



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

Serie  
 Line  
 Série  
 Modell  
 Serie

Cod. 14100198 - **ECV 4143\***

## ECV 4143

### 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 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

### Caracteristiques and 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-Warmhaltevitruine mit indirektem 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

- \* Vetri scorrevoli lato operatore
- \* Sliding opening glasses on the operator side
- \* Vitres coulissantes face à l'opérateur
- \* Schiebe-Fenster auf der Bedienerseite
- \* Cristales correderos lado operador

Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento





# ECV 4143

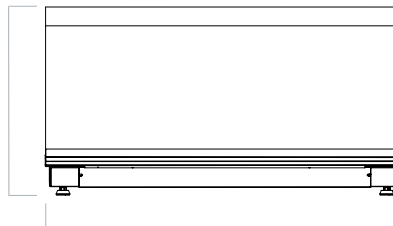
**Accessori**  
**Optionals**  
**Accessoires**  
**Zubehör**  
**Accesorios**

	<b>Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio</b> 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	<b>Cod. 14100316</b>		<b>Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto</b> 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	<b>Cod. 14080091</b>
	<b>Ripiano intermedio extra per cavalletto</b> Extra intermediate shelf for stand Étagère intermédiaire extra pour chariot Extra Zwischenablage für Untergestell Estante intermedio extra para caballete	<b>Cod. 04040412</b>		<b>Bacinella Gastronorm, GN1/1 H 40 mm</b> Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Bandejas Gastronorm	<b>Cod. 10040021</b>
	<b>Piano inox per pizze e brioches, Dim. come GN1/1</b> Stainless steel plate for pizza and snacks Plan inox pour pizzas et brioches Inoxablage für Pizza und Gebäck Plano inox para pizzas y brioches	<b>Cod. 01060051</b>			

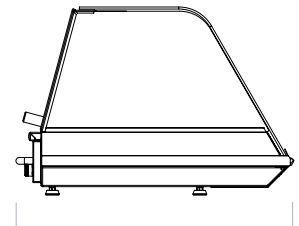
**Info tecnica**  
**Technical info**  
**Infos techniques**  
**Technische Info**  
**Info técnica**

<b>Tipo presa</b> Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	<b>Schuko</b>
<b>Collegamento elettrico</b> Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	<b>Corrente max. 15,9 A</b> <b>Max. Voltage 15,9 A</b> <b>Courant max. 15,9 A</b> <b>Max. Strom 15,9 A</b> <b>Voltaje máx. 15,9 A</b>
<b>Cavi di alimentazione</b> Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	<b>1</b>

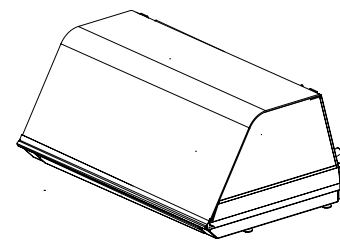
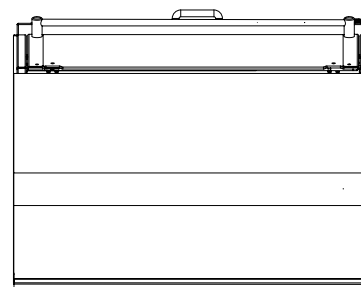
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA



LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Bacinelle GN1/1*	Ripiano Intermedio H 170 mm	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Trays GN1/1*	Intermediate shelf H 170 mm	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Bacs GN1/1*	Étagère intermédiaire H 170 mm	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Behälter GN1/1*	Zwischenablage H 170 mm	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandejas GN1/1*	Estante intermedio H 170 mm	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
<b>ECV 4143</b>	1430 mm	770 mm	550 mm	4	1 (1250 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~	3,65 KW	Kg 102

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