaltevittrine mit indirekten Lebensmittel Belüftungssystem und Luftbefeuchtung
- Regenerierung der Lebensmittel durch Dampf
- Elektromechanisches Thermostat mit Temperaturregulierung bis 110°C
- Leichte Reinigung, gebogenes Hartglas
- Internes Präsentations-Grillrost

Características y ventajas

- Vitrina sobremostrador caliente con sistema de ventilación indirecta sobre los alimentos y con humidificación del aire
- Regeneración de los alimentos gracias a la evaporación del agua
- Termostato electromecánico con control de la temperatura hasta 110°C
- Cristales curvos, templados y fáciles de limpiar
- Estante interior de rejilla para la exposición



- * Senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox
- * Without Gastronorm trays GN1/1 and without stainless steel plates
- * Sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox
- * Ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und ohne Inox-Ablagen
- * Sin bandejas Gastronorm GN1/1 y sin planos inox

- * Vetro lato operatore con apertura a portello
- * Hatch opening glass on the operator side
- * Vitre face à l'opérateur s'ouvre à clapet
- * Hebeöffnung auf Bedienerseite
- * Cristalado operador tiene con apertura de portilla

Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



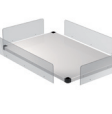
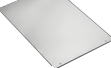
Funcionamiento





ECV 2076

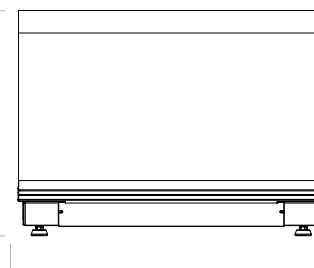
Accessori Optionals Accessoires Zubehör Accesorios

	Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio Demountable stainless steel stands on wheels with intermediate shelf Chariots démontables en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire Inox-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage Caballetes desmontables de acero inox con ruedas y estante intermedio	Cod. 14100314		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 caballette	Cod. 14080092
	Ripiano intermedio extra per cavalletto Extra intermediate shelf for stand Étagère intermédiaire extra pour chariot Extra Zwischenablage für Untergestell Estante intermedio extra para caballette	Cod. 04040410		Bacinella Gastronorm, GN1/1 H 40 mm Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Bandejas Gastronorm	Cod. 10040021
	Piano inox per pizze e brioches, Dim. come GN1/1 Stainless steel plate for pizza and snacks Plan inox pour pizzas et brioches Inoxablage für Pizza und Gebäck Plano inox para pizzas y brioches	Cod. 01060051			

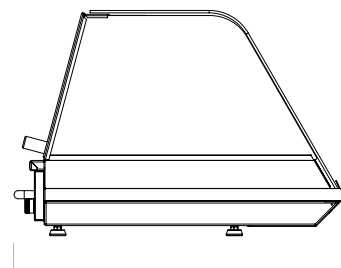
Info tecnica Technical info Infos techniques Technische Info Info técnica

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	Schuko
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 9,2 A Max. Voltage 9,2 A Courant max. 9,2 A Max. Strom 9,2 A Voltaje máx. 9,2 A
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1

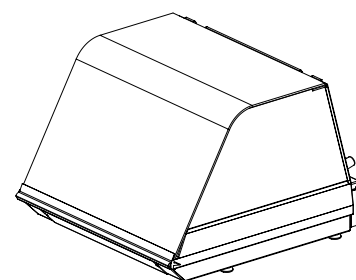
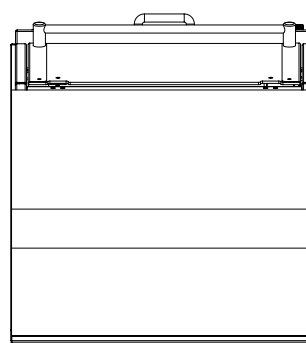
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA



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	Bacinelle GN1/1* Trays GN1/1* Bacs GN1/1* Behälter GN1/1* Bandejas GN1/1*	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm Étagère intermédiaire H 170 mm Zwischenablage H 170 mm Estante intermedio H 170 mm	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
ECV 2076	755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~	2,1 KW	Kg 58

* Altezza massima 40 mm - * Max height 40 mm - * Hauteur maximale 40 mm - * Maximale Höhe 40 mm - * Altura máxima 40 mm