



catalogo

catalog / catalogue

Katalog / catálogo

VERSION 1 - 01/02

1 24

Lifestyle & food
technology made in Italy

Come iscriversi all'area riservata

How to subscribe to the private area
Comment s'inscrire à l'espace réservé
Wie melden Sie sich im Händlerportal an
Cómo apuntarse a la área reservada



www.cb-italy.com



Da 60 anni il partner per il vostro successo

Your partner of success for 60 years

Votre partenaire de succès depuis de 60 ans

Ihr Partner für Erfolg seit 60 Jahren

Su socio para el éxito por 60 años



1	CB L'azienda The company L'entreprise Das Unternehmen La empresa	6-7		11	CB Girarrosti ventilati Ventilated chicken-spits Rôtissoires ventilées Ventilierte Hähnchengrillgeräte Asadores ventilados	148-163	
2	CB Academy La cucina diventa laboratorio The kitchen becomes a laboratory La cuisine devient laboratoire Die Küche wird zum Labor La cocina se convierte en laboratorio	8-9		12	CB Espositori caldi ventilati Hot ventilated counters Vitrines chaudes ventilées Ventilierte Warmhaltevitrienen Vitrinas calientes ventiladas	164-197	new
3	CB Cooking Leo Multicuciniatore a infrarosso modulato Modulated infrared multicooker Multicuisiseur à infrarouge modulé Infrarot-modulierter Multifunktionsgarer Multicocinador de infrarrojo modulado	10-17		13	Rigeneratore e mantenitore caldo con umidificazione Regeneration oven and warm keeper with humidification Régénérateur et maintien au chaud avec humidification Regenerationsofen und Warmhalteschrank mit Befeuchtung Horno regenerador y mantenedor de calor con humidificación	198-203	new
4	CB Cooking Innovation / CB Synergy Cottura a infrarosso modulato Modulated infrared cooking Cuisson à infrarouge modulé Infrarot-moduliertes Kochen Cocción a infrarrojo modulado	18-29	new	14	CB Griglie a pietra lavica Lava rock grill Grils à pierre volcanique Lavastein-Grills Parrillas de piedra lávica	204-211	
5	CB LEONARDO / CB Self-Cleaning Innovation Multicuciniatore a infrarosso modulato Modulated infrared multicooker Multicuisiseur à infrarouge modulé Infrarot-modulierter Multifunktionsgarer Multicocinador de infrarrojo modulado	30-43	new	15	CB Forni a convezione Convection ovens Fours à convection Konvektionsöfen Hornos de convección	212-229	
6	CB CHEF Multicuciniatore a infrarosso modulato Modulated infrared multicooker Multicuisiseur à infrarouge modulé Infrarot-modulierter Multifunktionsgarer Multicocinador de infrarrojo modulado	44-57		16	CB Forni pizza a pietra lavica Lava rock pizza ovens Fours à pizza à pierre volcanique Lavastein-Pizzaöfen Hornos de pizza de piedra lávica	230-237	
7	CB COOKING BLOCK Multicuciniatore a infrarosso modulato Modulated infrared multicooker Multicuisiseur à infrarouge modulé Infrarot-modulierter Multifunktionsgarer Multicocinador de infrarrojo modulado	58-79		17	CB Gyros grill Gyros grills Appareil de gyros Döner Grills Aparatos para gyros	238-249	
8	CB Girarrosti Planetari Planetary chicken-spits Rôtissoires planétaires Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe Asadores planetarios	80-107		18	CB Cuoci wurstel Hot dog machines Chauffe saucisses Wurstdampfkocher und -bräter Hot dog	250-255	
9	CB Girarrosti ad aste singole sovrapposte Chicken-spits with overlapped single spits Rôtissoires à broches indépendantes et superposées Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen Asadores con espadas individuales superpuestas	108-135		19	CB Cuoci arrostiticini Skewer cooker Cuit mini-brochettes Grillspieß-Geräte Asador de pinchos	256-261	
10	CB Girarrosti ventilati con tecnologia a infrarosso Ventilated chicken-spits with infrared technology Rôtissoires ventilées avec technologie à infrarouge Ventilierte Hähnchengrillgeräte mit Infrarot-Technologie Asadores ventilados con tecnología de infrarrojos	136-147	new	20	CB Impacchettatrici Wrapping machines Dérouleurs de film manuels Verpackungsmaschinen Empaquetadoras	262-267	
				21	CB Sterilizzatori per coltelli Knife sterilizers Stérilisateurs de couteaux Messer-Sterilisatoren Esterilizadores de cuchillos	268-273	



Made in Italy - made in CB Progettazione, produzione e commercializzazione in loco

Qualità, soluzioni personalizzate e innovazioni costanti: questa è **CB**, questi i punti di forza che ci permettono di essere leader nel mercato delle attrezzature professionali da cucina **Made in Italy**. **CB**, infatti, grazie ad un vasto catalogo di multicucinatori, girarrosti, vetrine calde, forni a convezione e numerose altre tecnologie di cottura orientate all'esaltazione delle materie prime, è in grado di soddisfare le diverse esigenze dei propri clienti (supermercati, società di catering, gastronomie, laboratori alimentari, ristoranti ma anche rosticcerie e piccoli bistrot) in modo professionale e sostenibile. Noi di **CB** realizziamo tutto ciò in un'unica struttura, lo stabilimento italiano fondato nel 1962, che comprende al proprio interno: un reparto di sviluppo e produzione all'avanguardia, nonché un ufficio commerciale responsabile della vendita in oltre 90 paesi.



Scopri CB



Discover CB



Découvrir CB



Entdecke CB



Descubra CB

La nostra storia è il nostro futuro

Our history is our future

Notre histoire est notre avenir

Unsere Geschichte ist unsere Zukunft

Nuestra historia es nuestro futuro

Planning, production and distribution on site

Quality, individual customer solutions and constant innovation: this is **CB** and these are our strengths that allow us to be leader in the professional kitchen equipment industry, of course with the **Made in Italy** quality certification. Thanks to our large product portfolio of multicooker, chicken grills, hot ventilated counters, convection ovens and many other products, with a focus on quality-oriented cooking technologies, we at **CB** are able to meet the diverse requirements of our customers. Such as catering companies, restaurants, food production companies, food retailers, right up to small snacks and bistros, always guaranteeing professional and sustainable kitchen systems. We at **CB** realize all of this under one roof - the **CB** plant in Italy, which has existed since 1962, includes a state-of-the-art development and production department, as well as the central management of all sales departments for over 90 countries worldwide.

Design, production et distribution sur place

Qualité, solutions personnalisées et innovations constantes: c'est **CB**, ce sont les points forts qui nous permettent d'être leader sur le marché des équipements professionnels de cuisine **Made in Italy**. **CB**, en effet, grâce à un vaste catalogue de multicuiseurs, rôtissoires, vitrines chaudes, fours à convection et bien d'autres technologies de cuisson visant à valoriser les matières premières, peut répondre aux différents besoins de ses clients (supermarchés, restauration, épicerie fines, laboratoires alimentaires, restaurants mais aussi rôtisseries et petits bistrot) de manière professionnelle et durable. Chez **CB**, nous réalisons tout cela dans un seul établissement, l'usine italienne fondée en 1962, qui comprend: un département de développement et de production d'avant-garde, ainsi qu'un bureau de vente responsable des ventes dans plus de 90 pays.

Design, Produktion und Vertrieb vor Ort

Qualität, individuelle Kundenlösungen und stetige Innovationen: Das ist **CB** und das sind unsere Stärken, die es uns ermöglichen, Leader in der professionellen Küchenausstattungs-Branche zu sein, natürlich mit der Qualitätssertifizierung **Made in Italy**. Dank unseres großen Produktportfolios an Multifunktionsgeräten, Hähnchengrillgeräten, Warmhaltevitrinen, Konvektionsöfen und vielen anderen Produkten, mit Fokus auf qualitätsorientierte Kochtechnologien, können wir von **CB** auf die vielseitigen Anforderungen von unseren Kunden, wie Cateringbetrieben, Gastronomien, Lebensmittel-Produktionsbetrieben, Lebensmittel Einzelhändlern, bis hin zu kleinen Imbissen und Bistros eingehen und stets professionelle und zugleich nachhaltige Küchensysteme garantieren. All das verwirklichen wir von **CB** alles unter einem Dach - das seit 1962 existierende **CB** Werk in Italien umfasst eine hochmoderne Entwicklungs- und Produktionsabteilung, sowie auch die zentrale Steuerung des gesamten Vertriebs für über 90 Länder weltweit.

Planificación, producción y distribución in situ

Calidad, soluciones personalizadas y innovaciones constantes: esta es **CB**, estos los puntos de fuerza que nos permiten ser líder en el mercado de los aparatos profesionales de cocina **Made in Italy**. **CB**, de hecho, gracias a un amplio catálogo de multicocinadores, asadores, vitrinas calientes, hornos de convección y muchas más tecnologías de cocción dirigidas a la exaltación de la materia prima, es en grado de satisfacer las diferentes exigencias de sus propios clientes (supermercados, sociedades de catering, gastronomías, laboratorios alimentares, restaurantes pero también charcuterías y pequeños bistrot) de manera profesional y sostenible. Nosotros en **CB** realizamos todo esto en una única estructura, el establecimiento italiano fundado en el 1962, que a su interior incluye un departamento de desarrollo así como una oficina comercial responsable por la venta en más de 90 Países.



CB academy

CB cooking innovation®
La cucina diventa laboratorio

Se c'è una lezione che abbiamo appreso in più di 50 anni di storia è che lo straordinario successo dei nostri macchinari deriva in gran parte dalla qualità dei prodotti che questi sono in grado di restituire. È per dar maggior visibilità a tutto questo che abbiamo scelto di creare la **CB Academy**, uno spazio dedicato alla serie **CB Cooking Innovation** dove i professionisti della ristorazione e della piccola e grande distribuzione possono scoprire e toccare con mano tutto ciò che di meglio offre il mondo della cottura e del mantenimento a caldo dei cibi. Pranzi con i clienti, dimostrazioni di cottura a infrarosso modulato e non solo. **CB Academy** ha rappresentato fin da subito una realtà unica in grado di contribuire attivamente al dibattito dell'eccellenza culinaria.

- Corsi collettivi per principianti
- Corsi privati per professionisti
- Consulenza per cucine professionali



Discover more



The kitchen becomes a laboratory

If there is one thing that more than 50 years of history has taught us, it is that the extraordinary success of our machines comes largely from the quality of the products they are able to return. It is to give greater visibility to all this that we have chosen to create the **CB Academy**, a space dedicated to the **CB Cooking Innovation series** where professionals in the catering industry and small and large retailers can discover and experience for themselves all the best that the world of cooking and preservation of hot food has to offer. Meals with customers, demonstrations of modulated infrared cooking and more. **CB Academy** has been a unique reality right from the start able to contribute actively to the debate on culinary excellence

- Group cooking lessons for beginners
- Private courses for professionals
- Advice for professional kitchens

La cuisine devient laboratoire

S'il existe une leçon que nous avons apprise au cours de plus de 50 ans d'histoire est que l'extraordinaire succès de nos machines découle en grande partie de la qualité des produits que celles-ci sont en mesure de restituer. C'est pour donner plus de visibilité à tout cela que nous avons choisi de créer la **CB Academy**, un espace dédié à la série **CB Cooking Innovation** où les professionnels de la restauration et de la petite et grande distribution peuvent découvrir et toucher du doigt les meilleures offres du monde de la cuisson et de la conservation au chaud de la nourriture. Des déjeuners avec les clients, des démonstrations de cuisson à infrarouge modulé et bien d'autres. **CB Academy** a représenté dès le début une réalité unique en mesure de contribuer activement au débat de l'excellence culinaire

- Cours de cuisine collectifs pour débutants
- Cours particuliers pour professionnels
- Consultation pour cuisines professionnelles

Die Küche wird zum Labor

In über 50 Jahren Unternehmensgeschichte haben wir die Erkenntnis erlangt, dass der außerordentliche Erfolg unserer Kunden auf der Qualität der damit zubereiteten Produkte und der durchdachten Technologie der **CB Kochsysteme** beruht. In der **CB Academy** kommen wir mit unseren Kunden zusammen um die **CB Cooking Innovation Serie** und die kulinarische Leidenschaft zu vermitteln. Unsere **CB Academy Köche** geben Fachleuten aus der Gastronomie sowie Einzel- und Großhändlern die Möglichkeit die Produkte zu entdecken und mit eigenen Händen die besten Maschinen kennenzulernen, welche die Welt des Kochens und Warmhaltens von Lebensmitteln zu bieten hat.

- Kulinarische Kennenlernkurse
- Privatkurse für Profis
- Beratung für Großküchen

La cocina se convierte en laboratorio

Si hay una lección que hemos aprendido en más de 50 años de historia es que el extraordinario éxito de nuestras máquinas proviene en gran medida de la calidad de los productos que son capaces de realizar. Para dar mayor visibilidad a todo esto, hemos decidido crear el **CB Academy**, un espacio dedicado a la serie **CB Cooking Innovation** donde los profesionales de la restauración y los pequeños y grandes distribuidores pueden descubrir y experimentar con sus propios ojos todo lo mejor que el mundo de la cocción y del mantenimiento con temperatura de los alimentos puede ofrecer. Almuerzos con los clientes, demostraciones de cocina de infrarrojo modulado y mucho más. **CB Academy** ha sido desde sus inicios una realidad única capaz de contribuir activamente al debate de la excelencia.

- Cursos culinarios en grupo para principiantes
- Cursos privados para profesionales
- Consultoría para cocinas profesionales



cooking *Leo*

CB cooking innovation

La cottura delicata a infrarosso modulato

Massima visibilità del prodotto con il sistema planetario

- Multicucinatore
- Modulazione automatica dell'energia e autoprogrammazione in base alla massa inserita nella camera di cottura
- Cottura sana, senza carbonizzazioni
- Senza ventilazione e vapore
- Risultato di cottura costante
- Sistema di cottura brevettato



Settori di utilizzo

Ristorazione, rosticceria, gastronomia, take-away, food truck



Massima efficienza

- Riduzione dei tempi di cottura fino al 50%
- Ottimizzazione dei tempi in cucina, pianificazione delle cotture
- Cottura e rigenerazione del cibo



The delicate cooking with the modulated-infrared cooking system

Maximum visibility of the product with the planetary gear-system

- Multicooker
- Automatic energy modulation and auto programming based on the mass inserted in the cooking chamber
- Healthy cooking, no carbonizations
- Without ventilation and steam
- Constant cooking result
- Patented cooking system

Areas of use

Gastronomy, rotisserie, deli, take-away, food-truck

Maximum efficiency

- Cooking time reduction up to 50%
- Time optimization in the kitchen
- Easy preparation and regeneration of food
- Preparation and regeneration of food

Multicucinatore a infrarosso modulato

Modulated infrared multicooker
Multicuisiseur à infrarouge modulé
Infrarotmodulierter Multifunktionsgarer
Multicocinador de infrarrojo modulado



La cuisine délicate avec le système de cuisson à infrarouge modulé

Visibilité maximale du produit avec système planétaire

- Multicuisiseur
- Modulation automatique de l'énergie et auto-programmation par rapport au poids introduit dans la chambre de cuisson
- Cuisson saine, sans carbonisation
- Sans ventilation et vapeur
- Résultat de cuisson constant
- Système de cuisson breveté

Domaines d'utilisation

Restauration, rôtisserie, gastronomie, plats à emporter, food-truck

Efficacité maximale

- Réduction des temps de cuisson jusqu'au 50%
- Optimisation des temps dans la cuisine, planification des cuissons
- Cuisson et régénération des aliments

Das schonende Garen mit dem Infrarot-moduliertem Kochsystem

Maximale Sicht auf das Produkt dank Planetengetriebe

- Multifunktionsgarer
- Automatische Energie Modulation pro Garbehälter
- Gesunder Garprozess ohne Verbrennung der Lebensmittelteigene Fette
- Ohne Ventilation und Dampf
- Gleichbleibendes Garergebnis
- Patentiertes Garsystem

Einsatzgebiete

Gastronomie, Rotisserie, Feinkostladen, Take-Away, Food-Truck

Maximale Effizienz

- Bis zu 50% Zeitersparnisse pro Garzyklus
- Zeitmanagement in der organisierten Küche
- Einfaches Vorbereiten und Regenerieren der Lebensmittel

La cocción delicada con el sistema de cocción de infrarrojo modulado

Máxima visibilidad del producto con sistema planetario

- Cocina multifuncional
- Modulación automática de la energía y programación automática basada en la masa cargada en la cámara de cocción
- Cocción saludable, sin carbonización
- Sin ventilación ni vapor
- Resultado de cocción constante
- Sistema de cocción patentado

Áreas de uso

Restauración, tienda, gastronomía, comida para llevar, food truck

Máxima eficiencia

- Reducción del tiempo de cocción hasta un 50%
- Optimización del tiempo de cocción, planificación en la cocina
- Cocción y regeneración de alimentos



Programmi di cottura



Ideale per tutti i tipi di carne che devono raggiungere al cuore i 55/60°C e mantenere all'interno una colorazione rosa: filetti, girelli, lombate e tutti i tagli di muscoli magri.



Ideale per tutti quei muscoli più duri e ricchi di collagene che devono raggiungere una temperatura di oltre 80°C al cuore e che normalmente vengono brasati o stufati in pentola: stinco, guancia di manzo, spalla o pancia di maiale.



Ideale per le cotture di carni bianche, ma anche pesci, molluschi, crostacei, verdure e molto altro, con risultati spettacolari in tempi di cottura ridotti.

Cooking programs

SOFT 1 Ideal for all meats that need to reach a core temperature of 55/60°C and an even pink color of the meat: filets, loins and all low-fat meat.

SOFT 2 Ideal for all muscle-rich and collagen-rich meats that need to reach a core temperature above 80°C and are usually braised in the pot: pork knuckle, beef cheek, shoulder or pork belly.

FAST Ideal for cooking white meat, vegetables and fish as well as mussels and crustaceans with spectacular results at reduced cooking times.

GRILL The extraordinary finishing. Ideal for an even browning and tasteful roasted aromas. Suitable for whole as well as pre-portioned products such as roasts, meat skewers as well as fish filets.

Programmes de cuisson

SOFT 1 Idéale pour tous les types de viande qui doivent atteindre une température au cœur de 55/60°C et maintenir à l'intérieur une couleur rose: filets, gîtes, lombes et tout les pièces de muscles maigres.

SOFT 2 Idéale pour tous les muscles plus durs et riches en collagène qui doivent atteindre une température au cœur supérieure à 80°C et qui sont normalement braisés ou cuits à la poêle: tibia, joue de bœuf, épaule ou poitrine de porc.

FAST Idéale pour les cuissons des viandes blanches, mais aussi des poissons, mollusques, fruits de mer, légumes et beaucoup plus, avec des résultats exceptionnels et des temps de cuisson réduits.

GRILL Utilisé comme finissage pour obtenir une dorure parfaite des produits, mais aussi pour cuisiner tous ces aliments en petit morceau comme: mini rôtis, sardines, petites brochettes de viande et de poisson.

Facilità di utilizzo



- Funzionamento intuitivo grazie anche ai programmi preinstallati
- Facile pulizia della camera di cottura
- Facile inserimento e rimozione degli attrezzi di cottura
- Ottimizzazione dei processi di cottura nell'organizzazione della cucina
- Modificare o semplicemente salvare programmi esistenti o nuovi
- Avviso visivo countdown programma
- Avviso acustico fine programma

GRILL



Utilizzato come finissage per ottenere una doratura perfetta dei prodotti, ma anche per cucinare tutti quegli alimenti di minuta pezzatura come: arrostitini, sardine, piccoli spiedini di carne e di pesce.

Programas de cocción

SOFT 1 Ideal para todos los tipos de carne que deban alcanzar una temperatura al corazón de 55/60°C y mantener un color rosado al interior: filetes, morcillos, lomos y todos los cortes magros.

SOFT 2 Ideal para todos los músculos más duros y ricos en colágeno que deban alcanzar una temperatura al corazón de más de 80°C y que normalmente están estofados o asados en una olla: espinilla, carrillada de res, hombro o panceta de cerdo.

FAST Ideal para cocinar carnes blancas, y además pescados, moluscos, crustáceos, verduras y mucho más, con resultados espectaculares en tiempos de cocción reducidos.

GRILL Se utiliza al final, como acabado, para obtener un dorado perfecto de los productos y además para cocinar pequeños trozos como asados, sardinas, pequeños pinchos de carne y pescado.

Easy to use

- Intuitive usability with pre-installed programs
- Easy cleaning of the cooking chamber
- Easy to insert and remove the cooking tools
- Optimization in the kitchen, best cooking planning
- Modify programs or save new programs
- Visual program countdown signal
- Acoustic program end signal

Facilité d'utilisation

- Fonctionnement intuitif grâce aux programmes pré-installés
- Facilité de nettoyage de la chambre de cuisson
- Facilité d'insertion et retrait des outillages de cuisson
- Optimisation des processus de cuisson dans l'organisation de la cuisine
- Modifier les programmes existants ou sauvegarder les nouveaux
- Signal visuel programme countdown
- Signal acoustique de fin programme

Die Einfachheit in der Benutzung

- Intuitives Bedienen der vorinstallierten Programme
- Leichte Reinigung der Garkammer
- Einfaches Einsetzen und Herausnehmen der Garbehälter
- Optimierung der Garprozesse in der Küchenorganisation
- Modifizieren oder einfaches Speichern bestehender oder neuer Programme
- Visuelles Signal Programm-Countdown
- Akustisches Signal Programmende

Facilidad de uso

- Operación intuitiva gracias a los programas preinstalados
- Fácil limpieza de la cámara de cocción
- Fácil inserción y desmontaje de utensilios de cocción
- Optimización de los procesos de cocción en la organización de la cocina
- Modificar o simplemente guardar programas existentes o nuevos
- Aviso visual de conta atrás de programa
- Aviso acústico de fin del programa

MANTENIMENTO IN CALDO



- Sistema due in uno: sia camera di cottura che espositore caldo
- Attivazione automatica o manuale della funzione di mantenimento in caldo
- Perfettamente adatta a soddisfare l'altissima domanda delle ore di punta
- CB Cooking Innovation garantisce una succosità duratura
- Risparmia spazio e promuovi le vendite grazie al sistema planetario

HOT DISPLAY

- Two-in-one system: cooking chamber and hot display
- Automatic or manual activation of the hot display feature
- Meets the high demand of peak hours
- CB Cooking Innovation guarantees lasting juiciness
- Saves space and increases sales thanks to the planetary gear-system

PRÉSERVATION À CHAUD

- Système deux en un chambre de cuisson et vitrine chaude
- Activation automatique ou manuelle de la fonction de maintien à chaud
- Idéale pour répondre à la très forte demande aux heures de pointe
- CB Cooking Innovation garantit une jutosité durable
- Économie de l'espace et aide à la vente grâce au système planétaire

WARMHALTEPROGRAMM

- Garkammer und Verkaufsvitrine in einem geschlossenen System
- Automatische oder manuelle Aktivierung der Warmhaltefunktion
- Perfekt geeignet bei Stoßzeiten um die große Nachfrage in kurzer Zeit zu bewältigen
- Verkaufsfördernde Präsentation der Lebensmittel im Front Cooking Bereich
- CB Cooking Innovation garantiert eine langanhaltende Saftigkeit
- Platzsparend und verkaufsfördernd durch das drehende Planetengetriebe

MANTENIMIENTO EN CALOR

- Sistema dos en uno: tanto cámara de cocción como vitrina caliente
- Activación automática o manual de la función de mantenimiento del calor
- Perfectamente apta para satisfacer una gran demanda durante las horas pico
- CB Cooking Innovation garantiza una jugosidad duradera
- Ahorra espacio e promueve las ventas gracias al sistema planetario

new





Multicucinatore a infrarosso modulato
 Modulated infrared multicooker
 Multicuisiseur à infrarouge modulé
 Infrarotmodulierter Multifunktionsgarer
 Multicocinador de infrarrojo modulado

Cod. 14100861 - MINI LEO 340/3*



3,1 KW



9



Nr. 3

Cod. 14100874.TRI - MINI LEO 550/3*



4,6 KW



12



Nr. 3

Cod. 14100874.TR4 - MINI LEO 550/3*



5,8 KW



12



Nr. 3

- * Senza attrezzi di cottura in dotazione
- * Without tools
- * Sans outillages
- * Ohne Garbehälter
- * Sin utensilios de cocción

Modello Model Modèle Modell Modelo	Attrezzi Tools Outillages Werkzeuge Utensilios	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
MINI LEO 340/3	3	9 Kg	600 mm	650 mm	800 mm	230V~	3,1 KW	Kg 75
MINI LEO 550/3	3	12 Kg	780 mm	650 mm	800 mm	230V 3~ 400V 3N~	4,6 KW 5,8 KW	Kg 90



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

MINI Leo
 cooking innovation®

3



Lavaggio manuale /
Pompa a pressione
in dotazione



Manual washing /
Pressure pump
included



Lavage manuelles /
Pompe à pression
en dotation



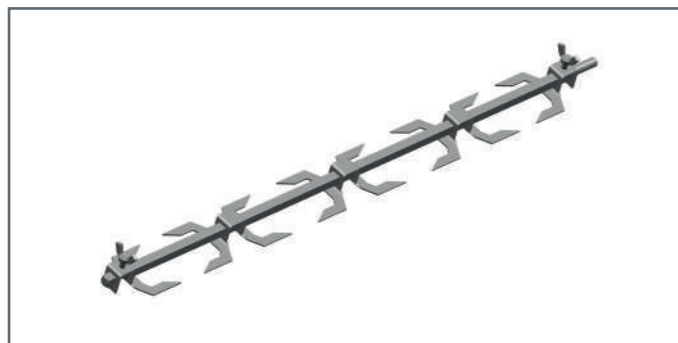
Manuelle Reinigung /
Inklusive Druck
Sprüher



Lavado manual /
Bomba de presión
incluida

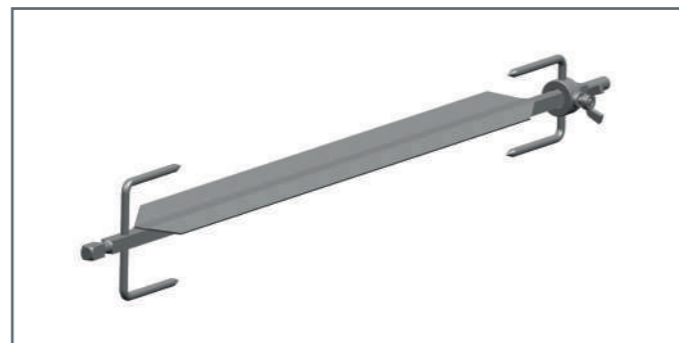
- Sistema di cottura a infrarosso modulato
- Cucinare velocemente a bassa temperatura con **CB Cooking Innovation**, grazie al **SOFT Cooking**
- Modulazione automatica dell'energia e auto programmazione in base alla massa inserita nella camera di cottura
- Sistema planetario - massima visibilità del prodotto
- Calo peso ridotto 10-25%
- Rigenerazione: portare gli alimenti già preparati, e nel più breve tempo possibile, alla temperatura di consumo desiderata
- Modulated-infrared cooking system
- Fast cooking at low temperature with **CB Cooking Innovation** thanks to **SOFT Cooking**
- Automatic energy modulation and auto programming based on the mass inserted in the cooking chamber
- Planetary gear-system - maximum visibility of the product
- Only 10% to 25% weight loss
- Regeneration: in the shortest possible time, bring pre-prepared food to the desired temperature for consumption
- Système de cuisson à infrarouge modulé
- Cuisiner rapidement à basse température avec **CB Cooking Innovation**, grâce au **SOFT Cooking**
- Modulation automatique d'énergie et auto programmation par rapport au poids introduit dans la chambre de cuisson
- Système planétaire - visibilité maximale du produit
- Perte de poids de 10% à 25%
- Régénération: amener les aliments déjà préparés, et dans le plus court délai possible, à la température de consommation désirée
- Infrarot-moduliertes Kochen nach System
- Schnelles Garen bei Niedrigtemperatur mit **CB Cooking Innovation** dank **SOFT Cooking**
- Automatische Energiemodulation pro Garbehälter und Autoprogrammierung anhand der Garmasse in der Garkammer
- Planetengetriebe - Maximale Sicht auf das Produkt
- Geringer Gewichtsverlust, von 10% bis 25%
- Regenerierung: Bringen Sie bereits vorbereitete Speisen in kürzester Zeit auf die gewünschte Verzehrttemperatur
- Sistema de cocción de infrarrojo modulado
- Cocinar rápidamente y a baja temperatura con **CB Cooking Innovation** gracias al **SOFT Cooking**
- Modulación automática de la energía y programación automática basada en la masa cargada en la cámara de cocción
- Sistema planetario - máxima visibilidad del producto
- Pérdida de peso reducida a 10% - 25%
- Regeneración: lleva los alimentos ya preparados a la temperatura de consumo deseada en el tiempo más breve posible

OPTIONALS MINI LEO
 Attrezi Tools Outillages Spieße Utensilios



Atrezzo completo di forchette
 Tool with forks
 Outillage complète de fourchettes pour poulets
 Spieß mit Klammern
 Utensilio dotato de pinchos

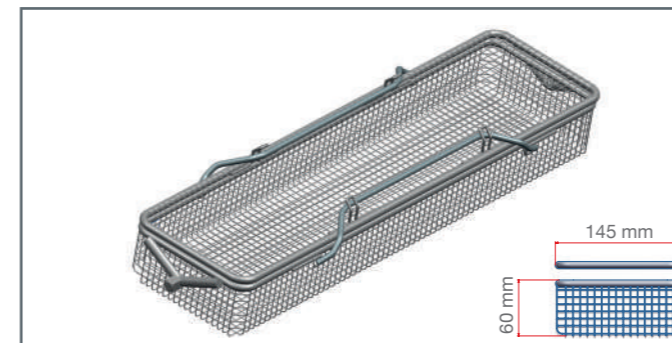
MINI LEO 340/3	Cod. 04041329	330 mm*
MINI LEO 550/3	Cod. 04041231	460 mm*



Atrezzo rapido per polli
 Quick tools for chicken
 Outillage rapide pour poulets
 Schneller Spieß für Hähnchen
 Utensilio rapido para pollos

MINI LEO 340/3	Cod. 14080355	320 mm*
MINI LEO 550/3	Cod. 14080279	450 mm*

OPTIONALS MINI LEO
 Attrezi Tools Outillages Spieße Utensilios



Cestello a rete
 Basket grid
 Balancelle à cage grillagée
 Hängekorb
 Cesta enrejada

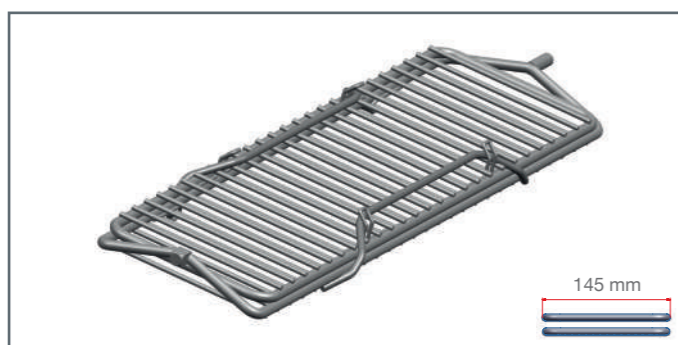
MINI LEO 340/3	Cod. 14080376	305 mm*
MINI LEO 550/3	Cod. 14080266	435 mm*

Consumabili Supplies Matériels consommables
 Gebrauchswaren Artículos de consumo



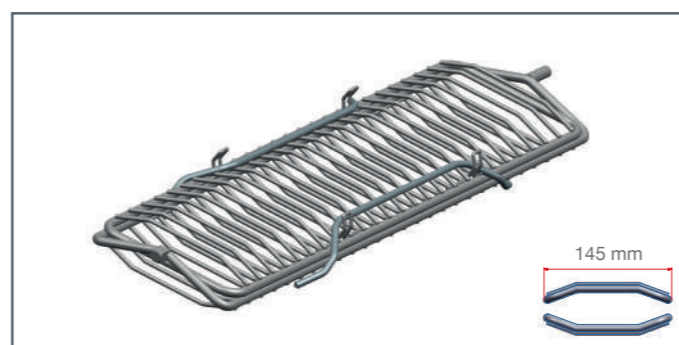
Detergente Cooking Leo, 6 flaconi x 1 L
 Detergent Cooking Leo, 6 bottles x 1 L
 Nettoyant Cooking Leo, 6 bouteilles x 1 L
 Reinigungsmittel Cooking Leo, 6 Flaschen x 1 L
 Detergente Cooking Leo, 6 botellas x 1 L

MINI LEO	Cod. 15030115	6 x 1 L
----------	---------------	---------



Atrezzo gabbia piatta
 Flat cage tool
 Outillage cage plate
 Butterfly-Korb
 Utensilio caja plana

MINI LEO 340/3	Cod. 14080340	305 mm*
MINI LEO 550/3	Cod. 14080264	435 mm*



Atrezzo gabbia bombata
 Convex cage tool
 Outillage cage bombée
 Gewölbter Butterfly-Flachkorb
 Utensilio caja convexa

MINI LEO 340/3	Cod. 14080342	305 mm*
MINI LEO 550/3	Cod. 14080265	435 mm*

OPTIONALS MINI LEO
 Consumabili Supplies Matériels consommables Gebrauchswaren Artículos de consumo



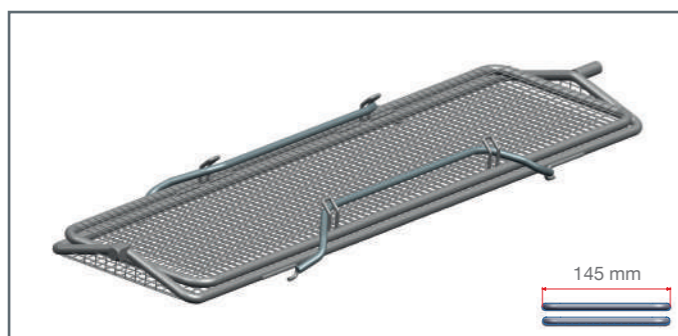
Carta termica di cottura
 Thermic cooking foil
 Papier thermique de cuisson
 Thermofolie zum Kochen
 Papel térmico de cocción

MINI LEO	Cod. 10120005	200 m, H 50 cm
----------	---------------	----------------



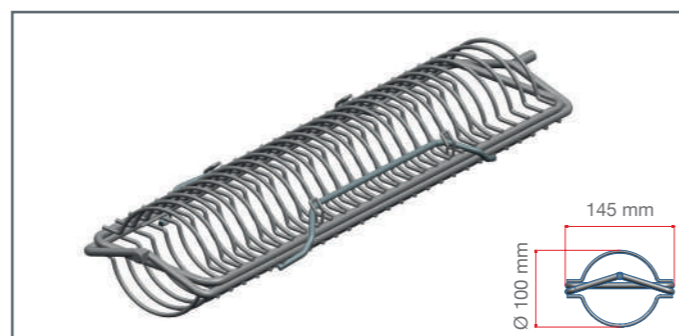
Sacchetti termici di cottura, 600 pezzi
 Thermic cooking bags, 600 pieces
 Sachets thermiques de cuisson, 600 pièces
 Thermokochbeutel, 600 Stück
 Bolsas térmicas de cocina, 600 piezas

MINI LEO	Cod. 10120007	44x27 cm
----------	---------------	----------



Atrezzo gabbia piatta a rete
 Flat cage grid tool
 Outillage cage plate grillagée
 Netz-Butterfly-Korb
 Utensilio caja plana enrejada

MINI LEO 340/3	Cod. 14080341	305 mm*
MINI LEO 550/3	Cod. 14080302	435 mm*



Atrezzo per arrosto Ø 100 mm
 Tool for roast
 Outillage pour rôti
 Spießkorb für Braten
 Utensilio para asado

MINI LEO 340/3	Cod. 14080339	305 mm*
MINI LEO 550/3	Cod. 14080278	435 mm*



Barattolo di aromi
 Herbs can
 Boîte d'arômes
 Gewürzdose
 Tarro de especias

MINI LEO	Cod. AROMI-25	2,5 Kg
----------	---------------	--------



Gauntlets termici
 Heat - Gauntlet
 Gants isolants
 Wärmeschutzhandschuhe
 Guantes térmicos

MINI LEO	Cod. GUANTI-CB	onesize
----------	----------------	---------

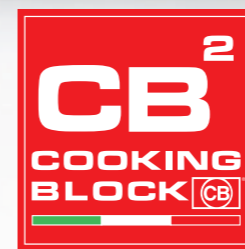
* Misura utile di cottura - Usable measure of cooking - Mesure utile de cuisson - Nutzbreite - Medida útil de cocción

* Misura utile di cottura - Usable measure of cooking - Mesure utile de cuisson - Nutzbreite - Medida útil de cocción



LEONARDO[®]
 (CB) cooking & self-cleaning innovation

CHEF



(CB) cooking innovation[®]

Scopri la gamma a infrarosso modulato

Massima visibilità del prodotto con il sistema planetario

Con anni di ricerca alle spalle CB presenta la gamma **CB Cooking Innovation**: apparecchiature che uniscono la cottura a infrarossi al movimento planetario, e garantiscono un'alternanza armoniosa ruotando in continuazione il cibo dalla parte alta del cucinatore, dove gli infrarossi lo cuociono, a quella bassa, dove può ossigenarsi. Dalle carni, al pesce fino ad arrivare alle verdure, tutto viene cucinato con estrema semplicità ed in maniera sana, senza carbonizzazioni.

Discover the modulated-
infrared range!
Maximum visibility of the
product

With years of researches behind, **CB** presents **CB Cooking Innovation**: tools that combine the infrared cooking method with a built-in rotating movement: the food being cooked rotates continuously and harmoniously from the upper part of the oven, where it is exposed to infrared rays and it is cooked, to the lower part of the oven, where it is enriched with oxygen. From meat, to fish, to vegetables, everything is cooked in the best way, simply setting the cooking time.

Découvrir la gamme à
infrarouge modulé!
Visibilité maximale du
produit

Après beaucoup d'années de recherche, **CB** présente la nouvelle gamme de **CB Cooking Innovation**: des appareils qui réunissent la cuisson à infrarouge avec le mouvement planétaire en garantissant une alternance harmonieuse de la nourriture qui passe de la partie haute du four, où les infrarouges la cuisent, à celle plus basse où elle peut s'oxygéner. Qu'il s'agisse de viande, de poisson ou de légumes, chaque aliment est cuisiné au mieux tout simplement en réglant le temps de cuisson.

Entdecke die Infrarot-
modulierte Serie!
Maximale Sicht auf das
Produkt

Die ausgewählten **CB** Küchensysteme vereinen die bahnbrechende Technologie des schonenden Infrarot-modulierten Garens mit der effizienten Technik des Planetengetriebes, auch Umlaufgetriebe genannt. Diese einzigartige Kombination ermöglicht einen gleichmäßigen Garprozess unter Berücksichtigung der gewünschten Programme. Fleisch, Fisch und Gemüse können gleichzeitig bei unterschiedlichen Garzeiten gegart werden. **CB Cooking Innovation** bietet eine Vielzahl an Lösungen je nach Einsatzgebiet, stets bedienerfreundlich in der Handhabung und Programmierung.

¡Descubra la gama de
infrarrojo modulado!
Máxima visibilidad del
producto

Con años de investigación como bagaje, **CB** presenta la gama **CB Cooking Innovation**: aparatos que unen la cocción de infrarrojos y el movimiento planetario, y garantizan una alternancia armoniosa girando en continuación la comida desde la parte alta del horno, donde los infrarrojos la cuecen, a la baja, donde puede oxigenarse. Desde la carne, al pescado, hasta las verduras, todo está cocinado de la mejor manera simplemente configurando el tiempo de cocción.



Sistema di cottura a infrarosso modulato

- Modulazione automatica dell'energia e auto-programmazione in base alla massa inserita nella camera di cottura
- Sistema di cottura brevettato
- Senza ventilazione e vapore
- Cottura sana, senza carbonizzazioni
- Multicucinatore: cottura contemporanea con tempistiche diverse per ogni asta (pesce/carne/verdure)
- Risultato di cottura costante

Modulated-infrared cooking systems

- Automatic energy modulation and auto programming based on the mass inserted in the cooking chamber
- Patented cooking system
- Without ventilation and steam
- Healthy cooking, no carbonizations
- Multicooker: simultaneous cooking with different timing for each type of food (fish/meat/vegetables)
- Constant cooking result

Système de cuisson à infrarouge modulé

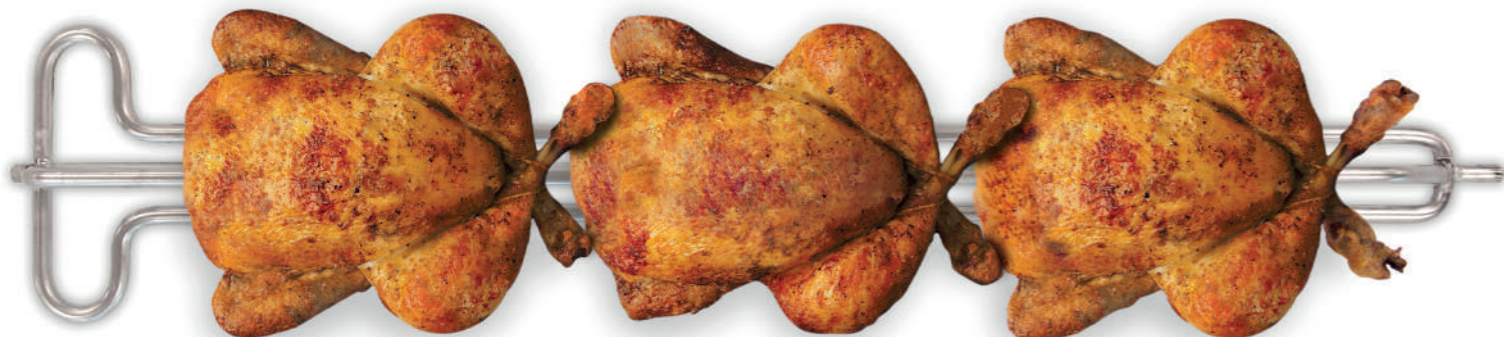
- Modulation automatique de l'énergie et auto-programmation par rapport au poids introduit dans la chambre de cuisson
- Système de cuisson breveté sans ventilation et vapeur
- Cuisson saine, sans carbonisation
- Multicuisineur: cuisson simultanée avec des timing différents pour chaque cuisson (poisson/viande/légumes)
- Résultat de cuisson constant

Infrarot-moduliertes Kochen nach System

- Automatische Energie-Modulation pro Garbehälter
- Patentiertes Garsystem
- Ohne Ventilation und Dampf
- Gesunder Garprozess ohne Verbrennung der Lebensmitteligenen Fette
- Multifunktionsgarer: Gleichzeitiges Garen von Fisch/Fleisch/Gemüse
- Gleichbleibendes Garergebnis

Multicucinador de infrarrojo modulado

- Modulación automática de la energía y programación automática basada en la masa cargada en la cámara de cocción
- Sistema de cocción patentado
- Sin ventilación ni vapor
- Cocción saludable, sin carbonización
- Cocina multifuncional: Cocción simultánea con tiempos de cocción diferentes para cada utensilio (pescado/carne/verduras)
- Resultado de cocción constante



CB cooking innovation®

Planetary gear-system- Maximum visibility of the product

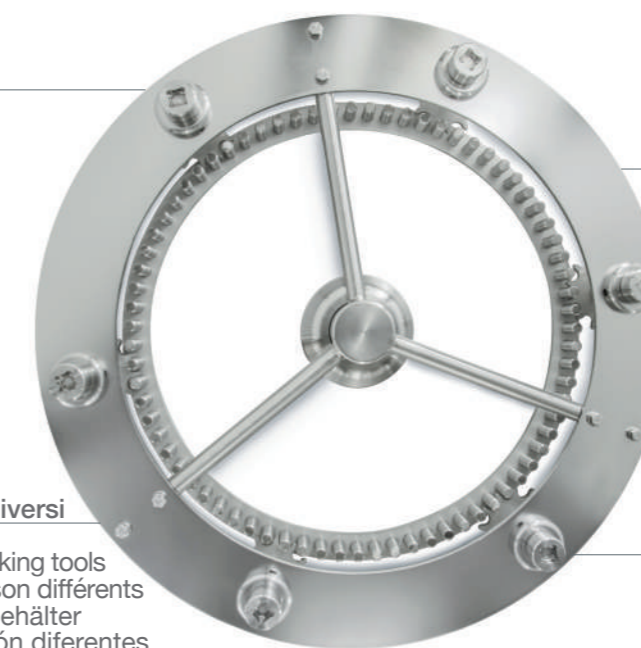
Rosolatura uniforme

- Uniform roasting
- Brunissement uniforme
- Gleichmäßige Röstung
- Dorado uniforme

Fino a 11 attrezzi di cottura diversi

- Up to 11 different types of cooking tools
- Jusqu'à 11 outillages de cuisson différents
- Bis zu 11 verschiedene Garbehälter
- Hasta 11 utensilios de cocción diferentes

Système planétaire- Visibilité maximale du produit



Planetengetriebe- Maximale Sicht auf das Produkt

Risultato di cottura uniforme

- Uniform cooking result
- Résultat de cuisson uniforme
- Uniformes Garergebnis
- Resultado de cocción uniforme

Ossigenazione del prodotto

- Product oxygenation
- Oxygénation du produit
- Produkt-Sauerstoffanreicherung
- Oxigenación del producto



Multicucinatore Sistema di cottura a infrarosso modulato
Multicooker Modulated-infrared cooking systems
Multicuisieur Système de cuisson à infrarouge modulé
Multifunktionsgarer Infrarot-moduliertes Kochen nach System
Cocina multifuncional Multicocinador de infrarrojo modulado



La qualità convince

- Calo peso ridotto 10-25%
- Cottura sana
- Mantenimento delle proprietà del cibo: struttura, colore e forma
- Esaltazione del sapore dei prodotti
- Cottura perfetta al cuore senza carbonizzazioni dei grassi alimentari durante la cottura
- Mantenimento del cibo in caldo più a lungo all'interno di qualsiasi espositore

CB cooking innovation®

Quality convinces

- Only 10% to 25% weight loss
- Healthy cooking
- Preservation of the organoleptic properties
- Exaltation of the taste of the products
- The perfect core temperature cooking system without burning the food fats during the cooking process
- Keep food warm longer inside any hot display counters

Qualité qui satisfait

- Perte de poids de 10% à 25%
- Cuisson saine
- Maintien des propriétés des aliments
- Exaltation de la saveur des produits
- La cuisson parfaite au cœur sans carbonisation des graisses alimentaires pendant la cuisson
- Plus long maintien au chaud des aliments à l'intérieur de toutes les vitrines

Qualität überzeugt

- Geringer Gewichtsverlust, von 10 bis 25%
- Gesunder Garprozess
- Lebensmitteleigenschaften bleiben erhalten: Struktur, Farbe und Form
- Verstärkung des Lebensmitteligen Geschmacks
- Das perfekte Kerntemperatur-Garen ohne Verbrennung der Fette während des Garprozesses
- Längeres Warmhalten der Speisen in Warmhaltevitruinen

La calidad convence

- Pérdida de peso reducida a 10% - 25%
- Cocina saludable
- Mantenimiento de las propiedades organolépticas: estructura, color y forma
- Exaltación del sabor de los productos
- La temperatura de cocción perfecta "al corazón" sin carbonización de grasas
- Conservación de comida caliente durante más tiempo dentro de cualquier vitrina

Massima efficienza



- Riduzione dei tempi di cottura fino al 50%
- Ottimizzazione dei tempi in cucina, pianificazione delle cotture
- Cottura e rigenerazione del cibo

Maximum efficiency

- Cooking time reduction up to 50%
- Time optimization in the kitchen
- Preparation and regeneration of food

Efficacité maximale

- Réduction des temps de cuisson jusqu'à 50%
- Optimisation des temps dans la cuisine, planification des cuissons
- Cuisson et régénération des aliments

Maximale Effizienz

- Bis zu 50% Zeitersparnisse pro Garzyklus
- Zeitmanagement in der organisierten Küche
- Einfaches Vorbereiten und Regenerieren der Lebensmittel

Máxima eficiencia

- Reducción del tiempo de cocción hasta un 50%
- Optimización del tiempo de cocción, planificación en la cocina
- Cocción y regeneración de alimentos



Programmi di cottura



Ideale per le cotture di carni bianche, ma anche pesci, molluschi, crostacei, verdure e molto altro, con risultati spettacolari in tempi di cottura ridotti.



Ideale per tutti i tipi di carne che devono raggiungere al cuore i 55/60°C e mantenere all'interno una colorazione rosa: filetti, girelli, lombate e tutti i tagli di muscoli magri.



Ideale per tutti quei muscoli più duri e ricchi di collagene che devono raggiungere una temperatura di oltre 80°C al cuore e che normalmente vengono brasati o stufati in pentola: stinco, guancia di manzo, spalla o pancia di maiale.

Cooking programs

FAST Ideal for cooking white meat, vegetables and fish as well as mussels and crustaceans with spectacular results at reduced cooking times.

SOFT 1 Ideal for all meats that need to reach a core temperature of 55/60°C and an even pink color of the meat: filets, loins and all low-fat meat.

SOFT 2 Ideal for all muscle-rich and collagen-rich meats that need to reach a core temperature above 80°C and are usually braised in the pot: pork knuckle, beef cheek, shoulder or pork belly.

GRILL The extraordinary finishing. Ideal for an even browning and tasteful roasted aromas. Suitable for whole as well as pre-portioned products such as roasts, meat skewers as well as fish filets.

Programmes de cuisson

FAST Idéale pour les cuissons des viandes blanches, mais aussi des poissons, mollusques, fruits de mer, légumes et beaucoup plus, avec des résultats exceptionnels et des temps de cuisson réduits.

SOFT 1 Idéale pour tous les types de viande qui doivent atteindre une température au cœur de 55/60°C et maintenir à l'intérieur une couleur rose: filets, gîtes, lombes et tout les pièces de muscles maigres.

SOFT 2 Idéale pour tous les muscles plus durs et riches en collagène qui doivent atteindre une température au cœur supérieure à 80°C et qui sont normalement braisés ou cuits à la poêle: tibia, joue de bœuf, épaule ou poitrine de porc.

GRILL Utilisé comme finissage pour obtenir une dorure parfaite des produits, mais aussi pour cuisiner tous ces aliments en petit morceau comme: mini rôtis, sardines, petites brochettes de viande et de poisson.

Garprogramme

FAST Ideal zum Garen von weißem Fleisch, Gemüse und Fisch wie auch Muscheln und Krustentiere mit spektakulären Ergebnissen bei reduzierten Garzeiten.

SOFT 1 Ideal für alle Fleischsorten, die eine Kerntemperatur von 55/60°C erreichen müssen und einer gleichmäßigen rosafarbenen Farbe des Fleisches: Filets, Lenden und alle fettarmen Fleischsorten.

SOFT 2 Ideal für alle muskelreichen und kollagenreichen Fleischsorten, die eine Kerntemperatur über 80°C erreichen müssen und die normalerweise im Topf geschmort werden: Schweinshaxe, Ochsenbacke, Schulter oder Schweinebauch.

GRILL Das außergewöhnliche Finishing. Ideal für eine gleichmäßige Bräunung und geschmackvollen Röstaromen. Geeignet für ganze wie auch vorportionierte Produkte wie Braten, Fleischspieße wie auch Fischfilets.

Facilità di utilizzo



- Funzionamento intuitivo grazie anche ai programmi preinstallati
- Facile pulizia della camera di cottura
- Facile inserimento e rimozione degli attrezzi di cottura
- Ottimizzazione dei processi di cottura nell'organizzazione della cucina
- Modificare o semplicemente salvare programmi esistenti o nuovi
- Avviso visivo countdown programma
- Avviso acustico fine programma

GRILL



Utilizzato come finissage per ottenere una doratura perfetta dei prodotti, ma anche per cucinare tutti quegli alimenti di minuta pezzatura come: arrosticini, sardine, piccoli spiedini di carne e di pesce.

Programas de cocción

FAST Ideal para cocinar carnes blancas y además pescados, moluscos, crustáceos, verduras y mucho más, con resultados espectaculares en tiempos de cocción reducidos.

SOFT 1 Ideal para todos los tipos del carne que deben alcanzar una temperatura al corazón de 55/60°C y mantener un color rosado en el interior: filetes, morcillos, lomos y todos los cortes magros.

SOFT 2 Ideal para todos los músculos más duros y ricos en colágeno que deban alcanzar una temperatura al corazón de más de 80°C y que normalmente están estofados o asados en una olla: espinilla, carrillada de res, hombro o panceta de cerdo.

GRILL Se utiliza al final, como acabado, para obtener un dorado perfecto de los productos y además para cocinar pequeños trozos como asados, sardinas, pequeños pinchos de carne y pescado.

Easy to use

- Intuitive usability with pre-installed programs
- Easy cleaning of the cooking chamber
- Easy to insert and remove the cooking tools
- Optimization in the kitchen, best cooking planning
- Modify programs or save new programs
- Visual program countdown signal
- Acoustic program end signal

Facilité d'utilisation

- Fonctionnement intuitif grâce aux programmes pré-installés
- Facilité de nettoyage de la chambre de cuisson
- Facilité d'insertion et retrait des outillages de cuisson
- Optimisation des processus de cuisson dans l'organisation de la cuisine
- Modifier les programmes existants ou sauvegarder les nouveaux existants ou les nouveaux
- Signal visuel programme countdown
- Signal acoustique de fin programme

Die Einfachheit in der Benutzung

- Intuitives Bedienen der vorinstallierten Programme
- Leichte Reinigung der Garkammer
- Einfaches Einsetzen und Herausnehmen der Garbehälter
- Optimierung der Garprozesse in der Küchenorganisation
- Modifizieren oder einfaches Speichern bestehender oder neuer Programme
- Visuelles Signal Programm-Countdown
- Akustisches Signal Programmende

Facilidad de uso

- Operación intuitiva gracias a los programas preinstalados
- Fácil limpieza de la cámara de cocción
- Fácil inserción y desmontaje de utensilios de cocción
- Optimización de los procesos de cocción en la organización de la cocina
- Modificar o simplemente guardar programas existentes o nuevos
- Aviso visual de conta atrás de programa
- Aviso acústico de fin del programa

MANTENIMENTO IN CALDO



- Sistema due in uno: sia camera di cottura che espositore caldo
- Attivazione automatica o manuale della funzione di mantenimento in caldo
- Perfettamente adatta a soddisfare l'altissima domanda delle ore di punta
- CB Cooking Innovation garantisce una succosità duratura
- Risparmia spazio e promuovi le vendite grazie al sistema planetario

HOT DISPLAY

- Two-in-one system: cooking chamber and hot display
- Automatic or manual activation of the hot display feature
- Meets the high demand of peak hours
- CB Cooking Innovation guarantees lasting juiciness
- Saves space and increases sales thanks to the planetary gear-system

PRÉSERVATION À CHAUD

- Système deux en un chambre de cuisson et vitrine chaude
- Activation automatique ou manuelle de la fonction de maintien à chaud
- Idéale pour répondre à la très forte demande aux heures de pointe
- CB Cooking Innovation garantit une jutosité durable
- Économie de l'espace et aide à la vente grâce au système planétaire

WARMHALTEPROGRAMM

- Garkammer und Verkaufsvitrine in einem geschlossenen System
- Automatische oder manuelle Aktivierung der Warmhaltefunktion
- Perfekt geeignet bei Stoßzeiten um die große Nachfrage in kurzer Zeit zu bewältigen
- Verkaufsfördernde Präsentation der Lebensmittel im Front Cooking Bereich
- CB Cooking Innovation garantiert eine langanhaltende Saftigkeit
- Platzsparend und verkaufsfördernd durch das drehende Planetengetriebe

MANTENIMIENTO EN CALOR

- Sistema dos en uno: tanto cámara de cocción como vitrina caliente
- Activación automática o manual de la función de mantenimiento del calor
- Perfectamente apta para satisfacer una gran demanda durante las horas pico
- CB Cooking Innovation garantiza una jugosidad duradera
- Ahorra espacio e promueve las ventas gracias al sistema planetario

new

Risparmio energetico

- Nessuna fase di preriscaldamento
- Emissione modulata di energia

FAST 40%

SOFT 50% + 40%

Energy savings

- No warm-up phase
- Modulated energy output

Économie d'énergie

- Aucune phase de préchauffage
- Modulation automatique de l'énergie

Energie Ersparnisse

- Keine Aufwärmphase
- Modulierte Energieabgabe

Ahorro de energía






- Sin fase de precalentamiento
- Modulación automática de la energía emitida



Calo peso*



- Esaltazione del sapore dei prodotti
- In media il 15% in meno di materie prime acquistate
- Aumento dei ricavi

10% 	15% 	15% 	10% 	10% 
Verdure Vegetables Légumes Gemüse Verduras	Carne suina Pork meat Viande de porc Schweinefleisch Carne de cerdo	Carne bianca White meat Viande blanche Weißes Fleisch Carne blanca	Carne rossa Red meat Viande rouge Rotes Fleisch Carne roja	Pesce Fish Poisson Fisch Pescado

CB cooking innovation®

Ø* Weight loss

- Exaltation of the product taste
- Average 15% savings in purchasing
- Sales increase

Ø* Perte de poids

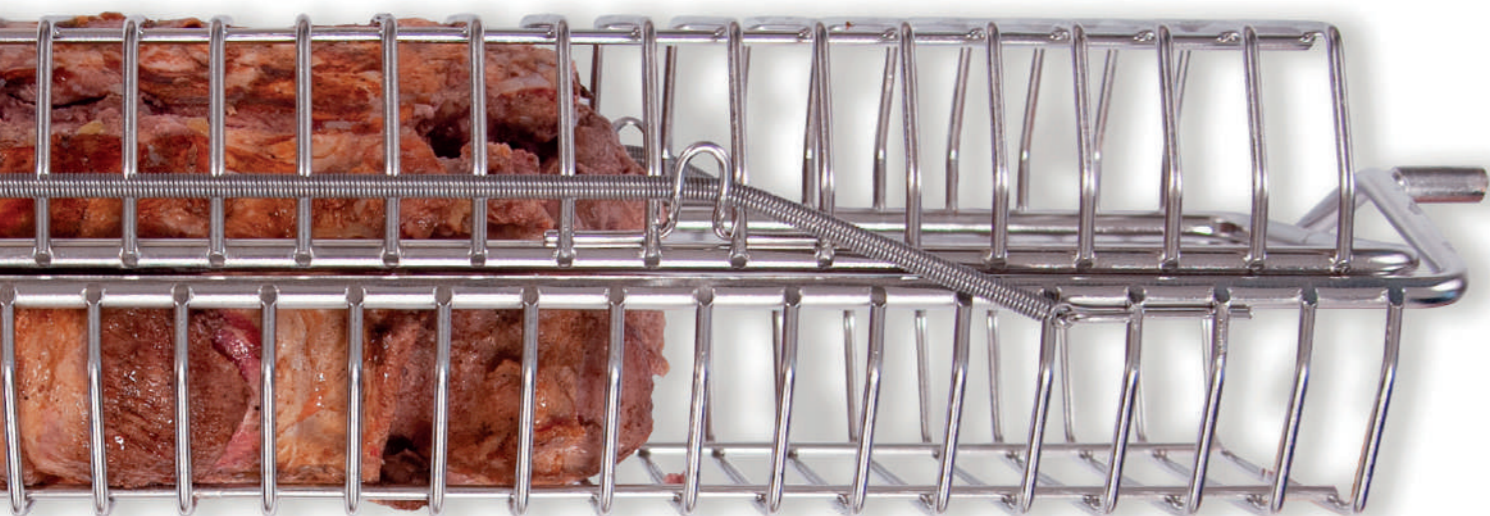
- Exaltation de la saveur des produits
- En moyenne 15% en moins de matières premières achetées
- Augmentation des ventes

Ø* Gewichtsverlust

- Lebensmitteleigener Geschmack wird verstärkt
- Durchschnittlich 15% Ersparnisse im Einkauf
- Umsatzsteigerung

Ø* Pérdida de peso

- Exaltación del sabor de los productos
- Ahorro de materias primas hasta un 15% de media
- Incremento de ventas



* media - average - moyenne - durchschnittlich - promedio

Attrezzi

Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción

Un programma per ogni attrezzo di cottura

- One programme for every cooking tool
- Un programme pour chaque outillage de cuisson
- Für jeden Garbehälter ein Programm
- Un programa para cada utensilio de cocción

Sicurezza in uso - aggancio facilitato

- Safety in use - autom. engaging through planetary gear
- Sécurité d'utilisation - accrochage facilité
- Sicherheit in der Benutzung - autom. Einrasten durch das Planetengetriebe
- Seguridad de uso - enganche facilitado

Un attrezzo per ogni tipo di cibo

- Specific tool for specific food
- Pour chaque type d'aliment un outillage de cuisson
- Für jede Art von Lebensmittel ein Garbehälter
- Para cada tipo de comida un utensilio de cocción

Lavabile in lavastoviglie

- Dishwasher safe
- Lavable au lave-vaisselle
- Spülmaschinenfest
- Apto para lavavajillas

Cottura uniforme

- Uniform roasting of food
- Brunissement uniforme des aliments
- Uniforme Röstung der Lebensmittel
- Dorado uniforme de los alimentos

Attrezzi combinabili

- Combinable cooking tools
- Outillages combinables
- Kombinierbare Garbehälter
- Utensilios combinables

Cottura polivalente

- Multifunctional cooking
- Cuisson polyvalente
- Multifunktionsgaren
- Cocción multiuso

Fermi laterali a molla

- Spring holder
- Fermetures latérales à ressort
- Federhaltung
- Cierres laterales de resorte



new

CB cooking innovation®

Controllo remoto tramite software online personalizzabile

CB Synergy raccoglie online i dati di avanzamento della produzione e li rende disponibili per poter verificare e misurare periodicamente la produttività e l'efficienza della produzione.

- Rilevare la produttività della propria apparecchiatura in un'unica soluzione
- Personalizzare l'interfaccia secondo le proprie esigenze
- Controllare costantemente la produttività pianificata e ottimizzare in base alle proprie esigenze e richieste la produzione giornaliera

Disponibili per modelli della serie **CB Cooking Innovation industry 4.0**.

Remote control through a customizable online software

CB Synergy collects production progress data online and renders such available in order to periodically monitor and measure production productivity and efficiency.

- To determine the productivity of own equipment in a single solution
- To customise the interface to your needs
- To constantly monitor scheduled cooking phases and optimise daily production according to your needs and requirements
- To access from anywhere with a simple click

Available for the models of the **CB Cooking Innovation Industry 4.0** series.

Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

CB Synergy collecte en ligne les données de progression de la production et les rend disponibles afin de pouvoir vérifier et mesurer régulièrement la productivité et l'efficacité de la production.

- Détecter la productivité de propre équipement à l'aide d'une solution unique
- Personnaliser l'interface suivant propre exigences
- Contrôler constamment les phases de cuisson planifiées et optimiser la production quotidienne suivant propre exigences et demandes
- Accéder partout avec un simple clic

Disponibles pour les modèles de la série **CB Cooking Innovation industry 4.0**.

Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

CB Synergy sammelt Online-Produktionsdaten und stellt diese zeitgleich zur Verfügung, um die Produktivität und Produktionseffizienz regelmäßig zu überprüfen und messen zu können.

- Ermitteln Sie die Produktivität Ihrer Geräte in einer einzigen Systemlösung
- Passen Sie die Benutzeroberfläche an Ihre Bedürfnisse an
- Überprüfen Sie stets die geplante Produktivität und optimieren Sie die tägliche Produktion entsprechend Ihren Anforderungen und Produktionszielen
- Greifen Sie mit einem einfachen Klick von überall zu

Verfügbar für die Modelle der Serie **CB Cooking Innovation industry 4.0**.

Control remoto a través de un software en línea personalizable

CB Synergy recopila datos en línea del progreso de la producción y los hace disponibles para permitir verificar y medir regularmente la productividad y la eficiencia de la producción.

- Detectar la productividad de propios equipos en una única solución
- Personalizar la interfaz según propias necesidades
- Comprobar puntualmente las fases de cocción programadas y optimizar según propias necesidades y los requisitos de la producción diaria
- Acceder desde cualquier lugar con un simple clic

Disponibles para los modelos de la serie **CB Cooking Innovation Industry 4.0**.



Multicucinatore a infrarosso modulato

Modulated infrared multicooker
Multicuisneur à infrarouge modulé
Infrarotmodulierter Multifunktionsgarer
Multicocinador de infrarrojo modulado

new

LEONARDO
CB cooking & self-cleaning innovation



La vista infinita sul gusto

LEONARDO può far fronte ad una molteplicità di preparazioni grazie al **CB Cooking Innovation**. Insomma: geniale! Una cucina “tutto in uno” che riassume in sé il meglio della tecnologia al servizio dell’eccellenza in cottura, dotata di un sistema di autolavaggio brevettato da **CB**. **LEONARDO** è dedicato ai ristoranti, alle cucine centralizzate, alle mense, agli ospedali, alle comunità, alle rosticcerie, alle gastronomie e ai supermercati.

La corretta presentazione di un prodotto rappresenta, da sempre, il primo grande strumento promozionale a disposizione di un’attività. Una sorta di palcoscenico in cui le pietanze diventano veri e propri protagonisti in grado di attrarre clienti e di incrementare le vendite.

The boundless outlook on taste

LEONARDO can make a wide range of preparations thanks to the **CB Cooking Innovation**. An “all in one” cuisine that resumes in itself. The best of technology at the service of cooking excellence, dedicated to restaurants, centralised kitchens, canteens, hospitals, communities, delis, gastronomies, supermarkets. The proper presentation of a product has always been the primary great promotional tool available to a business - a sort of stage on which delectables become veritable protagonists able to attract customers and increase sales.

La vue infinie sur le goût

LEONARDO peut faire face à une multitude de préparations grâce au système de **CB Cooking Innovation**. À savoir: génial! Il s’agit d’un type de cuisson «tout-en-un». Le meilleur de la technologie au service de la cuisson, conçu pour les restaurants, les cuisines centralisées, les cantines, les hôpitaux, les communautés, les rôtisseries, les gastronomies et les supermarchés. Depuis toujours, la présentation correcte d’un produit constitue le principal instrument promotionnel à la disposition d’une activité. Comme une scène où les plats deviennent de vrais acteurs capables d’attirer les clients et d’augmenter les ventes.

Die endlose Sicht auf den Genuss

Die **CB Innovation LEONARDO** stellt eine Symbiose aus höchster Technologie, Effizienz und Genuss dar. Das bewehrte Infrarot-modulierte **CB Cooking Innovation** Prinzip wird durch die weltweit patentierte **CB Self-Cleaning** Technologie abgerundet. Reduzierte Garzeiten, höchste Produktivität, schonender Garprozess unterschiedlichster Speisen gleichzeitig, bedarfsorientierte Garmethoden und Design in Ihrer Vollendung - einfach genial! So können heute nicht nur Großküchen, Kantinen und Supermärkte bedient werden, auch kleine bis mittelständische Restaurants, Gourmet-Küchen und Rotisseries profitieren von der platzsparenden, effizienten und leistungsstarken Technik der **LEONARDO** Linie.

La vista infinita sobre el gusto

LEONARDO puede afrontar una gran variedad de preparaciones gracias al **CB Cooking Innovation**. En fin: genial! Una cocina “todo en uno”. Lo mejor de la tecnología al servicio de la excelencia culinaria, equipada con un sistema de autolavado automático patentado por **CB**. **LEONARDO** es un producto dedicado a restaurantes, cocinas centralizadas, comedores, hospitales, comunidades, restaurantes de asados, gastronomías y supermercados. Una correcta presentación para un producto ha sido siempre la primera gran herramienta promocional disponible para un negocio. Se crea una especie de escenario en el que los alimentos se convierten en los verdaderos protagonistas, capaces de atraer clientes y aumentar las ventas.



self-cleaning innovation®



Massima igienizzazione con lavaggio autonomo

Il multicuciniere **LEONARDO** dotato del sistema **CB Self-Cleaning Innovation**, garantisce in qualsiasi situazione di servizio (supermercato, rosticceria, gastronomia o ristorazione commerciale) la massima affidabilità ed igiene con il lavaggio completamente automatico, assicurando una corretta gestione secondo HACCP.

I vantaggi di **CB Self-Cleaning Innovation** sono tangibili nella vostra cucina, in termini di risparmio di costi e tempi di pulizia.

Tipi di lavaggi

- Prelavaggio
- Lavaggio giornaliero
- Massima igienizzazione
- Lavaggio completamente autonomo
- Sistema brevettato
- Facilità di utilizzo per l'operatore
- Controllo storico lavaggi
- Risparmio costi (manodopera del personale)

Lavaggio giornaliero 75 min.

Prima fase Prelavaggio con riscaldamento camera di cottura

Seconda fase Lavaggio principale con detersivo liquido

Terza fase Risciacquo con brillantante

- Facilità di utilizzo, massima sicurezza e igiene, prima durante e dopo la cottura
- Dopo 10h di cottura - avviso lavaggio
- Start- Lavaggio esclusivamente dopo inserimento della lancia di lavaggio - avviso operatore
- Prima di ogni lavaggio il sistema **CB Self-Cleaning Innovation** controlla la presenza del sale e avvisa l'operatore in caso di assenza
- Avviso di controllo detersivo e contenitore raccogli grasso
- Dosaggio automatico del detersivo e brillantante liquido

Detersivo liquido - numerosi vantaggi

Il detersivo **CB**, sviluppato per il sistema brevettato di lavaggio **CB Self-Cleaning Innovation**, garantisce una pulizia quotidiana costante nella camera di cottura. Questo sistema è il nostro contributo alla sostenibilità, che inizia già nella fase di progettazione delle apparecchiature. Il nostro obiettivo è di sviluppare continuamente delle soluzioni al fine di minimizzare il consumo di risorse, standardizzarne i risultati ed esaltare al meglio la qualità e i sapori delle materie prime utilizzate.



CB Self-Cleaning Innovation



Maximum hygiene with fully automatic cleaning

The **LEONARDO** multi-cooker guarantees maximum reliability and hygiene with completely automatic washing in using the **CB Self-Cleaning Innovation** system in any service situation, be that in a supermarket, delicatessen, eatery or commercial restaurant, ensuring correct HACCP traceability. The advantages of **CB Self-Cleaning Innovation** are tangible, above all in your kitchen. It saves you costs and cleaning time.

Types of cleaning

- Precleaning
 - Daily cleaning
- Advantages:
- Maximum sanitation
 - Completely autonomous cleaning
 - Patented system
 - Ease of use for the operator
 - Checks on cleaning history
 - Savings on costs (Labour)

Daily washing 75 min.

- First phase: Pre-cleaning with heating of cooking chamber
- Second phase: Main cleaning with liquid detergent
- Third phase: Rinsing with rinse aid
- Ease of use, maximum safety and hygiene, before and after cooking
- After 10 h cooking - washing alert
- Self cleaning start only after insertion of the washing nozzle - operator alert
- Before each wash, the **CB Self-Cleaning Innovation** system checks for the presence of salt and alerts the operator in the event of its absence
- Alerts for detergent and grease collection container check
- Automatic dosing of detergent and rinse aid

Liquid detergent -

numerous advantages
CB detergent, developed for the patented **CB Self-Cleaning Innovation** washing system, guarantees constant cleaning in the coking chamber with daily action. This system is our contribution to sustainability, which starts with the equipment design phase.

Hygiène maximale avec un lavage entièrement automatique

Le multicuiseur **LEONARDO** garantit avec le système **CB Self-Cleaning Innovation** dans toutes les situations de service, que ce soit dans les supermarchés, les traiteurs, la gastro-nomie ou la restauration commerciale, la fiabilité et l'hygiène maximales avec un lavage entièrement automatique assurant une traçabilité correcte HACCP. Les avantages de **CB Self-Cleaning Innovation** sont tangibles, en particulier dans votre cuisine. Il vous évite des coûts et du temps de nettoyage.

Types de lavages

- Pré-lavage
 - Lavage quotidien
- Avantages :
- Désinfection maximale
 - Lavage totalement autonome
 - Système breveté
 - Facilité d'utilisation pour l'opérateur
 - Contrôle historique des lavages
 - Économies de coûts (Main d'œuvre du personnel)

Lavage quotidien 75 min.

- Première phase : Prélavage avec chauffage chambre de cuisson
- Deuxième phase : Lavage principal avec détergent liquide
- Troisième phase : Rinçage avec agent de brillantage
- Facilité d'utilisation, sécurité et hygiène maximales, avant, pendant et après la cuisson
- Après 10 h de cuisson - avertissement lavage
- Démarrer - Lavage seulement après avoir inséré le lance ment de lavage-avertissement opérateur
- Avant chaque lavage, le système **CB Self-Cleaning Innovation** vérifie la présence de sel et prévient l'opérateur en cas d'absence.
- Avertissement de contrôle détergent et réservoir de collecte graisse
- Dosage automatique de détergent et d'agent de brillantage liquide

Détergent liquide -

de nombreux avantages
Le détergent **CB**, développé pour le système de lavage breveté **CB Self-Cleaning Innovation**, garantit un nettoyage constant dans la chambre de cuisson avec une action quotidienne. Ce système constitue notre contribution au développement durable, qui commence dès la phase de conception de

l'équipement.

Maximale Hygiene mit der autonomen Selbstreinigung

Der Multifunktionsgarer **LEONARDO**, mit dem patentierten **CB Self-Cleaning Innovation**, garantiert in jeder Service-Situation (Supermärkte, Take-Aways, Feinkostläden, Gastronomie) die maximale Zuverlässigkeit und Hygiene bei vollautomatischer Selbstreinigung, welches mit dem HACCP konform ist. Die zahlreichen Vorteile der **CB Self-Cleaning Innovation** sind insbesondere in der Küchenorganisation spürbar, durch die Zeit- und Kostenersparnisse.

Selbstreinigungsprogramme

- Vorwaschgang
 - Tages-Reinigung
- Vorteile:
- Maximale Hygiene
 - Autonome Selbstreinigung
 - Patentiertes und erprobtes System
 - Leichte Benutzerfreundlichkeit
 - Maximale Programmkontrolle durch die Benutzeroberfläche
 - Chronologischer Reinigungs-Speicher
 - Kostenersparnisse (Personalkosten)

Tägliche Reinigung 75 min.

- Erste Phase: Vorwaschgang und Garkammer-Aufwärmphase
- Zweite Phase: Hauptwaschgang mit Flüssigspülmittel
- Dritte Phase: Spülung mit Klarspüler
- Einfachheit in der Benutzung, maximale Sicherheit vor, während und nach dem Garprozess
- Automatisches Selbstreinigungssignal nach 10 Arbeitsstunden
- Aktivierung der Selbstreinigung erst nach dem Einführen der Sprühpumpe in die Garkammer, mit Signalisierung für den Benutzer
- Vor jeder Selbstreinigung wird der Benutzer von dem **CB Self-Cleaning Innovation** System darauf hingewiesen das Salz zu kontrollieren und es gegebenenfalls nachzufüllen
- Visuelle Spülmittelstand-Kontrolle und Fettaufangbehälter-Leerung
- Automatische Spülmittel- und Klarspülerdosierung

Die Vorteile des Flüssigspülmittels

Das **CB** Spülmittel, welches für das patentierte **CB Self-Cleaning Innovation** System entwickelt wurde, garantiert eine konstante tägliche Reinigung des Garraums unter Berücksichtigung der eingestellten Selbstreinigungsprogramme.

Máxima higiene con lavado totalmente automático

La cocina multifuncional **LEONARDO** garantiza, con el sistema **CB Self-Cleaning Innovation**, la máxima fiabilidad e higiene en cualquier situación de servicio, ya sea en supermercados, charcutería, gastronomía o en la restauración comercial, con lavado totalmente automático, asegurando una correcta trazabilidad HACCP. Las ventajas de **CB Self-Cleaning Innovation** son evidentes sobre todo en su cocina. Hace ahorrar costes y tiempo de limpieza.

Tipos de lavados

- Prelavado
 - Lavado diario
- Ventajas:
- Máxima higienización
 - Lavado totalmente autónomo
 - Sistema patentado
 - Facilidad de uso para el operador
 - Control del historial de lavado
 - Ahorro de costes (mano de obra del personal)

Lavado diario 75 min.

- Primera fase: Prelavado con calentamiento de la cámara de cocción
- Segunda fase: Lavado principal con detergente líquido
- Tercera fase: Enjuague con abrillantador
- Fácil de usar, máxima seguridad e higiene antes, durante y después de la cocción:
- Después de 10 hs de cocción - aviso de lavado
- Start-Lavado sólo después de la introducción de la lanza de lavado - aviso al operador
- Antes de cada lavado, el sistema **CB Self-Cleaning Innovation** controla la presencia de sal y avisa al operador en caso de ausencia
- Aviso de control de detergente y de recipiente recoge grasa
- Dosificación automática del detergente y abrillantador líquido

Detergente líquido - muchas ventajas

El detergente **CB**, desarrollado para el sistema de lavado patentado **CB Self-Cleaning Innovation**, garantiza una limpieza constante en la cámara de cocción con acción diaria.



La pulizia non è mai stata così facile!

new

Pulizia degli attrezzi di cottura

La vera novità? La pulizia degli attrezzi all'interno della camera di cottura. Merito dell'apposita lancia di lavaggio e dell'innovativo programma di pulizia degli attrezzi che può essere attivato sia indipendentemente dalla pulizia giornaliera della camera di cottura che in combinazione con essa.

- Minor consumo d'acqua
- Consumo sostenibile di detersivi
- Notevole risparmio di tempo
- Massima igienizzazione

Il tempo per la pulizia quotidiana della camera di cottura è notevolmente ridotto dal ciclo di pre-pulizia degli attrezzi. Le macchine della serie CB Cooking Innovation, infatti, regolano automaticamente il detersivo in modo che il consumo rimanga invariato.

Cleaning has never been so easy!

Cooking tool cleaning

The real news? Tool cleaning inside the cooking chamber. This is made possible by the special washing nozzle and the innovative tool cleaning programme, which can be activated independently of or in combination with the daily cleaning of the cooking chamber.

- Lower water consumption
- Sustainable consumption of cleaning agents
- Significant time savings
- Maximum hygiene

The daily cooking chamber cleaning time is significantly reduced by the tool cleaning cycle. The models of the CB Cooking Innovation line automatically adjust the detergent dosing so that the consumption remains unchanged.

Le nettoyage n'a jamais été aussi facile!

Nettoyage des outillages de cuisson

La vraie nouveauté? Le nettoyage des outillages à l'intérieur de la chambre de cuisson. Grâce à la spécifique lance de lavage et au programme innovatif de nettoyage des outillages qui peut être activé indépendamment du nettoyage quotidien de la chambre de cuisson ou en combinaison.

- Moindre consommation d'eau
- Consommation soutenable de détergents
- Remarquable gain de temps
- Hygiène maximale

Le temps de nettoyage quotidien de la chambre de cuisson est considérablement réduit par le cycle de pré-nettoyage des outillages. En effet, les modèles de la série CB Cooking Innovation règlent automatiquement la quantité de détergent afin que la consommation reste inchangée.

So einfach war die Reinigung noch nie!

Reinigung der Garbehälter

Mit einer speziell entwickelten Sprühlanze ist es nun möglich die Reinigung der Garbehälter ganz einfach in der Garkammer durchzuführen. Dieses Programm kann sowohl unabhängig von der täglichen Reinigung aktiviert werden als auch in Kombination mit dem täglichen CB Self-Cleaning Programm.

- Weniger Wasserverbrauch
- Nachhaltiger Reinigungsmittel-Verbrauch
- Zeiteinsparung
- Hygienische Sauberkeit

Die Zeit der täglichen CB Self-Cleaning Reinigung der Garkammer wird durch den Reinigungsvorgang der Garbehälter drastisch verkürzt. Die Maschine reguliert automatisch das Reinigungsmittel, sodass der Verbrauch unverändert bleibt.

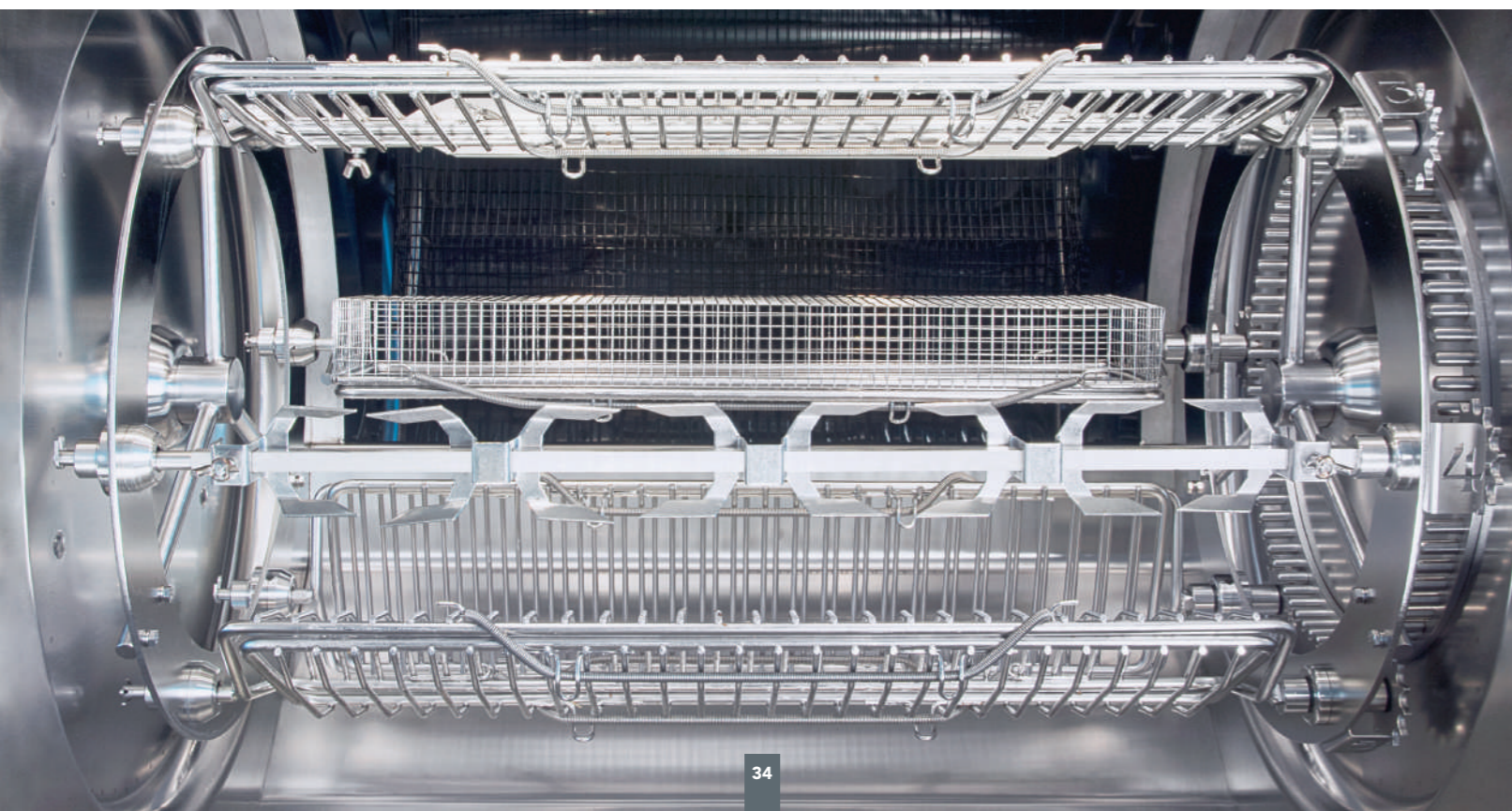
La limpieza nunca ha sido tan fácil.

Limpieza de los utensilios de cocina

¿La verdadera novedad? Limpieza de utensilios en el interior de la cámara de cocción. Esto es posible gracias a la lanza de limpieza especial y al innovador programa de limpieza de utensilios, que puede activarse independientemente o en combinación con la limpieza diaria de la cámara de cocción.

- Menor consumo de agua
- Consumo sostenible de detergentes
- Ahorro significativo de tiempo
- Máxima higiene

El tiempo de limpieza diaria de la cámara de cocción se reduce significativamente efectuando el ciclo de limpieza previa de los utensilios. Los aparatos de la serie CB Cooking Innovation, de hecho, ajustan automáticamente el detergente para que el consumo se mantenga inalterado.





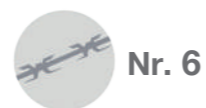
Multicucinatores a infrarosso modulato
 Modulated infrared multicooker
 Multicuisineur à infrarouge modulé
 Infrarot-modulierter Multifunktionsgarer
 Multicocinador de infrarrojo modulado

Cod. 14100727 - **LEONARDO 550/6***

Cod. 14100853 - **LEONARDO 550/6** INDUSTRY 4.0*



18



Nr. 6

Cod. 14100757 - **LEONARDO 600/6***

Cod. 14100855 - **LEONARDO 600/6** INDUSTRY 4.0*



24



Nr. 6

Cod. 14100726 - **LEONARDO 700/9***

Cod. 14100854 - **LEONARDO 700/9** INDUSTRY 4.0*



36



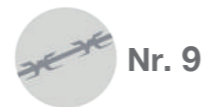
Nr. 9

Cod. 14100758 - **LEONARDO 780/9***

Cod. 14100882 - **LEONARDO 780/9** INDUSTRY 4.0*



45



Nr. 9

* Senza attrezzi di cottura in dotazione

* Without tools

* Sans outillages

* Ohne Garbehälter

* Sin utensilios de cocción

Modello	Attrezzi	Capacità	Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Potenza	Peso
Model	Tools	Capacity	Width	Depth	Height	Voltage	Power	Weight
Modèle	Outillages	Capacité	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Puissance	Poids
Modell	Werkzeuge	Kapazität	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Utensilios	Capacidad	Anchura	Profundidad	Altura	Voltaje	Potencia	Peso
LEONARDO 550/6	6	18 Kg	1060 mm	890 mm	1850 mm	400V 3N~	10,6 KW	Kg 250
LEONARDO 600/6	6	24 Kg	1060 mm	890 mm	1850 mm	400V 3N~	11,6 KW	Kg 260
LEONARDO 700/9	9	36 Kg	1280 mm	900 mm	2000 mm	400V 3N~	15,8 KW	Kg 340
LEONARDO 780/9	9	45 Kg	1280 mm	900 mm	2000 mm	400V 3N~	15,8 KW	Kg 350



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

LEONARDO
 cooking & self-cleaning innovation

5



- Sistema di cottura a infrarosso modulato con **CB Self-Cleaning Innovation**
- Modulazione automatica dell'energia e auto programmazione in base alla massa inserita nella camera di cottura
- Sistema planetario - massima visibilità del prodotto
- Riduzione dei tempi di cottura fino al 50%
- Calo peso ridotto 10-25%
- Modulated-infrared cooking system with **CB Self-Cleaning Innovation**
- Automatic energy modulation and auto programming based on the mass inserted in the cooking chamber
- Planetary gear-system - maximum visibility of the product
- Cooking time reduction up to 50%
- Only 10% to 25% weight loss
- Système de cuisson à infrarouge modulé avec **CB Self-Cleaning Innovation**
- Modulation automatique d'énergie et autoprogrammation par rapport au poids introduit dans la chambre de cuisson
- Système planétaire - visibilité maximale du produit
- Réduction des temps de cuisson jusqu'à 50%
- Perte de poids de 10% à 25%
- Infrarot-moduliertes Kochen nach System mit **CB Self-Cleaning Innovation**
- Automatische Energiemodulation pro Garbehälter und Autoprogrammierung anhand der Garmasse in der Garkammer
- Planetengetriebe - Maximale Sicht auf das Produkt
- Bis zu 50% Zeitersparnisse pro Garzyklus
- Geringer Gewichtsverlust, von 10% bis 25%
- Sistema de cocción de infrarrojo modulado con **CB Self-Cleaning Innovation**
- Modulación automática de la energía y programación automática basada en la masa cargada en la cámara de cocción
- Sistema planetario - máxima visibilidad del producto
- Reducción del tiempo de cocción hasta un 50%
- Pérdida de peso reducida a 10% - 25%

OPTIONALS LEONARDO
Attrezzi Tools Outillages Spieße Utensilios



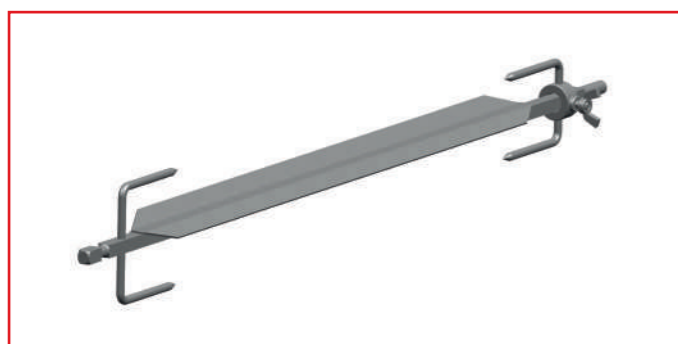
Attrezzo completo di forchette
Tool with forks
Outillage complète de fourchettes pour poulets
Spieß mit Klammern
Utensilio dotado de pinchos

LEONARDO 550/6	Cod. 04041231	460 mm*
LEONARDO 600/6	Cod. 04041327	520 mm*
LEONARDO 700/9	Cod. 04041169	595 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 04041328	675 mm*



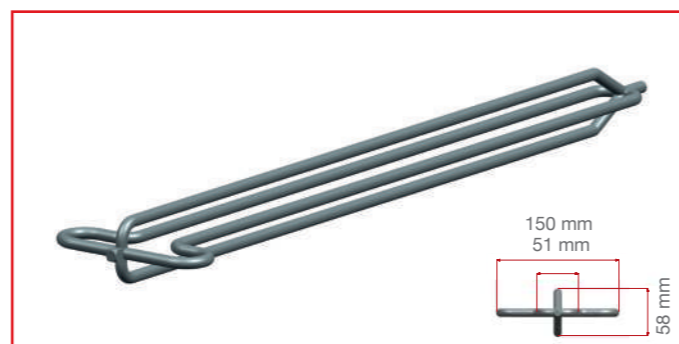
Attrezzo a forchetta lunga
Long fork tools
Outillage deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Utensilio de pincho largo

LEONARDO 550/6	Cod. 14080437	450 mm*
LEONARDO 600/6	Cod. 14080434	510 mm*
LEONARDO 700/9	Cod. 14080440	570 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080441	650 mm*



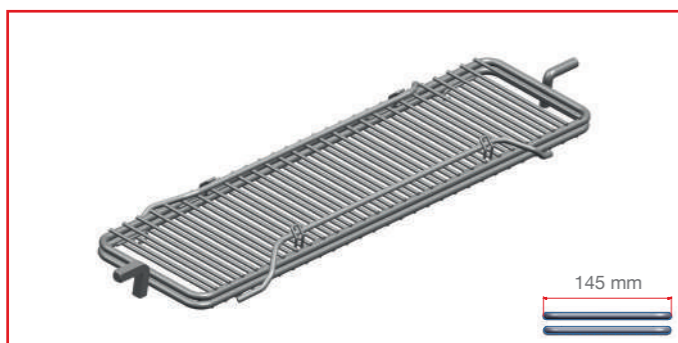
Attrezzo rapido per polli
Quick tools for chicken
Outillage rapide pour poulets
Schneller Spieß für Hähnchen
Utensilio rapido para pollos

LEONARDO 550/6	Cod. 14080279	450 mm*
LEONARDO 600/6	Cod. 14080356	510 mm*
LEONARDO 700/9	Cod. 14080273	570 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080310	650 mm*



Attrezzo rapido per polli Rocket
Quick tools for chicken Rocket
Outillage rapide pour poulets Rocket
Schneller Spieß für Hähnchen Rocket
Utensilio rapido para pollos Rocket

LEONARDO 550/6	Cod. 14080486	395 mm*
LEONARDO 600/6	Cod. 14080458	455 mm*
LEONARDO 700/9	Cod. 14080461	535 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080455	615 mm*



Attrezzo gabbia piatta
Flat cage tool
Outillage cage plate
Butterfly-Korb
Utensilio caja plana

LEONARDO 550/6	Cod. 14080264	435 mm*
LEONARDO 600/6	Cod. 14080358	495 mm*
LEONARDO 700/9	Cod. 14080244	570 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080359	650 mm*

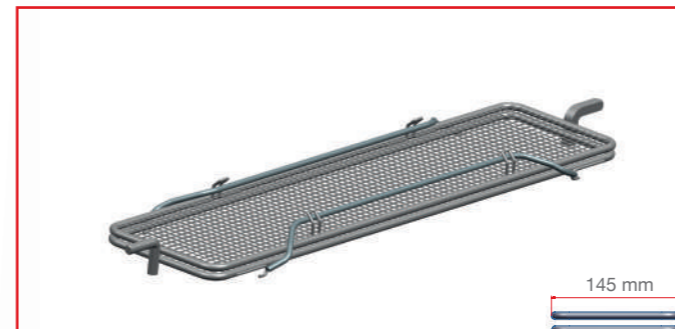


Attrezzo gabbia bombata
Convex cage tool
Outillage cage bombée
Gewölbter Butterfly-Flachkorb
Utensilio caja convexa

LEONARDO 550/6	Cod. 14080265	435 mm*
LEONARDO 600/6	Cod. 14080362	495 mm*
LEONARDO 700/9	Cod. 14080245	570 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080363	650 mm*

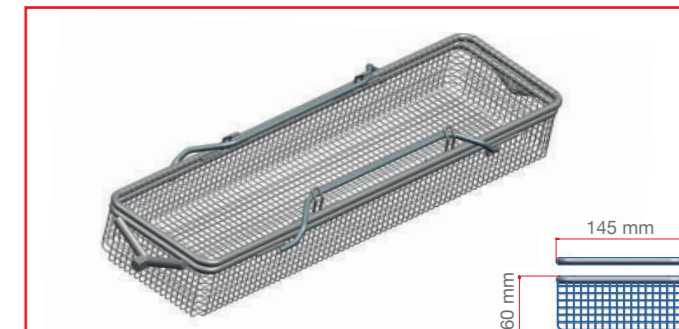
* Misura utile di cottura - Usable measure of cooking - Mesure utile de cuisson - Nutzbreite - Medida útil de cocción

OPTIONALS LEONARDO
Attrezzi Tools Outillages Spieße Utensilios



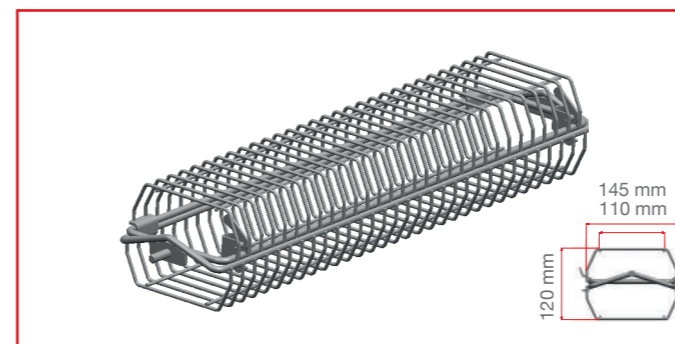
Attrezzo gabbia piatta a rete
Flat cage grid tool
Outillage cage plate grillagée
Netz-Butterfly-Korb
Utensilio caja plana enrejada

LEONARDO 550/6	Cod. 14080302	435 mm*
LEONARDO 600/6	Cod. 14080366	495 mm*
LEONARDO 700/9	Cod. 14080303	570 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080367	650 mm*



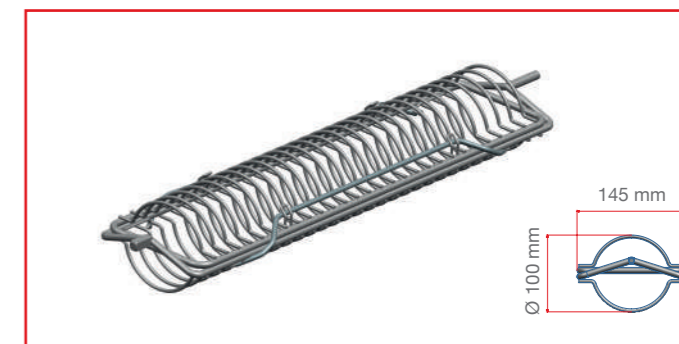
Cestello a rete
Basket grid
Balancelle à cage grillagée
Hängekorb
Cesta enrejada

LEONARDO 550/6	Cod. 14080266	435 mm*
LEONARDO 600/6	Cod. 14080377	495 mm*
LEONARDO 700/9	Cod. 14080247	570 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080378	650 mm*



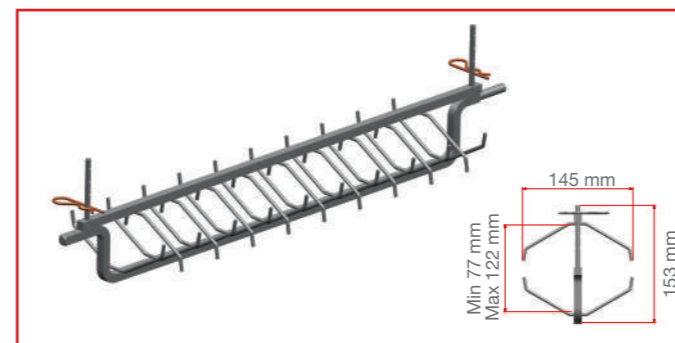
Attrezzo per arrosto Ø 120 mm
Tool for roast
Outillage pour rôti
Spießkorb für Braten
Utensilio para asado

LEONARDO 600/6	Cod. 14080456	530 mm*
LEONARDO 700/9	Cod. 14080463	610 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080460	690 mm*



Attrezzo per arrosto Ø 100 mm
Tool for roast
Outillage pour rôti
Spießkorb für Braten
Utensilio para asado

LEONARDO 550/6	Cod. 14080278	435 mm*
LEONARDO 600/6	Cod. 14080372	495 mm*
LEONARDO 700/9	Cod. 14080275	570 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080373	650 mm*



Attrezzo per arrosto
Tool for roast
Outillage pour rôti
Spießkorb für Braten
Utensilio para asado

LEONARDO 550/6	Cod. 14080267	380 mm*
LEONARDO 600/6	Cod. 14080370	440 mm*
LEONARDO 700/9	Cod. 14080248	530 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080371	610 mm*



Coppia di forchettoni
Clamps set
Set outillages grosse pièce
Gabelset
Set pinchos

LEONARDO	Cod. 14080338.LEO
----------	-------------------

* Misura utile di cottura - Usable measure of cooking - Mesure utile de cuisson - Nutzbreite - Medida útil de cocción

OPTIONALS LEONARDO
Cappe Hoods Hottes Dunstabzugshauben Campanas



Cappe da appoggio con filtri inox a labirinto con rosette Ø 150 mm, disponibile su richiesta con kit motore 675 m³/h a velocità variabile (230V~ - 180W)
Hoods with labyrinth inox filters with rosette Ø 150 mm, on request with motor kit 675 m³/h with changeable speed (230V~ - 180W)
Hottes d'appui avec filtres inox à labyrinthe avec conduit Ø 150 mm, sur demande avec kit moteur 675 m³/h vitesse variable (230V~ - 180W)
Abzugshauben mit Inox-Labyrinthfiltern und Rosette Ø 150 mm, auf Anfrage mit Motorsatz 675 m³/h, variable Geschwindigkeit (230V~ - 180W)
Campanas apoyadas con filtros inox de laberinto con rosetón Ø 150 mm, bajo demanda con kit motor 675 m³/h de velocidad variable (230V~ - 180W)

LEONARDO 550/6	Cod. 14100718
LEONARDO 600/6	Cod. 14100718
LEONARDO 700/9	Cod. 14100704
LEONARDO 780/9	Cod. 14100704
LEONARDO 550/6*	Cod. 14100718.MOT
LEONARDO 600/6*	Cod. 14100718.MOT
LEONARDO 700/9*	Cod. 14100704.MOT
LEONARDO 780/9*	Cod. 14100704.MOT

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	N. filtri Filters No. N. filtres Filter Nr. N° filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
LEONARDO 550/6 - LEONARDO 600/6	2	995 mm	920 mm	425 mm	Kg 32	Kg 42
LEONARDO 700/9 - LEONARDO 780/9	2	1220 mm	920 mm	425 mm	Kg 36	Kg 46

* Con kit motore - With motor kit - Avec kit moteur - Mit Motorsatz - Con kit motor



Storage Cloud (CB Cooking Innovation Industry 4.0)

Salvataggio dati su Cloud, canone annuo
Cloud Storage, annual fee
Sauvegarde des données sur le Cloud, cotisation annuelle
Cloud Datenspeicher, Jahresgebühr
Almacenamiento de datos en el Cloud, cuota anual

LEONARDO 600/6	Cod. 000CLOUD
LEONARDO 700/9	
LEONARDO 780/9	

OPTIONALS LEONARDO
Cappe Hoods Hottes Dunstabzugshauben Campanas



Cappe autonome d'appoggio complete di motore
Ventless extractor hoods with motor
Hottes autonomes d'appui avec moteur
Autonome Dunstabzugshauben mit Motor
Campanas autónomas apoyadas con motor

LEONARDO 550/6	Cod. 14100835
LEONARDO 600/6	Cod. 14100835
LEONARDO 700/9	Cod. 14100872
LEONARDO 780/9	Cod. 14100872

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Portata motore Motor capacity Capacité moteur Motoren-Kapazität Capacidad del motor	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
LEONARDO 550/6 - LEONARDO 600/6	995 mm	710 mm	425 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 80
LEONARDO 700/9 - LEONARDO 780/9	1222 mm	780 mm	470 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 95

Tecnologia avanzata La cappa autonoma senza canna fumaria: mai più odori e fumi di cottura nella tua cucina!

Assorbimento di fumi e odori fino al 95%. La purificazione dei grassi, degli odori e dei fumi durante la cottura si risolve con filtri e celle all'interno della cappa autonoma.

- Ecosostenibile ed efficiente
- Sistema di filtraggio certificato
- Facilità di pulizia
- Celle e filtri lavabili

Leading-edge technology The ventless extractor hood: prevents unpleasant odours and smoke in your kitchen!

Smokefree and odorless up to 95%. The cleaning of fats, odors and vapors during cooking is solved by filters and cells inside the ventless extractor hood.

- Sustainable and efficient
- Certified filter system
- Easy cleaning
- Filter and cells washable

Technologie avancée La hotte autonome sans sortie extérieure: plus jamais d'odeurs et de vapeurs de cuisson dans la cuisine!

Absorption de fumée et odeurs jusqu' à 95%. La purification des graisses, des odeurs et des vapeurs pendant la cuisson se résout avec filtres et cellules à l'intérieur de la hotte autonome.

- Écologique et performante
- Système de filtrage certifié
- Facilité de nettoyage
- Cellules et filtres lavables

Spitzentechnologie Die autonome Dunstabzugshaube: Nie wieder Rauch und Gerüche in Ihrer Küche!

Rauchfrei und geruchsfrei bis zu 95%. Die Reinigung von Fetten, Gerüchen und Dämpfen wird während des Garens durch spezielle Filter und Zellen innerhalb der autonomen Dunstabzugshaube gelöst.

- Nachhaltig und effizient
- Zertifiziertes Filtersystem
- Leichte Reinigung
- Filter und Zellen waschbar

Tecnología avanzada La campana autónoma sin chimenea: nunca más olores y humos en tu cocina!

Absorción de humos y olores hasta el 95%. La purificación de grasas, olores y humos durante la cocción se gestiona con filtros y celdas dentro de la campana autónoma.

- Sostenible y eficiente
- Sistema de filtrado certificado
- Fácil de limpiar
- Celdas y filtros lavables

OPTIONALS LEONARDO

Consumabili Supplies Matériels consommables Gebrauchswaren Artículos de consumo



Carta termica di cottura
Thermic cooking foil
Papier thermique de cuisson
Thermofolie zum Kochen
Papel térmico de cocción

LEONARDO	Cod. 10120005	200 m, H 50 cm
----------	---------------	----------------



Sacchetti termici di cottura, 600 pezzi
Thermic cooking bags, 600 pieces
Sachets thermiques de cuisson, 600 pièces
Thermokochbeutel, 600 Stück
Bolsas térmicas de cocina, 600 piezas

LEONARDO	Cod. 10120007	44x27 cm
----------	---------------	----------



Barattolo di aromi
Herbs can
Boîte d'arômes
Gewürzdose
Tarro de especias

LEONARDO	Cod. AROMI-25	2,5 Kg
----------	---------------	--------



Guanti termici
Heat - Gauntlet
Gants isolants
Wärmeschutzhandschuhe
Guantes térmicos

LEONARDO	Cod. GUANTI-CB	onesize
----------	----------------	---------



Sgrassante CB Self-Cleaning Innovation, fustino 14 kg / 10 L
Cleaner degreaser CB Self-Cleaning Innovation, 14 kg / 10 L tank
Nettoyant dégraissant CB Self-Cleaning Innovation, bidon 14 kg / 10 L
Entfettungsmittel CB Self-Cleaning Innovation, 14 kg / 10 L Tank
Desengrasante CB Self-Cleaning Innovation, bidón 14 kg / 10 L

LEONARDO	Cod. 15030124	14 Kg
----------	---------------	-------



Brillantante CB Self-Cleaning Innovation, flacone 1 L
Sparkling aid CB Self-Cleaning Innovation, 1 L tank
Adjuvant de brillantage CB Self-Cleaning Innovation, bidon 1 L
Klarspülmittel CB Self-Cleaning Innovation, 1 L Tank
Abrillantador CB Self-Cleaning Innovation, bidón 1 L

LEONARDO	Cod. 15030064	1 Kg
----------	---------------	------

La perfetta pulizia
Si garantisce la perfetta pulizia e igienizzazione dell'apparecchiatura solamente con l'utilizzo dello sgrassante alcalino **LEONARDO** e del relativo brillantante RINEX S appositamente studiati da **CB** per queste apparecchiature. Non è possibile utilizzare prodotti alternativi o similari.

The perfect cleaning
The perfect cleaning and hygienisation of the appliance is granted only by using the alkaline degreasing cleaner **LEONARDO** and the rinse aid RINEX S specifically studied by **CB** for these appliances. You can not use any alternative or similar products.

Le nettoyage parfait
Le nettoyage parfait et la désinfection de l'appareil sont garantis uniquement par l'utilisation du nettoyeur dégraissant alcalin **LEONARDO** et de l'adjuvant de brillantage RINEX S spécialement conçus par **CB** pour ces appareils. Il n'est pas possible d'utiliser d'autres produits similaires.

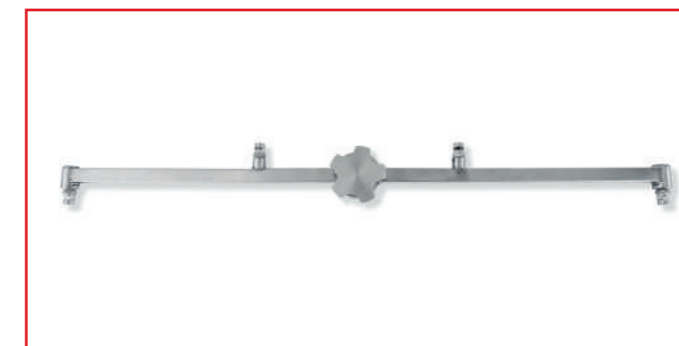
Die perfekte Reinigung
Die perfekte Reinigung und Hygienisierung der Ausrüstung ist nur bei Verwendung des alkalischen Entfettungsmittels und Klarspülers RINEX S gewährleistet, welche von **CB** speziell für diese Kochsysteme entwickelt wurden. Es ist nicht möglich ähnliche oder alternative Produkte zu verwenden.

La perfecta limpieza
Se garantiza la perfecta limpieza y higienización de los aparatos con la utilización del desengrasante alcalino **LEONARDO** y del relativo abrillantador RINEX S estudiados por **CB** expresamente para estos aparatos. No es posible utilizar productos alternativos o similares.



Lancia per lavaggio attrezzi
Tool washing nozzle
Lance pour le lavage des outillages
Garbehälter-Sprühlanze, Reinigung der Garbehälter
Lanza para lavado de utensilios

LEONARDO 550/6	Cod. 14080495
LEONARDO 600/6	



Lancia per lavaggio attrezzi
Tool washing nozzle
Lance pour le lavage des outillages
Garbehälter-Sprühlanze, Reinigung der Garbehälter
Lanza para lavado de utensilios

LEONARDO 700/9	Cod. 14080511
LEONARDO 780/9	

new



Multicucinatore a infrarosso modulato

Modulated infrared multicooker
 Multicuisneur à infrarouge modulé
 Infrarotmodulierter Multifunktionsgarer
 Multicocinador de infrarrojo modulado

CHEF

CB cooking innovation®

Questioni di Chef!

CHEF è il modello della linea **CB Cooking Innovation** ideale per tutti i tipi di cucina dove il mangiare bene e in modo salutare è prioritario. Grazie all'elevata tecnologia e alla sua affidabilità **CHEF** è la macchina facile da usare che permette di liberare la creatività in cucina. La semplicità e la funzionalità durante il processo di cottura si riflettono anche nella pulizia dopo la cottura. Poiché la temperatura della camera dello **CHEF** raggiunge un massimo di 170 gradi, non avviene la carbonizzazione dei grassi. La camera di cottura è solo leggermente sporca, i grassi sono più facili da rimuovere, una pulizia semplice e rapida è quindi garantita.

Matters of Chef!

CHEF is the ideal model of the **CB Cooking Innovation** line for every type of cooking where eating well and in a healthy way is priority. Thanks to the high technology and its reliability, **CHEF** is the easy machine to use that permits to free the creativity in the kitchen. Simplicity and functionality are the key elements of success of this device, starting from the cooking process down to the cleaning of the appliance. Since the cooking chamber temperature of the **CHEF** reach a maximum of 170 degrees, there is a complete absence of carbonisation. The cooking chamber is only slightly soiled, this means that fats are easier to remove, making a quick, easy and hygienic cleaning possible.

Questions de Chef!

CHEF est le modèle de la série **CB Cooking Innovation** idéale pour tous les types de cuisine où la priorité est le fait de manger bien et de façon saine. Grâce à sa technologie élevée et à sa fiabilité, **CHEF** est un appareil facile à employer et qui permet de laisser libre cours à la créativité en cuisine. La simplicité et la fonctionnalité pendant la cuisson se reflètent également dans le nettoyage après cuisson. La température dans la chambre du mod. **CHEF** atteint un maximum de 170 degrés, il n'y a pas donc de carbonisation des graisses. La chambre de cuisson n'est que légèrement sale, les graisses sont plus faciles à éliminer et le nettoyage rapide et facile est garanti.

Chefsache!

CHEF gehört zu der Linie **CB Cooking Innovation**, ein Gerät ideal für alle Arten von Küchen, in denen gutes und gesundes Essen im Vordergrund steht. Dank seiner innovativen Infrarot-modulierten Technologie und seiner bewährten CB Zuverlässigkeit ist der **CHEF** ein zuverlässiger Partner in Ihrer Küche, mit dem Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen lassen können. Die Einfachheit und Funktionalität während des Garprozesses schlägt sich auch in der Reinigung nach dem Garprozess nieder. Da die Garkammer Temperatur der **CHEF** maximal 170 Grad erreichen, findet keine Verbrennung der Fette statt. Die Garkammer wird lediglich leicht verschmutzt, Fette sind leichter zu entfernen, sodass eine schnelle und einfache Reinigung gewährleistet ist.

¡Cuestiones de Chef!

CHEF es el aparato de la serie **CB Cooking Innovation** ideal para todos los tipos de cocina donde comer bien y de manera saludable es prioritario. Gracias a la tecnología elevada y a su fiabilidad, **CHEF** es el aparato fácil de utilizar que permite liberar la creatividad en cocina. La simplicidad y la funcionalidad durante el proceso de cocción también se reflejan en la limpieza después del proceso de cocción. Ya que la temperatura de la cámara de cocción del **CHEF** alcanza un máximo de 170 grados, nunca se produce la carbonización de las grasas. La cámara de cocción está solo un poco sucia, las grasas son más fáciles de eliminar, por lo tanto se garantiza una limpieza rápida y fácil.

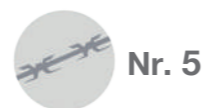


Multicucinatore a infrarosso modulato
 Modulated infrared multicooker
 Multicuisiseur à infrarouge modulé
 Infrarot-modulierter Multifunktionsgarer
 Multicocinador de infrarrojo modulado

Cod. 14100749 - **CHEF 505***
 Cod. 14100933 - **CHEF 505** INDUSTRY 4.0*



15



Nr. 5

Cod. 14100743 - **CHEF 706***
 Cod. 14100928 - **CHEF 706** INDUSTRY 4.0*



24



Nr. 6

Cod. 14100744 - **CHEF 708***
 Cod. 14100923 - **CHEF 708** INDUSTRY 4.0*



32

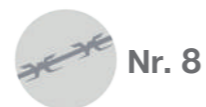


Nr. 8

Cod. 14100745 - **CHEF 1008***
 Cod. 14100926 - **CHEF 1008** INDUSTRY 4.0*



48



Nr. 8

* Senza attrezzi di cottura in dotazione
 * Without tools
 * Sans outillages
 * Ohne Garbehälter
 * Sin utensilios de cocción

Modello	Attrezzi	Capacità	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza con vetro alzato	Tensione	Potenza	Peso
Model	Tools	Capacity	Width	Depth	Height	Height with lifted glass	Voltage	Power	Weight
Modèle	Outils	Capacité	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec vitre soulevée	Tension	Puissance	Poids
Modell	Werkzeuge	Kapazität	Breite	Tiefe	Höhe	Höhe mit Scheibe oben	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Utensilios	Capacidad	Anchura	Profundidad	Altura	Altura con cristal elevado	Voltaje	Potencia	Peso
CHEF 505	5	15 Kg	845 mm	675 mm	750 mm	900 mm	400V 3N~	10,6 KW	Kg 116
CHEF 706	6	24 Kg	1008 mm	805 mm	820 mm	1000 mm	400V 3N~	12,6 KW	Kg 136
CHEF 708	8	32 Kg	1008 mm	875 mm	890 mm	1110 mm	400V 3N~	15,9 KW	Kg 157
CHEF 1008	8	48 Kg	1300 mm	875 mm	890 mm	1110 mm	400V 3N~	21,2 KW	Kg 176



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE



6



new

- Sistema di cottura a infrarosso modulato
- Modulazione automatica dell'energia e auto programmazione in base alla massa inserita nella camera di cottura
- Sistema planetario - massima visibilità del prodotto
- Riduzione dei tempi di cottura fino al 50%
- Calo peso ridotto 10-25%

- Modulated-infrared cooking system
- Automatic energy modulation and auto programming based on the mass inserted in the cooking chamber
- Planetary gear-system - maximum visibility of the product
- Cooking time reduction up to 50%
- Only 10% to 25% weight loss

- Système de cuisson à infrarouge modulé
- Modulation automatique d'énergie et autoprogrammation par rapport au poids introduit dans la chambre de cuisson
- Système planétaire - visibilité maximale du produit
- Réduction des temps de cuisson jusqu'à 50%
- Perte de poids de 10% à 25%

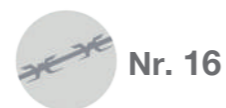
- Infrarot-moduliertes Kochen nach System
- Automatische Energiemodulation pro Garbehälter und Autoprogrammierung anhand der Garmasse in der Garkammer
- Planetengetriebe - Maximale Sicht auf das Produkt
- Bis zu 50% Zeitersparnisse pro Garzyklus
- Geringer Gewichtsverlust, von 10% bis 25%

- Sistema de cocción de infrarrojo modulado
- Modulación automática de la energía y programación automática basada en la masa cargada en la cámara de cocción
- Sistema planetario - máxima visibilidad del producto
- Reducción del tiempo de cocción hasta un 50%
- Pérdida de peso reducida a 10% - 25%



Multicucinatoire a infrarosso modulato
 Modulated infrared multicooker
 Multicuisineur à infrarouge modulé
 Infrarot-modulierter Multifunktionsgarer
 Multicocinador de infrarrojo modulado

Cod. 14100800 - **2-CHEF 708***



Cod. 14100815 - **2-CHEF 1008***



* Senza attrezzi di cottura in dotazione
 * Without tools
 * Sans outillages
 * Ohne Garbehälter
 * Sin utensilios de cocción

Modello	Attrezzi	Capacità	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza con vetro alzato	Tensione	Potenza	Peso
Model	Tools	Capacity	Width	Depth	Height	Height with lifted glass	Voltage	Power	Weight
Modèle	Outillages	Capacité	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec vitre soulevée	Tension	Puissance	Poids
Modell	Werkzeuge	Kapazität	Breite	Tiefe	Höhe	Höhe mit Scheibe oben	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Utensilios	Capacidad	Anchura	Profundidad	Altura	Altura con cristal elevado	Voltaje	Potencia	Peso
2-CHEF 708	16	64 Kg	1008 mm	875 mm	2110 mm	2330 mm	2x400V 3N~	2x15,9 KW	Kg 300
2-CHEF 1008	16	96 Kg	1300 mm	875 mm	2110 mm	2330 mm	2x400V 3N~	2x21,2 KW	Kg 370



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE



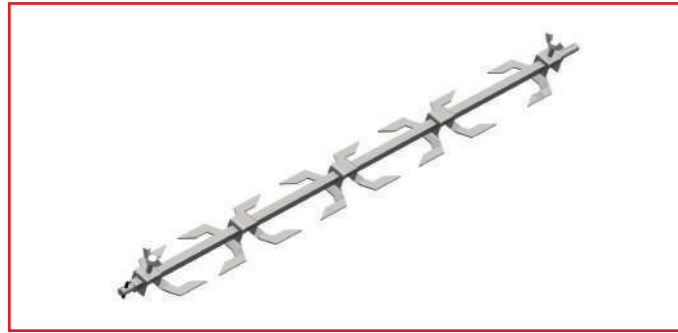
6



new

- Sistema di cottura a infrarosso modulato
- Modulatione automatica dell'energia e auto programmazione in base alla massa inserita nella camera di cottura
- Sistema planetario - massima visibilità del prodotto
- Riduzione dei tempi di cottura fino al 50%
- Calo peso ridotto 10-25%
- 8 attrezzi per camera
- Modulated-infrared cooking system
- Automatic energy modulation and auto programming based on the mass inserted in the cooking chamber
- Planetary gear-system - maximum visibility of the product
- Cooking time reduction up to 50%
- Only 10% to 25% weight loss
- 8 tools each chamber
- Système de cuisson à infrarouge modulé
- Modulation automatique d'énergie et autoréglementation par rapport au poids introduit dans la chambre de cuisson
- Système planétaire - visibilité maximale du produit
- Réduction des temps de cuisson jusqu'à 50%
- Perte de poids de 10% à 25%
- 8 outillages par chambre
- Infrarot-moduliertes Kochen nach System
- Automatische Energiemodulation pro Garbehälter und Autoprogrammierung anhand der Garmasse in der Garkammer
- Planetengetriebe - Maximale Sicht auf das Produkt
- Bis zu 50% Zeitersparnisse pro Garzyklus
- Geringer Gewichtsverlust, von 10% bis 25%
- Bis zu 8 Garbehälter je Kammer
- Sistema de cocción de infrarrojo modulado
- Modulación automática de la energía y programación automática basada en la masa cargada en la cámara de cocción
- Sistema planetario - máxima visibilidad del producto
- Reducción del tiempo de cocción hasta un 50%
- Pérdida de peso reducida a 10% - 25%
- 8 utensilios cada cámara

OPTIONALS CHEF
Attrezzi Tools Outillages Spieße Utensilios



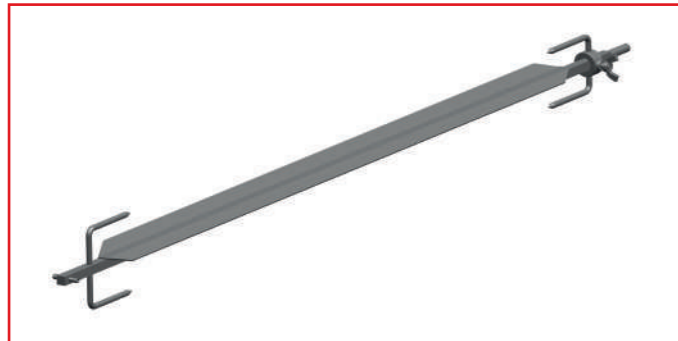
Attrezzo completo di forchette
 Tool with forks
 Outillage complète de fourchettes pour poulets
 Spieß mit Klammern
 Utensilio dotado de pinchos

CHEF 505	Cod. 04040676.050	450 mm*
CHEF 706		
CHEF 708	Cod. 04040658.070	600 mm*
2-CHEF 708		
CHEF 1008		
2-CHEF 1008	Cod. 04040877.100	880mm*



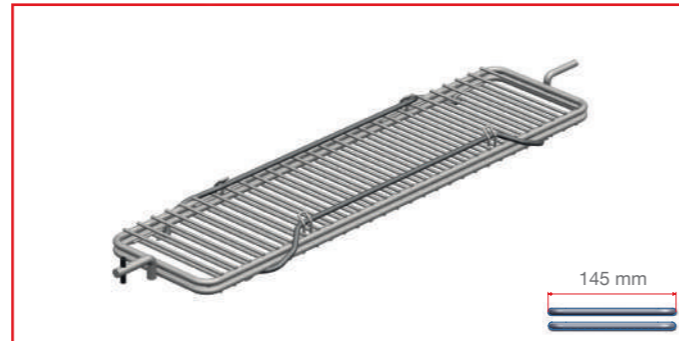
Attrezzo a forchetta lunga
 Long fork tools
 Outillage deux piques pour poulets
 Langer Spieß für Hähnchen
 Utensilio de pincho largo

CHEF 505	Cod. 14080436.050	440 mm*
CHEF 706		
CHEF 708	Cod. 14080432.070	590 mm*
2-CHEF 708		
CHEF 1008		
2-CHEF 1008	Cod. 14080431.100	870mm*



Attrezzo rapido per polli
 Quick tools for chicken
 Outillage rapide pour poulets
 Schneller Spieß für Hähnchen
 Utensilio rapido para pollos

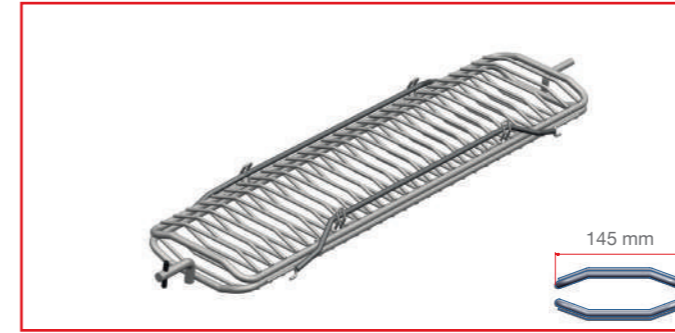
CHEF 505	Cod. 14080280.050	450 mm*
CHEF 706		
CHEF 708	Cod. 14080281.070	610 mm*
2-CHEF 708		
CHEF 1008		
2-CHEF 1008	Cod. 14080298.100	890 mm*



Attrezzo gabbia piatta
 Flat cage tool
 Outillage cage plate
 Butterfly-Korb
 Utensilio caja plana

CHEF 505	Cod. 14080116.050	440 mm*
CHEF 706		
CHEF 708	Cod. 14080018.070	570 mm*
2-CHEF 708		
CHEF 1008		
2-CHEF 1008	Cod. 14080005.100	895 mm*

OPTIONALS CHEF
Attrezzi Tools Outillages Spieße Utensilios



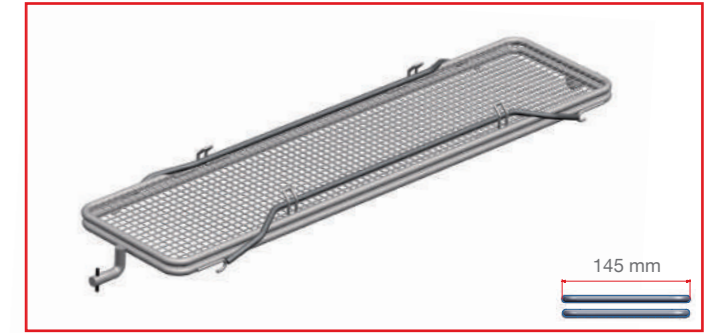
Attrezzo gabbia bombata
 Convex cage tool
 Outillage cage bombée
 Gewölbter Butterfly-Flachkorb
 Utensilio caja convexa

CHEF 505	Cod. 14080204.050	440 mm*
CHEF 706		
CHEF 708	Cod. 14080202.070	570 mm*
2-CHEF 708		
CHEF 1008		
2-CHEF 1008	Cod. 14080201.100	895 mm*



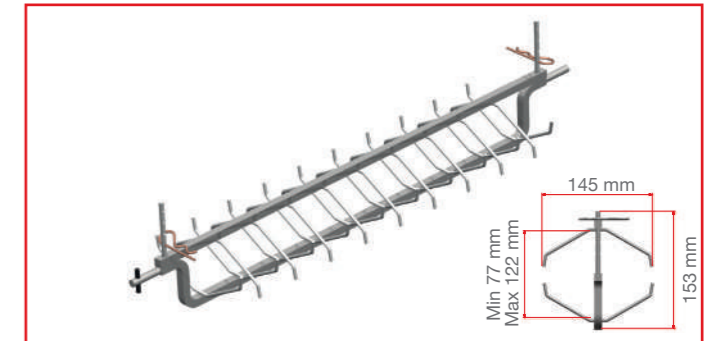
Attrezzo per arrosto Ø 100 mm
 Tool for roast
 Outillage pour rôti
 Spießkorb für Braten
 Utensilio para asado

CHEF 505	Cod. 14080282.050	450 mm*
CHEF 706		
CHEF 708	Cod. 14080283.070	605 mm*
2-CHEF 708		
CHEF 1008		
2-CHEF 1008	Cod. 14080311.100	870 mm*



Attrezzo gabbia piatta a rete
 Flat cage grid tool
 Outillage cage plate grillagée
 Netz-Butterfly-Korb
 Utensilio caja plana enrejada

CHEF 505	Cod. 14080299.050	440 mm*
CHEF 706		
CHEF 708	Cod. 14080300.070	570 mm*
2-CHEF 708		
CHEF 1008		
2-CHEF 1008	Cod. 14080301.100	895 mm*



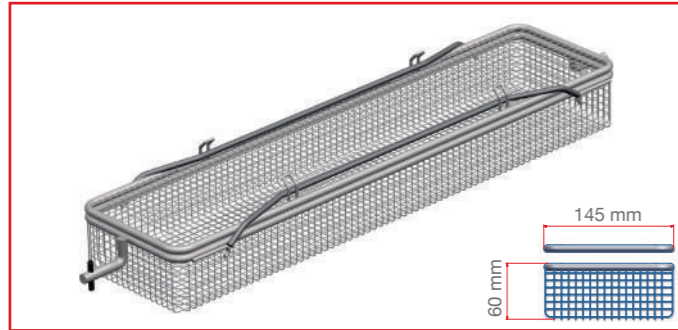
Attrezzo per arrosto
 Tool for roast
 Outillage pour rôti
 Spießkorb für Braten
 Utensilio para asado

CHEF 505	Cod. 14080115.050	375 mm*
CHEF 706		
CHEF 708	Cod. 14080017.070	525 mm*
2-CHEF 708		
CHEF 1008		
2-CHEF 1008	Cod. 14080007.100	820 mm*

* Misura utile di cottura - Usable measure of cooking - Mesure utile de cuisson - Nutzbreite - Medida útil de cocción

* Misura utile di cottura - Usable measure of cooking - Mesure utile de cuisson - Nutzbreite - Medida útil de cocción

OPTIONALS CHEF
Attrezzi Tools Outillages Spieße Utensilios



Cestello a rete
 Basket grid
 Balancelle à cage grillagée
 Hängekorb
 Cesta enrejada

CHEF 505	Cod. 14080133.050	440 mm*
CHEF 706		
CHEF 708	Cod. 14080114.070	570 mm*
2-CHEF 708		
CHEF 1008		
2-CHEF 1008	Cod. 14080110.100	890mm*



Coppia di forchettoni
 Clamps set
 Set outillages grosse pièce
 Gabelset
 Set pinchos

CHEF	Cod. 14080338.CHE
------	-------------------



Coppia di forchettoni per asta centrale
 Clamps set for central tool
 Set outillages centrales grosse pièce
 Gabelset für Mittelwerkzeug
 Set pinchos para barra central

CHEF	Cod. 14080337.CHE
------	-------------------



OPTIONALS CHEF
Consumabili Supplies Matériels consommables Gebrauchswaren Artículos de consumo



Carta termica di cottura
 Thermic cooking foil
 Papier thermique de cuisson
 Thermofolie zum Kochen
 Papel térmico de cocción

CHEF	Cod. 10120005	200 m, H 50 cm
------	---------------	----------------



Sacchetti termici di cottura, 600 pezzi
 Thermic cooking bags, 600 pieces
 Sachets thermiques de cuisson, 600 pièces
 Thermokochbeutel, 600 Stück
 Bolsas térmicas de cocina, 600 piezas

CHEF	Cod. 10120007	44x27 cm
------	---------------	----------



Barattoli di aromi
 Herbs can
 Boîte d'arômes
 Gewürzdose
 Tarro de especias

CHEF	Cod. AROMI-25	2,5 Kg
------	---------------	--------



Guanti termici
 Heat - Gauntlet
 Gants isolants
 Wärmeschutzhandschuhe
 Guantes térmicos

CHEF	Cod. GUANTI-CB	onesize
------	----------------	---------

* Misura utile di cottura - Usable measure of cooking - Mesure utile de cuisson - Nutzbreite - Medida útil de cocción

OPTIONALS CHEF

Cappe Hoods Hottes Dunstabzugshauben Campanas



Cappe da appoggio con filtri inox a labirinto con rosette Ø 150 mm, disponibile su richiesta con kit motore 675 m³/h a velocità variabile (230V~ - 180W)
Hoods with labyrinth inox filters with rosette Ø 150 mm, on request with motor kit 675 m³/h with changeable speed (230V~ - 180W)
Hottes d'appui avec filtres inox à labyrinthe avec conduit Ø 150 mm, sur demande avec kit moteur 675 m³/h vitesse variable (230V~ - 180W)
Abzugshauben mit Inox-Labyrinthfiltern und Rosette Ø 150 mm, auf Anfrage mit Motorsatz 675 m³/h, variable Geschwindigkeit (230V~ - 180W)
Campanas apoyadas con filtros inox de laberinto con rosetón Ø 150 mm, bajo demanda con kit motor 675 m³/h de velocidad variable (230V~ - 180W)

CHEF 505	Cod. 14100639.505
CHEF 706	Cod. 14100640.706
CHEF 708	Cod. 14100641.708
CHEF 1008	Cod. 14100650.108
2-CHEF 708	Cod. 14100831.278
2-CHEF 1008	Cod. 14100832.218
CHEF 505*	Cod. 14100639.M50
CHEF 706*	Cod. 14100640.M76
CHEF 708*	Cod. 14100641.M78
CHEF 1008*	Cod. 14100650.M18
2-CHEF 708*	Cod. 14100831.2M7
2-CHEF 1008*	Cod. 14100832.2M1

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	N. filtri Filters No. N. filtres Filter Nr. N° filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
CHEF 505	1	845 mm	911 mm	400 mm	Kg 25	Kg 35
CHEF 706	2	1008 mm	930 mm	400 mm	Kg 33	Kg 43
CHEF 708	2	1008 mm	1000 mm	400 mm	Kg 36	Kg 46
CHEF 1008	2	1300 mm	1000 mm	400 mm	Kg 40	Kg 50
2-CHEF 708	2	1008 mm	1000 mm	400 mm	Kg 36	Kg 46
2-CHEF 1008	2	1300 mm	1000 mm	400 mm	Kg 40	Kg 50

* Con kit motore - With motor kit - Avec kit moteur - Mit Motorsatz - Con kit motor



Storage Cloud (CB Cooking Innovation Industry 4.0)

Salvataggio dati su Cloud, canone annuo
Cloud Storage, annual fee
Sauvegarde des données sur le Cloud, cotisation annuelle
Cloud Datenspeicher, Jahresgebühr
Almacenamiento de datos en el Cloud, cuota anual

CHEF 505	Cod. 000CLOUD
CHEF 706	
CHEF 708	
CHEF 1008	

OPTIONALS CHEF

Cappe Hoods Hottes Dunstabzugshauben Campanas



Cappe autonome d'appoggio complete di motore

Ventless extractor hoods with motor
Hottes autonomes d'appui avec moteur
Autonome Dunstabzugshauben mit Motor
Campanas autónomas apoyadas con motor

CHEF 505	Cod. 14100904
CHEF 706	Cod. 14100876
CHEF 708	Cod. 14100873

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Portata motore Motor capacity Capacité moteur Motoren-Kapazität Capacidad del motor	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
CHEF 505	995 mm	730 mm	425 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 82
CHEF 706	1010 mm	860 mm	425 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 82
CHEF 708	1010 mm	860 mm	425 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 82

Tecnologia avanzata La cappa autonoma senza canna fumaria: mai più odori e fumi di cottura nella tua cucina!

Absorbimento di fumi e odori fino al 95%. La purificazione dei grassi, degli odori e dei fumi durante la cottura si risolve con filtri e celle all'interno della cappa autonoma.

- Ecosostenibile ed efficiente
- Sistema di filtraggio certificato
- Facilità di pulizia
- Celle e filtri lavabili

Leading-edge technology The ventless extractor hood: prevents unpleasant odours and smoke in your kitchen!

Smokefree and odorless up to 95%. The cleaning of fats, odors and vapors during cooking is solved by filters and cells inside the ventless extractor hood.

- Sustainable and efficient
- Certified filter system
- Easy cleaning
- Filter and cells washable

Technologie avancée La hotte autonome sans sortie extérieure: plus jamais d'odeurs et de vapeurs de cuisson dans la cuisine!

Absorption de fumée et odeurs jusqu'à 95%. La purification des graisses, des odeurs et des vapeurs pendant la cuisson se résout avec filtres et cellules à l'intérieur de la hotte autonome.

- Écologique et performante
- Système de filtrage certifié
- Facilité de nettoyage
- Cellules et filtres lavables

Spitzentechnologie Die autonome Dunstabzugshaube: Nie wieder Rauch und Gerüche in Ihrer Küche!

Rauchfrei und geruchsfrei bis zu 95%. Die Reinigung von Fetten, Gerüchen und Dämpfen wird während des Garens durch spezielle Filter und Zellen innerhalb der autonomen Dunstabzugshaube gelöst.

- Nachhaltig und effizient
- Zertifiziertes Filtersystem
- Leichte Reinigung
- Filter und Zellen waschbar

Tecnología avanzada La campana autónoma sin chimenea: nunca más olores y humos en tu cocina!

Absorción de humos y olores hasta el 95%. La purificación de grasas, olores y humos durante la cocción se gestiona con filtros y celdas dentro de la campana autónoma.

- Sostenible y eficiente
- Sistema de filtrado certificado
- Fácil de limpiar
- Celdas y filtros lavables

OPTIONALS CHEF

Vitrine Cabinets Chaudes Warmhalteschränke Vitrinas



Vitrine calde ventilate su ruote con vetri scorrevoli su entrambi i lati
 Warming cabinets on wheels with sliding glass-doors on both sides
 Vitrines chaudes sur roulettes avec portes coulissantes en verre sur les deux côtés
 Warmhalteschränke auf Rädern mit beidseitigen Glaßschiebetüren
 Vitrinas calientes con ruedas con vidrios correderos en ambos lados

VR-505 CHEF	Cod. 14100660.505
VR-706 CHEF	Cod. 14100661.706
VR-708 CHEF	Cod. 14100662.708

Modello Modél Modèle Modell Modelo	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
VR-505 CHEF	2	30 - 90°C	845 mm	575 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	Kg 69
VR-706 CHEF	2	30 - 90°C	1008 mm	705 mm	1050 mm	230V~	2,2 KW	Kg 94
VR-708 CHEF	2	30 - 90°C	1008 mm	800 mm	1050 mm	230V~	2,2 KW	Kg 101

OPTIONALS CHEF

Cavalletti Stands Chariots Untergestelle Caballetes



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

CHEF 505	Cod. 14100636.505
CHEF 706	Cod. 14100313.700
CHEF 708	Cod. 14100313.700
CHEF 1008	Cod. 14100311.108

Ripiano intermedio extra per cavalletto
 Extra intermediate shelf for stand
 Étagère intermédiaire extra pour chariot
 Extra zwischenablage für untergestell
 Estante intermedio extra para caballete

CHEF 505	Cod. 04041107.505
CHEF 706	Cod. 04040416.700
CHEF 708	Cod. 04040416.700
CHEF 1008	Cod. 04040408.108

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
CHEF 505	1	845 mm	600 mm	960 mm	Kg 24
CHEF 706 - CHEF 708	1	990 mm	805 mm	905 mm	Kg 32
CHEF 1008	1	1300 mm	800 mm	905 mm	Kg 39



Vantaggi elevati a potenza La cucina completa modulare in 1 m²

CB² COOKING BLOCK, una torre componibile che unisce due o più apparecchi professionali **CB** uno sull'altro, offrendo una struttura integrata completa per cucinare in meno di 1 metro quadro. Il massimo della funzionalità e della tecnologia nel minimo dello spazio. Un rivoluzionario apparecchio a infrarosso modulato come **LEONARDO** o **CHEF** abbinato ad un forno a convezione oppure ad un forno pizza **CB** in pietra lavica. Offriamo modelli standard e soluzioni personalizzate che possono essere adattate alla vostra attività.

- Fino a tre apparecchi componibili
- Uso facile e intuitivo
- Risparmio energetico

Squared advantages - The complete kitchen on a modular basis on 1 m²

CB²-COOKING BLOCK, a modifiable tower that links two or more **CB** professional tools one on top of the other, offering an integrated and complete structure in order to cook in less than 1 square metre. The best of functionality and technology in the smallest amount of space, that in the kitchen is always precious and limited. A revolutionary modulated infrared multicooker like **LEONARDO** or **CHEF** combined with a convection oven or a lava rock **CB** pizza oven. We offer standard models as well as custom solutions that can be tailored to your business.

- Up to three modular units
- Easy and intuitive use
- Energy saving

Avantages élevés à la puissance - La cuisine complète dans 1 m²

CB²-COOKING BLOCK, une tour superposable qui réunit deux équipements professionnels **CB** ou plus l'un sur l'autre, en offrant une structure intégrée complète pour cuisiner dans moins d'1 mètre carré. On a donc le maximum de la fonctionnalité et de la technologie dans un espace réduit qui, en cuisine, est toujours précieux et insuffisant. Un équipement révolutionnaire à infrarouge modulé tel que **LEONARDO** ou **CHEF** combiné avec un four à convection ou un four à pizza **CB** en pierre lavique. Nous proposons des modèles standards et des solutions personnalisées qui peuvent être adaptées à votre activité.

- Jusqu'à trois appareils modulaires
- Facile à utiliser et intuitif
- Économique

Leistungsstarke Vorteile - Die komplette Küche nach Bau- kastenprinzip auf 1 m²

CB²-COOKING BLOCK, bedeutet das Beste aus Forschung, Produktion und Erfahrung - der **COOKING BLOCK** steht für Ihren individuell zugeschnittenen Erfolg, bestehend aus gleich zwei **CB** Geräten und einem der Serie **Cooking Innovation**, wie beispielsweise dem patentierten **LEONARDO** oder **CHEF** in Kombination mit einem **CB** Pizzaofen mit Lavasteinplatte oder/und einem Konvektionsofen. Wir bieten wir Ihnen das Maximum an Funktionalität und Technologie auf kleinstem Raum, der in der Küche immer knapp ist. Unsere Produktserie umfasst Standardmodelle als auch Spezialanfertigungen.

- Bis zu drei modulare Geräte
- Einfache und intuitive Bedienung
- Energieeinsparung

Ventajas elevadas a potencia - La cocina completa en 1 m²

CB²-COOKING BLOCK, una torre modular que une dos o más aparatos profesionales **CB** uno encima del otro, ofreciendo una estructura integrada completa para cocinar en menos de 1 metro cuadrado. El máximo nivel de funcionalidad y de tecnología en el mínimo espacio, que en la cocina siempre es valioso y escaso. Un equipo revolucionario a infrarrojos modulado como **LEONARDO** o **CHEF**, combinado con un horno de convección o un horno de pizza **CB** de piedra lavica. Ofrecemos modelos estándar y soluciones personalizadas que pueden adaptarse a su negocio.

- Hasta tres aparatos modulares
- Uso fácil y intuitivo
- Ahorro de energía



CB² COOKING BLOCK

LEONARDO con CB Self-Cleaning Innovation + Forno a convezione
 LEONARDO with CB Self-Cleaning Innovation + Convection oven
 LEONARDO avec CB Self-Cleaning Innovation + Four à convection
 LEONARDO mit CB Self-Cleaning Innovation + Konvektionsofen
 LEONARDO con CB Self-Cleaning Innovation + Horno de convección

Cod. 14100767 - CB² COOKING BLOCK* LEONARDO 600/6 + FCE-UM PR9
 Cod. 14100890 - CB² COOKING BLOCK* LEONARDO 600/6 + FCE-UM PR9 INDUSTRY 4.0

Cod. 14100940 - CB² COOKING BLOCK* LEONARDO 780/9 + FCE-UM PR9
 Cod. 14100943 - CB² COOKING BLOCK* LEONARDO 780/9 + FCE-UM PR9 INDUSTRY 4.0

* Senza attrezzi/teglie di cottura in dotazione
 * Without tools/plates
 * Sans outillages/plat
 * Ohne Garbehälter/Pfannen
 * Sin utensilios/bandejas de cocción

FCE può essere configurato in versione 4 teglie 600x400 mm, oppure in versione 5 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm (da definire in fase di ordine)
 FCE can be equipped with 4 plates 600x400 mm or with 5 grids/Gastronorm trays GN1/1 H max 40 mm (please specify when ordering)
 FCE peut être configuré pour 4 plats 600x400 mm ou pour 5 grilles/bacs Gastronorm GN1/1 H max 40 mm (à préciser lors de la commande)
 FCE kann mit 4 Pfannen 600x400 mm oder 5 Roste/Gastronorm Behälter GN1/1 H max 40 mm konfiguriert werden (muss bei Bestellung bestimmt werden)
 FCE puede ser configurado en la versión 4 bandejas 600x400 mm o en la versión 5 rejillas/bandejas Gastronorm GN1/1 H max 40mm (especificar al momento del orden)

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
CB ² COOKING BLOCK (LEONARDO 600/6 + FCE)	1050 mm	870 mm	2050 mm	17,3 KW	Kg 350
CB ² COOKING BLOCK (LEONARDO 780/9 + FCE)	1280 mm	985 mm	2200 mm	21,5 KW	Kg 475



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE



7



PR 9

Scheda elettronica con 9 programmi personalizzabili di serie

Electronic card with 9 customizable programs included

Carte électronique avec 9 programmes personnalisables de série

Mit 9 personalisierbaren Programmen serienmäßig

Tarjeta electrónica con 9 programas personalizables de serie

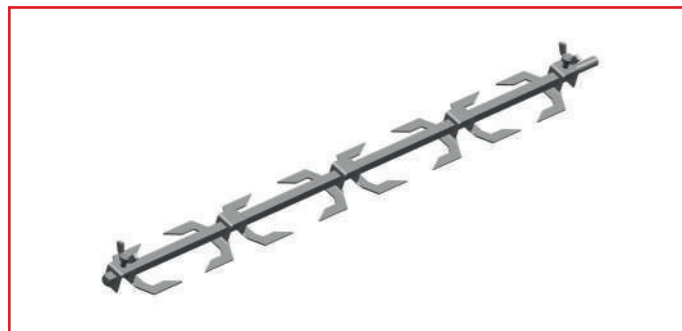
Modello Model Modèle Modell Modelo	Attrezzi Tools Outillages Werkzeuge Utensilios	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia
LEONARDO 600/6	6	24 Kg	400V 3N~	11,6 KW
LEONARDO 780/9	9	45 Kg	400V 3N~	15,8 KW

+

Modello Model Modèle Modell Modelo	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia
FCE4*	30° - 280°C	4 x 600x400 mm	400V 3N~	5,7 KW
FCE5**	30° - 280°C	5 x GN1/1	400V 3N~	5,7 KW

* FCE 4 vedi pagina 207 - * FCE 4 see page 207 - * FCE 4 voir page 207 - * FCE 4 siehe Seite 207 - * FCE 4 ver página 207
 ** FCE 5 vedi pagina 211 - ** FCE 5 see page 211 - ** FCE 5 voir page 211 - ** FCE 5 siehe Seite 211 - ** FCE 5 ver página 211

OPTIONALS CB² - LEONARDO
 Attrezi Tools Outillages Spieße Utensilios



Attrezzo completo di forchette
 Tool with forks
 Outillage complète de fourchettes pour poulets
 Spieß mit Klammern
 Utensilio dotado de pinchos

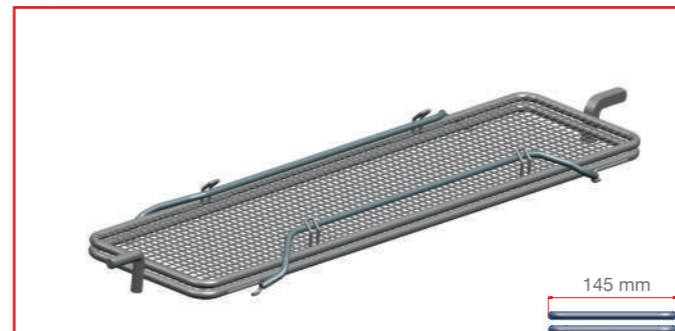
LEONARDO 600/6	Cod. 04041327	520 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 04041328	675 mm*



Attrezzo a forchetta lunga
 Long fork tools
 Outillage deux piques pour poulets
 Langer Spieß für Hähnchen
 Utensilio de pincho largo

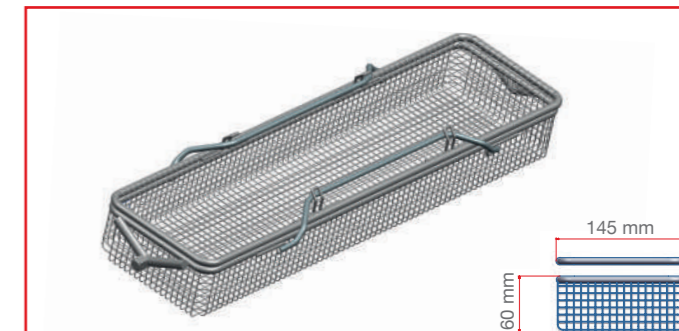
LEONARDO 600/6	Cod. 14080434	510 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080441	650 mm*

OPTIONALS CB² - LEONARDO
 Attrezi Tools Outillages Spieße Utensilios



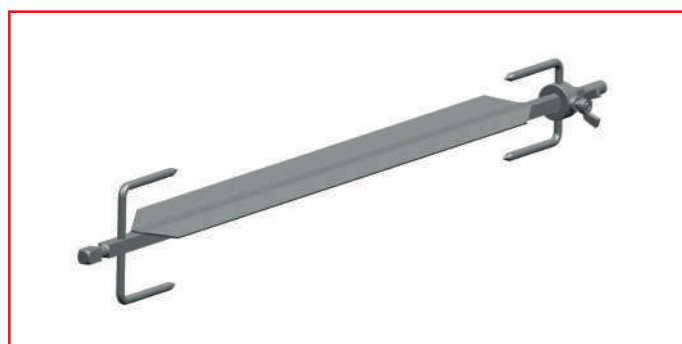
Attrezzo gabbia piatta a rete
 Flat cage grid tool
 Outillage cage plate grillagée
 Netz-Butterfly-Korb
 Utensilio caja plana enrejada

LEONARDO 600/6	Cod. 14080366	495 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080367	650 mm*



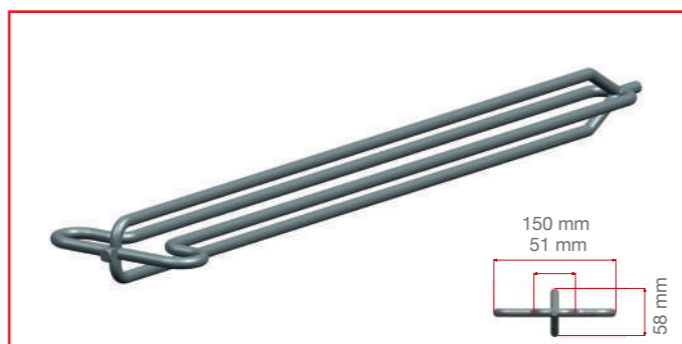
Cestello a rete
 Basket grid
 Balancelle à cage grillagée
 Hängekorb
 Cesta enrejada

LEONARDO 600/6	Cod. 14080377	495 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080378	650 mm*



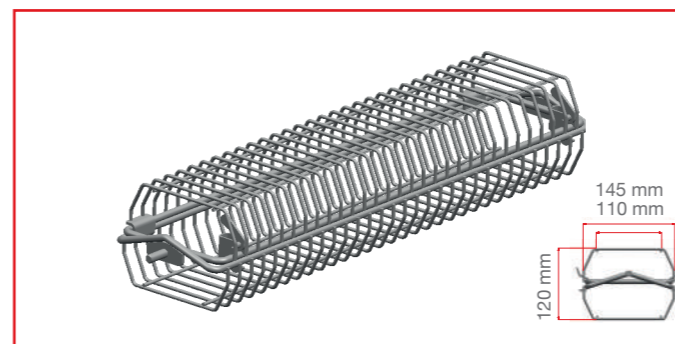
Attrezzo rapido per polli
 Quick tools for chicken
 Outillage rapide pour poulets
 Schneller Spieß für Hähnchen
 Utensilio rapido para pollos

LEONARDO 600/6	Cod. 14080356	510 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080310	650 mm*



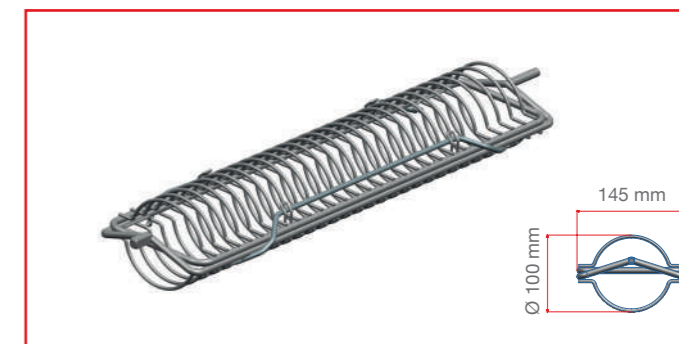
Attrezzo rapido per polli Rocket
 Quick tools for chicken Rocket
 Outillage rapide pour poulets Rocket
 Schneller Spieß für Hähnchen Rocket
 Utensilio rapido para pollos Rocket

LEONARDO 600/6	Cod. 14080458	455 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080455	615 mm*



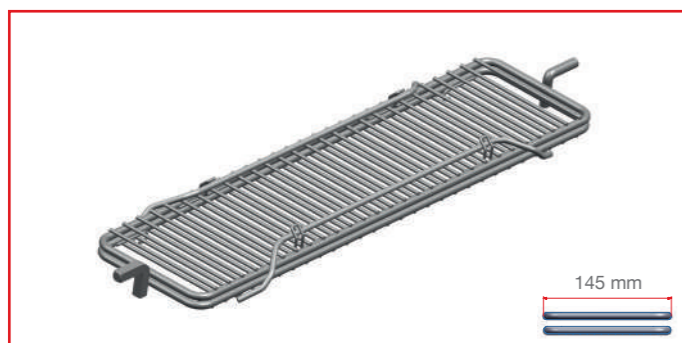
Attrezzo per arrosto Ø 120 mm
 Tool for roast
 Outillage pour rôti
 Spießkorb für Braten
 Utensilio para asado

LEONARDO 600/6	Cod. 14080456	530 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080460	690 mm*



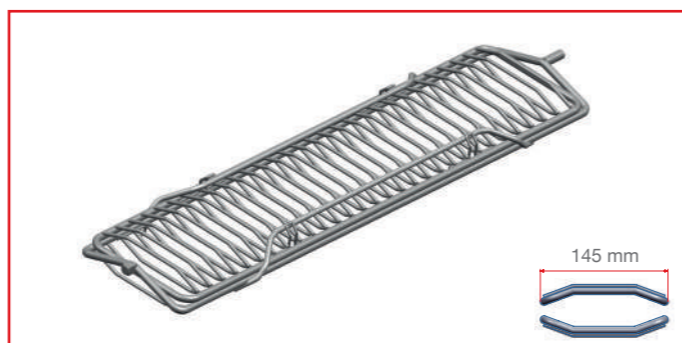
Attrezzo per arrosto Ø 100 mm
 Tool for roast
 Outillage pour rôti
 Spießkorb für Braten
 Utensilio para asado

LEONARDO 600/6	Cod. 14080372	495 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080373	650 mm*



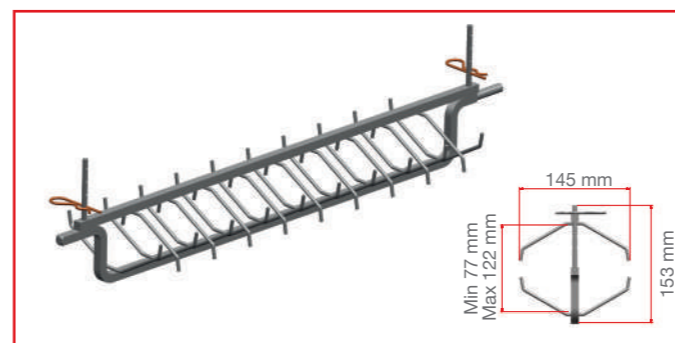
Attrezzo gabbia piatta
 Flat cage tool
 Outillage cage plate
 Butterfly-Korb
 Utensilio caja plana

LEONARDO 600/6	Cod. 14080358	495 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080359	650 mm*



Attrezzo gabbia bombata
 Convex cage tool
 Outillage cage bombée
 Gewölbter Butterfly-Flachkorb
 Utensilio caja convexa

LEONARDO 600/6	Cod. 14080362	495 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080363	650 mm*



Attrezzo per arrosto
 Tool for roast
 Outillage pour rôti
 Spießkorb für Braten
 Utensilio para asado

LEONARDO 600/6	Cod. 14080370	440 mm*
LEONARDO 780/9	Cod. 14080371	610 mm*



Coppia di forchettoni
 Clamps set
 Set outillages grosse pièce
 Gabelset
 Set pinchos

LEONARDO 600/6	Cod. 14080338.LEO	
----------------	-------------------	--

* Misura utile di cottura - Usable measure of cooking - Mesure utile de cuisson - Nutzbreite - Medida útil de cocción

* Misura utile di cottura - Usable measure of cooking - Mesure utile de cuisson - Nutzbreite - Medida útil de cocción

OPTIONALS CB² - LEONARDO

Consumabili Supplies Matériels consommables Gebrauchswaren Artículos de consumo



Carta termica di cottura
Thermic cooking foil
Papier thermique de cuisson
Thermofolie zum Kochen
Papel térmico de cocción

LEONARDO	Cod. 10120005	200 m, H 50 cm
----------	---------------	----------------



Sacchetti termici di cottura, 600 pezzi
Thermic cooking bags, 600 pieces
Sachets thermiques de cuisson, 600 pièces
Thermokochbeutel, 600 Stück
Bolsas térmicas de cocina, 600 piezas

LEONARDO	Cod. 10120007	44x27 cm
----------	---------------	----------



Barattoli di aromi
Herbs can
Boîte d'arômes
Gewürzdose
Tarro de especias

LEONARDO	Cod. AROMI-25	2,5 Kg
----------	---------------	--------



Guanti termici
Heat - Gauntlet
Gants isolants
Wärmeschutzhandschuhe
Guantes térmicos

LEONARDO	Cod. GUANTI-CB	onesize
----------	----------------	---------



Sgrassante CB Self-Cleaning Innovation, fustino 14 kg / 10 L
Cleaner degreaser CB Self-Cleaning Innovation, 14 kg / 10 L tank
Nettoyant dégraissant CB Self-Cleaning Innovation, bidon 14 kg / 10 L
Entfettungsmittel CB Self-Cleaning Innovation, 14 kg / 10 L Tank
Desengrasante CB Self-Cleaning Innovation, bidón 14 kg / 10 L

LEONARDO	Cod. 15030124	14 Kg
----------	---------------	-------



Brillantante CB Self-Cleaning Innovation, flacone 1 L
Sparkling aid CB Self-Cleaning Innovation, 1 L tank
Adjuvant de brillantage CB Self-Cleaning Innovation, bidon 1 L
Klarspülmittel CB Self-Cleaning Innovation, 1 L Tank
Abrillantador CB Self-Cleaning Innovation, bidón 1 L

LEONARDO	Cod. 15030064	1 Kg
----------	---------------	------



La perfetta pulizia

Si garantisce la perfetta pulizia e igienizzazione dell'apparecchiatura solamente con l'utilizzo dello sgrassante alcalino LEONARDO e del relativo brillantante RINEX S appositamente studiati da CB per queste apparecchiature. Non è possibile utilizzare prodotti alternativi o similari.

The perfect cleaning

The perfect cleaning and hygienisation of the appliance is granted only by using the alkaline degreasing cleaner LEONARDO and the rinse aid RINEX S specifically studied by CB for these appliances. You can not use any alternative or similar products.

Le nettoyage parfait

Le nettoyage parfait et la désinfection de l'appareil sont garantis uniquement par l'utilisation du nettoyeur dégraissant alcalin LEONARDO et de l'adjuvant de brillantage RINEX S spécialement conçus par CB pour ces appareils. Il n'est pas possible d'utiliser d'autres produits similaires.

Die perfekte Reinigung

Die perfekte Reinigung und Hygienisierung der Ausrüstung ist nur bei Verwendung des alkalischen Entfettungsmittels und Klarspülers RINEX S gewährleistet, welche von CB speziell für diese Kochsysteme entwickelt wurden. Es ist nicht möglich ähnliche oder alternative Produkte zu verwenden.

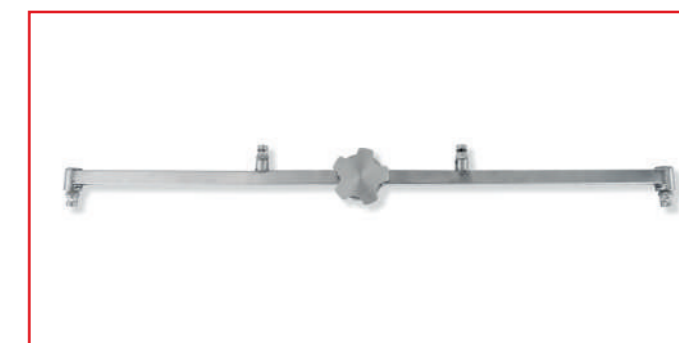
La perfecta limpieza

Se garantiza la perfecta limpieza y higienización de los aparatos con la utilización del desengrasante alcalino LEONARDO y del relativo abrillantador RINEX S estudiados por CB expresamente para estos aparatos. No es posible utilizar productos alternativos o similares.



Lancia per lavaggio attrezzi
Tool washing nozzle
Lance pour le lavage des outillages
Garbehälter-Sprühlanze, Reinigung der Garbehälter
Lanza para lavado de utensilios

LEONARDO 600/6	Cod. 14080495
----------------	---------------

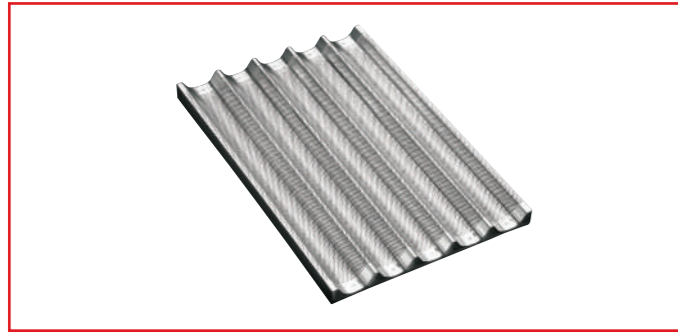


Lancia per lavaggio attrezzi
Tool washing nozzle
Lance pour le lavage des outillages
Garbehälter-Sprühlanze, Reinigung der Garbehälter
Lanza para lavado de utensilios

LEONARDO 780/9	Cod. 14080511
----------------	---------------

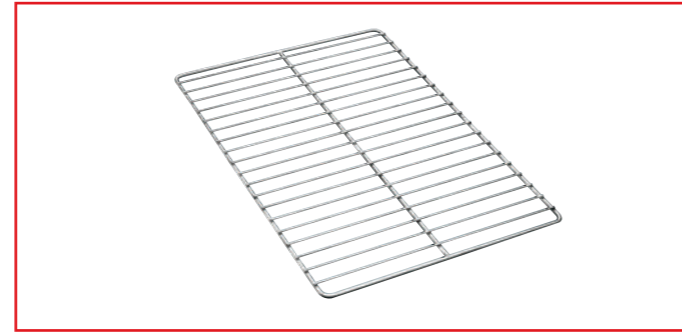
new

OPTIONALS CB² - FCE 4



Teglia per "baguette" a 5 canali
 Plate for "baguette" with 5 channels
 Plat pour "baguettes" avec 5 canaux
 Baguettepfanne mit 5 Kanälen
 Bandeja para "baguette" con 5 canales

FCE 4 Cod. 10040057 600x400 mm



Griglia
 Grid
 Grille
 Rost
 Rejilla

FCE 4 Cod. 10040059 600x400 mm



Teglia in alluminio
 Aluminium plate
 Plat en aluminium
 Aluminiumpfanne
 Bandeja de aluminio

FCE 4 Cod. 10040056 600x400 mm



Teglia forata in alluminio
 Drilled aluminium plate
 Plat percé en aluminium
 Gelochte Aluminiumpfanne
 Bandeja perforada de aluminio

FCE 4 Cod. 10040066 600x400 mm



Teglia alluminata
 Aluminized plate
 Plat aluminat
 Aluminierter Pfanne
 Bandeja aluminizada

FCE 4 Cod. 10040055 600x400 mm



Supporto teglie per trasformazione in FCE5
 Plates support to convert into FCE5
 Support plats pour transformation en FCE5
 Pfannenhalterung zur FCE5 Umwandlung
 Soporte bandejas para transformación en FCE5

FCE 4 Cod. 14080151 onesize

OPTIONALS CB² - FCE 5



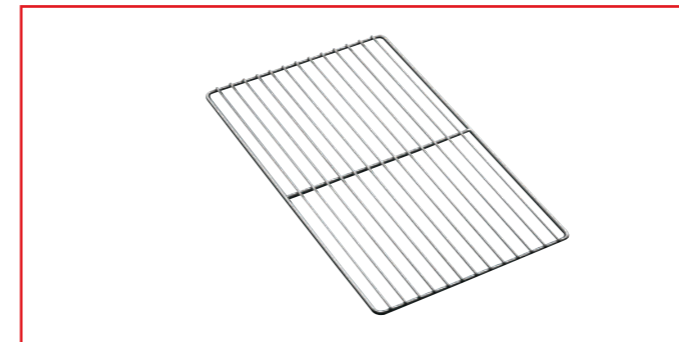
Bacinella Gastronorm
 Gastronorm tray
 Bac Gastronorm
 Gastronorm Behälter
 Bandeja Gastronorm

FCE 5 Cod. 10040038 GN1/1 H 20 mm



Bacinella Gastronorm
 Gastronorm tray
 Bac Gastronorm
 Gastronorm Behälter
 Bandeja Gastronorm

FCE 5 Cod. 10040021 GN1/1 H 40 mm



Griglia
 Grid
 Grille
 Rost
 Rejilla

FCE 5 Cod. 10040058 GN1/1



Supporto teglie per trasformazione in FCE4
 Plates support to convert into FCE4
 Support plats pour transformation en FCE4
 Pfannenhalterung zur FCE4 Umwandlung
 Soporte bandejas para transformación en FCE4

FCE 5 Cod. 14080152 onesize

OPTIONALS CB² - LEONARDO
Cappe Hoods Hottes Dunstabzugshauben Campanas



Cappe da appoggio con filtri inox a labirinto con rosette Ø 150 mm, disponibile su richiesta con kit motore 675 m³/h a velocità variabile (230V~ - 180W)
Hoods with labyrinth inox filters with rosette Ø 150 mm, on request with motor kit 675 m³/h with changeable speed (230V~ - 180W)
Hottes d'appui avec filtres inox à labyrinthe avec conduit Ø 150 mm, sur demande avec kit moteur 675 m³/h vitesse variable (230V~ - 180W)
Abzugshauben mit Inox-Labyrinthfiltern und Rosette Ø 150 mm, auf Anfrage mit Motorsatz 675 m³/h, variable Geschwindigkeit (230V~ - 180W)
Campanas apoyadas con filtros inox de laberinto con rosetón Ø 150 mm, bajo demanda con kit motor 675 m³/h de velocidad variable (230V~ - 180W)

CB ² (LEONARDO 600/6 + FCE)	Cod. 14100818
CB ² (LEONARDO 780/9 + FCE)	Cod. 14100944
CB ² (LEONARDO 600/6 + FCE)*	Cod. 14100818.MOT
CB ² (LEONARDO 780/9 + FCE)*	Cod. 14100944.MOT

Cappe per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	N. filtri Filters No. N. filtres Filter Nr. N° filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
CB ² (LEONARDO 600/6 + FCE)	2	995 mm	920 mm	425 mm	Kg 37	Kg 47
CB ² (LEONARDO 780/9 + FCE)	2	1220 mm	920 mm	425 mm	Kg 41	Kg 51

* Con kit motore - With motor kit - Avec kit moteur - Mit Motorsatz - Con kit motor



Storage Cloud (CB Cooking Innovation Industry 4.0)

Salvataggio dati su Cloud, canone annuo
Cloud Storage, annual fee
Sauvegarde des données sur le Cloud, cotisation annuelle
Cloud Datenspeicher, Jahresgebühr
Almacenamiento de datos en el Cloud, cuota anual

LEONARDO 600/6	Cod. 000CLOUD
LEONARDO 780/9	

OPTIONALS CB² - LEONARDO
Cappe Hoods Hottes Dunstabzugshauben Campanas



Cappe autonome d'appoggio complete di motore

Ventless extractor hoods with motor
Hottes autonomes d'appui avec moteur
Autonome Dunstabzugshauben mit Motor
Campanas autónomas apoyadas con motor

CB ² (LEONARDO 600/6 + FCE)	Cod. 14100867
CB ² (LEONARDO 780/9 + FCE)	Cod. 14100945

Cappe per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Portata motore Motor capacity Capacité moteur Motoren-Kapazität Capacidad del motor	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
CB ² (LEONARDO 600/6 + FCE)	995 mm	710 mm	425 mm	400 m ³ /h	230V~	180 W	Kg 80
CB ² (LEONARDO 780/9 + FCE)	1222 mm	780 mm	470 mm	400 m ³ /h	230V~	180 W	Kg 95

Tecnologia avanzata La cappa autonoma senza canna fumaria: mai più odori e fumi di cottura nella tua cucina!

Assorbimento di fumi e odori fino al 95%. La purificazione dei grassi, degli odori e dei fumi durante la cottura si risolve con filtri e celle all'interno della cappa autonoma.

- Ecosostenibile ed efficiente
- Sistema di filtraggio certificato
- Facilità di pulizia
- Celle e filtri lavabili

Leading-edge technology The ventless extractor hood: prevents unpleasant odours and smoke in your kitchen!

Smokefree and odorless up to 95%. The cleaning of fats, odors and vapors during cooking is solved by filters and cells inside the ventless extractor hood.

- Sustainable and efficient
- Certified filter system
- Easy cleaning
- Filter and cells washable

Technologie avancée La hotte autonome sans sortie extérieure: plus jamais d'odeurs et de vapeurs de cuisson dans la cuisine!

Absorption de fumée et odeurs jusqu' à 95%. La purification des graisses, des odeurs et des vapeurs pendant la cuisson se résout avec filtres et cellules à l'intérieur de la hotte autonome.

- Écologique et performante
- Système de filtrage certifié
- Facilité de nettoyage
- Cellules et filtres lavables

Spitzentechnologie Die autonome Dunstabzugshaube: Nie wieder Rauch und Gerüche in Ihrer Küche!

Rauchfrei und geruchsfrei bis zu 95%. Die Reinigung von Fetten, Gerüchen und Dämpfen wird während des Garens durch spezielle Filter und Zellen innerhalb der autonomen Dunstabzugshaube gelöst.

- Nachhaltig und effizient
- Zertifiziertes Filtersystem
- Leichte Reinigung
- Filter und Zellen waschbar

Tecnología avanzada La campana autónoma sin chimenea: nunca más olores y humos en tu cocina!

Absorción de humos y olores hasta el 95%. La purificación de grasas, olores y humos durante la cocción se gestiona con filtros y celdas dentro de la campana autónoma.

- Sostenible y eficiente
- Sistema de filtrado certificado
- Fácil de limpiar
- Celdas y filtros lavables



CB² COOKING BLOCK

- CHEF + Forno a convezione
- CHEF + Convection oven
- CHEF + Four à convection
- CHEF + Konvektionsofen
- CHEF + Horno de convección

Cod. 14100764 - **CB² COOKING BLOCK*** CHEF 505 + FCE-UM
 Cod. 14100932 - **CB² COOKING BLOCK*** CHEF 505 + FCE-UM PR9 INDUSTRY 4.0**

Cod. 14100766 - **CB² COOKING BLOCK*** CHEF 706 + FCE-UM
 Cod. 14100934 - **CB² COOKING BLOCK*** CHEF 706 + FCE-UM PR9 INDUSTRY 4.0**

Cod. 14100782 - **CB² COOKING BLOCK*** CHEF 708 + FCE-UM
 Cod. 14100935 - **CB² COOKING BLOCK*** CHEF 708 + FCE-UM PR9 INDUSTRY 4.0**

Extra prezzo per forno elettrico a convezione con scheda elettronica e umidificatore
 Extra price for electrical convection oven with electronic board and humidifier
 Extra prix pour four électrique à convection avec carte électronique et humidificateur
 Extra Preis für Konvektionsofen mit elektronischer Steuerung und Befeuchter
 Extra precio para horno eléctrico de convección con tarjeta electrónica y humidificador

* Senza attrezzi/teglie di cottura in dotazione
 * Without tools/plates
 * Sans outillages/plat
 * Ohne Garbehälter/Pfannen
 * Sin utensilios/bandejas de cocción

**Modelli con Industry 4.0: PR9 (scheda elettronica) incluso
 **Models with Industry 4.0: PR9 (electronic card) included
 **Modèles avec Industry 4.0: PR9 (carte électronique) inclus
 **Modelle mit Industry 4.0: PR9 (elektronischer Ausführung) inklusive
 **Modelos con Industry 4.0: PR9 (tarjeta electrónica) incluido

FCE può essere configurato in versione 4 teglie 600x400 mm, oppure in versione 5 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm (da definire in fase di ordine)
 FCE can be equipped with 4 plates 600x400 mm or with 5 grids/Gastronorm trays GN1/1 H max 40 mm (please specify when ordering)
 FCE peut être configuré pour 4 plats 600x400 mm ou pour 5 grilles/bacs Gastronorm GN1/1 H max 40 mm (à préciser lors de la commande)
 FCE kann mit 4 Pfannen 600x400 mm oder 5 Roste/Gastronorm Behälter GN1/1 H max 40 mm konfiguriert werden (muss bei Bestellung bestimmt werden)
 FCE puede ser configurado en la versión 4 bandejas 600x400 mm o en la versión 5 rejillas/bandejas Gastronorm GN1/1 H max 40mm (especificar al momento del orden)

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Altezza con vetro alzato Height with lifted glass Hauteur avec vitre soulevée Höhe mit Scheibe oben Altura con cristal elevado	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
CB² COOKING BLOCK (CHEF 505 + FCE)	990 mm	700 mm	1930 mm	2080 mm	16,3 KW	Kg 245
CB² COOKING BLOCK (CHEF 706 + FCE)	1105 mm	795 mm	1990 mm	2170 mm	18,3 KW	Kg 280
CB² COOKING BLOCK (CHEF 708 + FCE)	1105 mm	865 mm	2060 mm	2280 mm	21,6 KW	Kg 300



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE



7



new

Modello Model Modèle Modell Modelo	Attrezzi Tools Outillages Werkzeuge Utensilios	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia
CHEF 505	5	15 Kg	400V 3N~	10,6 KW
CHEF 706	6	24 Kg	400V 3N~	12,6 KW
CHEF 708	8	32 Kg	400V 3N~	15,9 KW

+

Modello Model Modèle Modell Modelo	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia
FCE4	30° - 280°C	4 x 600x400 mm	400V 3N~	5,7 KW
FCE5	30° - 280°C	5 x GN1/1	400V 3N~	5,7 KW

* FCE 4 vedi pagina 207 - * FCE 4 see page 207 - * FCE 4 voir page 207 - * FCE 4 siehe Seite 207 - * FCE 4 ver página 207
 **FCE 5 vedi pagina 211 - ** FCE 5 see page 211 - ** FCE 5 voir page 211 - ** FCE 5 siehe Seite 211 - ** FCE 5 ver página 211



CB² COOKING BLOCK

- CHEF + Forno a convezione + Forno pizza con refrattario in pietra lavica
- CHEF + Convection oven + Pizza oven with lavarock cooking base
- CHEF + Four à convection + Four à pizza avec plan de cuisson en pierre volcanique
- CHEF + Konvektionsofen + Pizzaofen mit Lavasteinplatte
- CHEF + Horno de convección + Horno de pizza con placa de cocción de piedra lávica

Cod. 14100834 - **CB² COOKING BLOCK*** CHEF 505 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI
 Cod. 14100936 - **CB² COOKING BLOCK*** CHEF 505 + FCE-UM PR9+4-PIZZA-CB-VI INDUSTRY 4.0**

Cod. 14100808 - **CB² COOKING BLOCK*** CHEF 706 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI
 Cod. 14100921 - **CB² COOKING BLOCK*** CHEF 706 + FCE-UM PR9+4-PIZZA-CB-VI INDUSTRY 4.0**

Cod. 14100820 - **CB² COOKING BLOCK*** CHEF 708 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI
 Cod. 14100937 - **CB² COOKING BLOCK*** CHEF 708 + FCE-UM PR9+4-PIZZA-CB-VI INDUSTRY 4.0**

Extra prezzo per forno elettrico a convezione con scheda elettronica e umidificatore
 Extra price for electrical convection oven with electronic board and humidifier
 Extra prix pour four électrique à convection avec carte électronique et humidificateur
 Extra Preis für Konvektionsofen mit elektronischer Steuerung und Befeuchter
 Extra precio para horno eléctrico de convección con tarjeta electrónica y humidificador

* Senza attrezzi/teglie di cottura in dotazione
 * Without tools/plates
 * Sans outillages/plat
 * Ohne Garbehälter/Pfannen
 * Sin utensilios/bandejas de cocción

**Modelli con Industry 4.0: PR9 (scheda elettronica) incluso
 **Models with Industry 4.0: PR9 (electronic card) included
 **Modèles avec Industry 4.0: PR9 (carte électronique) inclus
 **Modelle mit Industry 4.0: PR9 (elektronischer Ausführung) inklusive
 **Modelos con Industry 4.0: PR9 (tarjeta electrónica) incluido

FCE può essere configurato in versione 4 teglie 600x400 mm, oppure in versione 5 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm (da definire in fase di ordine)
 FCE can be equipped with 4 plates 600x400 mm or with 5 grids/Gastronorm trays GN1/1 H max 40 mm (please specify when ordering)
 FCE peut être configuré pour 4 plats 600x400 mm ou pour 5 grilles/bacs Gastronorm GN1/1 H max 40 mm (à préciser lors de la commande)
 FCE kann mit 4 Pfannen 600x400 mm oder 5 Roste/Gastronorm Behälter GN1/1 H max 40 mm konfiguriert werden (muss bei Bestellung bestimmt werden)
 FCE puede ser configurado en la versión 4 bandejas 600x400 mm o en la versión 5 rejillas/bandejas Gastronorm GN1/1 H max 40mm (especificar al momento del orden)

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Altezza con vetro alzato Height with lifted glass Hauteur avec vitre soulevée Höhe mit Scheibe oben Altura con cristal elevado	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
CB² COOKING BLOCK (CHEF 505 + FCE + 4-PIZZA-VI)	995 mm	790 mm	1920 mm	2070 mm	20,3 KW	Kg 300
CB² COOKING BLOCK (CHEF 706 + FCE + 4-PIZZA-VI)	1125 mm	790 mm	1980 mm	2160 mm	22,3 KW	Kg 320
CB² COOKING BLOCK (CHEF 708 + FCE + 4-PIZZA-VI)	1125 mm	865 mm	2050 mm	2270 mm	25,6 KW	Kg 350



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE



7



new

Forno pizza con sportello in vetro e illuminazione interna

Pizza oven with glass door and internal lighting

Four à pizza avec porte vitrée et éclairage interne

Pizzaofen mit Glastür und Innenbeleuchtung

Horno de pizza con puerta de vidrio y iluminación interior

Modello Model Modèle Modell Modelo	Attrezzi Tools Outillages Werkzeuge Utensilios	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia
CHEF 505	5	15 Kg	400V 3N~	10,6 KW
CHEF 706	6	24 Kg	400V 3N~	12,6 KW
CHEF 708	8	32 Kg	400V 3N~	15,9 KW

+

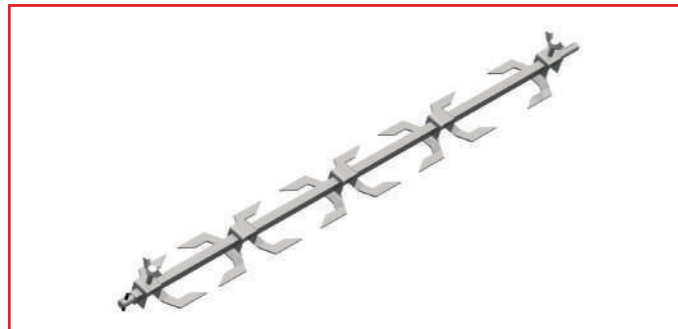
Modello Model Modèle Modell Modelo	N. Camere No. Chambres N. Chambres N. Kammers N. Cámara	Larghezza camera Chamber width Largeur chambre Kammerbreite Anchura cámara	Profondità camera Chamber depth Profondeur chambre Kammertiefe Profundidad cámara	Altezza camera Chamber height Hauteur chambre Kammerhöhe Altura cámara	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia
4-PIZZA-CB-VI	1	625 mm	620 mm	110 mm	30° - 450°C	230V 3~ / 400V 3N~	4 KW

+

Modello Model Modèle Modell Modelo	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia
FCE4	30° - 280°C	4 x 600x400 mm	400V 3N~	5,7 KW
FCE5	30° - 280°C	5 x GN1/1	400V 3N~	5,7 KW

* FCE 4 vedi pagina 207 - * FCE 4 see page 207 - * FCE 4 voir page 207 - * FCE 4 siehe Seite 207 - * FCE 4 ver página 207
 **FCE 5 vedi pagina 211 - ** FCE 5 see page 211 - ** FCE 5 voir page 211 - ** FCE 5 siehe Seite 211 - ** FCE 5 ver página 211

OPTIONALS CB² - CHEF
Attrezzi Tools Outillages Spieße Utensilios



Attrezzo completo di forchette
 Tool with forks
 Outillage complète de fourchettes pour poulets
 Spieß mit Klammern
 Utensilio dotado de pinchos

CHEF 505	Cod. 04040676.050	450 mm*
CHEF 706	Cod. 04040658.070	600 mm*
CHEF 708		



Attrezzo a forchetta lunga
 Long fork tools
 Outillage deux piques pour poulets
 Langer Spieß für Hähnchen
 Utensilio de pincho largo

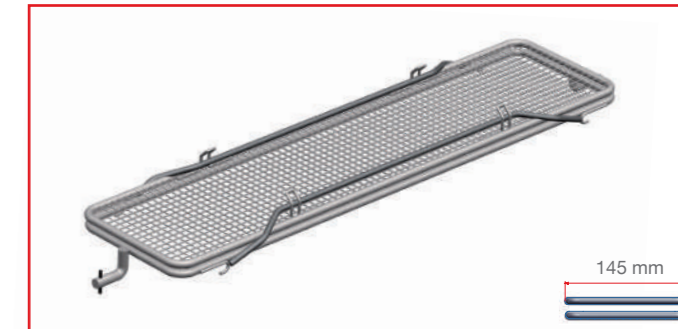
CHEF 505	Cod. 14080436.050	440 mm*
CHEF 706	Cod. 14080432.070	590 mm*
CHEF 708		

OPTIONALS CB² - CHEF
Attrezzi Tools Outillages Spieße Utensilios



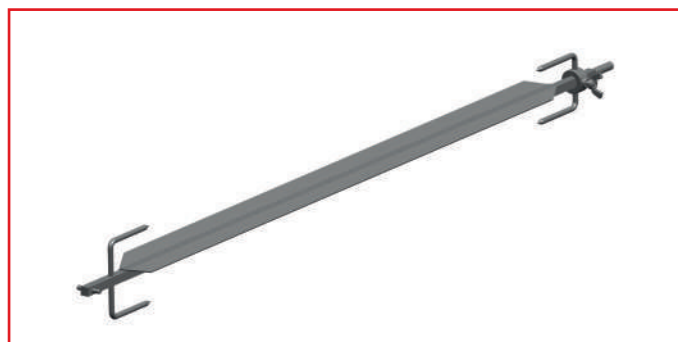
Attrezzo gabbia bombata
 Convex cage tool
 Outillage cage bombée
 Gewölbter Butterfly-Flachkorb
 Utensilio caja convexa

CHEF 505	Cod. 14080204.050	440 mm*
CHEF 706	Cod. 14080202.070	570 mm*
CHEF 708		



Attrezzo gabbia piatta a rete
 Flat cage grid tool
 Outillage cage plate grillagée
 Netz-Butterfly-Korb
 Utensilio caja plana enrejada

CHEF 505	Cod. 14080299.050	440 mm*
CHEF 706	Cod. 14080300.070	570 mm*
CHEF 708		



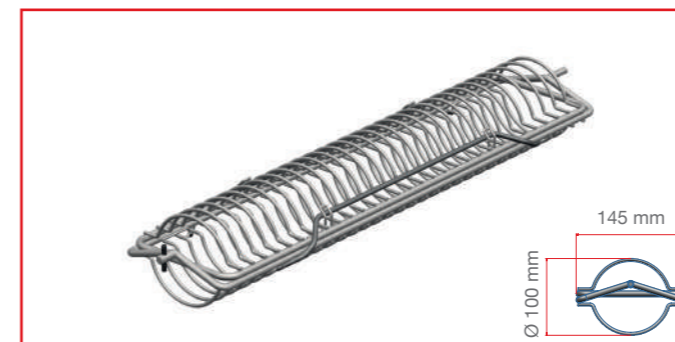
Attrezzo rapido per polli
 Quick tools for chicken
 Outillage rapide pour poulets
 Schneller Spieß für Hähnchen
 Utensilio rapido para pollos

CHEF 505	Cod. 14080280.050	450 mm*
CHEF 706	Cod. 14080281.070	610 mm*
CHEF 708		



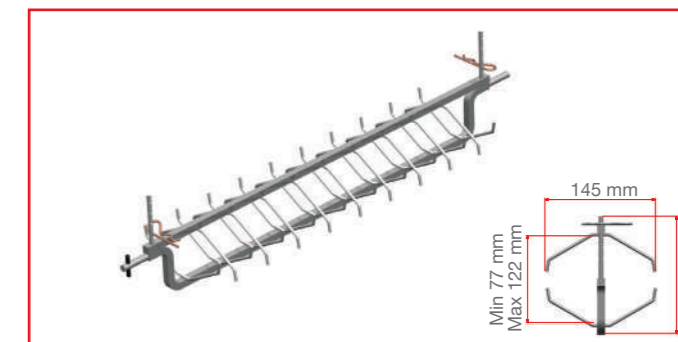
Attrezzo gabbia piatta
 Flat cage tool
 Outillage cage plate
 Butterfly-Korb
 Utensilio caja plana

CHEF 505	Cod. 14080116.050	440 mm*
CHEF 706	Cod. 14080018.070	570 mm*
CHEF 708		



Attrezzo per arrosto Ø 100 mm
 Tool for roast
 Outillage pour rôti
 Spießkorb für Braten
 Utensilio para asado

CHEF 505	Cod. 14080282.050	450 mm*
CHEF 706	Cod. 14080283.070	605 mm*
CHEF 708		



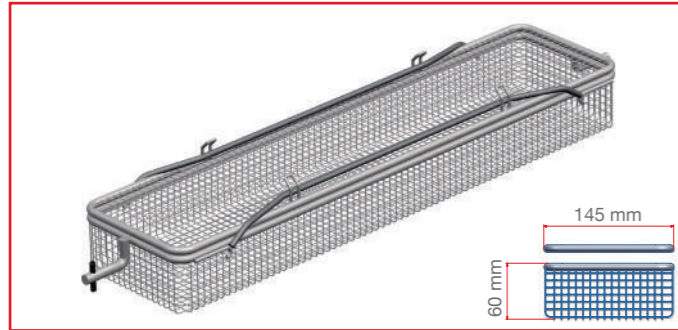
Attrezzo per arrosto
 Tool for roast
 Outillage pour rôti
 Spießkorb für Braten
 Utensilio para asado

CHEF 505	Cod. 14080115.050	375 mm*
CHEF 706	Cod. 14080017.070	525 mm*
CHEF 708		

* Misura utile di cottura - Usable measure of cooking - Mesure utile de cuisson - Nutzbreite - Medida útil de cocción

* Misura utile di cottura - Usable measure of cooking - Mesure utile de cuisson - Nutzbreite - Medida útil de cocción

OPTIONALS CB² - CHEF
Attrezzi Tools Outillages Spieße Utensilios



Cestello a rete
 Basket grid
 Balancelle à cage grillagée
 Hängekorb
 Cesta enrejada

CHEF 505	Cod. 14080133.050	440 mm*
CHEF 706		
CHEF 708	Cod. 14080114.070	570 mm*



Coppia di forchettoni
 Clamps set
 Set outillages grosse pièce
 Gabelset
 Set pinchos

CHEF	Cod. 14080338.CHE
------	-------------------



Coppia di forchettoni per asta centrale
 Clamps set for central tool
 Set outillages centrales grosse pièce
 Gabelset für Spanferkel
 Set pinchos para barra central

CHEF	Cod. 14080337.CHE
------	-------------------

OPTIONALS CB² - CHEF
Consumabili Supplies Matériels consommables Gebrauchswaren Artículos de consumo



Carta termica di cottura
 Thermic cooking foil
 Papier thermique de cuisson
 Thermofolie zum Kochen
 Papel térmico de cocción

CHEF	Cod. 10120005	200 m, H 50 cm
------	---------------	----------------



Sacchetti termici di cottura, 600 pezzi
 Thermic cooking bags, 600 pieces
 Sachets thermiques de cuisson, 600 pièces
 Thermokockbeutel, 600 Stück
 Bolsas térmicas de cocina, 600 piezas

CHEF	Cod. 10120007	44x27 cm
------	---------------	----------

* Misura utile di cottura - Usable measure of cooking - Mesure utile de cuisson - Nutzbreite - Medida útil de cocción

OPTIONALS CB² - CHEF
Consumabili Supplies Matériels consommables Gebrauchswaren Artículos de consumo



Barattolo di aromi
 Herbs can
 Boîte d'arômes
 Gewürzdose
 Tarro de especias

CHEF	Cod. AROMI-25	2,5 Kg
------	---------------	--------



Guanti termici
 Heat - Gauntlet
 Gants isolants
 Wärmeschutzhandschuhe
 Guantes térmicos

CHEF	Cod. GUANTI-CB	onesize
------	----------------	---------

OPTIONALS CB²
Cappe Hoods Hottes Dunstabzugshauben Campanas



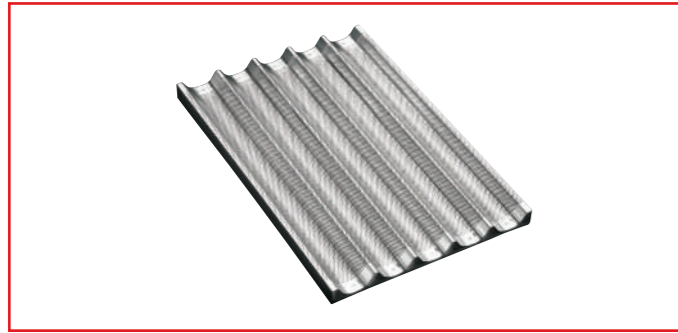
Cappe da appoggio con filtri inox a labirinto con rosone Ø 150 mm, disponibile su richiesta con kit motore 675 m³/h a velocità variabile
 Hoods with labyrinth inox filters with rosette Ø 150 mm, on request with motor kit 675 m³/h with changeable speed
 Hottes d'appui avec filtres inox à labyrinthe avec conduit Ø 150 mm, sur demande avec kit moteur 675 m³/h vitesse variable
 Dunstabzugshauben mit Inox-Labyrinthfiltern und Rosette Ø 150 mm, auf Anfrage mit Motorsatz 675 m³/h, variable Geschwindigkeit
 Campanas apoyadas con filtros inox de laberinto con rosetón Ø 150 mm, bajo demanda con kit motor 675 m³/h de velocidad variable

CB ² (CHEF 505 + FCE)	Cod. 14100802
CB ² (CHEF 706 + FCE)	Cod. 14100803
CB ² (CHEF 708 + FCE)	Cod. 14100953
CB ² (CHEF 505 + FCE)*	Cod. 14100802.MOT
CB ² (CHEF 706 + FCE)*	Cod. 14100803.MOT
CB ² (CHEF 708 + FCE)*	Cod. 14100953.MOT
CB ² (CHEF 505 + FCE + 4-PIZZA-CB-VI)	Cod. 14100840
CB ² (CHEF 706 + FCE + 4-PIZZA-CB-VI) - CB ² (CHEF 708 + FCE + 4-PIZZA-CB-VI)	Cod. 14100841
CB ² (CHEF 505 + FCE + 4-PIZZA-CB-VI)*	Cod. 14100840.MOT
CB ² (CHEF 706 + FCE + 4-PIZZA-CB-VI) - CB ² (CHEF 708 + FCE + 4-PIZZA-CB-VI)*	Cod. 14100841.MOT

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	N. filtri Filters No. N. filtres Filter Nr. N° filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
CB ² (CHEF 505 + FCE)	2	996 mm	920 mm	425 mm	Kg 36	Kg 46
CB ² (CHEF 706/708 + FCE)	2	1105 mm	920 mm	425 mm	Kg 38	Kg 48
CB ² (CHEF 505 + FCE + 4-PIZZA-CB-VI)	2	996 mm	920 mm	425 mm	Kg 36	Kg 46
CB ² (CHEF 706/708 + FCE + 4-PIZZA-CB-VI)	2	1105 mm	920 mm	425 mm	Kg 38	Kg 48

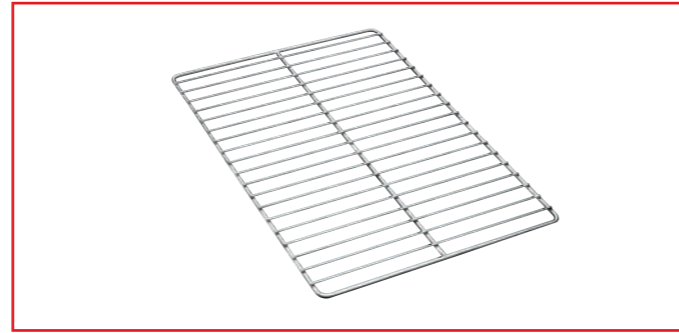
* Con kit motore - With motor kit - Avec kit moteur - Mit Motorsatz - Con kit motor

OPTIONALS CB² - FCE 4



Teglia per "baguette" a 5 canali
Plate for "baguette" with 5 channels
Plat pour "baguettes" avec 5 canaux
Baguettepfanne mit 5 Kanälen
Bandeja para "baguette" con 5 canales

FCE 4	Cod. 10040057	600x400 mm
-------	---------------	------------



Griglia
Grid
Grille
Rost
Rejilla

FCE 4	Cod. 10040059	600x400 mm
-------	---------------	------------



Teglia in alluminio
Aluminium plate
Plat en aluminium
Aluminiumpfanne
Bandeja de aluminio

FCE 4	Cod. 10040056	600x400 mm
-------	---------------	------------



Teglia forata in alluminio
Drilled aluminium plate
Plat percé en aluminium
Gelochte Aluminiumpfanne
Bandeja perforada de aluminio

FCE 4	Cod. 10040066	600x400 mm
-------	---------------	------------



Teglia alluminata
Aluminized plate
Plat aluminat
Aluminierte Pfanne
Bandeja aluminizada

FCE 4	Cod. 10040055	600x400 mm
-------	---------------	------------



Supporto teglie per trasformazione in FCE5
Plates support to convert into FCE5
Support plats pour transformation en FCE5
Pfannenhalterung zur FCE5 Umwandlung
Soporte bandejas para transformación en FCE5

FCE 4	Cod. 14080151	onesize
-------	---------------	---------

OPTIONALS CB² - FCE 5



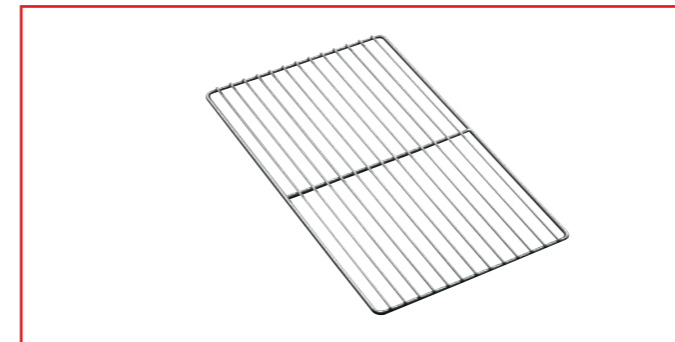
Bacinella Gastronorm
Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

FCE 5	Cod. 10040038	GN1/1 H 20 mm
-------	---------------	------------------



Bacinella Gastronorm
Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

FCE 5	Cod. 10040021	GN1/1 H 40 mm
-------	---------------	------------------



Griglia
Grid
Grille
Rost
Rejilla

FCE 5	Cod. 10040058	GN1/1
-------	---------------	-------



Supporto teglie per trasformazione in FCE4
Plates support to convert into FCE4
Support plats pour transformation en FCE4
Pfannenhalterung zur FCE4 Umwandlung
Soporte bandejas para transformación en FCE4

FCE 5	Cod. 14080152	onesize
-------	---------------	---------



Storage Cloud (CB Cooking Innovation Industry 4.0)

Salvataggio dati su Cloud, canone annuo
Cloud Storage, annual fee
Sauvegarde des données sur le Cloud, cotisation annuelle
Cloud Datenspeicher, Jahresgebühr
Almacenamiento de datos en el Cloud, cuota anual

CHEF 505	Cod. 000CLOUD
CHEF 706	
CHEF 708	



Girarrosti planetari

Planetary chicken-spits

Rôtissoires planétaires

Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe

Asadores planetarios

La tradizione che non si perde

CB produce girarrosti planetari da oltre 50 anni. L'elemento chiave di questi girarrosti è il movimento planetario, sistema caratterizzato da un ingranaggio centrale intorno al quale ruotano gli ingranaggi satellite, corrispondenti al numero delle aste. Grazie a questo sistema si ottiene una migliore uniformità di cottura di polli, roast-beef, arrostiti e altro.

- Movimento planetario con asta centrale
- Tecnologia elettrica o a gas
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti
- Apertura a sollevamento verticale

Traditions that aren't lost

For more than 50 years **CB** chicken-spits have made this dream come true.

The key element of these chicken-spits is the planetary movement. A certain number of satellite gears, equivalent to the number of spits, rotates around a central shaft. The planetary movement grants a uniform cooking of chickens, roast-beefs, roasts and more.

- Planetary movement with central rod
- Cooking appliances, electrical or gas
- Excellent visibility and presentation of the products
- Vertical lifting opening

La tradition qui ne s'égaré pas

Depuis plus de 50 ans les rôtissoires **CB** sont complices dans la réalisation de ce rêve. L'aspect fondamental de ces rôtissoires est le mouvement dit planétaire: un système caractérisé par un engrenage central autour duquel tourne un certain nombre d'engrenages satellites qui permet aux broches de pivoter individuellement. Grâce à ce système de double rotation, on obtient une cuisson uniforme pour poulets, roast-beef, rôtis et tout.

- Mouvement planétaire avec broche centrale
- Appareils de cuisson électriques ou à gaz
- Excellente visibilité et présentation des produits
- Ouverture vitre à levage vertical

Tradition, die sich nicht verliert

Seit mehr als 50 Jahren sind wir von **CB** Ihr Partner für Erfolg - Das Schlüsselement unserer **CB** Hähnchengrillgeräte ist das Umlaufgetriebe, ein System, das durch ein zentrales Zahnrad gekennzeichnet ist, um das die Satellitenzahnäder entsprechend der Anzahl der Stangen drehen. Dank dieses Systems erhalten Sie ein uniformes Garresultat beim Zubereiten von Hähnchen, Roastbeef, Braten und anderem.

- Planetengetriebe mit zentraler Stange
- Maschinen, elektrisch oder gasbetrieben
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte
- Vertikale Glasöffnung

La tradicion que no se pierde

Desde más de 50 años los Asadores **CB** son cómplices en la realización de este sueño. El elemento clave de estos asadores es el movimiento planetario, sistema caracterizado por un engranaje central a cuyo alrededor giran los engranajes satélites, correspondientes al número de las espadas. Gracias a este sistema se obtiene una mejor uniformidad de cocción de pollos, roast-beef, asados y mas.

- Movimiento planetario con barra central
- Aparatos de cocción eléctricos o de gas
- Excelente visibilidad y presentación de los productos
- Apertura vidrio con levantamiento vertical



Girarrosti planetari elettrici con resistenze a infrarossi
 Electrical planetary chicken-spits with infrared heating elements
 Rôtissoires planétaires électriques à résistances à infrarouges
 Elektro-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe und Infrarot-Heizelementen
 Asadores planetarios eléctricos con resistencias de infrarrojos

Cod. 14100756 - **PLANET 15***



Nr. 15



Nr. 5

Cod. 14100740 - **PLANET 24***



Nr. 24



Nr. 6

Cod. 14100741 - **PLANET 32***



Nr. 32



Nr. 8

Cod. 14100742 - **PLANET 48***



Nr. 48



Nr. 8

* Schidioni completi di forchette in dotazione
 * Complete spits with forks included
 * Broches complètes de fourchettes en dotation
 * Inklusive Spieße mit Klammern
 * Espadas con pinchos incluidas

Modello Model Modèle Modell Modelo	Aste Spits Broches Spieße Espadas	Polli Chickens Poulets Hähnchen Pollos	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Altezza con vetro alzato Height with lifted glass Hauteur avec vitre soulevée Höhe mit Scheibe oben Altura con cristal elevado	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
PLANET 15	5	15(15 Kg)	845 mm	675 mm	750 mm	900 mm	400V 3N~	8,2 KW	Kg 100
PLANET 24	6	24(24 Kg)	1008 mm	805 mm	820 mm	1000 mm	400V 3N~	12,6 KW	Kg 137
PLANET 32	8	32(32 Kg)	1008 mm	875 mm	890 mm	1110 mm	400V 3N~	15,9 KW	Kg 156
PLANET 48	8	48(48 Kg)	1300 mm	875 mm	890 mm	1110 mm	400V 3N~	21,2 KW	Kg 180



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

PLANET

8



- Movimento planetario con asta centrale
- Tecnologia di cottura a infrarosso
- Regolatore manuale con timer
- Apertura con vetro a sollevamento verticale con circolazione naturale dell'aria
- Bacinella d'appoggio estraibile
- Planetary movement with central spit
- Cooking technology with infrared heat
- Manual energy-regulation with timer
- Vertical lifting opening with natural air circulation
- Removable working shelf
- Mouvement planétaire avec broche centrale
- Technologie de cuisson à infrarouge
- Régulateur manuel avec minuterie
- Ouverture avec vitre à levage vertical et avec circulation naturelle de l'air
- Bac d'appui amovible
- Planetengetriebe mit zentraler Stange
- Infrarot-Kochsystem
- Manuelle Energie-Regulierung mit Timer
- Vertikale Glasöffnung mit natürlicher Luftzirkulation
- Abnehmbare Ablagefläche
- Rotación planetaria y barra central
- Tecnología de cocción por infrarrojos
- Regulador manual con temporizador
- Apertura con cristal de elevación vertical y circulación natural del aire
- Bandeja de soporte extraíble



Girarrosti planetari elettrici con resistenze a infrarossi
 Electrical planetary chicken-spits with infrared heating elements
 Rôtissoires planétaires électriques à résistances à infrarouges
 Elektro-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe und Infrarot-Heizelementen
 Asadores planetarios eléctricos con resistencias de infrarrojos

Cod. 14100746 - **PLANET 64***



Nr. 64



Nr. 16

Cod. 14100747 - **PLANET 96***



Nr. 96



Nr. 16

- * Schidioni completi di forchette in dotazione
- * Complete spits with forks included
- * Broches complètes de fourchettes en dotation
- * Inklusive Spieße mit Klammern
- * Espadas con pinchos incluidas

Modello	Aste	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza con vetro alzato	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Height with lifted glass	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec vitre soulevée	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Höhe mit Scheibe oben	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Altura con cristal elevado	Voltaje	Potencia	Peso
PLANET 64	16	64(64 Kg)	1008 mm	875 mm	2110 mm	2330 mm	2x400V 3N~	2x15,9 KW	Kg 300
PLANET 96	16	96(96 Kg)	1300 mm	875 mm	2110 mm	2330 mm	2x400V 3N~	2x21,2 KW	Kg 370



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

PLANET

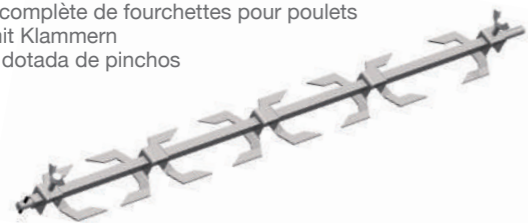
8



- Movimento planetario con asta centrale
- Tecnologia di cottura a infrarosso
- Regolatore manuale con timer
- Apertura con vetro a sollevamento verticale con circolazione naturale dell'aria
- 8 schidioni per camera
- Planetary movement with central spit
- Cooking technology with infrared heat
- Manual energy-regulation with timer
- Vertical lifting opening
- 8 spits each chamber
- Mouvement planétaire avec broche centrale
- Technologie de cuisson à infrarouge
- Régulateur manuel avec minuterie
- Ouverture avec vitre à levage vertical et avec circulation naturelle de l'air
- 8 broches par chambre
- Planetengetriebe mit zentraler Stange
- Infrarot-Kochsystem
- Manuelle Energie-Regulierung mit Timer
- Vertikale Glasöffnung mit natürlicher Luftzirkulation
- 8 Spieße je Kammer
- Rotación planetaria y barra central
- Tecnología de cocción por infrarrojos
- Regulador manual con temporizador
- Apertura con cristal de elevación vertical y circulación natural del aire
- 8 espadas cada cámara

OPTIONALS PLANET

Schidione completo di forchette
Complete spit with forks
Broche complète de fourchettes pour poulets
Spieß mit Klammern
Espada dotada de pinchos



Cod. 04040676 **PLANET 15**
Misura utile di cottura 450 mm Usable measure of cooking 450 mm
Mesure utile de cuisson 450 mm Nutzbreite 450 mm
Medida útil de cocción 450 mm

Schidione a forchetta lunga
Special long spit
Broche deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Espada de pincho largo



Cod. 14080436 **PLANET 15**
Misura utile di cottura 440 mm Usable measure of cooking 440 mm
Mesure utile de cuisson 440 mm Nutzbreite 440 mm
Medida útil de cocción 440 mm

Cod. 04040658 **PLANET 24 PLANET 32 PLANET 64**
Misura utile di cottura 600 mm Usable measure of cooking 600 mm
Mesure utile de cuisson 600 mm Nutzbreite 600 mm
Medida útil de cocción 600 mm

Cod. 14080432 **PLANET 24 PLANET 32 PLANET 64**
Misura utile di cottura 590 mm Usable measure of cooking 590 mm
Mesure utile de cuisson 590 mm Nutzbreite 590 mm
Medida útil de cocción 590 mm

Cod. 04040877 **PLANET 48 PLANET 96**
Misura utile di cottura 880 mm Usable measure of cooking 880 mm
Mesure utile de cuisson 880 mm Nutzbreite 880 mm
Medida útil de cocción 880 mm

Cod. 14080431 **PLANET 48 PLANET 96**
Misura utile di cottura 870 mm Usable measure of cooking 870 mm
Mesure utile de cuisson 870 mm Nutzbreite 870 mm
Medida útil de cocción 870 mm

Schidione rapido per polli
Quick spit for chicken
Broche rapide pour poulets
Schneller Spieß für Hähnchen
Espada rápida para pollos



Cod. 14080280 **PLANET 15**
Misura utile di cottura 450 mm Usable measure of cooking 450 mm
Mesure utile de cuisson 450 mm Nutzbreite 450 mm
Medida útil de cocción 450 mm

Schidione gabbia piatta
Flat cage grid
Broche cage plate
Butterfly-Flachkorb
Espada caja plana



Cod. 14080116 **PLANET 15**
Misura utile di cottura 440 mm Usable measure of cooking 440 mm
Mesure utile de cuisson 440 mm Nutzbreite 440 mm
Medida útil de cocción 440 mm

Cod. 14080281 **PLANET 24 PLANET 32 PLANET 64**
Misura utile di cottura 610 mm Usable measure of cooking 610 mm
Mesure utile de cuisson 610 mm Nutzbreite 610 mm
Medida útil de cocción 610 mm

Cod. 14080018 **PLANET 24 PLANET 32 PLANET 64**
Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Cod. 14080298 **PLANET 48 PLANET 96**
Misura utile di cottura 890 mm Usable measure of cooking 890 mm
Mesure utile de cuisson 890 mm Nutzbreite 890 mm
Medida útil de cocción 890 mm

Cod. 14080005 **PLANET 48 PLANET 96**
Misura utile di cottura 895 mm Usable measure of cooking 895 mm
Mesure utile de cuisson 895 mm Nutzbreite 895 mm
Medida útil de cocción 895 mm

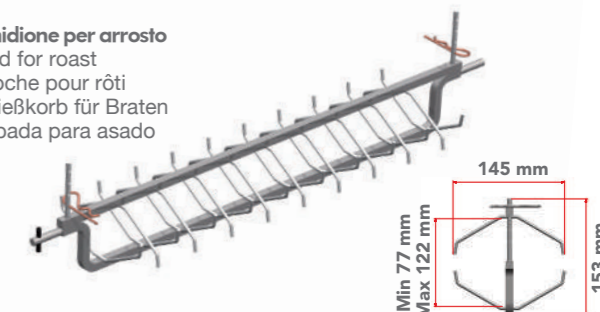
OPTIONALS PLANET

Schidione gabbia bombata
Convex cage grid
Broche cage bombée
Gewölbter Butterfly-Flachkorb
Espada caja convexa



Cod. 14080204 **PLANET 15**
Misura utile di cottura 440 mm Usable measure of cooking 440 mm
Mesure utile de cuisson 440 mm Nutzbreite 440 mm
Medida útil de cocción 440 mm

Schidione per arrosto
Grid for roast
Broche pour rôti
Spießkorb für Braten
Espada para asado



Cod. 14080115 **PLANET 15**
Misura utile di cottura 375 mm Usable measure of cooking 375 mm
Mesure utile de cuisson 375 mm Nutzbreite 375 mm
Medida útil de cocción 375 mm

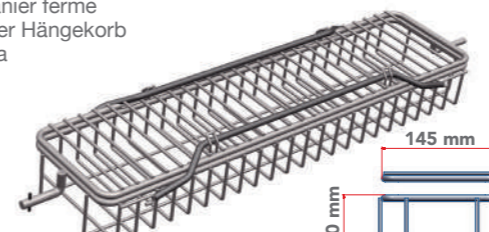
Cod. 14080202 **PLANET 24 PLANET 32 PLANET 64**
Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Cod. 14080017 **PLANET 24 PLANET 32 PLANET 64**
Misura utile di cottura 525 mm Usable measure of cooking 525 mm
Mesure utile de cuisson 525 mm Nutzbreite 525 mm
Medida útil de cocción 525 mm

Cod. 14080201 **PLANET 48 PLANET 96**
Misura utile di cottura 895 mm Usable measure of cooking 895 mm
Mesure utile de cuisson 895 mm Nutzbreite 895 mm
Medida útil de cocción 895 mm

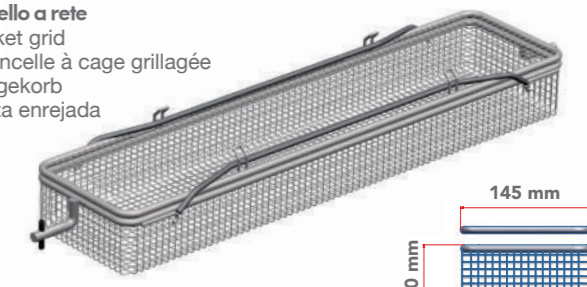
Cod. 14080007 **PLANET 48 PLANET 96**
Misura utile di cottura 820 mm Usable measure of cooking 820 mm
Mesure utile de cuisson 820 mm Nutzbreite 820 mm
Medida útil de cocción 820 mm

Schidione a cestello chiuso
Closed basket grid
Balancelle panier fermé
Geschlossener Hängekorb
Cesta cerrada



Cod. 14080131 **PLANET 15**
Misura utile di cottura 435 mm Usable measure of cooking 435 mm
Mesure utile de cuisson 435 mm Nutzbreite 435 mm
Medida útil de cocción 435 mm

Cestello a rete
Basket grid
Balancelle à cage grillagée
Hängekorb
Cesta enrejada



Cod. 14080133 **PLANET 15**
Misura utile di cottura 440 mm Usable measure of cooking 440 mm
Mesure utile de cuisson 440 mm Nutzbreite 440 mm
Medida útil de cocción 440 mm

Cod. 14080039 **PLANET 24 PLANET 32 PLANET 64**
Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Cod. 14080114 **PLANET 24 PLANET 32 PLANET 64**
Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Cod. 14080040 **PLANET 48 PLANET 96**
Misura utile di cottura 890 mm Usable measure of cooking 890 mm
Mesure utile de cuisson 890 mm Nutzbreite 890 mm
Medida útil de cocción 890 mm

Cod. 14080110 **PLANET 48 PLANET 96**
Misura utile di cottura 890 mm Usable measure of cooking 890 mm
Mesure utile de cuisson 890 mm Nutzbreite 890 mm
Medida útil de cocción 890 mm

OPTIONALS PLANET



Cod. 14080338
Coppia di forchettoni
 • Clamps set
 • Set outillages grosse pièce
 • Gabelset
 • Set pinchos



Cod. 14080337
Coppia di forchettoni per asta centrale
 • Clamps set for central tool
 • Set outillages centrales grosse pièce
 • Gabelset für Spanferkel
 • Set pinchos para barra central



Cod. 09CC0009
50-350°C, a camera
Montaggio termometro analogico
 • Montage analogic thermometer, 50-350°C, each chamber
 • Montage thermomètre analogique 50-350°C, par chambre
 • Montage thermostatische Analogkontrolle Temperatur 50-350°C, je Kammer
 • Montaje termómetro analógico 50-350°C, cada cámara



Cod. GUANTI-CB
Guanti termici
 • Heat - Gauntlet
 • Gants isolants
 • Wärmeschutzhandschuhe
 • Guantes térmicos



Cod. AROMI-25
2,5 Kg
Barattolo di aromi
 • Herbs can
 • Boîte d'arômes
 • Gewürzdose
 • Tarro de especias

OPTIONALS PLANET

Vetrine calde ventilate su ruote con vetri scorrevoli su entrambi i lati
 Warming cabinets on wheels with sliding glass-doors on both sides
 Vitrines chaudes sur roulettes avec portes coulissantes en verre sur les deux côtés
 Warmhalteschränke auf Rädern mit beidseitigen Glaßschiebetüren
 Vitrinas calientes con ruedas con vidrios correderos en ambos lados



Cod. 14100660 - VR-PLANET 15

Cod. 14100661 - VR-PLANET 24

Cod. 14100662 - VR-PLANET 32

Modello Model Modèle Modell Modelo	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
VR-PLANET 15	2	30° - 90°C	845 mm	575 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	Kg 69
VR-PLANET 24	2	30° - 90°C	1008 mm	705 mm	1050 mm	230V~	2,2 KW	Kg 94
VR-PLANET 32	2	30° - 90°C	1008 mm	800 mm	1050 mm	230V~	2,2 KW	Kg 101

OPTIONALS PLANET

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
 Edelstahl-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
 Caballetes desmontables de acero inox con ruedas y estante intermedio



Cod. 14100636 - **PLANET 15**

Cod. 14100313 - **PLANET 24 - PLANET 32**

Cod. 14100311 - **PLANET 48**

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
PLANET 15	1	845 mm	600 mm	960 mm	Kg 24
PLANET 24 - PLANET 32	1	990 mm	805 mm	905 mm	Kg 32
PLANET 48	1	1300 mm	800 mm	905 mm	Kg 39



Ripiano intermedio extra per cavalletto
 Extra intermediate shelf for stand
 Étagère intermédiaire extra pour chariot
 Extra Zwischenablage für Untergestell
 Estante intermedio extra para caballete

Cod. 04041107 **PLANET 15**

Cod. 04040416
PLANET 24 PLANET 32

Cod. 04040408 **PLANET 48**

OPTIONALS PLANET

Cappe da appoggio
 Hoods
 Hottes d'appui
 Dunstabzugshauben
 Campanas apoyadas



Cod. 14100639 - **PLANET 15***

Cod. 14100639.MOT - **PLANET 15****

Cod. 14100640 - **PLANET 24***

Cod. 14100640.MOT - **PLANET 24****

Cod. 14100641 - **PLANET 32***

Cod. 14100641.MOT - **PLANET 32****

Cod. 14100650 - **PLANET 48***

Cod. 14100650.MOT - **PLANET 48****

Cod.14100831 - **PLANET 64***

Cod.14100831.MOT - **PLANET 64****

Cod.14100832 - **PLANET 96***

Cod.14100832.MOT - **PLANET 96****

* Con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone Ø 150 mm
 * With labyrinth inox filters (without motor) with rosette Ø 150 mm
 * Avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit Ø 150 mm
 * Mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) mit Rosette Ø 150 mm
 * Con filtros inox de laberinto (sin motor) con rosetón Ø 150 mm

** Con filtri inox a labirinto (con kit motore 675 m³/h a velocità variabile) con rosone Ø 150 mm
 ** With labyrinth inox filters (with motor kit 675 m³/h with changeable speed) with rosette Ø 150 mm
 ** Avec filtres inox à labyrinthe (avec kit moteur 675 m³/h, vitesse variable) avec conduit Ø 150 mm
 ** Mit Inox-Labyrinthfiltern (mit Motorsatz 675 m³/h, variable Geschwindigkeit) mit Rosette Ø 150 mm
 ** Con filtros inox de laberinto (con kit motor 675 m³/h de velocidad variable) con rosetón Ø 150 mm

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	N. filtri Filters No. N. filtres Filter Nr. N° filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
PLANET 15	1	845 mm	911 mm	400 mm	Kg 25	Kg 35
PLANET 24	2	1008 mm	930 mm	400 mm	Kg 33	Kg 43
PLANET 32	2	1008 mm	1000 mm	400 mm	Kg 36	Kg 46
PLANET 48	2	1300 mm	1000 mm	400 mm	Kg 40	Kg 50
PLANET 64	2	1008 mm	1000 mm	400 mm	Kg 36	Kg 46
PLANET 96	2	1300 mm	1000 mm	400 mm	Kg 40	Kg 50



Girarrosti planetari elettrici
 Electrical planetary chicken-spits
 Rôtissoires planétaires électriques
 Elektro-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe
 Asadores planetarios eléctricos



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

P

8

Cod. 14100078 - P7/5 (20P)*



Nr. 20



Nr. 5

Cod. 14100079 - P10/4 (24P)*



Nr. 24



Nr. 4

Cod. 14100080 - P10/5 (30P)*



Nr. 30



Nr. 5

Cod. 14100081 - P10/6 (36P)*



Nr. 36



Nr. 6

Cod. 14100082 - P10/8 (48P)*



Nr. 48



Nr. 8

* Schidioni completi di forchette in dotazione
 * Complete spits with forks included
 * Broches complètes de fourchettes en dotation
 * Inklusive Spieße mit Klammern
 * Espadas con pinchos incluidas



- Movimento planetario con asta centrale
- Tecnologia di cottura con resistenze corazzate
- Apertura con vetro a sollevamento verticale con circolazione naturale dell'aria
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - dotati anche di vetro posteriore
- Bacinella d'appoggio estraibile
- Planetary movement with central spit
- Cooking technology with sheathed heating elements
- Vertical glass lifting opening with natural air circulation
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - also equipped with rear glass
- Removable working shelf
- Mouvement planétaire avec broche centrale
- Technologie de cuisson avec des résistances blindées
- Ouverture avec vitre à levage vertical et avec circulation naturelle de l'air
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - équipés aussi de vitre à l'arrière
- Bac d'appui amovible
- Planetengetriebe mit zentraler Stange
- Kochsystem mit Heizstäben
- Vertikale Glasöffnung mit natürlicher Luftzirkulation
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Kochens - auch mit rückwärtigem Glas ausgestattet
- Abnehmbare Ablagefläche
- Rotación planetaria y barra central
- Tecnología de cocción por resistencias acorazadas
- Apertura con cristal de elevación vertical y circulación natural del aire
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - también equipados con vidrio trasero
- Bandeja de soporte extraíble

Modello	Aste	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza con vetro alzato	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Height with lifted glass	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec vitre soulevée	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Höhe mit Scheibe oben	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Altura con cristal elevado	Voltaje	Potencia	Peso
P7/5 (20P)	5	20(20 Kg)	1008 mm	660 mm	820 mm	870 mm	230V 3~ / 400V 3N~	7,7 KW	Kg 106
P10/4 (24P)	4	24(24 Kg)	1300 mm	660 mm	820 mm	870 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	Kg 120
P10/5 (30P)	5	30(30 Kg)	1300 mm	660 mm	820 mm	870 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	Kg 123
P10/6 (36P)	6	36(36 Kg)	1300 mm	730 mm	890 mm	990 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	Kg 144
P10/8 (48P)	8	48(48 Kg)	1300 mm	800 mm	960 mm	1110 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	Kg 163



Girarrosti planetari elettrici
 Electrical planetary chicken-spits
 Rôtissoires planétaires électriques
 Elektro-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe
 Asadores planetarios eléctricos

Cod. 14100083 - 2/P10-6 (72P)*



Nr. 72



Nr. 12

Cod. 14100084 - 2/P10-8 (96P)*



Nr. 96



Nr. 16

- * Su ruote, schidioni completi di forchette in dotazione
- * On wheels, complete spits with forks included
- * Sur roulettes, broches complètes de fourchettes en dotation
- * Auf Rädern, inklusive Spieße mit Klammern
- * Con ruedas, espadas con pinchos incluidas

Modello Model Modèle Modell Modelo	Aste Spits Broches Spieße Espadas	Polli Chickens Poulets Hähnchen Pollos	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Altezza con vetro alzato Height with lifted glass Hauteur avec vitre soulevée Höhe mit Scheibe oben Altura con cristal elevado	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
2/P10-6 (72P)	12	72(72 Kg)	1300 mm	730 mm	1890 mm	1990 mm	2x230V 3~ / 400V 3N~	2x9,5 KW	Kg 293
2/P10-8 (96P)	16	96(96 Kg)	1300 mm	800 mm	2030 mm	2180 mm	2x230V 3~ / 400V 3N~	2x9,5 KW	Kg 366



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

P

8



- Movimento planetario con asta centrale
- Tecnologia di cottura con resistenze corazzate
- Apertura con vetro a sollevamento verticale con circolazione naturale dell'aria
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - dotati anche di vetro posteriore
- Mod. 2/P10-6 (72P): 6 schidioni per camera
- Mod. 2/P10-8 (96P): 8 schidioni per camera
- Planetary movement with central spit
- Cooking technology with sheathed heating elements
- Vertical glass lifting opening with natural air circulation
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - also equipped with rear glass
- Mod. 2/P10-6 (72P): 6 spits each chamber
- Mod. 2/P10-8 (96P): 8 spits each chamber
- Mouvement planétaire avec broche centrale
- Technologie de cuisson avec des résistances blindées
- Ouverture avec vitre à levage vertical et avec circulation naturelle de l'air
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - équipés aussi de vitre à l'arrière
- Mod. 2/P10-6 (72P): 6 broches par chambre
- Mod. 2/P10-8 (96P): 8 broches par chambre
- Planetengetriebe mit zentraler Stange
- Kochsystem mit Heizstäben
- Vertikale Glasöffnung mit natürlicher Luftzirkulation
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Kochens - auch mit rückwärtigem Glas ausgestattet
- Mod. 2/P10-6 (72P): 6 Spieße je Kammer
- Mod. 2/P10-8 (96P): 8 Spieße je Kammer
- Rotación planetaria y barra central
- Tecnología de cocción por resistencias acorazadas
- Apertura con cristal de elevación vertical y circulación natural del aire
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - también equipados con vidrio trasero
- Mod. 2/P10-6 (72P): 6 espadas cada cámara
- Mod. 2/P10-8 (96P): 8 espadas cada cámara



Girarrosti planetari a gas
 Gas planetary chicken-spits
 Rôtissoires planétaires à gaz
 Gas-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe
 Asadores planetarios de gas

Cod. 14100282 - P7/5 (20P)*



Nr. 20



Nr. 5

Cod. 14100283 - P10/4 (24P)*



Nr. 24



Nr. 4

Cod. 14100284 - P10/5 (30P)*



Nr. 30



Nr. 5

Cod. 14100285 - P10/6 (36P)*



Nr. 36



Nr. 6

Cod. 14100286 - P10/8 (48P)*



Nr. 48



Nr. 8

* Schidioni completi di forchette in dotazione
 * Complete spits with forks included
 * Broches complètes de fourchettes en dotation
 * Inklusive Spieße mit Klammern
 * Espadas con pinchos incluidas

Modello	Aste	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza con vetro alzato	Tensione	Portata Termica	Potenza	Peso
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Height with lifted glass	Voltage	Thermic Capacity	Power	Weight
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec vitre soulevée	Tension	Débit calorifique	Puissance	Poids
Modell	Spieße	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Höhe mit Scheibe oben	Spannung	Nennwärmebelastung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Altura con cristal elevado	Voltaje	Capacidad térmica	Potencia	Peso
P7/5 (20P)	5	20(20 Kg)	1008 mm	660 mm	900 mm	900 mm	230V~	10 KW	180 W	Kg 123
P10/4 (24P)	4	24(24 Kg)	1300 mm	660 mm	900 mm	900mm	230V~	15 KW	180 W	Kg 140
P10/5 (30P)	5	30(30 Kg)	1300 mm	660 mm	900 mm	900 mm	230V~	15 KW	180 W	Kg 142
P10/6 (36P)	6	36(36 Kg)	1300 mm	730 mm	970 mm	990 mm	230V~	15 KW	180 W	Kg 160
P10/8 (48P)	8	48(48 Kg)	1300 mm	800 mm	1010 mm	1080 mm	230V~	15 KW	180 W	Kg 182



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

P

8



- Movimento planetario con asta centrale
- Tecnologia di cottura con bruciatori ad infrarossi e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza
- Apertura con vetro a sollevamento verticale con circolazione naturale dell'aria
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - dotati anche di vetro posteriore
- Bacinella d'appoggio estraibile
- Planetary movement with central spit
- Cooking system with infrared burners and valve with safety thermocouple
- Vertical glass lifting opening with natural air circulation
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - also equipped with rear glass
- Removable working shelf
- Mouvement planétaire avec broche centrale
- Technologie de cuisson avec brûleurs à infrarouges et robinet à valve avec thermocouple de sécurité
- Ouverture avec vitre à levage vertical et avec circulation naturelle de l'air
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - équipés aussi de vitre à l'arrière
- Bac d'appui amovible
- Planetengetriebe mit zentraler Stange
- Kochsystem mit Infrarotbrennern und Ventil mit Sicherheitsthermoelement
- Vertikale Glasöffnung mit natürlicher Luftzirkulation
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Kochens - auch mit rückwärtigem Glas ausgestattet
- Abnehmbare Ablagefläche
- Rotación planetaria y barra central
- Tecnología de cocción por quemadores de infrarrojos, grifo con válvula y tempor de seguridad
- Apertura con cristal de elevación vertical y circulación natural del aire
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - también equipados con vidrio trasero
- Bandeja de soporte extraíble



Girarrosti planetari a gas
 Gas planetary chicken-spits
 Rôtissoires planétaires à gaz
 Gas-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe
 Asadores planetarios de gas

Cod. 14100524 - 2/P10-8 (96P)*



Nr. 96



Nr. 16**

* Con piedini, schidioni completi di forchette in dotazione
 * With feet, complete spits with forks included
 * Sur pieds, broches complètes de fourchettes en dotation
 * Mit Füßen, inklusive Spieß mit Klammern
 * Con pies, espadas con pinchos incluidas

Modello	Aste	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza con vetro alzato	Tensione	Portata Termica	Potenza	Peso
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Height with lifted glass	Voltage	Thermic Capacity	Power	Weight
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec vitre soulevée	Tension	Débit calorifique	Puissance	Poids
Modell	Spieße	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Höhe mit Scheibe oben	Spannung	Nennwärmebelastung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Altura con cristal elevado	Voltaje	Capacidad térmica	Potencia	Peso
2/P10-8 (96P)	16	96(96 Kg)	1300 mm	940 mm	2090 mm	2160 mm	2x230V~	2x15 KW	2x180 W	Kg 380



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

P



8

- Movimento planetario con asta centrale
- Tecnologia di cottura con bruciatori ad infrarossi e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza
- Apertura con vetro a sollevamento verticale con circolazione naturale dell'aria
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - dotati anche di vetro posteriore
- 8 schidioni per camera
- Planetary movement with central spit
- Cooking system with infrared burners and valve with safety thermocouple
- Vertical glass lifting opening with natural air circulation
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - also equipped with rear glass
- 8 spits each chamber
- Mouvement planétaire avec broche centrale
- Technologie de cuisson avec brûleurs à infrarouges et robinet à valve avec thermocouple de sécurité
- Ouverture avec vitre à levage vertical et avec circulation naturelle de l'air
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - équipés aussi de vitre à l'arrière
- 8 broches par chambre
- Planetengetriebe mit zentraler Stange
- Kochsystem mit Infrarotbrennern und Ventil mit Sicherheitsthermoelement
- Vertikale Glasöffnung mit natürlicher Luftzirkulation
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Kochens - auch mit rückwärtigem Glas ausgestattet
- 8 Spieße je Kammer
- Rotación planetaria y barra central
- Tecnología de cocción por quemadores de infrarrojos, grifo con válvula y tempas de seguridad
- Apertura con cristal de elevación vertical y circulación natural del aire
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - también equipados con vidrio trasero
- 8 espadas cada cámara

OPTIONALS P

Schidione completo di forchette
Complete spit with forks
Broche complète de fourchettes pour poulets
Spieß mit Klammern
Espada dotada de pinchos



Cod. 04040658 P7/5
Misura utile di cottura 600 mm Usable measure of cooking 600 mm
Mesure utile de cuisson 600 mm Nutzbreite 600 mm
Medida útil de cocción 600 mm

Schidione a forchetta lunga
Special long spit
Broche deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Espada de pincho largo



Cod. 14080432 P7/5
Misura utile di cottura 590 mm Usable measure of cooking 590 mm
Mesure utile de cuisson 590 mm Nutzbreite 590 mm
Medida útil de cocción 590 mm

Cod. 04040877
P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8
Misura utile di cottura 880 mm Usable measure of cooking 880 mm
Mesure utile de cuisson 880 mm Nutzbreite 880 mm
Medida útil de cocción 880 mm

Cod. 14080431
P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8
Misura utile di cottura 870 mm Usable measure of cooking 870 mm
Mesure utile de cuisson 870 mm Nutzbreite 870 mm
Medida útil de cocción 870 mm

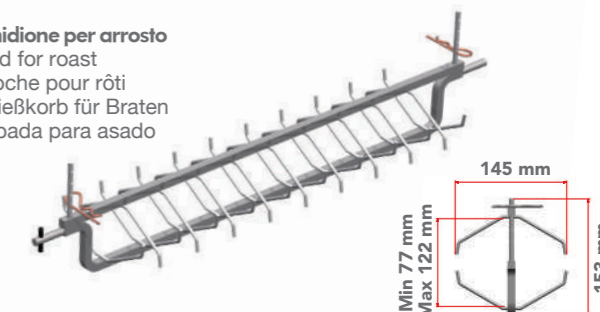
OPTIONALS P

Schidione gabbia bombata
Convex cage grid
Broche cage bombée
Gewölbter Butterfly-Flachkorb
Espada caja convexa



Cod. 14080202 P7/5
Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Schidione per arrosto
Grid for roast
Broche pour rôti
Spießkorb für Braten
Espada para asado



Cod. 14080017 P7/5
Misura utile di cottura 525 mm Usable measure of cooking 525 mm
Mesure utile de cuisson 525 mm Nutzbreite 525 mm
Medida útil de cocción 525 mm

Cod. 14080201
P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8
Misura utile di cottura 895 mm Usable measure of cooking 895 mm
Mesure utile de cuisson 895 mm Nutzbreite 895 mm
Medida útil de cocción 895 mm

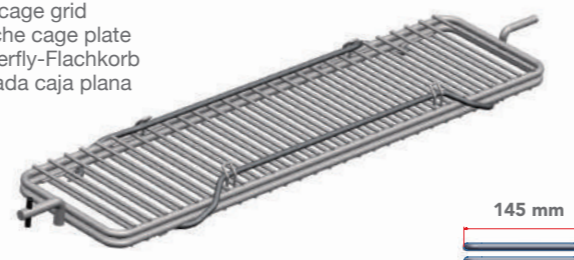
Cod. 14080007
P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8
Misura utile di cottura 820 mm Usable measure of cooking 820 mm
Mesure utile de cuisson 820 mm Nutzbreite 820 mm
Medida útil de cocción 820 mm

Schidione rapido per polli
Quick spit for chicken
Broche rapide pour poulets
Schneller Spieß für Hähnchen
Espada rápida para pollos



Cod. 14080281 P7/5
Misura utile di cottura 610 mm Usable measure of cooking 610 mm
Mesure utile de cuisson 610 mm Nutzbreite 610 mm
Medida útil de cocción 610 mm

Schidione gabbia piatta
Flat cage grid
Broche cage plate
Butterfly-Flachkorb
Espada caja plana

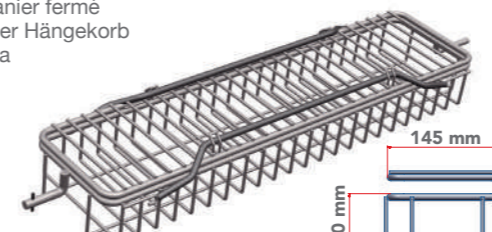


Cod. 14080018 P7/5
Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Cod. 14080298
P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8
Misura utile di cottura 890 mm Usable measure of cooking 890 mm
Mesure utile de cuisson 890 mm Nutzbreite 890 mm
Medida útil de cocción 890 mm

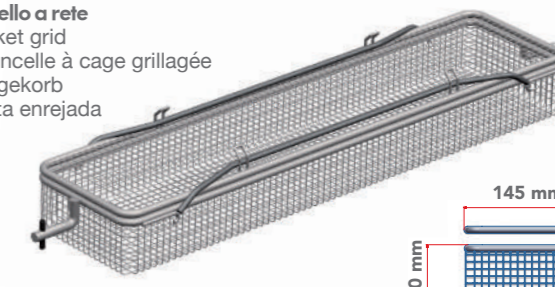
Cod. 14080005
P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8
Misura utile di cottura 895 mm Usable measure of cooking 895 mm
Mesure utile de cuisson 895 mm Nutzbreite 895 mm
Medida útil de cocción 895 mm

Schidione a cestello chiuso
Closed basket grid
Balancelle panier fermé
Geschlossener Hängekorb
Cesta cerrada



Cod. 14080039 P7/5
Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Cestello a rete
Basket grid
Balancelle à cage grillagée
Hängekorb
Cesta enrejada



Cod. 14080114 P7/5
Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Cod. 14080040
P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8
Misura utile di cottura 890 mm Usable measure of cooking 890 mm
Mesure utile de cuisson 890 mm Nutzbreite 890 mm
Medida útil de cocción 890 mm

Cod. 14080110
P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8
Misura utile di cottura 890 mm Usable measure of cooking 890 mm
Mesure utile de cuisson 890 mm Nutzbreite 890 mm
Medida útil de cocción 890 mm

OPTIONALS P



Cod. 14080338
Coppia di forchettoni
• Clamps set
• Set outillages grosse pièce
• Gabelset
• Set pinchos



Cod. 14080337
Coppia di forchettoni per asta centrale
• Clamps set for central tool
• Set outillages centrales grosse pièce
• Gabelset für Spanferkel
• Set pinchos para barra central



Cod. 09CC0009
50-350°C, a camera
Montaggio termometro analogico
• Montage analogic thermometer, 50-350°C, each chamber
• Montage thermomètre analogique 50-350°C, par chambre
• Montage thermostatische Analogkontrolle Temperatur 50-350°C, je Kammer
• Montaje termómetro analógico 50-350°C, cada cámara



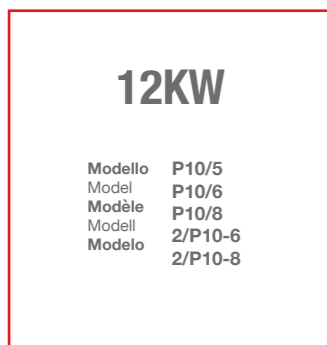
Cod. GUANTI-CB
Guanti termici
• Heat - Gauntlet
• Gants isolants
• Wärmeschutzhandschuhe
• Guantes térmicos



Cod. AROMI-25
2,5 Kg
Barattolo di aromi
• Herbs can
• Boîte d'arômes
• Gewürzdose
• Tarro de especias



Cod. 09CC0006*
120 min
Montaggio timer, a camera
• Timer assembly, per chamber
• Montage timer, par chambre
• Montage Timer, je Kammer
• Montaje temporizador, cada cámara



Cod. POTZ12KW*
12 KW
Kit potenziamento, a camera
• Rate kit, each chamber
• Kit de puissance supplémentaire, par chambre
• Verstärkungssatz, je Kammer
• Kit de potenciación, cada cámara

* Solo per modelli elettrici
* Only for electrical models
* Seulement pour modèles électriques
* Nur für Elektro-Modelle
* Solamente para modelos eléctricos

OPTIONALS P

Vetrine calde ventilate su ruote con vetri scorrevoli su entrambi i lati
Warming cabinets on wheels with sliding glass-doors on both sides
Vitrines chaudes sur roulettes avec portes coulissantes en verre sur les deux côtés
Warmhalteschränke auf Rädern mit beidseitigen Glaßschiebetüren
Vitrinas calientes con ruedas con vidrios correderos en ambos lados



Cod. 14100129 - VR-20

Cod. 14100131 - VR-24/30

Cod. 14100130 - VR-36

Cod. 14100132 - VR-48

Modello Model Modèle Modell Modelo	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
VR-20	2	30° - 90°C	1008 mm	660 mm	955 mm	230V~	2,2 KW	Kg 69
VR-24/30	2	30° - 90°C	1300 mm	660 mm	955 mm	230V~	2,2 KW	Kg 83
VR-36	2	30° - 90°C	1300 mm	730 mm	885 mm	230V~	2,2 KW	Kg 83
VR-48	1	30° - 90°C	1300 mm	800 mm	815 mm	230V~	2,2 KW	Kg 78

OPTIONALS P

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
 Edelstahl-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
 Caballetes desmontables de acero inox con ruedas y estante intermedio



Cod. 14100308 - P7/5

Cod. 14100309 - P10/4 - P10/5

Cod. 14100310 - P10/6

Cod. 14100311 - P10/8

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
P7/5	1	1008 mm	660 mm	905 mm	Kg 28
P10/4 - P10/5	1	1300 mm	660 mm	905 mm	Kg 34
P10/6	1	1300 mm	730 mm	905 mm	Kg 36
P10/8	1	1300 mm	800 mm	905 mm	Kg 39



Ripiano intermedio extra per cavalletto
 Extra intermediate shelf for stand
 Étagère intermédiaire extra pour chariot
 Extra Zwischenablage für Untergestell
 Estante intermedio extra para caballete

Cod. 04040405 P7/5

Cod. 04040406 P10/4 P10/5

Cod. 04040407 P10/6

Cod. 04040408 P10/8

OPTIONALS P

**Girarrosti planetari elettrici Electrical planetary chicken-spits Rôtissoires planétaires électriques
 Elektro-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe Asadores planetarios eléctricos**

Cappe da appoggio
 Hoods
 Hottes d'appui
 Dunstabzugshauben
 Campanas apoyadas



Cod. 14100448 - P7/5*

Cod. 14100448.MOT - P7/5**

Cod. 14100449 - P10/4* - P10/5*

Cod. 14100449.MOT - P10/4** - P10/5**

Cod. 14100440 - P10/6* - 2/P10-6*

Cod. 14100440.MOT - P10/6** - 2/P10-6**

Cod. 14100450 - P10/8* - 2/P10-8*

Cod. 14100450.MOT - P10/8** - 2/P10-8**

* Con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone Ø 200 mm
 * With labyrinth inox filters (without motor) with rosette Ø 200 mm
 * Avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit Ø 200 mm
 * Mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) mit Rosette Ø 200 mm
 * Con filtros inox de laberinto (sin motor) con rosetón Ø 200 mm

** Con filtri inox a labirinto (con kit motore 910 m³/h a 4 velocità, 230V~ - 290W) con rosone Ø 150 mm
 ** With labyrinth inox filters (with motor kit 910 m³/h with 4 speeds, 230V~ - 290W) with rosette Ø 150 mm
 ** Avec filtres inox à labyrinthe (avec kit moteur 910 m³/h, 4 vitesses, 230V~ - 290W) avec conduit Ø 150 mm
 ** Mit Inox-Labyrinthfiltern (mit Motorsatz 910 m³/h mit 4 Geschwindigkeiten, 230V~ - 290W), mit Rosette Ø 150 mm
 ** Con filtros inox de laberinto (con kit motor 910 m³/h de 4 velocidades, 230V~ - 290W) con rosetón Ø 150 mm

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	N. filtri Filters No. N. filtres Filter Nr. N° filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
P7/5	2	1008 mm	860 mm	400 mm	Kg 29	Kg 34
P10/4 - P10/5	2	1300 mm	860 mm	400 mm	Kg 34	Kg 39
P10/6 - 2/P10-6	2	1300 mm	930 mm	400 mm	Kg 37	Kg 42
P10/8 - 2/P10-8	2	1300 mm	1000 mm	400 mm	Kg 44	Kg 49

OPTIONALS P

Girarrosti planetari a gas Gas planetary chicken-spits Rôtissoires planétaires à gaz
Gas-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe Asadores planetarios de gas

Cappe da appoggio
Hoods
Hottes d'appui
Dunstabzugshauben
Campanas apoyadas



Cod. 14100578 - P7/5*

Cod. 14100578.MOT - P7/5**

Cod. 14100594 - P10/4* - P10/5*

Cod. 14100594.MOT - P10/4** - P10/5**

Cod. 14100595 - P10/6*

Cod. 14100595.MOT - P10/6**

Cod. 14100579 - P10/8* - 2/P10-8*

Cod. 14100579.MOT - P10/8** - 2/P10-8**

* Con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone Ø 150 mm

* With labyrinth inox filters (without motor) with rosette Ø 150 mm

* Avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit Ø 150 mm

* Mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) mit Rosette Ø 150 mm

* Con filtros inox de laberinto (sin motor) con rosetón Ø 150 mm

** Con filtri inox a labirinto (con kit motore 675 m³/h a velocità variabile, 230V~ - 180W) con rosone Ø 150 mm

** With labyrinth inox filters (with motor kit 675 m³/h with changeable speed, 230V~ - 180W) with rosette Ø 150 mm

** Avec filtres inox à labyrinthe (avec kit moteur 675 m³/h, vitesse variable, 230V~ - 180W) avec conduit Ø 150 mm

** Mit Inox-Labyrinthfiltern (mit Motorsatz 675 m³/h, variable Geschwindigkeit, 230V~ - 180W) mit Rosette Ø 150 mm

** Con filtros inox de laberinto (con kit motor 675 m³/h de velocidad variable, 230V~ - 180W) con rosetón Ø 150 mm

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	N. filtri Filters No. N. filtres Filter Nr. N° filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
P7/5	2	1008 mm	860 mm	400 mm	Kg 29	Kg 34
P10/4 - P10/5	2	1300 mm	860 mm	400 mm	Kg 34	Kg 44
P10/6	2	1300 mm	930 mm	400 mm	Kg 37	Kg 47
P10/8 - 2/P10-8	2	1300 mm	1000 mm	400 mm	Kg 44	Kg 54





Girarrosti ad aste singole sovrapposte

Chicken-spits with overlapped single spits

Rôtissoires à broches indépendantes et superposées

Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen

Asadores con espadas individuales superpuestas

Quando lo spazio conta

CB propone un'ulteriore linea di girarrosti con movimento ad aste singole sovrapposte, che garantisce un'ottima visibilità del prodotto valorizzandone il suo aspetto. Cottura veloce, dimensioni d'ingombro ridotte, pensati per una facile collocazione in ambienti anche piccoli grazie all'ottimo isolamento termico che li caratterizza. Di facile pulizia grazie alle paratie smontabili e facilmente lavabili.

- Movimento ad asta singola
- Apparecchi di cottura elettrici o a gas
- Ottima visibilità e presentazione
- Apertura con vetro a sollevamento verticale o con porte

When space matters

CB proposes a new line of chicken-spits with single spit movement. Fast cooking, small size, planned for an easy collocation even in small settings, thanks to the optimal thermal insulation. Simple to clean thanks to the demountable and easily washable bulkheads. Moreover, this category of vertical CB chicken-spits, guarantees an optimal exposure of the product, so to enhance it in its aspect.

- Single rod movement
- Cooking appliances, electrical or gas
- Excellent visibility and presentation
- Vertical lifting or regular glass door opening

Quand c'est la place qui compte

CB propose une nouvelle série de rôtissoires avec broches indépendantes et superposées. Cuisson rapide, dimensions contenues, conçues pour une mise en place facile même dans de petits espaces grâce à l'excellent isolation thermique qui les caractérise. Nettoyage facile grâce aux cloisons démontables et lavables. Cette catégorie de rotisseries verticales CB assure entre autre une excellente visibilité et exposition du produit qui est ainsi valorisé dans son aspect.

- Mouvement à broches indépendantes
- Appareils de cuisson électriques ou à gaz
- Visibilité optimale et présentation
- Ouverture vitre à levage vertical ou avec portes en vitre

Wenn der Platz zählt

Die CB Hähnchengrillgeräte-Linie mit einzelnen übereinander angeordnete Spießen ist speziell für ein schnelles Garen und reduzierte Räumlichkeiten entwickelt. Zudem zeichnen sich diese Hähnchengrills durch eine ausgezeichnete Wärmedämmung aus, welche verhindert, dass die Hitze aus dem Inneren der Maschine nach Außen tritt. Das Gerät ist dank abnehmbarer und leicht zu säubernden Innenwandteilen einfach zu reinigen. Die Anordnung der Spieße, welche übereinander liegen, garantieren Ihnen zudem eine verkaufsoptimierte Sichtbarkeit des Produktes.

- Einzelspieß - Drehbewegung
- Maschinen, elektrisch oder gasbetrieben
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte
- Vertikale Glasöffnung oder mit Glastüren

Cuando el espacio cuenta

CB propone una nueva gama de asadores con movimiento de espadas individuales superpuestas. Cocción rápida, medidas pequeñas, diseñados para una colocación fácil también en ambientes pequeños gracias a su excelente aislamiento térmico. Limpieza fácil gracias a los mamparos desmontables y lavables de manera sencilla. Además, esta categoría de asadores verticales CB garantiza una visibilidad optimal del producto, que está valorizado en su aspecto.

- Movimiento con barra individual
- Aparatos de cocción eléctricos o de gas
- Excelente visibilidad y presentación
- Apertura con levantamiento vertical o con puertas de vidrio



Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte
 Gas chicken-spits with overlapped single spits
 Rôtissoires à gaz à broches indépendantes et superposées
 Gas-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen
 Asadores de gas con espadas individuales superpuestas

Cod. 14100577 - **G-8P***



Nr. 8



Nr. 2

Cod. 14100281 - **G-12P***



Nr. 12



Nr. 3

Cod. 14100375 - **G-20P***



Nr. 20



Nr. 5

* Schidioni completi di forchette in dotazione
 * Complete spits with forks included
 * Broches complètes de fourchettes en dotation
 * Inklusive Spieße mit Klammern
 * Espadas con pinchos incluidas

Modello Model Modèle Modell Modelo	Aste Spits Broches Spieße Espadas	Polli Chickens Poulets Hähnchen Pollos	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Altezza con vetro alzato Height with lifted glass Hauteur avec vitre soulevée Höhe mit Scheibe oben Altura con cristal elevado	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Portata Termica Thermic Capacity Débit calorifique Nennwärmebelastung Capacidad térmica	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
G-8P	2	8(8 Kg)	880 mm	430 mm	530 mm	530 mm	230V~	10 KW	100 W	Kg 55
G-12P	3	12(12 Kg)	900 mm	510 mm	780 mm	1030 mm	230V~	10 KW	130 W	Kg 70
G-20P	5	20(20 Kg)	900 mm	510 mm	780 mm	1030mm	230V~	10 KW	170 W	Kg 73



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

G-

9



- Movimento ad aste singole sovrapposte
- Tecnologia di cottura con bruciatori ad infrarossi e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza
- Apertura con vetro a sollevamento verticale (G-12P e G-20P)
- Apertura con porte in vetro (G-8P)
- Circolazione naturale dell'aria
- Movement with single overlapping spits
- Cooking technology with infrared burners and valve with safety thermocouple
- Opening with vertical lifting glass (G-12P and G-20P)
- Opening with glass doors (G-8P)
- Natural air circulation
- Mouvement à broches indépendantes et superposées
- Technologie de cuisson avec brûleurs à infrarouges et robinet à valve avec thermocouple de sécurité
- Ouverture avec vitre à levage vertical (G-12P et G-20P)
- Ouverture avec portes en vitre (G-8P)
- Circulation naturelle de l'air
- Einzelspieß-Drehbewegung, übereinander angeordnet
- Kochsystem mit Infrarotbrennern und Ventil mit Sicherheitsthermoelement
- Vertikale Glasöffnung (G-12P und G-20P)
- Glastüren (G-8P)
- Natürlicher Luftzirkulation
- Rotación de espadas individuales superpuestas
- Tecnología de cocción por quemadores de infrarrojos, grifo con válvula y termopar de seguridad
- Apertura con cristal de elevación vertical (G-12P y G-20P)
- Apertura con puertas de vidrio (G-8P)
- Circulación natural del aire



Girarrosti elettrici ad aste singole
 Electrical chicken-spits with single spits
 Rôtissoires électriques à broches indépendantes
 Elektro-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen Spießen
 Asadores eléctricos con espadas individuales



SERIE
 LINE
SÉRIE
 MODELL
SERIE

E-

9

Cod. 14100076 - E-8P*



Nr. 8



Nr. 2

Cod. 14100077 - E-12P*



Nr. 12



Nr. 3

* Schidioni completi di forchette in dotazione
 * Complete spits with forks included
 * Broches complètes de fourchettes en dotation
 * Inklusive Spieße mit Klammern
 * Espadas con pinchos incluidas



- Movimento ad aste singole
- Tecnologia di cottura con resistenze corazzate
- Apertura con vetro a sollevamento verticale con circolazione naturale dell'aria
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura
- Movement with single spits
- Cooking technology with sheathed heating elements
- Vertical glass lifting opening with natural air circulation
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process
- Mouvement à broches indépendantes
- Technologie de cuisson avec des résistances blindées
- Ouverture avec vitre à levage vertical et avec circulation naturelle de l'air
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson
- Einzelspieß-Drehbewegung
- Kochsystem mit Heizstäben
- Vertikale Glasöffnung mit natürlicher Luftzirkulation
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Garens
- Rotación de espadas individuales
- Tecnología de cocción por resistencias acorazadas
- Apertura con cristal de elevación vertical y circulación natural del aire
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción

Modello	Aste	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza con vetro alzato	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Height with lifted glass	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec vitre soulevée	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Höhe mit Scheibe oben	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Altura con cristal elevado	Voltaje	Potencia	Peso
E-8P	2	8(8 Kg)	900 mm	510 mm	490 mm	520 mm	230V~/230V 3~/400V 3N~	4 KW	Kg 44
E-12P	3	12(12 Kg)	900 mm	510 mm	540 mm	630 mm	230V~/230V 3~/400V 3N~	5,7 KW	Kg 51



Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte
 Electrical chicken-spits with overlapped single spits
 Rôtissoires électriques à broches indépendantes et superposées
 Elektro-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen
 Asadores eléctricos con espadas individuales superpuestas

Cod. 14100443 - E-6P*



Nr. 6



Nr. 2

Cod. 14100581 - E-8P-S2*



Nr. 8



Nr. 2

Cod. 14100582 - E-12P-S3*



Nr. 12



Nr. 3

* Schidioni completi di forchette in dotazione
 * Complete spits with forks included
 * Broches complètes de fourchettes en dotation
 * Inklusive Spieße mit Klammern
 * Espadas con pinchos incluidas

Modello Model Modèle Modell Modelo	Aste Spits Broches Spieße Espadas	Polli Chickens Poulets Hähnchen Pollos	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
E-6P	2	6(6 Kg)	700 mm	360 mm	530 mm	230V~	2,8 KW	Kg 29
E-8P-S2	2	8(8 Kg)	880 mm	430 mm	530 mm	230V~	3,5 KW	Kg 41
E-12P-S3	3	12(12 Kg)	880 mm	430 mm	710 mm	230V~/230V 3~/400V 3N~	5 KW	Kg 51



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

E-

9



- Movimento ad aste singole sovrapposte
- Tecnologia di cottura con resistenze corazzate
- Regolatore manuale dell'energia
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - apertura con porte in vetro e con circolazione naturale dell'aria
- Possibilità di cotture con carico parziale e consumo ridotto
- Movement with single overlapping spits
- Cooking technology with sheathed heating elements
- Manual energy-regulators
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - glass doors with natural air circulation
- Possibility of cooking with partial load, reduced consumption
- Mouvement à broches indépendantes et superposées
- Technologie de cuisson avec des résistances blindées
- Régulateur manuel d'énergie
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - ouverture avec portes en verre avec circulation naturelle de l'air
- Possibilité de cuissons avec charge partielle et consommation réduite
- Einzelspieß-Drehbewegung, übereinander angeordnet
- Kochsystem mit Heizstäben
- Manuelle Energie-Regulierung mit natürlicher Luftzirkulation
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Garens - mit Glastüren
- Reduzierter Energieverbrauch durch die Möglichkeit einer Teil-Befüllung
- Rotación de espadas individuales superpuestas
- Tecnología de cocción por resistencias acorazadas
- Regulador manual de energía
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - apertura con puertas de vidrio y circulación natural del aire
- Posibilidad de cocción con carga parcial y ahorro de energía



Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte
 Electrical chicken-spits with overlapped single spits
 Rôtissoires électriques à broches indépendantes et superposées
 Elektro-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen
 Asadores eléctricos con espadas individuales superpuestas

Cod. 14100458 - E-15P-S5*



Nr. 15



Nr. 5

Cod. 14100462 - E-20P-S5*



Nr. 20



Nr. 5

Cod. 14100463 - E-30P-S5*



Nr. 30



Nr. 5

* Schidioni completi di forchette in dotazione
 * Complete spits with forks included
 * Broches complètes de fourchettes en dotation
 * Inklusive Spieße mit Klammern
 * Espadas con pinchos incluidas

Modello Model Modèle Modell Modelo	Aste Spits Broches Spieße Espadas	Polli Chickens Poulets Hähnchen Pollos	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
E-15P-S5	5	15(15 Kg)	705 mm	450 mm	1250 mm	230V 3~/ 400V 3N~	8,3 KW	Kg 74
E-20P-S5	5	20(20 Kg)	880 mm	450 mm	1250 mm	230V 3~/ 400V 3N~	10,7 KW	Kg 92
E-30P-S5	5	30(30 Kg)	1160 mm	450 mm	1250 mm	230V 3~/ 400V 3N~	15 KW	Kg 113



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

E-

9



- Movimento ad aste singole sovrapposte
- Tecnologia di cottura con resistenze corazzate
- Regolatore manuale dell'energia
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - apertura con porte in vetro e con circolazione naturale dell'aria
- Possibilità di cotture con carico parziale e consumo ridotto
- Movement with single overlapping spits
- Cooking technology with sheathed heating elements
- Manual energy-regulators
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - glass doors with natural air circulation
- Possibility of cooking with partial load, reduced consumption
- Mouvement à broches indépendantes et superposées
- Technologie de cuisson avec des résistances blindées
- Régulateur manuel d'énergie
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - ouverture avec portes en verre avec circulation naturelle de l'air
- Possibilité de cuissons avec charge partielle et consommation réduite
- Einzelspieß-Drehbewegung, übereinander angeordnet
- Kochsystem mit Heizstäben
- Manuelle Energie-Regulierung mit natürlicher Luftzirkulation
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Garens - mit Glastüren
- Reduzierter Energieverbrauch durch die Möglichkeit einer Teil-Befüllung
- Rotación de espadas individuales superpuestas
- Tecnología de cocción por resistencias acorazadas
- Regulador manual de energía
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - apertura con puertas de vidrio y circulación natural del aire
- Posibilidad de cocción con carga parcial y ahorro de energía

OPTIONALS E-, G-

Vetrine calde ventilate su ruote
Warming cabinets on wheels
Vitrines chaudes sur roulettes
Warmhalteschränke auf Rädern
Vitrinas calientes con ruedas



Cod. 14100127 - VR-8/12E

Con vetri scorrevoli su entrambi i lati
With sliding glass-doors on both sides
Avec portes coulissantes en verre sur les deux côtés
Mit beidseitigen Glaschiebetüren
Con vidrios correderos en ambos lados

Cod. 14100128 - VR-12G/G20P

Con vetri scorrevoli su entrambi i lati
With sliding glass-doors on both sides
Avec portes coulissantes en verre sur les deux côtés
Mit beidseitigen Glaschiebetüren
Con vidrios correderos en ambos lados

Cod. 14100466 - VR-15P-S5*

Portine anteriori con vetro a battente e chiusura posteriore
Front hinged doors and rear panel
Portes articulées avant et panneau arrière
Front-Flügel Türen und Rückwand
Puertas anteriores con vidrio batiente y cierre posterior

Cod. 14100467 - VR-20P-S5*

Portine anteriori con vetro a battente e chiusura posteriore
Front hinged doors and rear panel
Portes articulées avant et panneau arrière
Front-Flügel Türen und Rückwand
Puertas anteriores con vidrio batiente y cierre posterior

Cod. 14100468 - VR-30P-S5*

Portine anteriori con vetro a battente e chiusura posteriore
Front hinged doors and rear panel
Portes articulées avant et panneau arrière
Front-Flügel Türen und Rückwand
Puertas anteriores con vidrio batiente y cierre posterior

* La vetrina, se acquistata con il relativo girarrosto, verrà fissata a quest'ultimo (struttura unica)

* When purchased with the appropriate chicken grill, the warming cabinet is attached to it (single structure)

* La vitrine chaude, si achetée avec la rôtissoire relative, sera fixée à cette dernière (structure unique)

* Die Vitrine wird, wenn sie mit dem entsprechenden Hähnchengrill erworben wird, an diesen befestigt (Einzelstruktur)

* La vitrina caliente, si se compra con el asador correspondiente, se fijará a este último (estructura única)

Modello Model Modèle Modell Modelo	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
VR-8/12E	2	30° - 90°C	900 mm	510 mm	1155 mm	230V~	2,2 KW	Kg 63
VR-12G/G20P	2	30° - 90°C	900 mm	510 mm	960 mm	230V~	2,2 KW	Kg 59
VR-15P-S5	2	30° - 90°C	705 mm	450 mm	740 mm	230V~	2,2 KW	Kg 47
VR-20P-S5	2	30° - 90°C	880 mm	450 mm	740 mm	230V~	2,2 KW	Kg 52
VR-30P-S5	2	30° - 90°C	1160 mm	450 mm	740 mm	230V~	2,2 KW	Kg 66

OPTIONALS E-, G-

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
Edelstahl-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
Caballetes desmontables de acero inox con ruedas y estante intermedio



Cod. 14100460 - E-6P

Cod. 14100306 - G-8P - E-8P - E-12P - E-8P-S2

Cod. 14100307 - G-12P - G-20P - E-12P-S3

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballette para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
E-6P	1	700 mm	500 mm	1220 mm	Kg 20
G-8P - E-8P - E-12P - E-8P-S2	1	900 mm	510 mm	1100 mm	Kg 24
G-12P - G-20P - E-12P-S3	1	900 mm	510 mm	960 mm	Kg 23



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. 04040409 E-6P

Cod. 04040404
G-8P - E-8P - E-12P - E-8P-S2
G-12P - G-20P - E-12P-S3



Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte
 Electrical chicken-spits with overlapped single spits
 Rôtissoires électriques à broches indépendantes et superposées
 Elektro-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen
 Asadores eléctricos con espadas inviduales superpuestas

Cod. 14100597 - E-36PB-S6*



Nr. 36



Nr. 6

Cod. 14100502 - E-36P-S6*



Nr. 36



Nr. 6

Cod. 14100503 - E-48P-S8*



Nr. 48



Nr. 8

* Schidioni completi di forchette in dotazione
 * Complete spits with forks included
 * Broches complètes de fourchettes en dotation
 * Inklusive Spieße mit Klammern
 * Espadas con pinchos incluidas

Modello Model Modèle Modell Modelo	Aste Spits Broches Spieße Espadas	Polli Chickens Poulets Hähnchen Pollos	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
E-36PB-S6	6	36(36 Kg)	1270 mm	500 mm	1650 mm	230V 3~/ 400V 3N~	18,7 KW	Kg 152
E-36P-S6	6	36(36 Kg)	1270 mm	500 mm	1950 mm	230V 3~/ 400V 3N~	18,7 KW	Kg 175
E-48P-S8	8	48(48 Kg)	1270 mm	500 mm	2030 mm	230V 3~/ 400V 3N~	24 KW	Kg 180



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

E-

9



- Movimento ad aste singole sovrapposte
- Tecnologia di cottura con resistenze corazzate
- Regolatore manuale dell'energia
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - apertura con porte in vetro e con circolazione naturale dell'aria
- Possibilità di cotture con carico parziale e consumo ridotto
- Movement with single overlapping spits
- Cooking technology with sheathed heating elements
- Manual energy-regulators
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - glass doors with natural air circulation
- Possibility of cooking with partial load, reduced consumption
- Mouvement à broches indépendantes et superposées
- Technologie de cuisson avec des résistances blindées
- Régulateur manuel d'énergie
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - ouverture avec portes en verre avec circulation naturelle de l'air
- Possibilité de cuissons avec charge partielle et consommation réduite
- Einzelspieß-Drehbewegung, übereinander angeordnet
- Kochsystem mit Heizstäben
- Manuelle Energie-Regulierung mit natürlicher Luftzirkulation
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Garens - mit Glastüren
- Reduzierter Energieverbrauch durch die Möglichkeit einer Teil-Befüllung
- Rotación de espadas individuales superpuestas
- Tecnología de cocción por resistencias acorazadas
- Regulador manual de energía
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - apertura con puertas de vidrio y circulación natural del aire
- Posibilidad de cocción con carga parcial y ahorro de energía



Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte
Electrical chicken-spits with overlapped single spits
Rôtissoires électriques à broches indépendantes et superposées
Elektro-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen
Asadores eléctricos con espadas iniduales superpuestas

Cod. 14100598 - E-36PB-S6-black-RAL 9005*

Cod. 14100521 - E-36P-S6-black-RAL 9005*

Cod. 14100522 - E-48P-S8-black-RAL 9005*

Cod. 14100599 - E-36PB-S6-red-RAL 3000**

Cod. 14100519 - E-36P-S6-red-RAL 3000**

Cod. 14100520 - E-48P-S8-red-RAL 3000**

* Versione nero
* Black version
* Version noire
* Schwarze Version
* Versión negro

** Versione rosso
** Red version
** Version rouge
** Rote Version
** Versión rojo



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

E-

9





Girarrosto elettrico ad aste singole sovrapposte
 Electrical chicken-spit with overlapped single spits
 Rôtissoire électrique à broches indépendantes et superposées
 Elektro-Hähnchengrillgerät mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen
 Asador eléctrico con espadas individuales superpuestas

Cod. 14100769 - E-90P-S15*



Nr. 90



Nr. 15

- * Schidioni completi di forchette in dotazione
- * Complete spits with forks included
- * Broches complètes de fourchettes en dotation
- * Inklusive Spieße mit Klammern
- * Espadas con pinchos incluidas

Modello	Aste	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Voltaje	Potencia	Peso
E-90P-S15	15	90(90 Kg)	1350 mm	600 mm	2030 mm	230V 3~/ 400V 3N~	32 KW	Kg 200



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

E-

9



- Movimento ad aste singole sovrapposte
- Tecnologia di cottura con resistenze corazzate
- Regolatori di energia a 4 zone
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - apertura con porte in vetro e con circolazione naturale dell'aria
- Possibilità di cotture con carico parziale e consumo ridotto
- Movement with single overlapping spits
- Cooking technology with sheathed heating elements
- 4 zone energy regulators
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - glass doors with natural air circulation
- Possibility of cooking with partial load, reduced consumption
- Mouvement à broches indépendantes et superposés
- Technologie de cuisson avec des résistances blindées
- Régulateur d'énergie à 4 zones
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - ouverture avec portes en verre avec circulation naturelle de l'air
- Possibilité de cuissons avec charge partielle et consommation réduite
- Einzelspieß- Drehbewegung, übereinander angeordnet
- Kochsystem mit Heizstäben
- 4-Zonen Energie-Regulierung
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Garens - mit Glastüren
- Reduzierter Energieverbrauch durch die Möglichkeit einer Teil-Befüllung
- Rotación de espadas individuales superpuestas
- Tecnología de cocción por resistencias acorazadas
- Reguladores de energía a 4 zonas
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - apertura con puertas de vidrio y circulación natural del aire
- Posibilidad de cocción con carga parcial y ahorro de energía

OPTIONALS E-

Cappe da appoggio
Hoods
Hottes d'appui
Dunstabzugshauben
Campanas apoyadas



Cod. 14100715 - E-8P* - E-12P*

Cod. 14100715.MOT - E-8P** - E-12P**

Cod. 14100673 - E-8P-S2* - E-12P-S3*

Cod. 14100673.MOT - E-8P-S2** - E-12P-S3**

Cod. 14100472 - E-15P-S5*

Cod. 14100472.MOT - E-15P-S5**

Cod. 14100473 - E-20P-S5*

Cod. 14100473.MOT - E-20P-S5**

Cod. 14100474 - E-30P-S5*

Cod. 14100474.MOT - E-30P-S5**

Cod. 14100523 - E-36PB-S6* - E-36P-S6* - E-48P-S8*

Cod. 14100523.MOT - E-36PB-S6** - E-36P-S6** - E-48P-S8**

* Con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone Ø 200 mm

* With labyrinth inox filters (without motor) with rosette Ø 200 mm

* Avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit Ø 200 mm

* Mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) mit Rosette Ø 200 mm

* Con filtros inox de laberinto (sin motor) con rosetón Ø 200 mm

** Con filtri inox a labirinto (con kit motore 910 m³/h a 4 velocità, 230V~ - 290W) con rosone Ø 150 mm

** With labyrinth inox filters (with motor kit 910 m³/h with 4 speeds, 230V~ - 290W) with rosette Ø 150 mm

** Avec filtres inox à labyrinthe (avec kit moteur 910 m³/h, 4 vitesses, 230V~ - 290W) avec conduit Ø 150 mm

** Mit Inox-Labyrinthfiltern (mit Motorsatz 910 m³/h mit 4 Geschwindigkeiten, 230V~ - 290W) mit Rosette Ø 150 mm

** Con filtros inox de laberinto (con kit motor 910 m³/h de 4 velocidades, 230V~ - 290W) con rosetón Ø 150 mm

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	N. filtri Filters No. N. filtres Filter Nr. N° filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
E-8P - E-12P	1	880 mm	550 mm	375 mm	Kg 21	Kg 26
E-8P-S2 - E-12P-S3	1	880 mm	550 mm	375 mm	Kg 21	Kg 26
E-15P-S5	1	705 mm	550 mm	375 mm	Kg 18	Kg 23
E-20P-S5	1	880 mm	550 mm	375 mm	Kg 21	Kg 26
E-30P-S5	2	1160 mm	550 mm	375 mm	Kg 26	Kg 31
E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8	2	1270 mm	550 mm	375 mm	Kg 28	Kg 33





Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte
 Gas chicken-spits with overlapped single spits
 Rôtissoires à gaz à broches indépendantes et superposées
 Gas-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen
 Asadores de gas con espadas individuales superpuestas

Cod. 14100569 - G-36P-S6*



Nr. 36



Nr. 6

Cod. 14100570 - G-48P-S8*



Nr. 48



Nr. 8

- * Schidioni completi di forchette in dotazione
- * Complete spits with forks included
- * Broches complètes de fourchettes en dotation
- * Inklusive Spieße mit Klammern
- * Espadas con pinchos incluidas

Modello	Aste	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Portata Termica	Potenza	Peso
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Voltage	Thermic Capacity	Power	Weight
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Débit calorifique	Puissance	Poids
Modell	Spieße	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Nennwärmebelastung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Voltaje	Capacidad térmica	Potencia	Peso
G-36P-S6	6	36(36 Kg)	1270 mm	500 mm	1950 mm	230V~	39 KW	450 W	Kg 201
G-48P-S8	8	48(48 Kg)	1270 mm	500 mm	2030 mm	230V~	52 KW	560 W	Kg 211



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

G-

9



- Movimento ad aste singole sovrapposte
- Tecnologia di cottura con bruciatori ad infrarossi e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - apertura con porte in vetro e con circolazione naturale dell'aria
- Movement with single overlapping spits
- Cooking system with infrared burners and valve with safety thermocouple
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - glass doors with natural air circulation
- Mouvement à broches indépendantes et superposées
- Technologie de cuisson avec brûleurs à infrarouges et robinet à valve avec thermocouple de sécurité
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - ouverture avec portes en vitre avec circulation naturelle de l'air
- Einzelspieß- Drehbewegung, übereinander angeordnet
- Kochsystem mit Infrarotbrennern und Ventil mit Sicherheitsthermoelement
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Garens - mit Glastüren
- Rotación de espadas individuales superpuestas
- Tecnología de cocción por quemadores de infrarrojos, grifo con válvula y termopar de seguridad
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - apertura con puertas de vidrio y circulación natural del aire



Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte
Gas chicken-spits with overlapped single spits
Rôtissoires à gaz à broches indépendantes et superposées
Gas-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen
Asadores de gas con espadas individuales superpuestas

Cod. 14100600 - G-36P-S6-black-RAL 9005*

Cod. 14100601 - G-48P-S8-black-RAL 9005*

Cod. 14100729 - G-36P-S6-red-RAL 3000**

Cod. 14100698 - G-48P-S8-red-RAL 3000**

* Versione nero
* Black version
* Version noire
* Schwarze Version
* Versión negro

** Versione rosso
** Red version
** Version rouge
** Rote Version
** Versión rojo



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

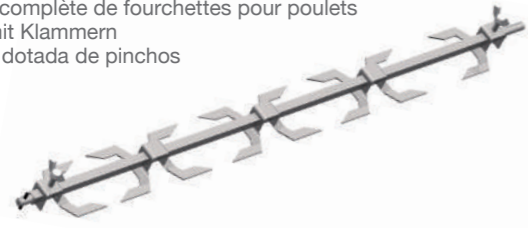
G-

9



OPTIONALS E-, G-

Schidione completo di forchette
Complete spit with forks
Broche complète de fourchettes pour poulets
Spieß mit Klammern
Espada dotada de pinchos



Cod. 04040676
E-6P E-15P-S5

Misura utile di cottura 450 mm Usable measure of cooking 450 mm
Mesure utile de cuisson 450 mm Nutzbreite 450 mm
Medida útil de cocción 450 mm

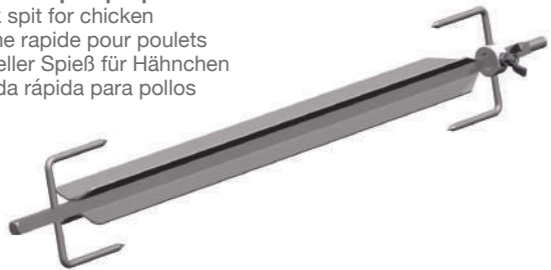
Cod. 04040538
E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P
E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 615 mm Usable measure of cooking 615 mm
Mesure utile de cuisson 615 mm Nutzbreite 615 mm
Medida útil de cocción 615 mm

Cod. 04040759
E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8
E-90P-S15 - G-36P-S6 - G-48P-S8

Misura utile di cottura 880 mm Usable measure of cooking 880 mm
Mesure utile de cuisson 880 mm Nutzbreite 880 mm
Medida útil de cocción 880 mm

Schidione rapido per polli
Quick spit for chicken
Broche rapide pour poulets
Schneller Spieß für Hähnchen
Espada rápida para pollos



Cod. 14080280
E-6P E-15P-S5

Misura utile di cottura 450 mm Usable measure of cooking 450 mm
Mesure utile de cuisson 450 mm Nutzbreite 450 mm
Medida útil de cocción 450 mm

Cod. 14080316
E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P
E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Cod. 14080317
E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8
E-90P-S15 - G-36P-S6 - G-48P-S8

Misura utile di cottura 890 mm Usable measure of cooking 890 mm
Mesure utile de cuisson 890 mm Nutzbreite 890 mm
Medida útil de cocción 890 mm

Schidione a forchetta lunga
Special long spit
Broche deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Espada de pincho largo



Cod. 14080436
E-6P E-15P-S5

Misura utile di cottura 440 mm Usable measure of cooking 440 mm
Mesure utile de cuisson 440 mm Nutzbreite 440 mm
Medida útil de cocción 440 mm

Cod. 14080438
E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P
E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 585 mm Usable measure of cooking 585 mm
Mesure utile de cuisson 585 mm Nutzbreite 585 mm
Medida útil de cocción 585 mm

Cod. 14080442
E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8
E-90P-S15 - G-36P-S6 - G-48P-S8

Misura utile di cottura 870 mm Usable measure of cooking 870 mm
Mesure utile de cuisson 870 mm Nutzbreite 870 mm
Medida útil de cocción 870 mm

Schidione gabbia piatta
Flat cage grid
Broche cage plate
Butterfly-Flachkorb
Espada caja plana



Cod. 14080116
E-6P E-15P-S5

Misura utile di cottura 440 mm Usable measure of cooking 440 mm
Mesure utile de cuisson 440 mm Nutzbreite 440 mm
Medida útil de cocción 440 mm

Cod. 14080006
E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P
E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Cod. 14080005
E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8
E-90P-S15 - G-36P-S6 - G-48P-S8

Misura utile di cottura 895 mm Usable measure of cooking 895 mm
Mesure utile de cuisson 895 mm Nutzbreite 895 mm
Medida útil de cocción 895 mm

OPTIONALS E-, G-

Schidione gabbia bombata
Convex cage grid
Broche cage bombée
Gewölbter Butterfly-Flachkorb
Espada caja convexa



Cod. 14080204
E-6P E-15P-S5

Misura utile di cottura 440 mm Usable measure of cooking 440 mm
Mesure utile de cuisson 440 mm Nutzbreite 440 mm
Medida útil de cocción 440 mm

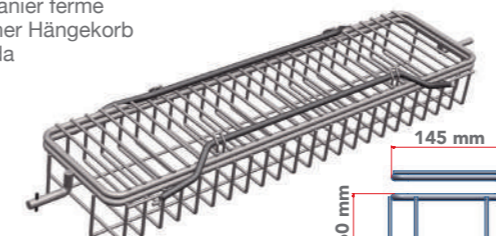
Cod. 14080210
E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P
E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Cod. 14080201
E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8
E-90P-S15 - G-36P-S6 - G-48P-S8

Misura utile di cottura 895 mm Usable measure of cooking 895 mm
Mesure utile de cuisson 895 mm Nutzbreite 895 mm
Medida útil de cocción 895 mm

Schidione a cestello chiuso
Closed basket grid
Balancelle panier fermé
Geschlossener Hängekorb
Cesta cerrada



Cod. 14080131
E-6P E-15P-S5

Misura utile di cottura 435 mm Usable measure of cooking 435 mm
Mesure utile de cuisson 435 mm Nutzbreite 435 mm
Medida útil de cocción 435 mm

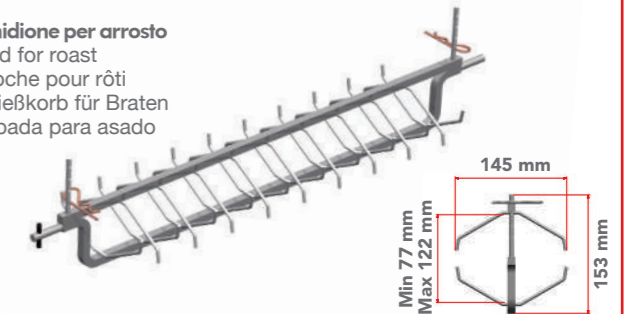
Cod. 14080132
E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P
E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Cod. 14080040
E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8
E-90P-S15 - G-36P-S6 - G-48P-S8

Misura utile di cottura 890 mm Usable measure of cooking 890 mm
Mesure utile de cuisson 890 mm Nutzbreite 890 mm
Medida útil de cocción 890 mm

Schidione per arrosto
Grid for roast
Broche pour rôti
Spießkorb für Braten
Espada para asado



Cod. 14080115
E-6P E-15P-S5

Misura utile di cottura 375 mm Usable measure of cooking 375 mm
Mesure utile de cuisson 375 mm Nutzbreite 375 mm
Medida útil de cocción 375 mm

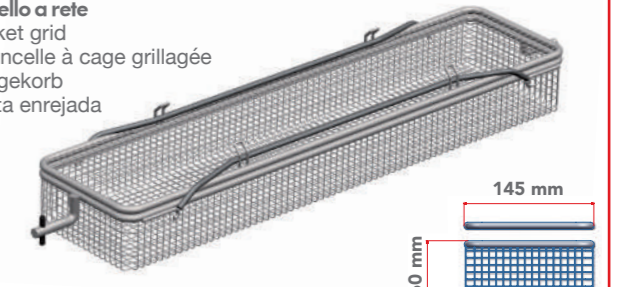
Cod. 14080008
E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P
E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 550 mm Usable measure of cooking 550 mm
Mesure utile de cuisson 550 mm Nutzbreite 550 mm
Medida útil de cocción 550 mm

Cod. 14080170
E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8
E-90P-S15 - G-36P-S6 - G-48P-S8

Misura utile di cottura 820 mm Usable measure of cooking 820 mm
Mesure utile de cuisson 820 mm Nutzbreite 820 mm
Medida útil de cocción 820 mm

Cestello a rete
Basket grid
Balancelle à cage grillagée
Hängekorb
Cesta enrejada



Cod. 14080133
E-6P E-15P-S5

Misura utile di cottura 440 mm Usable measure of cooking 440 mm
Mesure utile de cuisson 440 mm Nutzbreite 440 mm
Medida útil de cocción 440 mm

Cod. 14080134
E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P
E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

Cod. 14080110
E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8
E-90P-S15 - G-36P-S6 - G-48P-S8

Misura utile di cottura 890 mm Usable measure of cooking 890 mm
Mesure utile de cuisson 890 mm Nutzbreite 890 mm
Medida útil de cocción 890 mm

OPTIONALS E-, G-

Schidione per porchetta
 Spit for roast pig
 Broche grosse pièce
 Spieß für Spanferkel
 Espada para lechón



Cod. 14080136
E-6P E-15P-S5

Misura utile di cottura 460 mm Usable measure of cooking 460 mm
 Mesure utile de cuisson 460 mm Nutzbreite 460 mm
 Medida útil de cocción 460 mm

Cod. 14080137
E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P
E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 630 mm Usable measure of cooking 630 mm
 Mesure utile de cuisson 630 mm Nutzbreite 630 mm
 Medida útil de cocción 630 mm

Cod. 14080138
E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8
E-90P-S15 - G-36P-S6 - G-48P-S8

Misura utile di cottura 895 mm Usable measure of cooking 895 mm
 Mesure utile de cuisson 895 mm Nutzbreite 895 mm
 Medida útil de cocción 895 mm



Cod. GUANTI-CB
Guanti termici
 • Heat - Gauntlet
 • Gants isolants
 • Wärmeschutzhandschuhe
 • Guantes térmicos



Cod. AROMI-25
2,5 Kg
Barattolo di aromi
 • Herbs can
 • Boîte d'arômes
 • Gewürzdose
 • Tarro de especias

Modello E-15P-S5 G-36P-S6
 Model E-20P-S5 G-48P-S8
 Modèle E-30P-S5
 Modell E-36PB-S6
 Modelo E-36P-S6
 E-48P-S8

Cod. 09CC0007
120 min
Timer, solo
avvisatore acustico
 • Timer, only acoustic signal
 • Timer, seulement signal acoustique
 • Timer, nur akustisches Signal
 • Timer, solo aviso acústico





chicken master

 auto-cooking  self-cleaning innovation®

Il sorprendente sistema due in uno: Sia camera di cottura che espositore caldo

Progettato per una collocazione ottimale in supermercati, rosticcerie e bistrot, il nuovo Chicken Master offre numerosi vantaggi.

Indicatori di qualità

- Sistema CB Auto Cooking in grado di offrire i migliori risultati in termini di sapore e consistenza
- Movimento a singola rotazione con attrezzi a forchetta lunga e altri attrezzi
- Programmi che facilitano l'utilizzo e garantiscono una qualità costante
- Posizionabile ovunque grazie alla cappa autonoma aspirante (optional)
- Con il sistema brevettato CB Self-Cleaning Innovation: lavaggio automatico della camera di cottura e degli attrezzi



Girarrosto elettrico ventilato con tecnologia infrarosso

Electrical ventilated chicken-spit with infrared technology
Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge
Ventilierter Elektro-Hähnchengrill mit Infrarot-Technologie
Asador electrico ventilado con tecnología de infrarrojos

new

The amazing two-in-one system:
Cooking chamber and hot display

Designed for optimal placement in supermarkets, takeaways and bistros, the new Chicken Master brings numerous advantages.

Quality features

- CB Auto Cooking System that offers the best results in terms of flavour and texture
- Single rotation movement with long fork tools and other tools
- Programmes that facilitate use and guarantee constant quality
- Can be positioned anywhere thanks to its ventless extractor hood (optional)
- With the patented CB Self-Cleaning Innovation, automatic washing of the cooking chamber and tools

L'incroyable système deux en un:
Chambre de cuisson et présentoir chaud

Conçu pour un placement optimal dans les supermarchés, les traiteurs et les bistros, le nouveau Chicken Master offre de nombreux avantages.

Indicateurs de qualité

- Système CB Auto Cooking capable d'offrir les meilleurs résultats en termes de saveur et de texture
- Mouvement à rotation simple avec outillages deux piques pour poulets et d'autres accessoires
- Programmes qui facilitent l'utilisation et garantissent une qualité constante
- Il peut être positionné n'importe où avec la hotte autonome (en option)
- Avec le système breveté CB Self-Cleaning Innovation: nettoyage automatique de la chambre de cuisson et des accessoires

Das außergewöhnliche 2-in-1 System:
Sowohl Kochsystem als auch Warmhaltevitrine

Konzipiert für die optimale Platzierung in Supermärkten, Bistros und Imbisse.

Qualitätsmerkmale

- CB Auto-Cooking Korrektur zur Sicherstellung des besten Garergebnisses
- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen, Spießkörben
- Programmierbar für einfachstes Handling und konstant gleichbleibende Qualität
- Dank der autonomen Dunstabzugshaube beliebig positionierbar (optional)
- Inklusive CB Self-Cleaning Innovation: Automatische Reinigung der Garkammer und der Garbehälter

El fantástico sistema dos en uno:
Tanto cámara de cocción como vitrina caliente

Diseñado para una colocación optimal en supermercados, charcuterías y bistró, el nuevo Chicken Master ofrece varias ventajas.

Indicadores de calidad

- Sistema CB Auto Cooking capaz de ofrecer los mejores resultados en cuanto a sabor y consistencias
- Unico movimiento de rotación con utensilios de pincho largo y otros utensilios
- Programas que facilitan la utilización y garantizan una calidad constante
- Puede ser posicionado en cualquier lugar gracias a su campana extractora con ventilación (opcional)
- Con el sistema patentado CB Self-Cleaning Innovation: lavado automático de la cámara de cocción y de los utensilios



Girarrosto elettrico ventilato con tecnologia infrarosso
 Electrical ventilated chicken-spit with infrared technology
 Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge
 Ventilierter Elektro-Hähnchengrill mit Infrarot-Technologie
 Asador electrico ventilado con tecnología de infrarrojos

Cod. 14100974 - CHICKEN MASTER 35*



Nr. 35



Nr. 7

Cod. 14100975 - CHICKEN MASTER 35*
INDUSTRY 4.0



Nr. 35



Nr. 7

new

- * Attrezzi a forchetta lunga in dotazione
- * Long fork tools included
- * Outillages deux piques pour poulets en dotation
- * Inklusive lange Spieße für Hähnchen
- * Utensilios de pincho largo incluidas

Modello	Aste / Cestelli	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits / Basket grids	Chickens	Width	Depth	Height	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches / Balancelles	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße / Körbe	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas / Cestas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Voltaje	Potencia	Peso
CHICKEN MASTER 35	7	35(35 Kg)	1070 mm	1000 mm	1892 mm	400V 3N~	13,7 KW	Kg 265



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

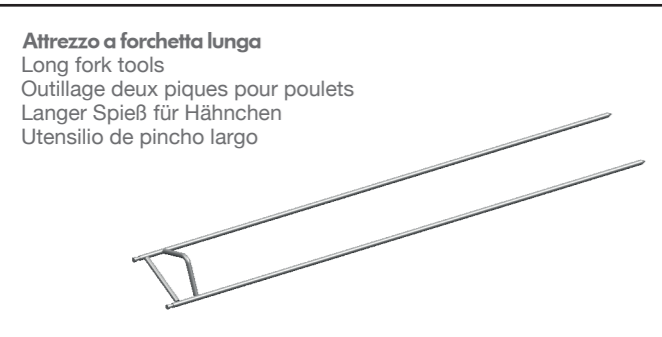
CHICKEN MASTER

10



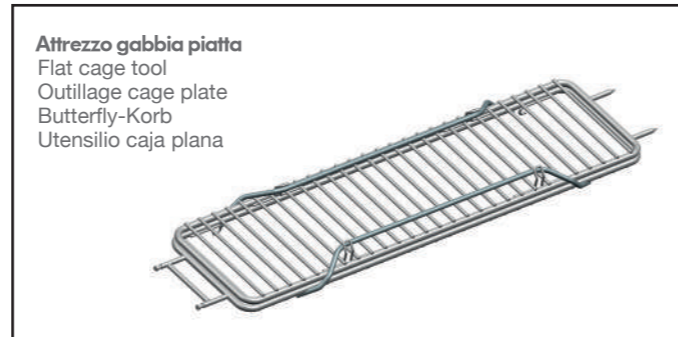
- Possibilità di cucinare e mantenere in caldo con la stessa macchina
- Sistema di cottura e rigenerazione: ventilazione ad aria calda e tecnologia a infrarossi
- Adatto a soddisfare l'altissima domanda delle ore di punta
- Eccellente visibilità e presentazione, grazie alla sorprendente visuale
- Funzionamento intuitivo grazie al pannello operatore touch
- Con lance di lavaggio CB Self-Cleaning Innovation e kit addolcitore per acqua in dotazione
- Cook and keep hot with the same machine
- Cooking system: hot air ventilation and infrared technology
- Meets the high demand of peak hours
- Excellent visibility and presentation, thanks to the amazing view
- Intuitive usability with the control panel touch screen
- With CB Self-Cleaning Innovation washing nozzles and water softener kit included
- Possibilité de cuisiner et de maintenir au chaud avec la même machine
- Système de cuisson: ventilation d'air chaud et technologie à infrarouges
- Idéal pour répondre à la très forte demande aux heures de pointe
- Excellente visibilité et présentation, grâce à la vue surprenante
- Fonctionnement intuitif grâce aux panneau opérateur à écran tactile
- Avec lances de lavage CB Self-Cleaning Innovation et kit adoucisseur d'eau inclus
- Garen und Warmhalten in ein und der derselben Maschine
- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Infrarot Technologie
- Perfekt geeignet bei Stoßzeiten um die große Nachfrage in kurzer Zeit zu bewältigen
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation
- Intuitive Bedienung dank einer einfachen Touch-Screen Bedienung
- Serienmäßig mit CB Self-Cleaning Innovation Sprühdüsen und Wasserenthärter
- Oportunidad de cocinar y conservar la comida caliente con el mismo aparato
- Sistema de cocción: ventilación de aire caliente y tecnología de infrarrojos
- Perfectamente apto para satisfacer una gran demanda durante las horas pico
- Excelente visibilidad y presentación, gracias a la increíble vista
- Operación intuitiva gracias al panel de control táctil
- Con lanzas de lavado CB Self-Cleaning Innovation y kit de descalcificador de agua en dotación

OPTIONALS CHICKEN MASTER



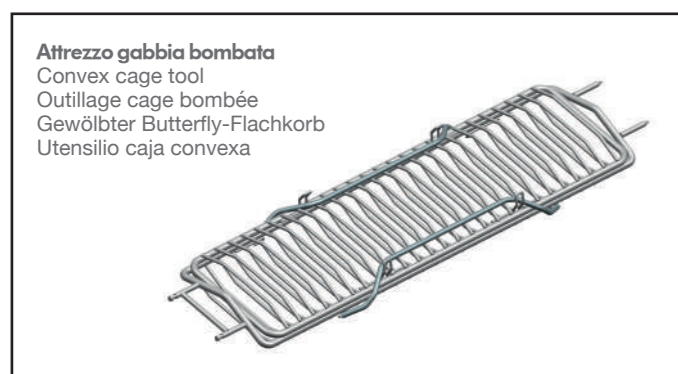
Cod. 14080016.CM

Misura utile di cottura 620 mm Usable measure of cooking 620 mm
 Mesure utile de cuisson 620 mm Nutzbreite 620 mm
 Medida útil de cocción 620 mm



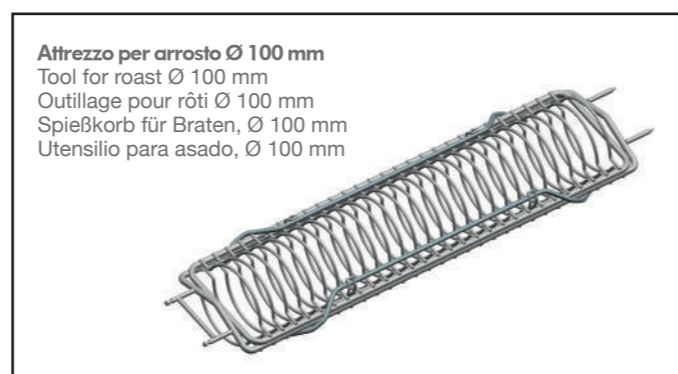
Cod. 14080146.CM

Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
 Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
 Medida útil de cocción 570 mm



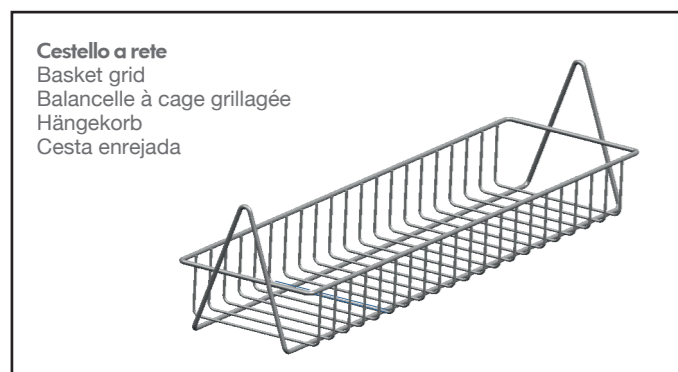
Cod. 14080508.CM

Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
 Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
 Medida útil de cocción 570 mm



Cod. 14080507.CM

Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
 Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
 Medida útil de cocción 570 mm



Cod. 14080015.CM

Misura utile di cottura 600 mm Usable measure of cooking 600 mm
 Mesure utile de cuisson 600 mm Nutzbreite 600 mm
 Medida útil de cocción 600 mm



Cod. 14080509.CM

OPTIONALS CHICKEN MASTER



Cod. AROMI-25

Barattolo di aromi Herbs can
 Boîte d'arômes Gewürzdose
 Tarro de especias



Cod. GUANTI-CB

Guanti termici Heat - Gauntlet
 Gants isolants Wärmeschutzhandschuhe
 Guantes térmicos



OPTIONALS CHICKEN MASTER



Cappe da appoggio con filtri inox a labirinto con rosette Ø 150 mm, disponibile su richiesta con kit motore 675 m³/h a velocità variabile (230V~ - 180W)
 Hoods with labyrinth inox filters with rosette Ø 150 mm, on request with motor kit 675 m³/h with changeable speed (230V~ - 180W)
 Hottes d'appui avec filtres inox à labyrinthe avec conduit Ø 150 mm, sur demande avec kit moteur 675 m³/h vitesse variable (230V~ - 180W)
 Abzugshauben mit Inox-Labyrinthfiltern und Rosette Ø 150 mm, auf Anfrage mit Motorsatz 675 m³/h, variable Geschwindigkeit (230V~ - 180W)
 Campanas apoyadas con filtros inox de laberinto con rosetón Ø 150 mm, bajo demanda con kit motor 675 m³/h de velocidad variable (230V~ - 180W)

CHICKEN MASTER 35	Cod. 14100718.CM
CHICKEN MASTER 35*	Cod. 14100718.CMM

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	N. filtri Filters No. N. filtres Filter Nr. N° filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
CHICKEN MASTER 35	2	995 mm	920 mm	425 mm	Kg 32	Kg 42

* Con kit motore - With motor kit - Avec kit moteur - Mit Motorsatz - Con kit motor

OPTIONALS CHICKEN MASTER



Cappe autonome d'appoggio complete di motore
 Ventless extractor hoods with motor
 Hottes autonomes d'appui avec moteur
 Autonome Dunstabzugshauben mit Motor
 Campanas autónomas apoyadas con motor

CHICKEN MASTER 35	Cod. 14100835.CM
-------------------	------------------

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Portata motore Motor capacity Capacité moteur Motoren-Kapazität Capacidad del motor	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
CHICKEN MASTER 35	995 mm	710 mm	425 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 80

Tecnologia avanzata La cappa autonoma senza canna fumaria: mai più odori e fumi di cottura nella tua cucina!

Absorbimento di fumi e odori fino al 95%. La purificazione dei grassi, degli odori e dei fumi durante la cottura si risolve con filtri e celle all'interno della cappa autonoma.

- Ecosostenibile ed efficiente
- Sistema di filtraggio certificato
- Facilità di pulizia
- Celle e filtri lavabili

Leading-edge technology The ventless extractor hood: prevents unpleasant odours and smoke in your kitchen!

Smokefree and odorless up to 95%. The cleaning of fats, odors and vapors during cooking is solved by filters and cells inside the ventless extractor hood.

- Sustainable and efficient
- Certified filter system
- Easy cleaning
- Filter and cells washable

Technologie avancée La hotte autonome sans sortie extérieure: plus jamais d'odeurs et de vapeurs de cuisson dans la cuisine!

Absorption de fumée et odeurs jusqu'à 95%. La purification des graisses, des odeurs et des vapeurs pendant la cuisson se résout avec filtres et cellules à l'intérieur de la hotte autonome.

- Écologique et performante
- Système de filtrage certifié
- Facilité de nettoyage
- Cellules et filtres lavables

Spitzentechnologie Die autonome Dunstabzugshaube: Nie wieder Rauch und Gerüche in Ihrer Küche!

Rauchfrei und geruchsfrei bis zu 95%. Die Reinigung von Fetten, Gerüchen und Dämpfen wird während des Garens durch spezielle Filter und Zellen innerhalb der autonomen Dunstabzugshaube gelöst.

- Nachhaltig und effizient
- Zertifiziertes Filtersystem
- Leichte Reinigung
- Filter und Zellen waschbar

Tecnología avanzada La campana autónoma sin chimenea: nunca más olores y humos en tu cocina!

Absorción de humos y olores hasta el 95%. La purificación de grasas, olores y humos durante la cocción se gestiona con filtros y celdas dentro de la campana autónoma.

- Sostenible y eficiente
- Sistema de filtrado certificado
- Fácil de limpiar
- Celdas y filtros lavables



Storage Cloud (CB Cooking Innovation Industry 4.0)
 Salvataggio dati su Cloud, canone annuo
 Cloud Storage, annual fee
 Sauvegarde des données sur le Cloud, cotisation annuelle
 Cloud Datenspeicher, Jahresgebühr
 Almacenamiento de datos en el Cloud, cuota anual

CHICKEN MASTER 35 Cod. 000CLOUD

new

 **chicken master**

 auto-cooking  self-cleaning innovation®

Controllo remoto tramite software online personalizzabile

CB Synergy raccoglie online i dati di avanzamento della produzione e li rende disponibili per poter verificare e misurare periodicamente la produttività e l'efficienza della produzione.

- Rilevare la produttività della propria apparecchiatura in un'unica soluzione
- Personalizzare l'interfaccia secondo le proprie esigenze
- Controllare costantemente la produttività pianificata e ottimizzare in base alle proprie esigenze e richieste la produzione giornaliera

Disponibili per modelli della serie **Chicken Master industry 4.0**.

Remote control through a customizable online software

CB Synergy collects production progress data online and renders such available in order to periodically monitor and measure production productivity and efficiency.

- To determine the productivity of own equipment in a single solution
- To customise the interface to your needs
- To constantly monitor scheduled cooking phases and optimise daily production according to your needs and requirements
- To access from anywhere with a simple click

Available for the models of the **Chicken Master industry 4.0** series.

Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

CB Synergy collecte en ligne les données de progression de la production et les rend disponibles afin de pouvoir vérifier et mesurer régulièrement la productivité et l'efficacité de la production.

- Détecter la productivité de propre équipement à l'aide d'une solution unique
- Personnaliser l'interface suivant propre exigences
- Contrôler constamment les phases de cuisson planifiées et optimiser la production quotidienne suivant propre exigences et demandes
- Accéder partout avec un simple clic

Disponibles pour les modèles de la série **Chicken Master industry 4.0**.

Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

CB Synergy sammelt Online-Produktionsdaten und stellt diese zeitgleich zur Verfügung, um die Produktivität und Produktionseffizienz regelmäßig zu überprüfen und messen zu können.

- Ermitteln Sie die Produktivität Ihrer Geräte in einer einzigen Systemlösung
- Passen Sie die Benutzeroberfläche an Ihre Bedürfnisse an
- Überprüfen Sie stets die geplante Produktivität und optimieren Sie die tägliche Produktion entsprechend Ihren Anforderungen und Produktionszielen
- Greifen Sie mit einem einfachen Klick von überall zu

Verfügbar für die Modelle der Serie **Chicken Master industry 4.0**.

Control remoto a través de un software en línea personalizable

CB Synergy recopila datos en línea del progreso de la producción y los hace disponibles para permitir verificar y medir regularmente la productividad y la eficiencia de la producción.

- Detectar la productividad de propios equipos en una única solución
- Personalizar la interfaz según propias necesidades
- Comprobar puntualmente las fases de cocción programadas y optimizar según propias necesidades y los requisitos de la producción diaria
- Acceder desde cualquier lugar con un simple clic

Disponibles para los modelos de la serie **Chicken Master industry 4.0**.

Massima igienizzazione con lavaggio autonomo

Il Chicken Master, grazie al sistema **CB Self-Cleaning Innovation**, garantisce, in qualsiasi situazione di servizio (supermercato, rosticceria, gastronomia o ristorazione commerciale), la massima affidabilità ed igiene con il lavaggio completamente automatico, assicurando una corretta gestione secondo HACCP.

I vantaggi di CB Self-Cleaning Innovation sono tangibili nella vostra cucina, in termini di risparmio di costi e tempi di pulizia.

Programmi di autopulizia

- Lavaggio giornaliero della camera di cottura
- Lavaggio degli attrezzi di cottura (optional)



Programma di pulizia degli attrezzi

Il programma di pulizia degli attrezzi può essere attivato sia indipendentemente dalla pulizia giornaliera della camera di cottura che in combinazione con essa. Gli attrezzi, terminato il lavaggio con l'apposita lancia, devono essere rimossi dal Chicken Master per permettere l'utilizzo della lancia classica, specifica per il lavaggio giornaliero della camera di cottura. Il tempo per la pulizia quotidiana della camera di cottura è notevolmente ridotto dal ciclo di pre-pulizia degli attrezzi. La macchina, infatti, regola automaticamente il detersivo in modo che il consumo rimanga invariato.



Cod. 15030124

Sgrassante CB Self-Cleaning Innovation, fustino 14 kg / 10 L
Cleaner degreaser CB Self-Cleaning Innovation, 14 kg / 10 L tank
Nettoyant dégrasissant CB Self-Cleaning Innovation, bidon 14 kg / 10 L
Entfettungsmittel CB Self-Cleaning Innovation, 14 kg / 10 L Tank
Desengrasante CB Self-Cleaning Innovation, bidón 14 kg / 10 L



Cod. 15030064

Brillantante CB Self-Cleaning Innovation, fiascone 1 L
Sparkling aid CB Self-Cleaning Innovation, 1 L tank
Adjuvant de brillantage CB Self-Cleaning Innovation, bidon 1 L
Klarspülmittel CB Self-Cleaning Innovation, 1 L Tank
Abrillantador CB Self-Cleaning Innovation, bidón 1 L

Maximum hygiene with fully automatic cleaning

Chicken Master guarantees maximum reliability and hygiene with completely automatic washing in using the **CB Self-Cleaning Innovation** system in any service situation, be that in a supermarket, delicatessen, eatery or commercial restaurant, ensuring correct HACCP traceability.

The advantages of CB Self-Cleaning Innovation are tangible, above all in your kitchen. It saves you costs and cleaning time.

Self-cleaning programmes

- Daily cooking chamber washing
- Cooking tools washing (optional)

Tool cleaning programme

The tool cleaning programme (optional) can be activated independently from the daily cooking chamber cleaning or in combination. Once the tools have been washed with the special nozzle, they must be removed from Chicken Master to allow use of the classic nozzle for the daily cooking chamber washing cycle. The daily cooking chamber cleaning time is significantly reduced by the tool cleaning cycle. The machine automatically adjusts the detergent dosing so that the consumption remains unchanged.

Hygiène maximale avec un lavage entièrement automatique

Le Chicken Master garantit avec le système **CB Self-Cleaning Innovation** dans toutes les situations de service, que ce soit dans les supermarchés, les traiteurs, la gastronomie ou la restauration commerciale, la fiabilité et l'hygiène maximales avec un lavage entièrement automatique assurant une traçabilité correcte HACCP.

Les avantages de CB Self-Cleaning Innovation sont tangibles, en particulier dans votre cuisine. Il vous évite des coûts et du temps de nettoyage.

Programmes d'auto-nettoyage

- Lavage quotidien de la chambre de cuisson
- Lavage des outillages de cuisson (en option)

Programme de nettoyage des outils

Le programme de nettoyage des outils peut être activé indépendamment ou en combinaison avec le nettoyage quotidien de la chambre de cuisson. Après le lavage avec la lance spéciale, les outils doivent être retirés du Chicken Master pour permettre l'utilisation de la lance classique, spécifique pour le lavage quotidien de la chambre de cuisson. Le temps de nettoyage quotidien de la chambre de cuisson est considérablement réduit par le cycle de pré-nettoyage des outils. En effet, la machine ajuste automatiquement la quantité de détergent afin que la consommation reste inchangée.

Maximale Hygiene mit der autonomen Selbstreinigung

Der Chicken Master garantiert mit dem patentierten **CB Self-Cleaning System** in jeder Service-Situation (Supermärkte, Take-Aways, Feinkostläden, Gastronomie) die maximale Zuverlässigkeit und Hygiene bei vollautomatischer Selbstreinigung, welches mit dem HACCP Konzept konform ist.

Die zahlreichen Vorteile der Self-Cleaning Innovation sind insbesondere in der Küchenorganisation spürbar, durch Zeit- und Kostenersparnisse.

Selbstreinigungsprogramme

- Tägliche Reinigung der Garkammer
- Reinigung der Garbehälter

Garbehälter Reinigungsprogramm

Das Reinigungsprogramm kann sowohl unabhängig von der täglichen Reinigung aktiviert werden als auch in Kombination mit der täglichen Reinigung. Nach der Reinigung der Garbehälter, mit einem speziellen Sprühstab, müssen die Garbehälter aus der Garkammer herausgenommen werden, sodass der normale Sprühstab für die tägliche Reinigung eingesetzt werden kann. Die Zeit der täglichen Reinigungen wird durch den Vorreinigungswaschgang der Garbehälter drastisch verkürzt. Die Maschine reguliert automatisch das Reinigungsmittel, sodass der Verbrauch unverändert bleibt.

Máxima higiene con lavado automático

El Chicken Master gracias al sistema **CB Self-Cleaning Innovation**, garantiza la máxima fiabilidad y higiene en cualquier situación de servicio (supermercado, charcutería, gastronomía o restauración comercial) con lavado totalmente automático, asegurando una correcta gestión según HACCP.

Las ventajas de CB Self-Cleaning Innovation son evidentes en vuestra cocina, para ahorrar costes y tiempos de limpieza.

Programas de autolimpieza

- Limpieza diaria de la cámara de cocción
- Limpieza de los utensilios de cocción (opcional)

Programa de limpieza de los utensilios

El programa de limpieza de los utensilios se puede activar tanto independientemente de la limpieza diaria de la cámara de cocción como en combinación con esta. Los utensilios, una vez lavados con la lanza correspondiente, se deben retirar del Chicken Master para permitir el uso de la lanza clásica, específica para el lavado diario de la cámara de cocción. El tiempo de limpieza diaria de la cámara de cocción se reduce significativamente efectuando el ciclo de limpieza previa de los utensilios. La máquina, de hecho, ajusta automáticamente el detergente para que el consumo se mantenga inalterado.



Girarrosti ventilati elettrici

Electrical ventilated chicken-spits

Rôtissoires ventilées électriques

Ventilierte Elektro-Hähnchengrillgeräte

Asadores ventilados eléctricos

Il quarzo che cuoce

Pensati per una collocazione ottimale nei punti vendita di supermercati, macellerie, gastronomie. Sfruttando le teglie, i cestelli e l'asta centrale, offrono varie possibilità di cottura (arrosti, roast-beef, pasta al forno, verdure gratinate e altro). I girarrosti ventilati **CB** sono a basso consumo energetico; grazie alle lampade al quarzo illuminano in modo ottimale il prodotto che è in cottura.

- Movimento a rotazione singola con schidioni a forchetta lunga
- Tecnologia di cottura a ventilazione con termostato
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura

Quartz that cooks

They have been conceived to be well placed in supermarkets, butchers shops and gastronomies. Thanks to the basket grids, the pans and the central spit, they offer different possibilities of cooking (roasts, pasta, vegetables cooked "au gratin" and much more).

CB ventilated chicken-spits act at low energy consumption and, thanks to the quartz lamps, they optimally enlight the product while being cooked.

- Single rotation movement with long fork skewers
- Cooking system consisting of ventilation and thermostat of hot air
- Excellent visibility and presentation of the products during the cooking process

Le quartz qui cuisine

Ces rôtissoires ont été conçues pour une excellente mise en place dans les points de vente des supermarchés, boucheries et gastronomies. En exploitant les balancelles à paniers, les balancelles pleines et la broche centrale, elles offrent plusieurs possibilités de cuisson (rôtis, roast-beef, pâtes, légumes gratinés, et tout).

Les rotissoires ventilées **CB** sont à faible consommation d'énergie, grâce aux lampes à quartz, et éclairent de façon optimale le produit qui est en cuisson.

- Mouvement avec une seule rotation et avec broches deux piques pour poulets
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud et thermostat
- Excellente visibilité et présentation de produits pendant la cuisson

Der Quarz, der gart

Konzipiert für eine optimale Platzierung in Supermärkten, Metzgereien und Gourmet-restaurants. Durch den Einsatz von Pfannenelementen, wie auch unseren Hähnchengrill-Spießkörben, oder der Verwendung des zentralen Spießes, wird dieses Gerät zu einem vielseitigen Begleiter in Ihrer Küche und bietet zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten, vom Braten, über Roastbeef, überbackene Nudel- oder Gemüsegerichte und vieles andere). Die ventilierten Hähnchengrillgeräte von **CB** arbeiten mit Quarzlampen, welche energie-effizient sind und zudem das Gargut optimal beleuchten.

- Einzelspieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
- Ventiliertes Heißluft-Kochsystem mit Quarzlampen und Thermostat
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Garprozesses

El cuarzo que cuece

Diseñados para una colocación excelente en los puntos de venta en supermercados, carnicerías, charcuterías. Aprovechando las bandejas, las cestas y la espada central, ofrecen una variedad de cocciones (asados, roast-beef, pasta al horno, verduras a la plancha y mucho más). Los asadores ventilados **CB** funcionan con bajo consumo energético y, gracias a las lámparas de cuarzo, iluminan de manera óptima el producto que está en la cocción.

- Movimiento de rotación con espadas individuales de pincho largo
- Sistema de cocción constituido por ventilación con aire caliente y termostato
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción



Girarrosti ventilati elettrici con forchetta lunga e temporizzatore manuale
 Electrical ventilated chicken-spits with long spit and manual timer
 Rôtissoires ventilées électriques avec broches deux piques et minuterie manuelle
 Ventilierter Elektro-Hähnchengrillgeräte mit langem Spieß und manuellem Timer
 Asadores ventilados eléctricos con horquillas largas y temporizador manual

Cod. 14100199 - **GV-16/20 MAN***



Nr. 16



Nr. 4

Cod. 14100364 - **GV-24/28 MAN***



Nr. 20



Nr. 4

Cod. 14100200 - **GV-35/42 MAN***



Nr. 35



Nr. 7

* Schidioni a forchetta lunga in dotazione
 * Special long spits included
 * Broches deux piques pour poulets en dotation
 * Inklusive Hähnchenspieße
 * Espadas de horquilla larga incluidas

* 2 estrattori di schidioni in dotazione
 * 2 spit extractors included
 * 2 extracteur de fourchettes inclus
 * Inklusive 2 Spießabzieher
 * 2 extractor de espadas en dotación

Modello	Aste / Cestelli	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits / Basket grids	Chickens	Width	Depth	Height	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches / Balancelles	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße / Körbe	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas / Cestas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
GV-16/20 MAN	4	16/20(16 Kg)	830 mm	510 mm	750 mm	30° - 250°C	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	4,9 KW	Kg 81
GV-24/28 MAN	4/5	20/24(20 Kg)	990 mm	510 mm	750 mm	30° - 250°C	230V 3~ / 400V 3N~	6,7 KW	Kg 88
GV-35/42 MAN	7	35/42(35 Kg)	990 mm	805 mm	1010 mm	30° - 250°C	230V 3~ / 400V 3N~	9,3 KW	Kg 142



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

GV MAN

11



- Movimento singola rotazione con schidioni a forchetta lunga
- Sistema di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo
- Gestione di cotture con timer 0-120 minuti
- Dimensioni ridotte
- Mod. GV-24/28 MAN: 4 aste / 5 cestelli
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - dotati anche di vetro posteriore
- Movement with single overlapping special long spits
- Cooking system through hot air ventilation and quartz lamps
- Cooking process with timer 0-120 minutes
- Small size
- Mod. GV-24/28 MAN: 4 spits / 5 basket grids
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - also equipped with rear glass
- Mouvement à rotation simple avec broches deux piques pour poulets
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud et lampes à quartz
- Gestion des cuissons avec une minuterie 0-120 minutes
- Dimensions réduites
- Mod. GV-24/28 MAN: 4 broches / 5 balancelles
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - équipés aussi de vitre à l'arrière
- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Quarzlampen
- Steuerung der Garprozesse mit Timer 0-120 Minuten
- Kompakte Größen
- Mod. GV-24/28 MAN: 4 Spieße / 5 Körbe
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Kochens - auch mit rückwärtigem Glas ausgestattet
- Rotación de espadas individuales de horquilla larga
- Sistema de cocción consistente en ventilación de aire caliente y lámparas de cuarzo
- Gestión de la cocción con temporizador 0-120 minutos
- Tamaño reducido
- Mod. GV-24/28 MAN: 4 espadas / 5 cestas
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - también equipados con vidrio trasero



Girarrosti ventilati elettrici con forchetta lunga e temporizzatore manuale
 Electrical ventilated chicken-spits with long spit and manual timer
 Rôtissoires ventilées électriques avec broches deux piques et minuterie manuelle
 Ventilierter Elektro-Hähnchengrillgeräte mit langem Spieß und manuellem Timer
 Asadores ventilados eléctricos con horquillas largas y temporizador manual

Cod. 14100372 - **GV-48/56 MAN***



Nr. 40



Nr. 8

Cod. 14100201 - **GV-70/84 MAN***



Nr. 70



Nr. 14

* Schidioni a forchetta lunga in dotazione
 * Special long spits included
 * Broches deux piques pour poulets en dotation
 * Inklusive Hähnchenspieße
 * Espadas de horquilla larga incluidas

* 2 estrattori di schidioni in dotazione
 * 2 spit extractors included
 * 2 extracteur de fourchettes inclus
 * Inklusive 2 Spießabzieher
 * 2 extractor de espadas en dotación

Modello	Aste / Cestelli	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits / Basket grids	Chickens	Width	Depth	Height	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches / Balancelles	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße / Körbe	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas / Cestas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
GV-48/56 MAN	8/10	40/48 (40 kg)	990 mm	510 mm	1620 mm	30° - 250°C	2x230V 3~ / 400V 3N~	2x6,7 KW	Kg 196
GV-70/84 MAN	14	70/84 (70 kg)	990 mm	805 mm	2140 mm	30° - 250°C	2x230V 3~ / 400V 3N~	2x9,3 KW	Kg 340



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

GV MAN

11



- Movimento singola rotazione con schidioni a forchetta lunga
- Sistema di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo
- Gestione di cotture con timer 0-120 minuti
- Mod. GV-48/56 MAN: 4 aste / 5 cestelli per camera
- Mod. GV-70/84 MAN: 7 aste per camera
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - dotati anche di vetro posteriore
- Movement with single overlapping special long spits
- Cooking system through hot air ventilation and quartz lamps
- Cooking process with timer 0-120 minutes
- Mod. GV-48/56 MAN: 4 spits / 5 basket grids each chamber
- Mod. GV-70/84 MAN: 7 spits each chamber
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - also equipped with rear glass
- Mouvement à rotation simple avec broches deux piques pour poulets
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud et lampes à quartz
- Gestion des cuissons avec une minuterie 0-120 minutes
- Mod. GV-48/56 MAN: 4 broches / 5 balancelles par chambre
- Mod. GV-70/84 MAN: 7 broches par chambre
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - équipés aussi de vitre à l'arrière
- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Quarzlampen
- Steuerung der Garprozesse mit Timer 0-120 Minuten
- Mod. GV-48/56 MAN: 4 Spieße / 5 Körbe je Kammer
- Mod. GV-70/84 MAN: 7 Spieße je Kammer
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Kochens - auch mit rückwärtigem Glas ausgestattet
- Rotación de espadas individuales de horquilla larga
- Sistema de cocción consistente en ventilación de aire caliente y lámparas de cuarzo
- Gestión de la cocción con temporizador 0-120 minutos
- Mod. GV-48/56 MAN: 4 espadas / 5 cestas cada cámara
- Mod. GV-70/84 MAN: 7 espadas cada cámara
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - también equipados con vidrio trasero



Girarrosti ventilati elettrici con forchetta lunga e programmatore elettronico
 Electrical ventilated chicken-spits with long spit and electronic programmer
 Rôtissoires ventilées électriques avec broches deux piques et programmateur électronique
 Ventilierter Elektro-Hähnchengrillgeräte mit langem Spieß und elektronischer Programmierung
 Asadores ventilados eléctricos con horquillas largas y programador electrónico



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

GV

11

Cod. 14100138 - **GV-16/20***



Nr. 16



Nr. 4

Cod. 14100363 - **GV-24/28***



Nr. 20



Nr. 4

Cod. 14100141 - **GV-35/42***



Nr. 35



Nr. 7

* Schidioni a forchetta lunga in dotazione
 * Special long spits included
 * Broches deux piques pour poulets en dotation
 * Inklusive Hähnchenspieße
 * Espadas de horquilla larga incluidas

* 2 estrattori di schidioni in dotazione
 * 2 spit extractors included
 * 2 extracteur de fourchettes inclus
 * Inklusive 2 Spießabzieher
 * 2 extractor de espadas en dotación



- Movimento singola rotazione con schidioni a forchetta lunga
- Tecnologia di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo
- Gestione di cotture con programmatore elettronico
- Accensione automatica nelle 24 h
- Dimensioni ridotte, mod. GV-24/28 MAN: 4 aste / 5 cestelli
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - dotati anche di vetro posteriore
- Single rotation movement with special long spit
- Cooking system through hot air ventilation and quartz lamps
- Cooking process with electronic programmer
- Automated startup 24 hours
- Small size, mod. GV-24/28: 4 spits / 5 basket grids
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - also equipped with rear glass
- Mouvement à rotation simple avec broches deux piques pour poulets
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud et lampes à quartz
- Gestion des cuissons avec programmateur électronique
- Allumage automatique dans les 24 h
- Dimensions réduites, mod. GV-24/28: 4 broches / 5 balancelles
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - équipés aussi de vitre à l'arrière
- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Quarzlampen
- Garprozess-Steuerung mit elektronischer Programmierung
- Automatischer Programmstart innerhalb von 24 Stunden
- Kompakte Größen, Mod. GV-24/28: 4 Spieße / 5 Körbe
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Kochens - auch mit rückwärtigem Glas ausgestattet
- Rotación de espadas individuales de horquilla larga
- Sistema de cocción consistente en ventilación de aire caliente y lámparas de cuarzo
- Gestión de la cocción con programador electrónico
- Encendido automático en 24 h
- Tamaño reducido, mod. GV-24/28 : 4 espadas / 5 cestas
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - también equipados con vidrio trasero

Modello	Aste / Cestelli	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits / Basket grids	Chickens	Width	Depth	Height	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches / Balancelles	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße / Körbe	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas / Cestas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
GV-16/20	4	16/20(16 Kg)	830 mm	510 mm	750 mm	30° - 250°C	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	4,9 KW	Kg 80
GV-24/28	4/5	20/24(20 Kg)	990 mm	510 mm	750 mm	30° - 250°C	230V 3~ / 400V 3N~	6,7 KW	Kg 87
GV-35/42	7	35/42(35 Kg)	990 mm	805 mm	1010 mm	30° - 250°C	230V 3~ / 400V 3N~	9,3 KW	Kg 141



Girarrosti ventilati elettrici con forchetta lunga e programmatore elettronico
 Electrical ventilated chicken-spits with long spit and electronic programmer
 Rôtissoires ventilées électriques avec broches deux piques et programmeur électronique
 Ventilierter Elektro-Hähnchengrillgeräte mit langem Spieß und elektronischer Programmierung
 Asadores ventilados eléctricos con horquillas largas y programador electrónico

Cod. 14100371 - **GV-48/56***



Nr. 40



Nr. 8

Cod. 14100142 - **GV-70/84***



Nr. 70



Nr. 14

* Schidioni a forchetta lunga in dotazione
 * Special long spits included
 * Broches deux piques pour poulets en dotation
 * Inklusive Hähnchenspieße
 * Espadas de horquilla larga incluidas

* 2 estrattori di schidioni in dotazione
 * 2 spit extractors included
 * 2 extracteur de fourchettes inclus
 * Inklusive 2 Spießabzieher
 * 2 extractor de espadas en dotación

Modello	Aste / Cestelli	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits / Basket grids	Chickens	Width	Depth	Height	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches / Balancelles	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße / Körbe	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Espadas / Cestas	Pollos	Anchura	Profundidad	Altura	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
GV-48/56	8/10	40/48 (40 kg)	990 mm	510 mm	1620 mm	30° - 250°C	2x230V 3~ / 400V 3N~	2x6,7 KW	Kg 196
GV-70/84	14	70/84 (70 kg)	990 mm	805 mm	2140 mm	30° - 250°C	2x230V 3~ / 400V 3N~	2x9,3 KW	Kg 332



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

GV



11

- Movimento singola rotazione con schidioni a forchetta lunga
- Tecnologia di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo
- Gestione di cotture con programmatore elettronico
- Accensione automatica nelle 24 h
- Mod. GV-48/56: 4 aste / 5 cestelli per camera
- Mod. GV-70/84: 7 aste per camera
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - dotati anche di vetro posteriore

- Single rotation movement with special long spit
- Cooking system through hot air ventilation and quartz lamps
- Cooking process with electronic programmer
- Automated startup 24 hours
- Mod. GV-48/56: 4 spits / 5 basket grids each chamber
- Mod. GV-70/84: 7 spits each chamber
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - also equipped with rear glass

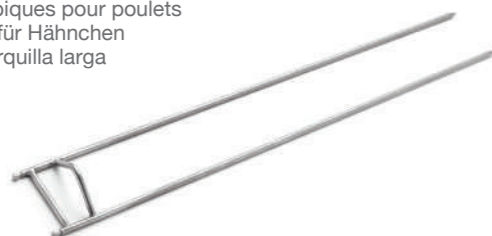
- Mouvement à rotation simple avec broches deux piques pour poulets
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud et lampes à quartz
- Gestion des cuissons avec programmeur électronique
- Allumage automatique dans les 24 h
- Mod. GV-48/56: 4 broches / 5 balancelles par chambre
- Mod. GV-70/84: 7 broches par chambre
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - équipés aussi de vitre à l'arrière

- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Quarzlampen
- Automatischer Programmstart innerhalb von 24 Stunden
- Garprozess-Steuerung mit elektronischer Programmierung
- Mod. GV-48/56: 4 Spieße / 5 Körbe je Kammer
- Mod. GV-70/84: 7 Spieße je Kammer
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Kochens - auch mit rückwärtigem Glas ausgestattet

- Rotación de espadas individuales de horquilla larga
- Sistema de cocción consistente en ventilación de aire caliente y lámparas de cuarzo
- Gestión de la cocción con programador electrónico
- Encendido automático en 24 h
- Mod. GV-48/56: 4 espadas / 5 cestas cada cámara
- Mod. GV-70/84: 7 espadas cada cámara
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - también equipados con vidrio trasero

OPTIONALS GV

Schidione per forchetta lunga
Special long spit
Broche deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Espada de horquilla larga



Cod. 14080013 GV-16/20

Misura utile di cottura 460 mm Usable measure of cooking 460 mm
Mesure utile de cuisson 460 mm Nutzbreite 460 mm
Medida útil de cocción 460 mm

Cestello per arrosti
Basket grid
Balancelle panier
Hängekorb
Cesta para asado



Cod. 14080014.LAV GV16/20

Misura utile di cottura 450 mm Usable measure of cooking 450 mm
Mesure utile de cuisson 450 mm Nutzbreite 450 mm
Medida útil de cocción 450 mm

Cod. 14080016
GV-24/28 - GV-35/42 - GV-48/56 - GV-70/84

Misura utile di cottura 620 mm Usable measure of cooking 620 mm
Mesure utile de cuisson 620 mm Nutzbreite 620 mm
Medida útil de cocción 620 mm

Cestello per arrosti
Basket grid
Balancelle panier
Hängekorb
Cesta para asado



Cod. 14080078
GV-24/28 GV-48/56

Misura utile di cottura 600 mm Usable measure of cooking 600 mm
Mesure utile de cuisson 600 mm Nutzbreite 600 mm
Medida útil de cocción 600 mm

Schidione per polli alla diavola e alette
Grid for spatchcock chicken and wings
Broche pour poulets à la crapaudine et ailettes
Flachkorb für Hähnchen nach Diavola Art und Chickenwings
Espada para pollos en porciones y alitas



Cod. 14080145 GV-16/20

Misura utile di cottura 435 mm Usable measure of cooking 435 mm
Mesure utile de cuisson 435 mm Nutzbreite 435 mm
Medida útil de cocción 435 mm

Cod. 14080015
GV-35/42 GV-70/84

Misura utile di cottura 600 mm Usable measure of cooking 600 mm
Mesure utile de cuisson 600 mm Nutzbreite 600 mm
Medida útil de cocción 600 mm

Cod. 14080146
GV-24/28 - GV-35/42 - GV-48/56 - GV-70/84

Misura utile di cottura 570 mm Usable measure of cooking 570 mm
Mesure utile de cuisson 570 mm Nutzbreite 570 mm
Medida útil de cocción 570 mm

OPTIONALS GV

Cestello completo di teglia
Complete basket
Balancelle pleine
Pfannenkorb komplett
Cesta dotada de bandeja



Cod. 04040005 GV-16/20

Misura utile di cottura 430 mm Usable measure of cooking 430 mm
Mesure utile de cuisson 430 mm Nutzbreite 430 mm
Medida útil de cocción 430 mm

Cestello completo di teglia
Complete basket
Balancelle pleine
Pfannenkorb komplett
Cesta dotada de bandeja



Cod. 04040498
GV-24/28 GV-48/56

Misura utile di cottura 585 mm Usable measure of cooking 585 mm
Mesure utile de cuisson 585 mm Nutzbreite 585 mm
Medida útil de cocción 585 mm

Cestello completo di teglia
Complete basket
Balancelle pleine
Pfannenkorb komplett
Cesta dotada de bandeja



Cod. 04040006
GV-35/42 GV-70/84

Misura utile di cottura 585 mm Usable measure of cooking 585 mm
Mesure utile de cuisson 585 mm Nutzbreite 585 mm
Medida útil de cocción 585 mm

Asta centrale completa di forchettoni
Central spit complete with clamps
Broche à jambon avec crochets
Mittelspieß komplett mit Klammern für Lamm, Ferkel
Espada central dotada de pinchos



Cod. 04040011 GV-16/20

Misura utile di cottura 425 mm Usable measure of cooking 425 mm
Mesure utile de cuisson 425 mm Nutzbreite 425 mm
Medida útil de cocción 425 mm

Cod. 04040504
GV-24/28 GV-48/56

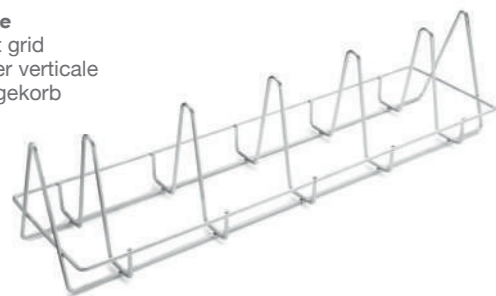
Misura utile di cottura 580 mm Usable measure of cooking 580 mm
Mesure utile de cuisson 580 mm Nutzbreite 580 mm
Medida útil de cocción 580 mm

Cod. 04040012
GV-35/42 GV-70/84

Misura utile di cottura 580 mm Usable measure of cooking 580 mm
Mesure utile de cuisson 580 mm Nutzbreite 580 mm
Medida útil de cocción 580 mm

OPTIONALS GV

Cestello verticale
Vertical basket grid
Broche à panier verticale
Vertikaler Hängekorb
Cesta vertical



Cod. 04040004 GV-35/42 GV-70/84

Misura utile di cottura 610 mm Usable measure of cooking 610 mm
Mesure utile de cuisson 610 mm Nutzbreite 610 mm
Medida útil de cocción 610 mm



Cod. GUANTI-CB

Guanti termici

- Heat - Gauntlet
- Gants isolants
- Wärmeschutzhandschuhe
- Guantes térmicos



Cod. AROMI-25

2,5 Kg

Barattolo di aromi

- Herbs can
- Boîte d'arômes
- Gewürzdose
- Tarro de especias



Cod. 14080088

Rubinetto scarico grassi su bacinella, ordinazione consigliata all'acquisto del girarrosto

- Fat draincock on container, better to order together with the appliance
- Lèchefrite avec robinet, on conseille de la commander avec la rôtissoire
- Behälter mit Fettablaufhahn, vorzugsweise mit dem Gerät bestellen
- Grifo de descarga de grasas, montado el la bandeja, se recomienda pedirlo junto con el asador



Cod. 14080089

Rubinetto scarico grassi interno su bacinella, ordinazione consigliata all'acquisto del girarrosto

- Internal fat draincock on container, better to order together with the appliance
- Lèchefrite avec robinet interne, on conseille de la commander avec la rôtissoire
- Behälter mit Fett-Ablaufhahn innen, vorzugsweise mit dem Gerät bestellen
- Grifo interno de descarga de grasas, montado el la bandeja, se recomienda pedirlo junto con el asador

OPTIONALS GV

Vetrine calde ventilate su ruote con vetri scorrevoli su entrambi i lati
Warming cabinets on wheels with sliding glass-doors on both sides
Vitrines chaudes sur roulettes avec portes coulissantes en verre sur les deux côtés
Warmhalteschränke auf Rädern mit beidseitigen Glaßschiebetüren
Vitrinas calientes con ruedas con vidrios correderos en ambos lados



Cod. 14100140 - EV-16

Cod. 14100382 - EV-24

Cod. 14100145 - EV-35

Modello Model Modèle Modell Modelo	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
EV-16	2	30° - 90°C	830 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	Kg 56
EV-24	2	30° - 90°C	990 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	Kg 71
EV-35	2	30° - 90°C	990 mm	805 mm	1030 mm	230V~	2,2 KW	Kg 96

OPTIONALS GV

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
 Edelstahl-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
 Caballetes desmontables de acero inox con ruedas y estante intermedio



Cod. 14100312 - **GV-16/20**

Cod. 14100370 - **GV-24/28**

Cod. 14100313 - **GV-35/42**

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
GV-16/20	1	830 mm	510 mm	960 mm	Kg 21
GV-24/28	1	990 mm	510 mm	960 mm	Kg 24
GV-35/42	1	990 mm	805 mm	905 mm	Kg 32



Ripiano intermedio extra per cavalletto
 Extra intermediate shelf for stand
 Étagère intermédiaire extra pour chariot
 Extra Zwischenablage für Untergestell
 Estante intermedio extra para caballete

Cod. 04040415 **GV-16/20**

Cod. 04040544 **GV-24/28**

Cod. 04040416 **GV-35/42**

OPTIONALS GV

Cappe da appoggio
 Hoods
 Hottes d'appui
 Dunstabzugshauben
 Campanas apoyadas



Cod. 14100427 - **GV-16/20***

Cod. 14100427.MOT - **GV-16/20****

Cod. 14100426 - **GV-24/28* - GV-48/56***

Cod. 14100426.MOT - **GV-24/28** - GV-48/56****

Cod. 14100409 - **GV-35/42* - GV-70/84***

Cod. 14100409.MOT - **GV-35/42** - GV-70/84****

* Con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone Ø 200 mm
 * With labyrinth inox filters (without motor) with rosette Ø 200 mm
 * Avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit Ø 200 mm
 * Mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) mit Rosette Ø 200 mm
 * Con filtros inox de laberinto (sin motor) con rosetón Ø 200 mm

** Con filtri inox a labirinto (con kit motore 910 m³/h a 4 velocità, 230V~ - 290W) con rosone Ø 150 mm
 ** With labyrinth inox filters (with motor kit 910 m³/h with 4 speeds, 230V~ - 290W) with rosette Ø 150 mm
 ** Avec filtres inox à labyrinthe (avec kit moteur 910 m³/h, 4 vitesses, 230V~ - 290W) avec conduit Ø 150 mm
 ** Mit Inox-Labyrinthfiltern (mit Motorsatz 910 m³/h mit 4 Geschwindigkeiten, 230V~ - 290W) mit Rosette Ø 150 mm
 ** Con filtros inox de laberinto (con kit motor 910 m³/h de 4 velocidades, 230V~ - 290W) con rosetón Ø 150 mm

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	N. filtri Filters No. N. filtres Filter Nr. N° filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
GV-16/20	2	760 mm	890 mm	375 mm	Kg 30	Kg 35
GV-24/28 - GV-48/56	4	920 mm	890 mm	375 mm	Kg 36	Kg 41
GV-35/42 - GV-70/84	4	920 mm	1185 mm	375 mm	Kg 40	Kg 45



Espositori caldi ventilati

Hot ventilated counters

Vitrines chaudes ventilées

Ventilierte Warmhaltevitrienen

Vitrinas calientes ventiladas

In bella mostra

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.

- Vetrine calde con ventilazione non diretta sul cibo
- Vetrine self service o servite
- Ottima presentazione su piani di esposizione illuminati
- Termostato digitale per regolazione temperatura interna

Showcased

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.

- Hot display counters with indirect ventilation on food
- Self service or served windows
- Excellent presentation on lighted display surfaces
- Digital thermostat for internal temperature regulation

Bien en évidence

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.

- Vitrines chaudes avec ventilation indirecte sur les aliments
- Vitrines libre service ou servies
- Présentation optimale sur des plans d'exposition éclairés
- Thermostat numérique pour le réglage de la température interne

In schöner Sicht

Wir bieten Ihnen mit den **CB** Vitrinen die bestmögliche Art Waren und Speisen im Verkaufsraum zu präsentieren. Die Innovation in der **CB** Warmhaltevitrienen-Serie, mit automatischem Fenster-Schließsystem gewährleistet eine konstante Wärmeverteilung und Energieeinsparungen - für Ihren nachhaltigen Erfolg.

- Ventilierte Heißluftvitrienen mit indirekter Belüftung der Speisen
- Selbstbedienung oder bediente Vitrinen
- Hervorragende Präsentation auf beleuchteten Ausstellungsebenen
- Digitales Thermostat zur internen Temperaturregulierung

Bien expuestos

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.

- Vitrinas ventiladas con ventilación indirecta sobre la comida
- Vitrinas de autoservicio o atendidas
- Presentación óptima en las superficies de exposición iluminadas
- Termostato digital para la regulación de la temperatura interior



goes GREEN

12

new



Ecosostenibilità ambientale grazie all'illuminazione a LED
 Eco-friendly, thanks to LED lighting
 Éco-durabilité environnementale grâce à l'éclairage LED
 LED-Beleuchtung ökologische Nachhaltigkeit
 Ecosostenibilidad medioambiental gracias a la iluminación LED

Risparmio energetico elevato
 Great energy savings
 Importante économie d'énergie
 Hohe Energieeinsparung
 Ahorro de energía elevado

Investimento a medio-lungo termine
 Excellent medium to long term investment
 Investissement à moyen-long terme
 Mittel- bis langfristige Investition
 Inversión a medio-largo plazo



Lampade a LED estremamente più longeve e durature
 Extremely longer-lasting and more durable LED lamps
 Lampes LED extrêmement plus durables
 Lange Lebensdauer ohne Verlust der Leuchtkraft
 Lámparas LED mucho más duraderas



Fascio luminoso più ampio
 Wider light beam
 Faisceau lumineux plus large
 Breite Lichtstreuung
 Haz luminoso más amplio



Lampade a LED prive di ogni componente inquinante
 LED lamps free from polluting materials
 Lampes LED sans composant polluant
 LED-Lampen sind frei von umweltschädlichen Bestandteilen
 Lámparas LED libres de cualquier componente contaminante

CB goes GREEN

Ecosostenibilità, abbattimento dei consumi e durabilità. In poche parole: EVA LED. La nuova gamma di espositori caldi self-service Made in CB che, grazie al sistema di illuminazione a LED, garantisce infinite possibilità di esposizione. Una rivoluzione tutta green che rispetta i più alti standard in materia di HACCP e preserva la qualità degli alimenti. Perché il futuro non è un compromesso ma una scelta deliberata e vincente.

CB goes GREEN

Eco-sustainability, low power consumption and durability. In a nutshell: EVA LED. The new range of self-service hot display counters Made in CB that, thanks to the LED lighting system, guarantees endless display possibilities. An all-green revolution that meets the highest HACCP standards and preserves food quality. Because the future is not a compromise, but a deliberate and successful choice.

CB goes GREEN

Ecoresponsabilité, réduction de la consommation et durabilité. En bref: EVA LED. La nouvelle gamme de vitrines chaudes self service fabriquées par CB qui, grâce au système d'éclairage LED, garantit des possibilités d'exposition infinies. Une éco-révolution qui respecte les plus hauts standards en matière de HACCP et préserve la qualité des aliments. Parce que l'avenir n'est pas un compromis mais un choix délibéré et gagnant.

CB goes GREEN

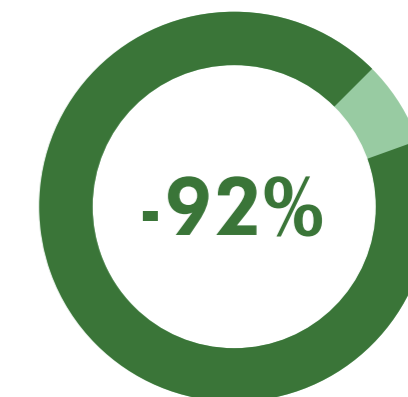
Ökologische Nachhaltigkeit, Energieeinsparungen und Langlebigkeit. Kurz gesagt: EVA LED. Die neue Produktserie der warmen Self-Service Vitrinen, Made in CB, garantieren dank des LED-Beleuchtungssystems unendliche Präsentationsmöglichkeiten. Eine völlig grüne Revolution, die den höchsten HACCP-Standards entspricht und die Lebensmittelqualität bewahrt. Denn die Zukunft ist kein Kompromiss, sondern eine bewusste und erfolgreiche Entscheidung.

CB goes GREEN

Eco-sostenibilidad, reducción de consumos y durabilidad. En poca palabras: EVA LED. La nueva gama de vitrinas calientes self-service Made in CB que, gracias al sistema de iluminación LED, garantiza infinitas posibilidades de exposición. Una revolución toda verde que respeta los más altos estándares HACCP y preserva la calidad de los alimentos. Porque el futuro no es un compromiso sino una elección deliberada y ganadora.

Risparmio Saving Économie Ersparnisse Ahorro

Percentuale media rispetto alla serie EVA standard
 Average percentage compared to standard EVA serie
 Pourcentage moyen par rapport à la série EVA standard
 Prozentualer Durchschnitt im Vergleich zu der Standard Serie EVA
 Porcentaje medio en comparación con la serie EVA estándar





Espositori caldi ventilati self service
 Ventilated hot display counters self service
 Vitrines chaudes ventilées self service
 Ventilierter Warmhaltevittrinen, Selbstbedienung
 Vitrinas calientes ventiladas self service

Cod. 14100954 - **EVA 100 LED***

new

Cod. 14100955 - **EVA 120 LED***

new

Cod. 14100957 - **EVA 160 LED***

new

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

* In dotazione 2 profili porta insegna superiore e 4 fasce prezzi
 * 2 profile kits for upper advertising holder and 4 price bands included
 * 2 Kit profils porte-enseigne supérieure et 4 bandes prote- prix en dotation
 * Inklusive 2 Profile für Reklameschilder und 4 Preisausgabebänder
 * 2 Kit perfiles portarrótulo superior y 4 porta precios incluidas

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
EVA 100 LED	1000 mm	655 mm	1800 mm	30° - 99°C	230V	3,25 KW	Kg 165
EVA 120 LED	1200 mm	755 mm	1800 mm	30° - 99°C	230V	3,3 KW	Kg 225
EVA 160 LED	1590 mm	940 mm	1910 mm	30° - 99°C	400V 3N~	4,9 KW	Kg 270



SERIE
 LINE
SÉRIE
 MODELL
SERIE

EVA LED



12

- 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 garantito
- Massima trasparenza e visibilità degli alimenti grazie alle 4 pareti in vetro
- Carico e scarico degli alimenti su entrambi i lati della vetrina
- Regolazione digitale della temperatura interna (fino a 99°C). Tempi di riscaldamento rapidi
- Ecosostenibilità ambientale grazie all'illuminazione a LED
- Lampade a LED estremamente più longeve e durature

- Ventilated hot display counters with indirect food ventilation system
- Sliding glass on both sides, with automatic closing system - Guaranteed energy savings
- Maximum transparency and visibility of the food thanks to 4 glass walls
- Food can be placed and removed on both sides of the display case
- Digital adjustment of the internal temperature (up to 99°C). Fast heating times
- Eco-friendly, thanks to LED lighting
- Extremely longer-lasting and more durable LED lamps

- 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 - Économies d'énergie garanties
- Transparence et visibilité maximales des aliments grâce aux 4 parois en verre
- Chargement et déchargement des aliments des deux côtés de la vitrine
- Réglage numérique de la température intérieure (jusqu'à 99°C). Temps de chauffe rapides
- Éco-durabilité environnementale grâce à l'éclairage LED
- Lampes LED extrêmement plus durables

- Selbstbedienungs-Inselvitrine mit indirektem Lebensmittel Belüftungssystem
- Schiebeglas auf beiden Seiten mit automatischen Schließsystem ausgestattet Garantierte Energieeinsparung.
- Maximale Transparenz und 360° Sichtbarkeit der Speisendank der 4 Glaswände
- Leichtes Be- und Entladen von Speisen auf beiden Seiten der Warmhaltevitrine
- Digitale Regelung der Innentemperatur (bis 99°C) mit schnellen Aufheizzeiten
- LED-Beleuchtung ökologische Nachhaltigkeit
- Lange Lebensdauer ohne Verlust der Leuchtkraft

- Vitrina de autoservicio en isla con sistema de ventilación indirecta sobre los alimentos
- Cristales correderos, en ambos lados, con sistema de cierre automático - Ahorro de energía garantizado
- Máxima transparencia y visibilidad de los alimentos gracias a las 4 paredes de cristal
- Carga y descarga de alimentos a ambos lados de la vitrina
- Ajuste digital de la temperatura interna (hasta 99°C). Rápidos tiempos de calentamiento
- Ecosostenibilidad medioambiental gracias a la iluminación LED
- Lámparas LED mucho más duraderas



Espositori caldi ventilati da banco self service
 Ventilated hot table-top display counters self service
 Vitrines chaudes ventilées de comptoir self service
 Ventilerte Tisch-Warmhaltevitrienen, Selbstbedienung
 Vitrinas calientes ventiladas de mostrador self service

Cod. 14100960 - EVA 80/B LED*

new

Cod. 14100962 - EVA 100/B LED*

new

Cod. 14100961 - EVA 120/B LED*

new

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

* In dotazione 2 profili porta insegna superiore e 4 fasce prezzi
 * 2 profile kits for upper advertising holder and 4 price bands included
 * 2 Kit profils porte-enseigne supérieure et 4 bandes prote- prix en dotation
 * Inklusive 2 Profile für Reklameschilder und 4 Preisausgabebänder
 * 2 Kit perfiles portarrótulo superior y 4 porta precios incluidas

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
EVA 80/B LED	800 mm	655 mm	1127 mm	30° - 99°C	230V	2,9 KW	Kg 121
EVA 100/B LED	1000 mm	655 mm	1127 mm	30° - 99°C	230V	3,25 KW	Kg 141
EVA 120/B LED	1200 mm	755 mm	1127 mm	30° - 99°C	230V	3,3 KW	Kg 169



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

EVA B LED

12



- 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 garantito
- Massima trasparenza e visibilità degli alimenti grazie alle 4 pareti in vetro
- Carico e scarico degli alimenti su entrambi i lati della vetrina
- Regolazione digitale della temperatura interna (fino a 99°C). Tempi di riscaldamento rapidi
- Ecosostenibilità ambientale grazie all'illuminazione a LED
- Lampade a LED estremamente più longeve e durature

- Ventilated hot display counters with indirect food ventilation system
- Sliding glass on both sides, with automatic closing system - Guaranteed energy savings
- Maximum transparency and visibility of the food thanks to 4 glass walls
- Food can be placed and removed on both sides of the display case
- Digital adjustment of the internal temperature (up to 99°C). Fast heating times
- Eco-friendly, thanks to LED lighting
- Extremely longer-lasting and more durable LED lamps

- 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 - Économies d'énergie garanties
- Transparence et visibilité maximales des aliments grâce aux 4 parois en verre
- Chargement et déchargement des aliments des deux côtés de la vitrine
- Réglage numérique de la température intérieure (jusqu'à 99°C). Temps de chauffe rapides
- Éco-durabilité environnementale grâce à l'éclairage LED
- Lampes LED extrêmement plus durables

- Selbstbedienungs-Inselvitrine mit indirekten Lebensmittel Belüftungssystem
- Schiebeglas auf beiden Seiten mit automatischen Schließsystem ausgestattet Garantierte Energieeinsparung.
- Maximale Transparenz und 360° Sichtbarkeit der Speisendank der 4 Glaswände
- Leichtes Be- und Entladen von Speisen auf beiden Seiten der Warmhaltevitrine
- Digitale Regelung der Innentemperatur (bis 99°C) mit schnellen Aufheizzeiten
- LED-Beleuchtung ökologische Nachhaltigkeit
- Lange Lebensdauer ohne Verlust der Leuchtkraft

- Vitrina de autoservicio en isla con sistema de ventilación indirecta sobre los alimentos
- Cristales correderos, en ambos lados, con sistema de cierre automático - Ahorro de energía garantizado
- Máxima transparencia y visibilidad de los alimentos gracias a las 4 paredes de cristal
- Carga y descarga de alimentos a ambos lados de la vitrina
- Ajuste digital de la temperatura interna (hasta 99°C). Rápidos tiempos de calentamiento
- Ecosostenibilidad medioambiental gracias a la iluminación LED
- Lámparas LED mucho más duraderas



Espositori caldi ventilati self service
 Ventilated hot display counters self service
 Vitrines chaudes ventilées self service
 Ventilierter Warmhaltevittrinen, Selbstbedienung
 Vitrinas calientes ventiladas self service

Cod. 14100925 - **EVA 100***

Cod. 14100824 - **EVA 120***

Cod. 14100827 - **EVA 160***

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

* In dotazione 2 profili porta insegna superiore e 4 fasce prezzi
 * 2 profile kits for upper advertising holder and 4 price bands included
 * 2 Kit profils porte-enseigne supérieure et 4 bandes prote- prix en dotation
 * Inklusive 2 Profile für Reklameschilder und 4 Preisausgabebänder
 * 2 Kit perfiles portarrótulo superior y 4 porta precios incluidas

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
EVA 100	1000 mm	655 mm	1800 mm	30° - 99°C	400V 3N~	4 KW	Kg 165
EVA 120	1200 mm	755 mm	1800 mm	30° - 99°C	400V 3N~	4 KW	Kg 225
EVA 160	1590 mm	940 mm	1910 mm	30° - 99°C	400V 3N~	5,8 KW	Kg 270



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

EVA



12

- 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
- 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
- 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
- Selbstbedienungs-Inselvitrine mit indirekten Lebensmittel Belüftungssystem
- Doppelseitiges Schiebeglas mit automatischem Fensterschließsystem
- Energieeinsparung durch das automatische Schließen
- Hervorragende Produktpräsentation auf 3 beleuchteten Ausstellungsflächen
- Digitales Thermostat für die interne Temperaturregulierung
- Vitrina de autoservicio en isla con sistema de ventilación indirecta 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



Espositori caldi ventilati self service
 Ventilated hot display counters self service
 Vitrines chaudes ventilées self service
 Ventilierter Warmhaltevittrinen, Selbstbedienung
 Vitrinas calientes ventiladas self service

Cod. 14100567 - **ESP/3**

Ripiano interno con illuminazione
 Internal shelf with light
 Étagère interne avec illumination
 Interne Ablage mit Beleuchtung
 Estante interno con iluminación

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
ESP/3	1160 mm	750 mm	1640 mm	30° - 99°C	230V~	2,9 KW	Kg 100



SERIE
 LINE
SÉRIE
 MODELL
SERIE

ESP

12



- 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)
- 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)
- 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)
- Mit Untergestell (eine Einheit)
- Selbstbedienungs-Inselvitrine 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)
- Sobre caballete (cuerpo único)
- Vitrina de autoservicio en isla con sistema de ventilación indirecta 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)

OPTIONALS EVA LED, EVA



Cod. 14080192
Porta sacchetti, cad.
• Bags holder, each
• Porte-sachets, chacun
• Beutelhalter, je
• Soporte de bolsas, cada

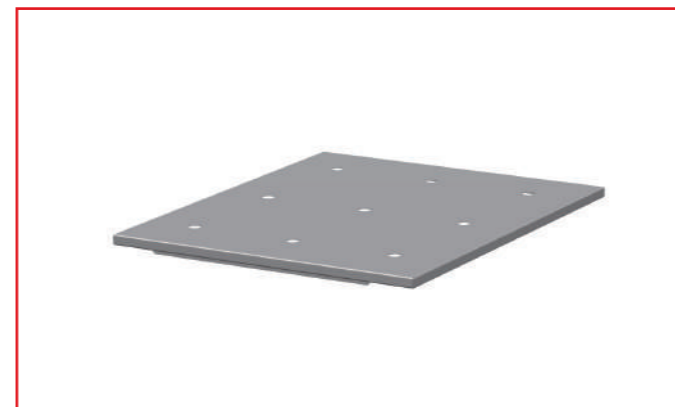
OPTIONALS ESP



Cod. 14080160
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



Cod. 14080242
Cesto inferiore, ordinazione consigliata all'acquisto dell'espositore
• Lower basket, better to order together with the appliance
• Panier inférieur, on conseille de le commander à l'achat du présentoir
• Unterkorb, vorzugsweise mit dem Gerät bestellen
• Cesta inferior, se recomienda pedirla con la compra de la vitrina



Cod. 01170488
Piano d'appoggio interno con sgocciolatoio, cad.
• Internal support with drip-tray, each
• Plan d'appui interne avec égouttoir, chacun
• Innere Ablagefläche mit Tropfschale, je
• Superficie de apoyo interna con escurridor, cada



Cod. 14080191
Kit profili porta insegna superiore
• Profiles kit for upper advertising holder
• Kit profils porte-enseigne supérieure
• Profil zur oberen Reklameschildhalterung
• Kit perfiles portarrótulo superior



Cod. 14080192
Porta sacchetti, cad.
• Bags holder, each
• Porte-sachets, chacun
• Beutelhalter, je
• Soporte de bolsas, cada



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

Cod. 14100893 - **EVB 076 2R CUBE**

2 Ripiani interni con illuminazione
 2 Internal shelves with light
 2 Étagères internes avec illumination
 2 Interne Ablagen mit Beleuchtung
 2 Estantes internos con iluminación

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Bacinelle Trays Bacs Behälter Bandejas	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
EVB 076 2R CUBE	760 mm	750 mm	850 mm	2 GN1/1	30° - 99°C	230V~	1,5 KW	Kg 80



SERIE
 LINE
SÉRIE
 MODELL
SERIE

EVB CUBE

12



- Vetrina da banco con sistema di ventilazione non diretta sul cibo
- Vetri scorrevoli lato operatore
- Ottima presentazione dei prodotti grazie ai 3 piani espositivi illuminati
- Termostato digitale per regolazione temperatura interna
- 2 Bacinelle Gastronorm GN 1/1 in dotazione (altezza 40 mm)
- Ventilated hot display counters with indirect food ventilation system
- Operator side sliding glass
- Excellent product presentation through 3 illuminated exhibition areas
- Digital thermostat for internal temperature control
- 2 Gastronorm GN 1/1 included (height 40 mm)
- Vitrine de comptoir avec système de ventilation non directe sur la nourriture
- Vitres coulissantes côté opérateur
- Excellente présentation des produits grâce aux 3 étagères d'exposition éclairées
- Thermostat numérique pour le réglage température interne
- 2 Bacs Gastronorm GN 1/1 inclus (hauteur 40 mm)
- Ventilerte Tisch-Warmhaltevitriren mit indirektem Lebensmittel-Belüftungssystem
- Bedienerseitiges Schiebeglas
- Hervorragende Produktpräsentation auf 3 beleuchteten Ausstellungsflächen
- Digitaler Thermostat für die interne Temperaturregulierung
- 2 Mitgelieferte Gastronorm-Behälter GN 1/1 (Höhe 40 mm)
- Vitrina sobre mostrador caliente con sistema de ventilación indirecta sobre los alimentos
- Cristales correderos lado operador
- Excelente presentación de los productos en los 3 estantes de exposición iluminados
- Termostato digital para la regulación de la temperatura interior
- Equipada con 2 bandejas Gastronorm GN 1/1 (altura 40 mm)



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

Cod. 14100976 - EVB 120 CUBE LED SELF

Ripiano interno con illuminazione
 Internal shelf with light
 Étagère interne avec illumination
 Interne Ablage mit Beleuchtung
 Estante interno con iluminación

Cod. 14100977 - EVB 120 CUBE LED

Ripiano interno con illuminazione
 Internal shelf with light
 Étagère interne avec illumination
 Interne Ablage mit Beleuchtung
 Estante interno con iluminación

new



Risparmio energetico elevato
 Great energy savings
 Importante économie d'énergie
 Hohe Energieeinsparung
 Ahorro de energía elevado



Lampade a LED più longeve e durature
 Longer-lasting and more durable LED lamps
 Lampes LED plus durables
 Lange Lebensdauer ohne Verlust der Leuchtkraft
 Lámparas LED más duraderas



Fascio luminoso più ampio
 Wider light beam
 Faisceau lumineux plus large
 Breite Lichtstreuung
 Haz luminoso más amplio

Modello Modél Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Bacinelle Trays Bacs Behälter Bandejas	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
EVB 120 CUBE LED SELF	1200 mm	750 mm	850 mm	2 GN2/1	30° - 99°C	230V	2,5 KW	Kg 102
EVB 120 CUBE LED	1200 mm	750 mm	850 mm	2 GN2/1	30° - 99°C	230V	2,5 KW	Kg 102



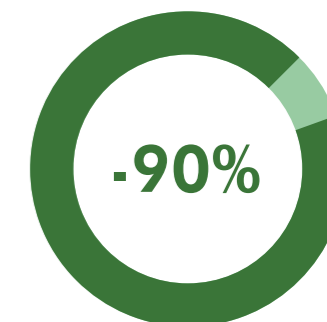
SERIE
 LINE
SÉRIE
 MODELL
SERIE

EVB CUBE LED



12

Risparmio
 Saving Économie
 Ersparnisse Risparmio



Rispetto alla serie EVB standard
 Compared to standard EVB serie
 Par rapport à la série EVB standard
 Vergleich mit der Serie EVB Standard
 En comparación con la serie EVA estándar

Consumo
 Consumption Consommation
 Energieverbrauch Risparmio

50 W

- Vetrina da banco con sistema di ventilazione non diretta sul cibo
- Vetri scorrevoli su entrambi i lati (EVB 120 CUBE LED SELF), vetri scorrevoli lato operatore (EVB 120 CUBE LED)
- Ottima presentazione dei prodotti grazie ai 2 piani espositivi illuminati
- Ecosostenibilità ambientale grazie all'illuminazione a LED
- Termostato digitale per regolazione temperatura interna
- 2 Bacinelle Gastronorm GN 2/1 in dotazione (altezza 65 mm)

- Ventilated hot display counters with indirect food ventilation system
- Sliding glass on both sides (EVB 120 CUBE LED SELF), operator side sliding glass (EVB 120 CUBE LED)
- Excellent product presentation through 2 illuminated exhibition shelves
- Eco-friendly, thanks to LED lighting
- Digital thermostat for internal temperature control
- 2 Gastronorm GN 2/1 included (height 65 mm)

- Vitrine de comptoir avec système de ventilation non directe sur la nourriture
- Vitres coulissantes sur les deux côtés (EVB 120 CUBE LED SELF), vitres coulissantes côté opérateur (EVB 120 CUBE LED)
- Excellente présentation des produits grâce aux 2 étagères d'exposition éclairées
- Éco-durabilité environnementale grâce à l'éclairage LED
- Thermostat numérique pour le réglage température interne
- 2 Bacs Gastronorm GN 2/1 inclus (hauteur 65 mm)

- Ventilierter Tisch-Warmhaltevitruine mit indirektem Lebensmittel-Belüftungssystem
- Schiebeglas auf beiden Seiten (EVB 120 CUBE LED SELF), bedienseitiges Schiebeglas (EVB 120 CUBE LED)
- Hervorragende Produktpräsentation auf 2 beleuchteten Ausstellungsflächen
- Ökologische nachhaltig dank der LED-Beleuchtung
- Digitales Thermostat für die interne Temperaturregulierung
- 2 Mitgelieferte Gastronorm-Behälter GN 2/1 (Höhe 65 mm)

- Vitrina sobre mostrador caliente con sistema de ventilación indirecta sobre los alimentos
- Cristales correderos en ambos lados (EVB 120 CUBE LED SELF), cristales correderos lado operador (EVB 120 CUBE LED)
- Excelente presentación de los productos en los 2 estantes de exposición iluminados
- Ecosostenibilidad medioambiental gracias a la iluminación LED
- Termostato digital para la regulación de la temperatura interior
- Equipada con 2 bandejas Gastronorm GN 2/1 (altura 65 mm)



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

Cod. 14100681 - EVB 076

Ripiano interno con illuminazione
 Internal shelf with light
 Étagère interne avec illumination
 Interne Ablage mit Beleuchtung
 Estante interno con iluminación

Cod. 14100710 - EVB 076 2R

2 Ripiani interni con illuminazione
 2 Internal shelves with light
 2 Étagères internes avec illumination
 2 Interne Ablagen mit Beleuchtung
 2 Estantes internos con iluminación

Cod. 14100617 - EVB 120

Ripiano interno con illuminazione
 Internal shelf with light
 Étagère interne avec illumination
 Interne Ablage mit Beleuchtung
 Estante interno con iluminación

Cod. 14100714 - EVB 120 2R

2 Ripiani interni con illuminazione
 2 Internal shelves with light
 2 Étagères internes avec illumination
 2 Interne Ablagen mit Beleuchtung
 2 Estantes internos con iluminación

Modello Modél Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Bacinelle Trays Bacs Behälter Bandejas	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
EVB 076	760 mm	750 mm	850 mm	2 GN1/1	30° - 99°C	230V~	1,5 KW	Kg 67
EVB 076 2R	760 mm	750 mm	850 mm	2 GN1/1	30° - 99°C	230V~	1,5 KW	Kg 72
EVB 120	1200 mm	750 mm	850 mm	2 GN2/1	30° - 99°C	230V~	2,9 KW	Kg 94
EVB 120 2R	1200 mm	750 mm	850 mm	2 GN2/1	30° - 99°C	230V~	2,9 KW	Kg 101



SERIE
 LINE
SÉRIE
 MODELL
SERIE

EVB

12



- Vetrina da banco con sistema di ventilazione non diretta sul cibo
- Vetri scorrevoli lato operatore
- Ripiani interni con illuminazione
- 2 Bacinelle Gastronorm in dotazione (EVB 076: GN1/1 altezza 40 mm; EVB 120: GN2/1 altezza 65 mm)
- Termostato digitale per regolazione temperatura interna
- Ventilated hot display counters with indirect food ventilation system
- Operator side sliding glass
- Indoor shelves with lighting
- 2 Gastronorm included (EVB 076: GN1/1 height 40 mm; EVB 120: GN2/1 height 65 mm)
- Digital thermostat for internal temperature control
- Vitrine de comptoir avec système de ventilation non directe sur la nourriture
- Vitres coulissantes côté opérateur
- Étagères internes avec éclairage
- 2 Bacs Gastronorm inclus (EVB 076: GN1/1 hauteur 40 mm; EVB 120: GN2/1 hauteur 65 mm)
- Thermostat numérique pour le réglage température interne
- Ventilierter Tisch-Warmhaltevitriene mit indirektem Lebensmittel-Belüftungssystem
- Bedienerseitiges Schiebeglas
- Innenregale mit Beleuchtung
- 2 Mitgelieferte Gastronorm-Behälter (EVB 076: GN1/1 Höhe 40 mm; EVB 120: GN2/1 Höhe 65 mm)
- Digitales Thermostat für die interne Temperaturregulierung
- Vitrina sobre mostrador caliente con sistema de ventilación indirecta sobre los alimentos
- Cristales correderos lado operador
- Estantes de exposición iluminados
- Equipada con 2 bandejas Gastronorm (EVB 076: GN1/1 altura 40 mm; EVB 120: GN2/1 altura 65 mm)
- Termostato digital para la regulación de la temperatura interior



Espositori caldi ventilati da banco self service
 Ventilated hot table-top display counters self service
 Vitrines chaudes ventilées de comptoir self service
 Ventilierter Tisch-Warmhaltevitrienen, Selbstbedienung
 Vitrinas calientes ventiladas de mostrador self service

Cod. 14100676 - EVB 076 SELF

Ripiano interno con illuminazione
 Internal shelf with light
 Étagère interne avec illumination
 Interne Ablage mit Beleuchtung
 Estante interno con iluminación

Cod. 14100703 - EVB 076 SELF 2R

2 Ripiani interni con illuminazione
 2 Internal shelves with light
 2 Étagères internes avec illumination
 2 Interne Ablagen mit Beleuchtung
 2 Estantes internos con iluminación

Cod. 14100633 - EVB 120 SELF

Ripiano interno con illuminazione
 Internal shelf with light
 Étagère interne avec illumination
 Interne Ablage mit Beleuchtung
 Estante interno con iluminación

Cod. 14100684 - EVB 120 SELF 2R

2 Ripiani interni con illuminazione
 2 Internal shelves with light
 2 Étagères internes avec illumination
 2 Interne Ablagen mit Beleuchtung
 2 Estantes internos con iluminación

Modello Modél Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Bacinelle Trays Bacs Behälter Bandejas	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
EVB 076 SELF	760 mm	750 mm	850 mm	2 GN1/1	30° - 99°C	230V~	1,5 KW	Kg 67
EVB 076 SELF 2R	760 mm	750 mm	850 mm	2 GN1/1	30° - 99°C	230V~	1,5 KW	Kg 72
EVB 120 SELF	1200 mm	750 mm	850 mm	2 GN2/1	30° - 99°C	230V~	2,9 KW	Kg 94
EVB 120 SELF 2R	1200 mm	750 mm	850 mm	2 GN2/1	30° - 99°C	230V~	2,9 KW	Kg 101



SERIE
 LINE
SÉRIE
 MODELL
SERIE

EVb SELF

12



- Vetrina self service da banco con sistema di ventilazione non diretta sul cibo
- Vetri scorrevoli lato operatore e lato pubblico
- Ripiani interni con illuminazione
- 2 Bacinelle Gastronorm in dotazione (EVB 076 SELF: GN1/1 altezza 40 mm; EVB 120 SELF: GN2/1 altezza 65 mm)
- Termostato digitale per regolazione temperatura interna
- Ventilated hot display counters with indirect food ventilation system
- Sliding windows on the operator and customer side
- Indoor shelves with lighting
- 2 Gastronorm GN 2/1 included (EVB 076 SELF: GN1/1 height 40 mm; EVB 120 SELF: GN2/1 height 65 mm)
- Digital thermostat for internal temperature control
- Vitrine self service de comptoir avec système de ventilation non directe sur la nourriture
- Vitres coulissantes côté opérateur et côté public
- Étagères internes avec éclairage
- 2 Bacs Gastronorm inclus (EVB 076 SELF: GN1/1 hauteur 40 mm; EVB 120 SELF: GN2/1 hauteur 65 mm)
- Thermostat numérique pour le réglage température interne
- Ventilierter Tisch-Warmhaltevitriene mit indirekten Lebensmittel Belüftungssystem
- Schiebefenster auf der Bediener- und Kundenseite
- Innenregale mit Beleuchtung
- 2 Mitgelieferte Gastronorm-Behälter (EVB 076 SELF: GN1/1 Höhe 40 mm; EVB 120 SELF: GN2/1 Höhe 65 mm)
- Digitales Thermostat für die interne Temperaturregulierung
- Vitrina sobre mostrador caliente de autoservicio con sistema de ventilación indirecta sobre los alimentos
- Cristales correderos en ambos lados
- Estantes de exposición iluminados
- Equipada con 2 bandejas Gastronorm (EVB 076 SELF: GN1/1 altura 40 mm; EVB 120 SELF: GN2/1 altura 65 mm)
- Termostato digital para la regulación de la temperatura interior

OPTIONALS EVB

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 - EVB 076 CUBE, EVB 076/SELF

Cod. 14100629 - EVB 120 CUBE LED/SELF, EVB 120/SELF

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
EVB 076 2R CUBE	1	730 mm	700 mm	850 mm	Kg 24
EVB 120 CUBE LED/SELF	1	1300 mm	730 mm	850 mm	Kg 32
EVB 076/SELF	1	730 mm	700 mm	850 mm	Kg 24
EVB 120/SELF	1	1300 mm	730 mm	850 mm	Kg 32

OPTIONALS EVB



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

Cod. 14080092 EVB 076 CUBE
EVB 076/SELF

Cod. 14080243 EVB 120 CUBE LED/SELF
EVB 120/SELF



Ripiano intermedio extra per cavalletto
 • Extra intermediate shelf for stand
 • Étagère intermédiaire extra pour chariot
 • Extra Zwischenablage für Untergestell
 • Estante intermedio extra para caballete

Cod. 04040410 EVB 076 CUBE
EVB 076/SELF

Cod. 04040407 EVB 120 CUBE LED/SELF
EVB 120/SELF



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

ECV

12

Cod. 14100196 - ECV 1050*

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
 Cristalo lado operador tiene con apertura de portilla

Cod. 14100265 - ECV 2076 VS*

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

Cod. 14100195 - ECV 2076*

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

Cod. 14100197 - ECV 3110*

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

Cod. 14100198 - ECV 4143*

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

* 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

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 1050	550 mm	770 mm	550 mm	1	1 (325 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~	1,65 KW	Kg 47
ECV 2076 VS	755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~	2,1 KW	Kg 57
ECV 2076	755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~	2,1 KW	Kg 58
ECV 3110	1092 mm	770 mm	550 mm	3	1 (915 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~	3,65 KW	Kg 84
ECV 4143	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



- 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
- 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 shelve grid
- 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
- 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
- Vitrina sobre mostrador 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



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

Cod. 14100428 - SELF 2076 VS*

Vetri scorrevoli su entrambi i lati
 Sliding glass doors on both sides
 Vitres coulissantes sur les deux côtés
 Doppelseitiges Schiebeglas
 Cristales correderos en ambos lados

Cod. 14100243 - SELF 2076*

Vetro lato operatore con apertura a portello e vetri scorrevoli lato pubblico
 Hatch opening glass on the operator side and sliding windows on the customer side
 Vitre face à l'opérateur s'ouvre à clapet et vitres coulissantes côté public
 Türöffnung auf Bedienseite und Schiebefenster auf Kundenseite
 Cristal lado operador con apertura de portilla y cristales correderos lado público

Cod. 14100244 - SELF 3110*

Vetri scorrevoli su entrambi i lati
 Sliding glass doors on both sides
 Vitres coulissantes sur les deux côtés
 Doppelseitiges Schiebeglas
 Cristales correderos en ambos lados

Cod. 14100245 - SELF 4143*

Vetri scorrevoli su entrambi i lati
 Sliding glass doors on both sides
 Vitres coulissantes sur les deux côtés
 Doppelseitiges Schiebeglas
 Cristales correderos en ambos lados

* 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

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
SELF 2076 VS	755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~	2,1 KW	Kg 61
SELF 2076	755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~	2,1 KW	Kg 62
SELF 3110	1092 mm	770 mm	550 mm	3	1 (915 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~	3,65 KW	Kg 69
SELF 4143	1430 mm	770 mm	550 mm	4	1 (1250 x 350 mm)	30° - 110°C	230V~	3,65 KW	Kg 107

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



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

SELF

12



- Vetrina self service 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 temperati di facile pulizia
- Grigliato interno espositivo

- 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 shelve grid

- Vitrine self service 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

- 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

- Vitrina sobre mostrador caliente de autoservicio 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

OPTIONALS ECV, SELF



Cod. 10040021
GN1/1 H 40 mm
Bacinella Gastronorm
 • Gastronorm tray
 • Bac Gastronorm
 • Gastronorm Behälter
 • Bandejas Gastronorm



Cod. 01060051
Dim. come GN1/1
Piano inox per pizze e brioches
 • Stainless steel plate for pizza and snacks (dim. as GN1/1)
 • Plan inox pour pizzas et brioches (dimensions GN1/1)
 • Inoxablage für Pizza und Gebäck (Abm. wie GN1/1)
 • Plano inox para pizzas y brioches (dim. como GN1/1)



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

Cod. 14080092 ECV/SELF 2076

Cod. 14080090 ECV/SELF 3110

Cod. 14080091 ECV/SELF 4143



Ripiano intermedio extra per cavalletto
 • Extra intermediate shelf for stand
 • Étagère intermédiaire extra pour chariot
 • Extra Zwischenablage für Untergestell
 • Estante intermedio extra para caballete

Cod. 04040409 ECV 1050

Cod. 04040410 ECV/SELF 2076

Cod. 04040411 ECV/SELF 3110

Cod. 04040412 ECV/SELF 4143

OPTIONALS ECV, SELF

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. 14100317 - ECV 1050

Cod. 14100314 - ECV/SELF 2076

Cod. 14100315 - ECV/SELF 3110

Cod. 14100316 - ECV/SELF 4143

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
ECV 1050	1	500 mm	700 mm	850 mm	Kg 20
ECV/SELF 2076	1	730 mm	700 mm	850 mm	Kg 24
ECV/SELF 3110	1	1067 mm	700 mm	850 mm	Kg 30
ECV/SELF 4143	1	1404 mm	700 mm	850 mm	Kg 35



Espositori caldi statici da banco
 Static hot table-top display counters
 Vitrines chaudes statique de comptoir
 Statische Warmhaltevitrienen
 Vitrinas calientes estáticas de mostrador

Cod. 14100900 - **MARILYN 043***

new

Supporto per 4 bacinelle GN1/2
 4 Gastronorm trays support GN1/2
 Support pour 4 bacs Gastronorm GN1/2
 Halterung x 4 x GN1/2-Behälter
 Soporte para 4 bandejas Gastronorm GN1/2

* Senza bacinelle Gastronorm GN1/2
 * Without Gastronorm trays GN1/2
 * Sans bacs Gastronorm GN1/2
 * Ohne Gastronorm Behälter GN1/2
 * Sin bandejas Gastronorm GN1/2

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Bacinelle GN1/2*	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Trays GN1/2*	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Bacs GN1/2*	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Behälter GN1/2*	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandejas GN1/2*	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
MARILYN 043	426 mm	505 mm	510 mm	4	30° - 110°C	230V~	1,1 KW	Kg 27

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



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

MARILYN

12



- Ideale per la ristorazione, gastronomie, bar, bistrò e attività con vendita al dettaglio
- Vetrina calda statica da banco, con illuminazione
- Mantenimento a caldo di carne, pesce, verdure e prodotti di pasticceria
- Serbatoio dell'acqua per la rigenerazione tramite umidificazione incluso
- Capacità 4 bacinelle Gastronorm GN 1/2, altezza massima 40 mm
- Termostato digitale per regolazione temperatura interna fino a 110°C
- Facilità di pulizia grazie ai vetri rimovibili

- Suitable for restaurants, delis, bars, bistrot and retail stores
- Static hot table top display counter, with lightning
- Suitable for keeping meat, fish, vegetables, bakery products warm
- For regeneration including a water tank (humidification)
- Capacity 4 Gastronorm trays GN 1/2, maximum height 40 mm
- Digital thermostat for internal temperature regulation up to 110°C
- Easy cleaning thanks to the removable glasses

- Idéale pour restaurants, traiteurs, cafés, bistros et les activités de vente au détail
- Vitrine chaude statique de comptoir, avec illumination
- Préservation à chaud de viande, poisson, légumes et produits de pâtisserie
- Réservoir d'eau pour la régénération par humidification inclus
- Capacité 4 bacs Gastronorm GN 1/2, hauteur max 40 mm
- Thermostat numérique pour le réglage de la température interne jusqu'à 110°C
- Facilité de nettoyage grâce aux vitres amovibles

- Perfect für Restaurants, Gastronomien, Cafés, Bistros und Direktvermarkter
- Statische Tisch-Warmhaltevitriene, mit ansprechender Beleuchtung
- Geeignet für das Warmhalten von Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Backwaren
- Für die Regeneration inklusive Wasserbehälter (Luftbefeuchtung)
- Kapazität 4 Gastronorm Behältern GN 1/2, maximale Höhe 40 mm
- Digitales Thermostat für die interne Temperaturregulierung bis zu 110°C
- Leichte Reinigung dank der herausnehmbaren Glasscheiben

- Ideal para hostelerías, gastronomías, cafeterías, bistrò y actividades de venta al por menor
- Vitrina caliente estática de mostrador, con iluminación
- Mantenimiento en calor de carne, pescado, verduras y productos de pastelería
- Depósito de agua para la regeneración a través de humidificación incluido
- Capacidad 4 bandejas Gastronorm GN 1/2, altura máxima 40 mm
- Termostato digital para la regulación de la temperatura interior hasta 110°C
- Fácil de limpiar gracias a los cristales extraíbles

OPTIONALS MARILYN



Cod. 10040042
GN1/2 H 40 mm
Bacinella Gastronorm
• Gastronorm tray
• Bac Gastronorm
• Gastronorm Behälter
• Bandejas Gastronorm



Cod. 10040077
GN1/2 H 20 mm
Bacinella Gastronorm
• Gastronorm tray
• Bac Gastronorm
• Gastronorm Behälter
• Bandejas Gastronorm



Cod. 10040078
GN1/2 H 20 mm
Bacinella Gastronorm forata
• Gastronorm tray, perforated
• Bac Gastronorm, perforé
• Gastronorm Behälter, perforiert
• Bandeja Gastronorm, perforado



Marilyn new





PRIMUS

Il sapore in prima linea

PRIMUS è il rigeneratore e mantenitore in caldo CB che permette di pianificare, in modo ottimale, due fasi estremamente importanti della ristorazione come la preparazione e la somministrazione degli alimenti. Il risultato? Meno stress, maggior programmabilità del lavoro e la possibilità di contare su un macchinario che, a tutti gli effetti, rappresenta il perfetto trait d'union tra la cucina e la sala.

- Tecnologia a convezione con ventilazione delicata (30°C - 140°C)
- Umidificatore con nebulizzazione automatica dell'acqua
- Rigenerazione e mantenimento in caldo



Rigeneratore e mantenitore caldo con umidificazione

Regeneration oven and warm keeper with humidification

Régénérateur et maintien au chaud avec humidification

Regenerationsofen und Warmhalteschrank mit Befeuchtung

Horno regenerador y mantenedor de calor con humidificación

The flavour at the forefront

PRIMUS is the CB regeneration oven and warm keeper that allows you to plan two very crucial phases of catering, such as food preparation and serving, with the greatest possible efficiency. The result? Less stress, greater programmability of work and the possibility of relying on a machine that, in all respects, represents the perfect trait d'union between the kitchen and the dining room.

- Convection technology with gentle ventilation (30°C - 140°C)
- Humidifier with automatic water atomisation
- Regeneration and keeping warm

La saveur en première ligne

PRIMUS est le régénérateur et maintien au chaud CB qui permet de planifier de manière optimale deux phases extrêmement importantes de la restauration comme la préparation et l'administration des aliments. Le résultat ? Moins de stress, plus de programmabilité du travail et la possibilité de compter sur une machine qui, à tous égards, représente le parfait trait d'union entre la cuisine et la salle.

- Technologie de convection avec ventilation douce (30°C - 140°C)
- Humidificateur avec nébulisation automatique de l'eau
- Régénération et maintien au chaud

Der gute Geschmack steht im Vordergrund

PRIMUS ist der CB-Regenerationsofen und Warmhalteschrank, mit dem Sie zwei äußerst wichtige Phasen in der Küchenorganisation, wie das Zubereiten und Anrichten der Speisen optimal planen können. Das Ergebnis? Weniger Stress, bessere Organisation der Arbeit und die Möglichkeit, sich auf eine Maschine zu verlassen, die in jeder Hinsicht die perfekte Schnittstelle zwischen Küche und Gastraum darstellt.

- Umweltbewusst und nachhaltig, reduzierter Verbrauch
- Umluft Technologie mit milder Heißluftventilation 30°C-140°C
- Integrierte automatische Dampferstäubung

El sabor en primer lugar

PRIMUS es el horno regenerador y mantenedor de calor de CB que permite planificar, de manera óptima, dos fases extremadamente importantes de la restauración, como la preparación y el suministro de los alimentos. ¿El resultado? Menos estrés, mayor programabilidad del trabajo y la posibilidad de contar con una máquina que, a todos los efectos, representa el enlace perfecto entre la cocina y la sala.

- Tecnología de convección con ventilación suave (30°C - 140°C)
- Humidificador con nebulización automática de agua
- Regeneración y mantenimiento en caliente



Rigeneratore e mantenitore caldo con umidificazione
 Regeneration oven and warm keeper with humidification
 Régénérateur et maintien au chaud avec humidification
 Regenerationsofen und Warmhalteschrank mit Befeuchtung
 Horno regenerador y mantenedor de calor con humidificación



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

PRIMUS

13

Cod. 14100951 - PRIMUS 6*

new

Cod. 14100929 - PRIMUS 10*

new

* Senza teglie
 * Without plates
 * Sans plats
 * Ohne Pfannen
 * Sin bandejas



- Rigenerazione e mantenimento a caldo in 6 GN 1/1 (PRIMUS 6) e in 10 GN 1/1 (PRIMUS 10), altezza massima 65 mm
- Tecnologia a convezione
- Umidificatore automatico con interruttore ON/OFF di serie
- Distanza guide bacinella 72 mm
- Da banco con piedini (PRIMUS 6), su 4 ruote di cui 2 frenate (PRIMUS 10)
- Illuminazione automatica all'apertura della porta

- Regeneration and warm keeping in 6 GN 1/1 (PRIMUS 6) and in 10 GN 1/1 (PRIMUS 10), max. height 65 mm
- Convection technology
- Automatic humidifier with ON/OFF switch as standard
- Tray slide distance 72 mm
- Table-top with feet (PRIMUS 6), on 4 wheels 2 of which are braked (PRIMUS 10)
- Automatic lighting when door is opened

- Régénération et maintien au chaud en 6 GN 1/1 (PRIMUS 6) et en 10 GN 1/1 (PRIMUS 10), profondeur max. 65 mm
- Technologie à convection
- Humidificateur automatique intégré avec interrupteur marche/arrêt en standard
- Distance entre les guides des bacs 72 mm
- De comptoir sur pieds (PRIMUS 6), sur 4 roues dont 2 roues freinées (PRIMUS 10)
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte

- Regenerierung und Warmhalten in 6 GN 1/1 (PRIMUS 6) und in 10 GN 1/1 (PRIMUS 10), maximale Tiefe 65 mm
- Umluft Technologie
- Integrierte Befeuchtung mit Ein/Aus-Schalter
- Schienenabstände 72 mm
- Tischmodell, mit Füßen (PRIMUS 6), oben auf Rädern davon 2 feststellbar (PRIMUS 10)
- Automatische Beleuchtung durch Öffnen der Tür

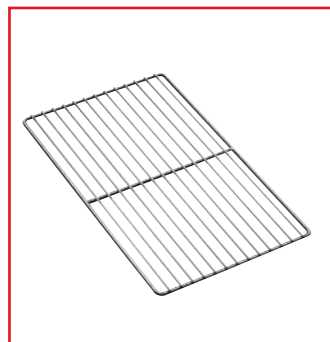
- Regeneración y mantenimiento en caliente 6 GN 1/1 (PRIMUS 6) y 10 GN 1/1 (PRIMUS 10), altura máxima 65 mm
- Tecnología a convección
- Humidificador automático con interruptor ON/OFF estándar
- Distancia guías cuba 72 mm
- De mesa con pies (PRIMUS 6), en 4 ruedas de las cuales 2 frenadas (PRIMUS 10)
- Iluminación automática a la abertura de la puerta

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Capacità teglie GN 1/1 Capacity plates GN 1/1 Capacité plats GN 1/1 Fassungsvermögen Pfannen GN 1/1 Capacidad bandejas GN 1/1	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
PRIMUS 6	701 mm	826 mm	645 mm	6	30° - 140°C	230V~	1,6 KW	Kg 78
PRIMUS 10	701 mm	826 mm	1019 mm	10	30° - 140°C	230V~	3,2 KW	Kg 97

OPTIONALS PRIMUS



Cod. 10040064
GN 1/1 H 20 mm
Bacinella forata
• Drilled gastronorm tray
• Bac Gastronorm percé
• Gelochter Gastronorm Behälter
• Bandeja Gastronorm perforada



Cod. 10040080
GN 1/1
Coperchio inox per bacinella
• Inox lid for Gastronorm
• Couvercle inox pour bac Gastronorm
• Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter
• Tapa inox para contenedor Gastronorm



Cod. 10040021
GN 1/1 H 40 mm
Bacinella Gastronorm
• Gastronorm tray
• Bac Gastronorm
• Gastronorm Behälter
• Bandeja Gastronorm



Cod. 10040079
GN 1/1 H 65 mm
Bacinella Gastronorm
• Gastronorm tray
• Bac Gastronorm
• Gastronorm Behälter
• Bandeja Gastronorm



SINCE 1962



Tecnologia e natura al servizio del gusto

È così che è nata la nostra storia. La griglia **CB**, grazie alla pietra lavica, si riscalda in pochi minuti, non si consuma, non genera ceneri e produce calore assolutamente omogeneo. Tecnologia e natura al servizio del gusto: si fa presto a dirlo. Ma ci voleva qualcuno del mestiere per capire quel che serve davvero a uno chef.

- Griglie a gas da banco o con mobile
- Risparmio energetico grazie all'utilizzo di pietra lavica
- Regolazione manuale del calore e dell'altezza grigliato



Griglie a pietra lavica

Lava rock grill
Grils à pierre lavique
Lavasteingrill
Parrillas de piedra lávica

Technology and nature at the service of taste

This is how our story began. **CB** lava rock grill: it heats up in just a few minutes, it does not burn out, it leaves no ash and provides absolutely homogenous heat. Technology and nature at the service of taste: easy to say. But it took someone in the business himself to understand what a real chef truly needs.

- Table-top or floor standing gas grills
- Energy saving thanks to the use of lava stone
- Manual adjustment of the heat and height of the grid

Technologie et nature au service du goût

C'est ainsi que notre histoire a commencé. Gril à pierre lavique **CB** qui se réchauffe en quelques minutes, ne se consume pas, ne génère pas de cendres et produit une chaleur absolument homogène. Technologie et nature au service du goût: c'est facile à dire, mais il fallait quelqu'un du métier pour comprendre ce dont un chef a vraiment besoin.

- Grils à gaz de comptoir ou sur meuble
- Épargne d'énergie grâce à l'emploi de la pierre lavique
- Réglage manuel de la chaleur et de la hauteur de la grille de cuisson

Technik und Natur im Dienste des Geschmacks

Die Suche nach dem besten Grill für sein Restaurant- das Motiv für Pietro Colombo, dem Gründer von **CB** einen auf seine Bedürfnisse zugeschnittenen Grill zu entwickeln. Der Lavasteingrill, in wenigen Minuten einsatzbereit durch die gleichmäßige Hitzeverteilung, ist dieser auch noch heute ein Garant für einen genussvollen Geschmack der zubereiteten Lebensmittel. Dieser Grill wird Sie ein ganzes Gastronomieleben begleiten, kein Verschleiß durch Asche. Lavasteine, die beständig Ihren Dienst erfüllen und eine jahrelang bewährte Technik, das ist Made in Italy.

- Stand oder Tischmodell, gasbetrieben
- Energieeinsparung dank der Verwendung von Lava-steinen
- Manuelle Regulierung der Temperatur und höhen-vestellbares Grillrost

Tecnología y naturaleza al servicio del sabor

Así empezó nuestra historia. La parrilla de piedra lávica **CB**: se calienta en pocos minutos, no se consume, no genera cenizas y produce calor totalmente homogéneo. Tecnología y naturaleza al servicio del sabor: esto se dice pronto. Pero hacía falta un experto para entender lo que los cocineros necesitaban de verdad.

- Parrillas de mesa o con mueble de gas
- Ahorro de energía gracias a la utilización de piedra lávica
- Regulación manual del calor y de la altura de la parrilla



Griglie a pietra lavica da banco
 Table-top lava rock grills
 Grils à pierre volcanique de comptoir
 Lavasteingrill, Tischmodell
 Parrillas de piedra lávica de mesa

Cod. 14100269 - I-47*

Cod. 14100271 - I-65*

Cod. 14100340 - I-80/P*

Cod. 14100549 - I-120*

* Con grigliato Universale in dotazione, possibilità di sostituirlo con altri, considerare differenza di prezzo. Sacchi di pietra lavica, spazzola doppia, paletta e raschietto (solo con grigliato Universale) in dotazione.

* With Universal cooking grid included, can be replaced with others, please consider price difference. Lava rock bags, double brush, small shovel, scraper (only with Universal cooking grid) included.

* Avec grille de cuisson Universelle en dotation, possibilité de la remplacer par d'autres, veuillez considérer une différence de prix. Sacs de pierre volcanique, double broche, palette, racloir (seulement avec grille de cuisson Universelle) inclus.

* Serienmässig mit Universalem Grillrost, kann gegen Preisaufschlag mit anderen Rosten substituiert werden. Inklusive Lavasteine Sacken, Doppelte Reinigungsbürste, Schaufel, Schaber (nur mit Universal-Grillrost).

* Con rejilla Universal incluida, es posible reemplazar la rejilla incluida con otras, considere la diferencia de precio. Bolsas de piedra lávica, cepillo para limpiar la rejilla, paleta, rascador (solo con rejilla Universal) en dotación.

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza con funaiolo	Brucciatori	Grigliato cottura	Portata Termica	Peso
Model	Width	Depth	Height	Height with funnel	Burners	Cooking grid	Thermic Capacity	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec ramasse-fumée	Brûleurs	Surface de cuisson	Débit calorifique	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Höhe mit Rauchfang	Brenner	Grillrost	Nennwärmebelastung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Altura con la chimenea	Quemadores	Rejilla de cocción	Capacidad térmica	Peso
I-47	470 mm	700 mm	430 mm	530 mm	1	365 x 535 mm	13 KW	Kg 50
I-65	650 mm	700 mm	430 mm	530 mm	1	550 x 535 mm	13 KW	Kg 61
I-80/P	800 mm	700 mm	430 mm	530 mm	2	695 x 535 mm	17,5 KW	Kg 74
I-120	1200 mm	700 mm	430 mm	530 mm	2	1095 x 535 mm	26 KW	Kg 104



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

14



- Impiego di sassi di pietra lavica inesauribile per una migliore uniformità di cottura
- Disponibili diversi modelli di grigliato (carne/pesce/universale/misto)
- Regolazione altezza del grigliato e regolazione intensità della fiamma
- Risparmio energetico: conservazione costante del calore
- Velocità e flessibilità: in poco tempo pronta per grigliare

- Use of stones in inexhaustible lava stone for a better cooking uniformity
- Different grid models available (meat/fish/universal/mixed)
- Simultaneous grid grate height adjustment and flame intensity regulation
- Energy saving: constant heat storage
- Speed and flexibility: in a short time ready for grilling

- Utilisation de pierres volcaniques inépuisables pour une meilleure uniformité de cuisson
- Disponibilité de différents modèles de grille de cuisson (viande/poisson/universelle/mixte)
- Réglage de l' hauteur de la grille de cuisson et de l'intensité de la flamme
- Économie d'énergie: conservation constante de la chaleur
- Rapidité et flexibilité: prêt pour griller en peu de temps

- Verwendung von nachhaltigen Lavasteinen für ein uniformes Garergebnis
- Verschiedene Grillroste verfügbar (Fleisch/Fisch/universal/Kombinationen)
- Gleichzeitige Grillrost-Höheneinstellung und Flammenintensitätsregulierung
- Energieeinsparung: konstanter Wärmespeicher
- Schnelligkeit und Flexibilität: in kurzer Zeit grillbereit

- Uso de piedra de lava inagotable para una mejor uniformidad de cocción
- Diferentes modelos de rejilla disponibles (para carne/pescado/universal/mixta)
- Ajuste de la altura de la rejilla y regulación de la intensidad de la llama
- Ahorro de energía: mantenimiento constante del calor
- Velocidad y flexibilidad: en poco tiempo, todo listo para asar



Griglie a pietra lavica con mobile a giorno
 Floor standing lava rock grills
 Grils à pierre volcanique sur meuble
 Lavasteingrill, Standmodell
 Parrillas de piedra lávica con mueble abierto



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

I MOB

14

Cod. 14100270 - **I-47 MOB***

Cod. 14100272 - **I-65 MOB***

Cod. 14100690 - **I-70 MOB***

Cod. 14100341 - **I-80 MOB/P***

Cod. 14100692 - **I-80/900 MOB***

Cod. 14100550 - **I-120 MOB***

* Con grigliato Universale in dotazione, possibilità di sostituirlo con altri, considerare differenza di prezzo. Sacchi di pietra lavica, spazzola doppia, paletta e raschietto (solo con grigliato Universale) in dotazione.

* With Universal cooking grid included, can be replaced with others, please consider price difference. Lava rock bags, double brush, small shovel, scraper (only with Universal cooking grid) included.

* Avec grille de cuisson Universelle en dotation, possibilité de la remplacer par d'autres, veuillez considérer une différence de prix. Sacs de pierre volcanique, double broche, palette, racloir (seulement avec grille de cuisson Universelle) inclus.

* Serienmässig mit Universalem Grillrost, kann gegen Preisaufschlag mit anderen Rosten substituiert werden. Inklusive Lavasteine Sacken, Doppelte Reinigungsbürste, Schaufel, Schaber (nur mit Universal-Grillrost).

* Con rejilla Universal incluida, es posible reemplazar la rejilla incluida con otras, considere la diferencia de precio. Bolsas de piedra lávica, cepillo para limpiar la rejilla, paleta, rascador (solo con rejilla Universal) en dotación.

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Altezza con fumaiolo Height with funnel Hauteur avec ramasse-fumée Höhe mit Rauchfang Altura con la chimenea	Brucciatori Burners Brûleurs Brenner Quemadores	Grigliato cottura Cooking grid Surface de cuisson Grillrost Rejilla de cocción	Portata Termica Thermic Capacity Débit calorifique Nennwärmebelastung Capacidad térmica	Peso Weight Poids Gewicht Peso
I-47 MOB	470 mm	700 mm	850 mm	950 mm	1	365 x 535 mm	13 KW	Kg 58
I-65 MOB	650 mm	700 mm	850 mm	950 mm	1	550 x 535 mm	13 KW	Kg 70
I-70 MOB	700 mm	700 mm	850 mm	950 mm	1	550 x 535 mm	13 KW	Kg 71
I-80 MOB/P	800 mm	700 mm	850 mm	950 mm	2	695 x 535 mm	17,5 KW	Kg 90
I-80/900 MOB	800 mm	900 mm	850 mm	950 mm	2	695 x 535 mm	17,5 KW	Kg 95
I-120 MOB	1200 mm	700 mm	850 mm	950 mm	2	1095 x 535 mm	26 KW	Kg 118



- Impiego di sassi di pietra lavica inesauribile per una migliore uniformità di cottura
- Disponibili diversi modelli di grigliato (carne/pesce/universale/misto)
- Regolazione altezza del grigliato e regolazione intensità della fiamma
- Risparmio energetico: conservazione costante del calore
- Velocità e flessibilità: in poco tempo pronta per grigliare

- Use of stones in inexhaustible lava stone for a better cooking uniformity
- Different grid models available (meat/fish/universal/mixed)
- Simultaneous grid grate height adjustment and flame intensity regulation
- Energy saving: constant heat storage
- Speed and flexibility: in a short time ready for grilling

- Utilisation de pierres volcaniques inépuisables pour une meilleure uniformité de cuisson
- Disponibilité de différents modèles de grille de cuisson (viande/poisson/universelle/mixte)
- Réglage de l' hauteur de la grille de cuisson et de l'intensité de la flamme
- Économie d'énergie: conservation constante de la chaleur
- Rapidité et flexibilité: prêt pour griller en peu de temps

- Verwendung von nachhaltigen Lavasteinen für ein uniformes Garergebnis
- Verschiedene Grillroste verfügbar (Fleisch/Fisch/universal/Kombinationen)
- Gleichzeitige Grillrost-Höheneinstellung und Flammenintensitätsregulierung
- Energieeinsparung: konstanter Wärmespeicher
- Schnelligkeit und Flexibilität: in kurzer Zeit grillbereit

- Uso de piedra de lava inagotable para una mejor uniformidad de cocción
- Diferentes modelos de rejilla disponibles (para carne/pescado/universal/mixta)
- Ajuste de la altura de la rejilla y regulación de la intensidad de la llama
- Ahorro de energía: mantenimiento constante del calor
- Velocidad y flexibilidad: en poco tiempo, todo listo para asar

OPTIONALS I, I-MOB



Grigliato di cottura carne
 • Meat cooking grid
 • Grille de cuisson pour viande
 • Fleisch Grillrost
 • Rejilla de cocción carne

Cod. 14080035
 I-47 I-47 MOB

Cod. 14080022
 I-65 I-65 MOB I-70 MOB

Cod. 14080031
 I-80/P I-80 MOB/P I-80/900 MOB

Cod. 14080178
 I-120 I-120 MOB



Grigliato di cottura pesce
 • Fish cooking grid
 • Grille de cuisson pour poisson
 • Fisch Grillrost
 • Rejilla de cocción pescado

Cod. 14080036
 I-47 I-47 MOB

Cod. 14080025
 I-65 I-65 MOB I-70 MOB

Cod. 14080032
 I-80/P I-80 MOB/P I-80/900 MOB

Cod. 14080179
 I-120 I-120 MOB



Grigliato di cottura Universale
 • Universal cooking grid
 • Grille de cuisson Universelle
 • Universal Grillrost
 • Rejilla de cocción Universal

Cod. 14080054
 I-47 I-47 MOB

Cod. 14080055
 I-65 I-65 MOB I-70 MOB

Cod. 14080056
 I-80/P I-80 MOB/P I-80/900 MOB

Cod. 14080177
 I-120 I-120 MOB



Grigliato di cottura misto, carne/pesce
 • Mixed cooking grid, meat/fish
 • Grille de cuisson mixte, viande/poisson
 • Kombinations-Grillrost, Fleisch/Fisch
 • Rejilla de cocción mixta, carne/pescado

Cod. 14080033
 I-80/P I-80 MOB/P I-80/900 MOB

Cod. 14080180
 I-120 I-120 MOB

OPTIONALS I, I-MOB



Grigliato di cottura misto Universale, universale/pesce
 • Universal mixed cooking grid, universal/fish
 • Grille de cuisson mixte Universelle, universelle/poisson
 • Universaler Kombinations-Grillrost, universal/Fisch
 • Rejilla de cocción mixta Universal, universal/pescado

Cod. 14080070
 I-80/P I-80 MOB/P I-80/900 MOB

Cod. 14080171
 I-120 I-120 MOB



Kit portine anteriori
 • Kit front doors
 • Kit portes avant
 • Kit Fronttür
 • Kit puertas delanteras

Cod. 14080037
 I-47 MOB

Cod. 14080324
 I-65 MOB I-70 MOB

Cod. 14080325
 I-80 MOB/P I-80/900 MOB

Cod. 14080326
 I-120 MOB



Chiusura posteriore
 • Rear panel
 • Panneau arrière
 • Rückwand
 • Cierre trasero

Cod. 01020129
 I-47 MOB

Cod. 01160328
 I-65 MOB I-70 MOB

Cod. 01020118
 I-80 MOB/P I-80/900 MOB

Cod. 01160787
 I-120 MOB

Sacco pietra lavica, 9 Kg
 • Lava rock bag
 • Sac de pierre volcanique
 • Lavasteine Sack
 • Bolsa de piedra lávica



Cod. 05050501

Spazzola doppia
 • Double brush
 • Double broche
 • Doppelte Reinigungsbürste
 • Cepillo para limpiar la rejilla



Cod. 10080037

Paletta
 • Small shovel
 • Palette
 • Schaufel
 • Paleta



Cod. 10080038

Raschietto per grigliato di cottura Universale
 • Scraper for Universal cooking grid
 • Racloir pour grille de cuisson Universelle
 • Schaber für Universal-Grillrost
 • Rascador para rejilla Universal



Cod. 14080123



Forni a convezione

Convection ovens
Fours à convection
Konvektionsöfen
Hornos de convección

In forno, in forno!

Se c'è uno strumento di cottura che unisce praticamente tutti i popoli della terra, questo è proprio il forno. Dal pane alla carne, dal pesce alle verdure, il forno regala delizie d'ogni genere, salate e dolci, cuocendole in maniera semplice. La tecnologia odierna ci dà una mano: i forni a convezione **CB** garantiscono una cottura uniforme in tutta la camera per qualsiasi tipo di prodotto. La possibilità di avere camere sovrapposte ottimizza la funzionalità dei forni **CB**.

- Tecnologia a convezione con ventilazione alternata e umidificatore
- Uniformità di cottura delle teglie all'interno della camera
- Regolazione della temperatura manuale o con scheda elettronica
- Porta con doppio vetro di sicurezza

Ready for the oven!

If there is one cooking instrument which unites practically all the people of the earth, it is the oven. From bread to meat, fish and vegetables, the oven gives us delights of all types, savoury and sweet, cooking them in an easy way. Nowadays technology helps us: **CB** convection ovens guarantee a uniform cooking in the whole chamber for each type of product. The possibility to have overlapping chamber optimizes the functionality of **CB** ovens.

- Convection technology with alternating ventilation and humidifier
- Uniform cooking of trays inside the chamber
- Temperature adjustment with electronic board or manual
- Door with double safety glass

Au four, au four!

S'il existe un appareil de cuisson qui réunit tous les peuples de la terre, c'est bien le four. Du pain à la viande, du poisson aux légumes, le four offre des délices de tout genre: salés ou sucrés, en les cuisinant d'une façon simple. La technologie moderne nous vient en aide: les fours à convection **CB** assurent une cuisson uniforme dans toute la chambre pour n'importe quel type de produit. Entre autre la possibilité d'avoir plusieurs chambres superposées optimise la fonctionnalité des fours **CB**.

- Technologie à convection avec ventilation alternée et humidification
- Uniformité de cuisson des plats dans la chambre de cuisson
- Réglage manuel ou avec carte électronique de la température
- Porte avec double vitrage de sécurité

In den Ofen, in den Ofen!

Wenn es ein Kochgerät gibt, das praktisch alle Völker der Erde vereint, ist dies sicherlich der Ofen. Von Brot über Fleisch, von Fisch über Gemüse, der Ofen liefert alle Arten von Köstlichkeiten, salzig und süß, und kocht sie auf einfache Art und Weise. **CB** Konvektionsöfen garantieren eine gleichmäßige Garmethode im gesamten Ofenraum. Des Weiteren bieten wir Ihnen die Möglichkeit, übereinander angeordnete Ofenräume zu kombinieren, für eine optimierte Funktionalität Ihres individualisierten **CB** Konvektionsofens.

- Konvektionsofen mit alternierender Belüftung und Luftbefeuchter
- Uniformes Garen der Lebensmittel in der Garkammer
- Manuelle Temperatureinstellung oder mit elektronischer Steuerung
- Tür mit doppeltem Sicherheitsglas

¡Al horno, al horno!

Si hay una herramienta para cocer que une a casi todos los pueblos de la tierra, esta es precisamente el horno. Desde el pan hasta la carne, pescado, verduras, el horno ofrece delicias de todo tipo, saladas y dulces, cocriendolas de manera simple. La tecnología de hoy nos ayuda: los hornos de convección **CB** garantizan una cocción uniforme en toda la cámara para cualquier tipo de producto. La posibilidad de tener dos cámaras superpuestas optimiza la funcionalidad de los hornos **CB**.

- Tecnología de convección con ventilación alternada y humidificador
- Uniformidad de cocción de las bandejas al interior de la cámara
- Regulación de temperatura manual o con tarjeta electrónica
- Puerta con doble vidrio de seguridad



Forno elettrico a convezione
 Electrical convection oven
 Four à convection électrique
 Elektro-Konvektionsofen
 Horno eléctrico de convección

Cod. 14100459 -
GOLOSO 4 UM-GRILL*

Con umidificatore, grill e illuminazione interna
 With humidifier, grill and internal lighting
 Avec humidificateur, grill et avec illumination interne
 Mit Befeuchter, Grillfunktion und Innenbeleuchtung
 Con humidificador, grill y con iluminación interna

* Senza griglie e senza bacinelle Gastronorm
 * Without grids and without Gastronorm trays
 * Sans grilles et sans bacs Gastronorm
 * Ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter
 * Sin rejillas y sin bandejas Gastronorm

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Capacità GN2/3**	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Capacity GN2/3**	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Capacité GN2/3**	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Fassungsvermögen GN2/3**	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Capacidad GN2/3**	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
GOLOSO 4 UM-GRILL	605 mm	580 mm	450 mm	4	30° - 280°C	230V~	2,8 KW	Kg 26

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



SERIE
 LINE
SÉRIE
 MODELL
SERIE

GOLOSO

15



- Tecnologia a convezione con grill e umidificatore
- Capacità 4 x GN 2/3, distanza guide 65 mm
- Attacco acqua 3/4"
- Gestione manuale cotture con timer 120 - ∞ minuti
- Regolazione temperatura manuale
- Facile da smontare e pulire
- Convection technology with grill function and humidifier
- Capacity 4 x GN 2/3, slides distance 65 mm
- Water connection 3/4"
- Gestion manuelle des cuissons avec une minuterie 120 - ∞ minutes
- Manual temperature setting
- Easy removal of the elements to be cleaned
- Technologie à convection avec grill et humidificateur
- Capacité 4 x GN 2/3, distance entre les guides 65 mm
- Connexion eau 3/4"
- Gestion manuelle des cuissons avec une minuterie 120 - ∞ minutes
- Réglage manuel de la température
- Facile à démonter et à nettoyer
- Konvektionstechnik mit Grill und Luftbefeuchter
- 4 x GN 2/3 Kapazität, Schienenabstand 65 mm
- Wasseranschluß 3/4"
- Manuelle Steuerung der Garprozesse mit Timer 120 - ∞ Minuten
- Manuelle Temperatureinstellung
- Leichtes Herausnehmen der zu reinigenden Elemente
- Tecnología de convección con grill y humidificador
- Capacidad 4 x GN 2/3, distancia entre las bandejas 65 mm
- Conexión de agua 3/4"
- Gestión manual de la cocción con temporizador 120 - ∞ minutos
- Ajuste manual de la temperatura
- Fácil de desmontar y limpiar

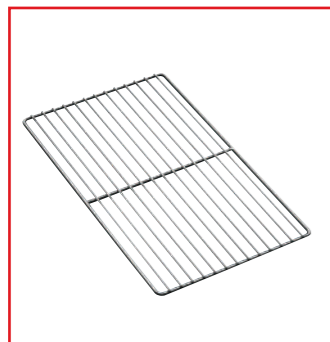
OPTIONALS GOLOSO



Cod. 10040048
GN 2/3 H 20 mm
Bacinella Gastronorm
• Gastronorm tray
• Bac Gastronorm
• Gastronorm Behälter
• Bandeja Gastronorm



Cod. 10040044
GN 2/3 H 40 mm
Bacinella Gastronorm
• Gastronorm tray
• Bac Gastronorm
• Gastronorm Behälter
• Bandeja Gastronorm



Cod. 10040049
GN 2/3 Griglia
• Grid
• Grille
• Rost
• Rejilla



Cod. 01420001
GN 2/3 Teglia in alluminio
• Aluminium plate
• Plat en aluminium
• Aluminiumpfanne
• Bandeja de aluminio





Forno elettrico a convezione
 Electrical convection oven
 Four à convection électrique
 Elektro-Konvektionsofen
 Horno eléctrico de convección

Cod. 14100482 - FCE4-UM*

Con umidificatore
 With humidifier
 Avec humidificateur
 Mit Befeuchter
 Con humidificador

Cod. 14100557 - FCE4-UM PR9*

Con scheda elettronica e umidificatore
 Electronic version with humidifier
 Avec carte électronique et humidificateur
 Mit elektronischer Ausführung und Befeuchter
 Con programador electrónico y humidificador

Cod. 14100509 - FCE8-UM*

Con umidificatore
 With humidifier
 Avec humidificateur
 Mit Befeuchter
 Con humidificador

Cod. 14100558 - FCE8-UM PR9*

Con scheda elettronica e umidificatore
 Electronic version with humidifier
 Avec carte électronique et humidificateur
 Mit elektronischer Ausführung und Befeuchter
 Con programador electrónico y humidificador

- * Senza teglie
- * Without plates
- * Sans plats
- * Ohne Pfannen
- * Sin bandejas

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Capacità teglie 600x400 mm Capacity plates 600x400 mm Capacité plats 600x400 mm Fassungsvermögen Pfannen 600x400 mm Capacidad bandejas 600x400 mm	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
FCE4-UM	935 mm	680 mm	560 mm	4	30° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,7 KW	Kg 62
FCE4-UM PR9	935 mm	680 mm	560 mm	4	30° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,7 KW	Kg 62
FCE8-UM	935 mm	705 mm	1130 mm	8	30° - 280°C	2x230V 3~ / 400V 3N~	2x5,7 KW	Kg 127
FCE8-UM PR9	935 mm	705 mm	1130 mm	8	30° - 280°C	2x230V 3~ / 400V 3N~	2x5,7 KW	Kg 127



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

FCE

15

FCE 4



FCE 8



- Tecnologia a convezione con inversione automatica delle ventole - cottura uniforme
- Capacità 4 teglie 600x400 mm per FCE4 e 8 teglie 600x400 mm per FCE8, distanza guide 80 mm
- Attacco acqua 3/4"
- Porta con doppio vetro di sicurezza
- Illuminazione interna
- Regolazione della temperatura manuale con umidificatore, optional regolazione con scheda elettronica

- Convection technology for automatic reversing of the fans - uniform cooking
- Capacity 4 plates 600x400 mm for FCE4 and 8 plates 600x400 mm for FCE8, slides distance 80 mm
- Water connection 3/4"
- Door with double safety glass
- Interior lighting
- Manual temperature adjustment with humidifier, optional regulation with electronic card

- Technologie à convection, inversion automatique des ventilateurs - cuisson uniforme
- Capacité 4 plats 600x400 mm pour FCE4 et 8 plats 600x400 mm pour FCE8, distance entre les guides 80 mm
- Connexion eau 3/4"
- Porte double vitrage de sécurité
- Illumination interne
- Réglage manuel de la température avec humidificateur, réglage par carte électronique en option

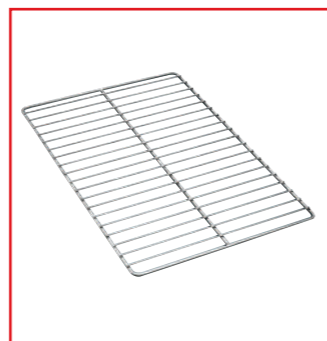
- Konvektionstechnologie mit automatisch invertierenden Ventilatoren - gleichmäßiges Garen
- Kapazität 4 Pfannen 600x400 mm für FCE4 und 8 Pfannen 600x400 mm für FCE8, Schienenabstand 80 mm
- Wasseranschluß 3/4"
- Tür mit doppeltem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung
- Manuelle Temperatureinstellung mit Luftbefeuchter, optionale Regulierung dank elektronischer Steuerung

- Tecnología de convección con ventiladores reversibles - cocción uniforme
- Capacidad 4 bandejas 600x400 mm para FCE4 y 8 bandejas 600x400 mm para FCE8, distancia entre las bandejas 80 mm
- Conexión de agua 3/4"
- Puerta con doble acristalamiento
- Iluminación interior
- Ajuste manual de la temperatura con humidificador, opcional regulación con tarjeta electrónica

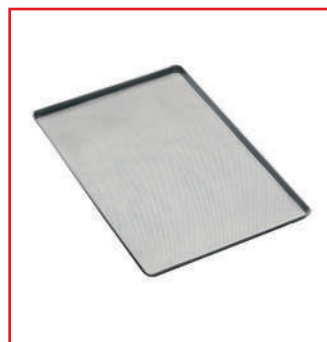
OPTIONALS FCE4, FCE8



Cod. 10040057
600x400 mm
Teglia per "baguette"
 5 canali
 • Plate for "baguette"
 5 grooves
 • Plat pour "baguettes"
 5 canaux
 • Pfanne
 5 Baguettes
 • Bandeja para "baguette"
 5 canales



Cod. 10040059
600x400 mm Griglia
 • Grid
 • Grille
 • Rost
 • Rejilla



Cod. 10040066
600x400 mm
Teglia forata in alluminio
 • Drilled aluminium plate
 • Plat percé en aluminium
 • Gelochte Aluminiumpfanne
 • Bandeja perforada de aluminio



Cod. 10040055
600x400 mm
Teglia alluminata
 • Aluminized plate
 • Plat aluminat
 • Alumierte Pfanne
 • Bandeja aluminizada



Cod. 10040056
600x400 mm
Teglia in alluminio
 • Aluminium plate
 • Plat en aluminium
 • Aluminiumpfanne
 • Bandeja de aluminio



Cod. 14080151
Supporto teglie per trasformazione in FCE5
 • Plates support to convert into FCE5
 • Support plats pour transformation en FCE5
 • Pfannenthalterung zur FCE5 Umwandlung
 • Soporte bandejas para transformación en FCE5

OPTIONALS FCE4, FCE8

Cella di lievitazione su ruote
 Proving oven on wheels
 Étuve statique sur roulettes
 Gärschrank auf Rädern
 Celda de fermentación estática con ruedas



Cod. 14100675 - CL-FCE8

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Capacità teglie 600x400 mm Capacity plates 600x400 mm Capacité plats 600x400 mm Fassungsvermögen Pfannen 600x400 mm Capacidad bandejas 600x400 mm	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
CL-FCE8	935 mm	650 mm	800 mm	12	230V~	2 KW	Kg 72



Forno elettrico a convezione
 Electrical convection oven
 Four à convection électrique
 Elektro-Konvektionsofen
 Horno eléctrico de convección



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

FCE

15

Cod. 14100488 - **FCE5-UM***

Con umidificatore
 With humidifier
 Avec humidificateur
 Mit Befeuchter
 Con humidificador

Cod. 14100545 - **FCE5-UM PR9***

Con scheda elettronica e umidificatore
 Electronic version with humidifier
 Avec carte électronique et humidificateur
 Mit elektronischer Ausführung und Befeuchter
 Con programador electrónico y humidificador

Cod. 14100511 - **FCE10-UM***

Con umidificatore
 With humidifier
 Avec humidificateur
 Mit Befeuchter
 Con humidificador

Cod. 14100556 - **FCE10-UM PR9***

Con scheda elettronica e umidificatore
 Electronic version with humidifier
 Avec carte électronique et humidificateur
 Mit elektronischer Ausführung und Befeuchter
 Con programador electrónico y humidificador

- * Senza griglie e senza bacinelle
- * Without grids and without Gastronorm trays
- * Sans grilles et sans bacs Gastronorm
- * Ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter
- * Sin rejillas y sin bandejas Gastronorm



- Tecnologia a convezione con inversione automatica delle ventole - cottura uniforme
- Capacità 5 bacinelle Gastronorm GN 1/1 / griglie per FCE5, 10 bacinelle Gastronorm GN 1/1 / griglie per FCE10; distanza guide 65 mm
- Attacco acqua 3/4"
- Porta con doppio vetro di sicurezza
- Illuminazione interna
- Regolazione della temperatura manuale con umidificatore, optional regolazione con scheda elettronica
- Convection technology for automatic reversing of the fans - uniform cooking
- Capacity 5 Gastronorm trays GN 1/1 / grids for FCE5 and 10 Gastronorm trays GN 1/1 / grids for FCE10; slides distance 65 mm
- Water connection 3/4"
- Door with double safety glass
- Interior lighting
- Manual temperature adjustment with humidifier, optional regulation with electronic card
- Technologie à convection, inversion automatique des ventilateurs - cuisson uniforme
- Capacité 5 bacs Gastronorm GN 1/1 / grilles pour FCE5 et 10 bacs Gastronorm GN 1/1 / grilles pour FCE10; distance entre les guides 65 mm
- Connexion eau 3/4"
- Porte double vitrage de sécurité
- Illumination interne
- Réglage manuel de la température avec humidificateur, réglage par carte électronique en option
- Konvektionstechnologie mit automatisch invertierenden Ventilatoren - gleichmäßiges Garen
- Kapazität 5 Gastronorm Behältern GN 1/1 oder 5 Roste für FCE5 und 10 Gastronorm Behältern GN 1/1 oder 10 Roste für FCE10; Schienenabstand 65mm
- Wasseranschluß 3/4"
- Tür mit doppeltem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung
- Manuelle Temperatureinstellung mit Luftbefeuchter, optionale Regulierung dank elektronischer Steuerung
- Tecnología de convección con ventiladores reversibles - cocción uniforme
- Capacidad 5 bandejas Gastronorm GN 1/1 / rejillas para FCE5 y 10 bandejas Gastronorm GN 1/1 / rejillas para FCE10; distancia entre las bandejas 65 mm
- Conexión de agua 3/4"
- Puerta con doble acristalamiento
- Iluminación interior
- Ajuste manual de la temperatura con humidificador, opcional regulación con tarjeta electrónica

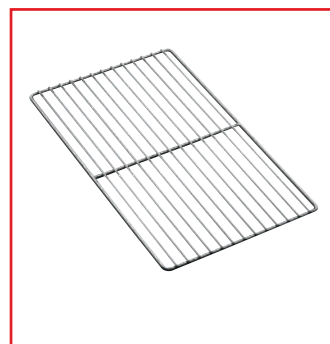
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Capacità GN1/1**	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Capacity GN1/1**	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Capacité GN1/1**	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Fassungsvermögen GN1/1**	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Capacidad GN1/1**	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
FCE5-UM	935 mm	680 mm	560 mm	5	30° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,7 KW	Kg 62
FCE5-UM PR9	935 mm	680 mm	560 mm	5	30° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,7 KW	Kg 62
FCE10-UM	935 mm	705 mm	1130 mm	10	30° - 280°C	2x230V 3~ / 400V 3N~	2x5,7 KW	Kg 127
FCE10-UM PR9	935 mm	705 mm	1130 mm	10	30° - 280°C	2x230V 3~ / 400V 3N~	2x5,7 KW	Kg 127

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

OPTIONALS FCE5, FCE10



Cod. 10040038
GN1/1 H 20 mm
Bacinella Gastronorm
 • Gastronorm tray
 • Bac Gastronorm
 • Gastronorm Behälter
 • Bandeja Gastronorm



Cod. 10040058
GN1/1 Griglia
 • Grid
 • Grille
 • Rost
 • Rejilla



Cod. 10040021
GN1/1 H 40 mm
Bacinella Gastronorm
 • Gastronorm tray
 • Bac Gastronorm
 • Gastronorm Behälter
 • Bandeja Gastronorm



Cod. 14080152
Supporto teglie per trasformazione in FCE4
 • Plates support to convert into FCE4
 • Support plats pour transformation en FCE4
 • Pfannenhaltung zur FCE4 Umwandlung
 • Soporte bandejas para transformación en FCE4

OPTIONALS FCE4, FCE5

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. 14100489 - FCE4 - FCE5

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
FCE4 - FCE5	1	1008 mm	660 mm	1100 mm	Kg 30



Cod. 04040405
Ripiano intermedio extra per cavalletto
 • Extra intermediate shelf for stand
 • Étagère intermédiaire extra pour chariot
 • Extra Zwischenablage für Untergestell
 • Estante intermedio extra para caballete

OPTIONALS FCE4, FCE5, FCE8, FCE10

Mobile a giorno su ruote
 Open cupboards on wheels
 Meubles ouverts sur roulettes
 Offener Schrank auf Rädern
 Muebles abiertos con ruedas



Cod. 14100583 - FCE4

Cod. 14100490 - FCE8

Cod. 14100619 - FCE5

Cod. 14100565 - FCE10

Mobiletto per Cupboard for Meuble pour Schrank für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Capacità teglie* Plates capacity* Capacité plats* Fassungsvermögen* Capacidad Bandejas*	Peso Weight Poids Gewicht Peso
FCE4	935 mm	650 mm	1190 mm	22	Kg 42
FCE8	935 mm	650 mm	790 mm	12	Kg 32
FCE5	935 mm	650 mm	1190 mm	22	Kg 42
FCE10	935 mm	650 mm	790 mm	12	Kg 32

* Con griglia interna porta teglie (optional)
 * With internal grid for plates (optional)
 * Avc grille interne porte-plats (optional)
 * Mit Innere Rosthalterungen (optional)
 * Con rejilla interna para bandejas (optional)

OPTIONALS FCE4, FCE5, FCE8, FCE10



Ripiano intermedio, per mobiletto
 • Intermediate shelf, for cupboard
 • Étagère intermédiaire, pour meuble
 • Zwischenablage, für Schrank
 • Estante intermedio, para mueble

Cod. 14080156



Griglia interna porta teglie, per mobiletto
 • Internal grid for plates, for cupboard
 • Grille interne porte-plats, pour meuble
 • Innere Rosthalterungen, für Schrank
 • Rejilla interna para bandejas, para mueble

Cod. 14080205 FCE4

Cod. 14080155 FCE8

Cod. 14080216 FCE5

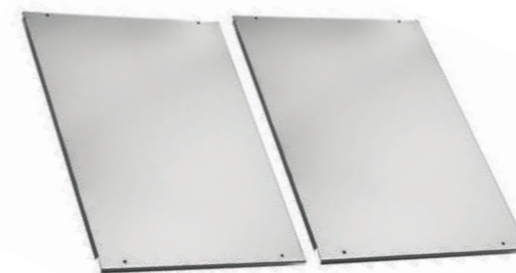
Cod. 14080159 FCE10



Kit vetri anteriori, 1 dx-1 sx, per mobiletto
 • Kit front glasses, 1 right-1 left, for cupboard
 • Kit vitres antérieures, 1 droite-1 gauche, pour meuble
 • Kit Frontscheiben, 1 rechts-1 links, für Schrank
 • Kit cristales delanteros, 1 derecha-1 izquierda, para mueble

Cod. 14080333
 FCE4 FCE5

Cod. 14080334
 FCE8 FCE10



Kit chiusure laterali, 1 dx-1 sx, per mobiletto
 • Kit side grippings, 1 right-1 left, for cupboard
 • Kit fermetures latérales, 1 droite-1 gauche, pour meuble
 • Kit Seitenverschlüsse, 1 rechts-1 links, für Schrank
 • Kit cierres laterales, 1 derecha-1 izquierda, para mueble

Cod. 14080335
 FCE4 FCE5

Cod. 14080336
 FCE8 FCE10

OPTIONALS FCE4, FCE5, FCE8, FCE10

Cappe da appoggio
Hoods
Hottes d'appui
DunstDunstabzugshauben
Campanas apoyadas



Cod. 14100527 - FCE4* - FCE5*

Cod. 14100527.MOT - FCE4** - FCE5**

Cod. 14100532 - FCE8* - FCE10*

Cod. 14100532.MOT - FCE8** - FCE10**

* Con filtri inox in rete stirata (senza motore) con rosone Ø 200 mm
* With inox stretched filters (without motor) with rosette Ø 200 mm
* Avec filtres inox en réseau (sans moteur) avec conduit Ø 200 mm
* Mit Strecknetzfiltern (ohne Motor) mit Rosette Ø 200 mm
* Con filtros inox de red estirada (sin motor) con rosetón Ø 200 mm

** Con filtri inox in rete stirata (con kit motore 910 m³/h a 4 velocità, 230V~ - 290W) con rosone Ø 150 mm
** With inox stretched filters (with motor kit 910 m³/h with 4 speeds, 230V~ - 290W) with rosette Ø 150 mm
** Avec filtres inox en réseau (avec kit moteur 910 m³/h, 4 vitesses, 230V~ - 290W) avec conduit Ø 150 mm
** Mit Strecknetzfiltern (mit Motorsatz 910 m³/h mit 4 Geschwindigkeiten, 230V~ - 290W) mit Rosette Ø 150 mm
** Con filtros inox de red estirada (con kit motor 910 m³/h de 4 velocidades, 230V~ - 290W) con rosetón Ø 150 mm

Cappa per Hood for Hotte pour Dunstabzugshaube für Campana para	N. filtri Filters Nr. N. filtres Filter Nr. N° filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
FCE4 - FCE5	2	935 mm	815 mm	285 mm	Kg 25	Kg 30
FCE8 - FCE10	2	935 mm	870 mm	285 mm	Kg 27	Kg 32





Omaggio alla bandiera

Ora che il mito del forno a legna è stato finalmente ridimensionato, grazie ai forni pizza elettrici a pietra lavica **CB** il rischio della pizza bruciata è praticamente azzerato. Il fatto che la nostra platea sia fatta in pietra lavica assicura una maggiore igiene del piano di cottura e un notevole risparmio energetico. La pietra lavica mantiene bene la temperatura e può essere lavata. Ideale sia per le cotture dirette sia per quelle in teglia.

- Forni pizza elettrici
- Piano di cottura in pietra lavica per cotture alla pala o in teglia
- Risparmio energetico - conservazione del calore costante
- Regolazione manuale della temperatura fino a 450°C



Forni pizza a pietra lavica

Lava rock pizza ovens

Fours à pizza à pierre volcanique

Lavastein-Pizzaöfen

Hornos pizza con piedra lávica

Tribute to our flag

Now that the myth of the wood oven had finally resized, thanks to the **CB** electrical pizza ovens with lava rock, the risk of burning pizza has been banished. The fact that our bedplate is made of lava rock, assures more hygiene of the cooktop and a remarkable energetic saving. In fact, lava rock heat up quickly, maintains the temperature and can be washed. Ideal for both direct cooking and in baking tray cooking.

- Electric pizza ovens
- Lava stone cooking surface for cooking on the shovel or in a pan
- Energy saving - keeping constant heat
- Manual temperature adjustment up to 450°C

Hommage au drapeau

Maintenant que le mythe du four à bois a été finalement redimensionné, grâce aux fours à pizza électriques à pierre lavique **CB**, le risque de la pizza brûlée est quasiment évité.

Le fait que le sol de nos fours soit fait en pierre lavique assure une meilleure hygiène du plan de cuisson et une économie d'énergie importante. La pierre lavique garde bien la température et peut être nettoyée. Elle est idéale et pour les cuissons directes et pour celles dans les plaques.

- Fours à pizza électriques
- Plan de cuisson en pierre lavique pour cuisson à la pelle ou dans des plats
- Économie d'énergie - maintien constant de la chaleur
- Réglage manuel de la température jusqu'à 450°C

Eine Huldigung auf die Flagge

Der Mythos eine gute Pizza benötige einen Holzbackofen, wurde nun endlich widerlegt, denn dank der elektrischen **CB** Lavastein-Pizzaöfen, wird das Risiko verbrannter Pizza praktisch auf Null gesenkt, um nur eine Eigenschaft unseres Ofens aufzuzählen. Die Backfläche besteht aus einer Lavasteinplatte und sorgt für eine bessere Hygiene des Kochfeldes und bemerkenswerte Energieersparnisse. Die Lavastein halten die Temperatur konstant und sind zudem leicht zu reinigen, ideal für das direkte Garen auf der Backfläche und auch das Backen in Pfannen.

- Elektrische Pizzaöfen
- Lavasteinkochfeld zum Kochen auf der Lavasteinplatte oder in einer Pfanne
- Energieeinsparung - konstante Wärmezufuhr und Abgabe
- Manuelle Temperatureinstellung bis 450°C

Homenaje a la bandera

Ahora que, por fin, el mito del horno de leña se ha reducido, gracias a los hornos de pizza eléctricos **CB** de piedra lávica el riesgo de pizza quemada es prácticamente nulo. El hecho de que nuestra platea está hecha por piedra lávica, asegura una mayor higiene del plano de cocción y un considerable ahorro de energía. En efecto, la piedra lávica se calienta pronto, conserva bien la temperatura y se puede lavar. Ideal tanto para las cocciones directas como en bandeja.

- Hornos de pizza eléctricos
- Plano de cocción de piedra lávica para cocciones con pala o en bandeja
- Ahorro de energía - mantenimiento constante del calor
- Regulación manual de la temperatura hasta 450°C



Forni pizza elettrici a pietra lavica
 Electrical lava rock pizza ovens
 Fours à pizza électriques à pierre volcanique
 Elektro-Lavastein-Pizzaöfen
 Hornos de pizza eléctricos con piedra lávica



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

PIZZA-CB

16

Cod. 14100393 - 4-PIZZA-CB 500

Cod. 14100513 - 4-PIZZA-CB-VI	Sportello con vetro e illuminazione interna Door with glass and internal lighting Porte vitrée et éclairage interne Mit Glastür und Innenbeleuchtung Puerta con cristal y iluminación interna	
-------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Cod. 14100515 - 4-PIZZA-CB-VI	Sportello con vetro e illuminazione interna Door with glass and internal lighting Porte vitrée et éclairage interne Mit Glastür und Innenbeleuchtung Puerta con cristal y iluminación interna	3000W 16A 230V~
-------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------

Cod. 14100514 - 8-PIZZA-CB 4TVI	4 Termostati, sportelli con vetro e illuminazione interna 4 Thermostats, doors with glass and internal lighting 4 Thermostats, portes vitrées et éclairage interne 4 Thermostate, mit Glastüren und Innenbeleuchtung 4 Termostatos, puertas con cristal y iluminación interna	
---------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



- Piano di cottura in pietra lavica, cottura diretta sulla platea o in teglia
- Risparmio energetico - conservazione costante del calore
- Regolazione della temperatura fino a 450°C, regolazione indipendente del cielo e della platea
- Sportello ergonomico a battente incernierato in basso
- Termostato di sicurezza

- Lava stone hob for direct cooking on the lava stone slab or in a pan
- Energy saving - constant heat input and delivery
- Manual temperature setting up to 450°C, independent regulation of sky and ground
- Ergonomic door, hinged at the bottom
- Safety thermostat

- Plan de cuisson en pierre lavique, cuisson directe sur le sol ou dans des plaques
- Économie d'énergie - conservation constante de la chaleur
- Réglage de la température jusqu'à 450°C, réglage indépendant de la voûte et du sol
- Porte d'enfouement à battant articulée en bas
- Thermostat de sécurité

- Lavasteinkochfeld zum Kochen direkt auf der Lavasteinplatte oder in Pfannen
- Energieeinsparung - konstante Wärmezufuhr und Abgabe
- Manuelle Temperatureinstellung bis 450°C, unabhängige Regulierung von Himmel und Boden
- Ergonomische Klapptür unten angeschlagen
- Sicherheitsthermostat

- Superficie de cocción de piedra de lava, cocción directa sobre piedra de lava o en bandeja
- Ahorro de energía - mantenimiento constante del calor
- Ajuste de la temperatura hasta 450°C, regulación independiente del cielo y del suelo
- Puerta ergonómica batiente con bisagra inferior
- Termostato de seguridad

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	N. Camere	Dimensioni camera (LxPxH)	N. Pizze	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Modél	Width	Depth	Height	No. Chambers	Chamber dimensions (WxDxH)	No. Pizzas	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	N. Chambres	Dimensions chambre (LxPxH)	N. Pizzas	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Nr. Kammern	Kammer Abmessungen (BxTxH)	Nr. Pizzen	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Nº Cámaras	Dimensiones cámara (AxPxA)	Nº Pizzas	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
4-PIZZA-CB 500	750 mm	620 mm	280 mm	1	505 x 520 x 110 mm	4*	30° - 450°C	230V~/230V 3~/400V 3N~	3 KW	Kg 48
4-PIZZA-CB-VI	870 mm	720 mm	280 mm	1	625 x 620 x 110 mm	4**	30° - 450°C	230V~/230V 3~/400V 3N~	4 KW	Kg 60
4-PIZZA-CB-VI	870 mm	720 mm	280 mm	1	625 x 620 x 110 mm	4**	30° - 450°C	230V~	3 KW	Kg 60
8-PIZZA-CB 4TVI	870 mm	720 mm	480 mm	2	625 x 620 x 110 mm	8**	30° - 450°C	230V 3~ / 400V 3N~	8 KW	Kg 103

* ø Pizza 25 cm - * ø Pizza 25 cm - * ø Pizza 25 cm - * ø Pizza 25 cm - * ø Pizza 25 cm

** ø Pizza 30 cm - ** ø Pizza 30 cm - ** ø Pizza 30 cm - ** ø Pizza 30 cm - ** ø Pizza 30 cm



Forni pizza elettrici a pietra lavica
 Electrical lava rock pizza ovens
 Fours à pizza électriques à pierre volcanique
 Elektro-Lavastein-Pizzaöfen
 Hornos de pizza eléctricos con piedra lávica

Cod. 14100517 - PIZZA-CB 700x700-VI

Sportello con vetro e illuminazione interna
 Door with glass and internal lighting
 Porte vitrée et éclairage interne
 Mit Glastür und Innenbeleuchtung
 Puerta con cristal y iluminación interna

Cod. 14100529 - PIZZA-CB 700x700x2-VI

Sportelli con vetro e illuminazione interna
 Doors with glass and internal lighting
 Portes vitrées et éclairage interne
 Mit Glastüren und Innenbeleuchtung
 Puertas con cristal y iluminación interna

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	N. Camere	Dimensioni camera (LxPxH)	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	No. Chambers	Chamber dimensions (WxDxH)	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	N. Chambres	Dimensions chambre (LxPxH)	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Nr. Kammern	Kammer Abmessungen (BxTxH)	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Nº Cámaras	Dimensiones cámara (AxPxA)	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
PIZZA-CB 700x700-VI	970 mm	820 mm	370 mm	1	700 x 700 x 150 mm	30° - 450°C	230V 3~/400V 3N~	4,8 KW	Kg 77
PIZZA-CB 700x700x2-VI	970 mm	820 mm	625 mm	2	700 x 700 x 150 mm	30° - 450°C	230V 3~/400V 3N~	9,6 KW	Kg 151



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

PIZZA-CB

16



- Piano di cottura in pietra lavica, cottura diretta sulla platea o in teglia
- Risparmio energetico - conservazione costante del calore
- Regolazione della temperatura fino a 450°C, regolazione indipendente del cielo e della platea
- Sportello ergonomico a battente incernierato in basso
- Termostato di sicurezza
- Lava stone hob for direct cooking on the lava stone slab or in a pan
- Energy saving - constant heat input and delivery
- Manual temperature setting up to 450°C, independent regulation of sky and ground
- Ergonomic door, hinged at the bottom
- Safety thermostat
- Plan de cuisson en pierre lavique, cuisson directe sur le sol ou dans des plaques
- Économie d'énergie - conservation constante de la chaleur
- Réglage de la température jusqu'à 450°C, réglage indépendant de la voûte et du sol
- Porte d'enfournement à battant articulée en bas
- Thermostat de sécurité
- Lavasteinkochfeld zum Kochen direkt auf der Lavasteinplatte oder in Pfannen
- Energieeinsparung - konstante Wärmezufuhr und Abgabe
- Manuelle Temperatureinstellung bis 450°C, unabhängige Regulierung von Himmel und Boden
- Ergonomische Klapptür unten angeschlagen
- Sicherheitsthermostat
- Superficie de cocción de piedra de lava, cocción directa sobre piedra de lava o en bandeja
- Ahorro de energía - mantenimiento constante del calor
- Ajuste de la temperatura hasta 450°C, regulación independiente del cielo y del suelo
- Puerta ergonómica batiente con bisagra inferior
- Termostato de seguridad

OPTIONALS PIZZA-CB

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. 14100396 - 4-PIZZA-CB 500

Cod. 14100388 - 4-PIZZA-CB

Cod. 14100417 - 8-PIZZA-CB

Cod. 14100518 - PIZZA-CB 700x700

Cod. 14100313 - PIZZA-CB 700x700x2

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
4-PIZZA-CB 500	1	750 mm	620 mm	960 mm	Kg 21
4-PIZZA-CB	1	870 mm	720 mm	960 mm	Kg 31
8-PIZZA-CB	1	870 mm	720 mm	905 mm	Kg 29
PIZZA-CB 700x700	1	990 mm	805 mm	960 mm	Kg 35
PIZZA-CB 700x700x2	1	990 mm	805 mm	905 mm	Kg 32

OPTIONALS PIZZA-CB



Ripiano intermedio extra per cavalletto
 • Extra intermediate shelf for stand
 • Étagère intermédiaire extra pour chariot
 • Extra Zwischenablage für Untergestell
 • Estante intermedio extra para caballete

Cod. 04040577
 4-PIZZA-CB 500

Cod. 04040564
 4-PIZZA-CB 8-PIZZA-CB

Cod. 04040416
 PIZZA-CB 700x700 PIZZA-CB 700x700x2



Gyros grill

Gyros grills
Appareil de gyros
Döner-Grill
Aparatos para gyros

Allora come oggi - Gyros!

Grazie al gyros **CB** nelle sue versioni elettrico, a gas o ad infrarossi con vetro ceramico, si ottiene la massima efficienza disponibile in varie dimensioni. Il coltello per il taglio della carne è ideato e prodotto da **CB** e racchiude le massime prestazioni e affidabilità tipiche del Made in Italy.

- Gyros grill elettrici o a gas
- Differenti dimensioni di Gyros grill
- Regolazione e modulazione delle resistenze o bruciatori a settori
- Regolazione distanza dal corpo riscaldante
- Coltello elettrico **CB** Made in Italy

Now as then - Gyros!

Thanks to the **CB** gyros in its electrical, gas or infrared with ceramic glass versions, you can obtain the maximum available efficiency in various dimensions. The knife you need for meat cutting is designed and produced by **CB** and includes maximum performances and reliability, that are typical of Made in Italy.

- Electrical o gas gyros grill
- Different sizes of gyros grill
- Regulation and modulation of sector heating elements
- Manual adjustment of distance from the heating body
- Electrical knife **CB** Made in Italy

Auparavant comme aujourd'hui - Gyros!

Grâce au gyros **CB** disponible dans les versions électriques, à gaz ou à infrarouges avec vitre céramique, on obtient la meilleure efficacité possible dans différentes dimensions. Le couteau pour la viande est conçu et réalisé par **CB** et il résume les meilleures prestations et la plus grande fiabilité typiques du Made in Italy.

- Appareils de gyros électriques ou à gaz
- Dimensions différentes des appareils de gyros
- Réglage et modulation des résistance ou brûleurs à secteurs
- Réglage de la distance du corps chauffant
- Couteau électrique **CB** Made in Italy

Damals wie heute - Gyros!

Dank der **CB** Gyros-Geräte in Elektro, Gas oder Infrarotversion mit Keramikglas bleibt Ihnen die Wahl des Gerätes und seiner Größe. Das elektrische **CB** Fleischmesser bietet die höchste Leistung und Zuverlässigkeit, die typisch für Made in Italy ist.

- Gyrosgrill, elektronisch oder gasbetrieben
- In verschiedenen Größen erhältlich
- Regulierung und Modulation der Heizelemente pro Zone
- Individuelle Abstandseinstellung zum Heizkörper
- Elektrisches Messer **CB** Made in Italy

¡Hoy como ayer - Gyros!

Gracias al gyros **CB** en sus versiones eléctricas, de gas o de infrarrojos con vidrio cerámico, se obtiene la máxima eficiencia disponible en varias dimensiones. El cuchillo para cortar la carne está diseñado y producido por **CB** y guarda las máximas prestaciones y fiabilidad típicas del Made in Italy.

- Gyros eléctricos o de gas
- Diferentes tamaños de Gyros
- Regulación y modulación de las resistencias o quemadores por zonas
- Regulación de la distancia desde el cuerpo calentador
- Cuchillo eléctrico **CB** Made in Italy



Gyros grill elettrici con motore inferiore

Electrical gyros grills with motor in the lower base

Appareils de gyros électriques avec moteur dans le soubassement

Elektro-Döner-Grill mit Motor in der unteren Basis

Aparatos para gyros eléctricos con motor inferior

Cod. 14100525 - IR500

4 Resistenze
4 Heating elements
4 Résistances
4 Heizelemente
4 Resistencias

Cod. 14100610 - VE500

2 Resistenze a infrarossi
2 Infrared heating elements
2 Résistances à infrarouges
2 Infrarot-Heizelemente
2 Resistencias infrarrojos

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Altezza utile cottura Cooking working height Hauteur utile de cuisson Kocharbeitshöhe Altura útil de cocción	Capacità carne Meat capacity Capacité viande Fleisch Kapazität Capacidad carne	Resistenze Heating elements Résistances Heizelemente Resistencias	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
IR500	400 mm	450mm	800 mm	530 mm	10 Kg	4	230V~	3,3 KW	Kg 17
VE500	400 mm	450mm	800 mm	465 mm	10÷15 Kg	2	230V 3~ 400V 3N~	5,2 KW	Kg 18



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

IR
VE

17

IR



VE



- Resistenze a infrarosso - facilità di pulizia
- Regolazione e modulazione delle resistenze a settori (IR500)
- Asta centrale completa di piatto in dotazione
- Regolazione asta prodotto
- Bacinella asportabile
- Presa di alimentazione per coltello elettrico (VE500)
- Infrared heating elements - easy to clean
- Regulation and modulation of sector heating elements (IR500)
- Central spit with plate included
- Manual adjustment of distance from the heating body
- Removable tray
- Power supply socket for electric knife (VE500)
- Résistance à infrarouge - facilité de nettoyage
- Réglage et modulation des résistances à secteurs (IR500)
- Avec broche centrale et plat en dotation
- Réglage broche/produit
- Bac amovible
- Prise de courant pour couteau électrique (VE500)
- Infrarotheizstäbe - einfache Reinigung
- Regulierung und Modulation der Heizelemente pro Zone (IR500)
- Mit Spieß und Spießteller serienmässig
- Individuelle Abstandseinstellung zum Heizkörper
- Herausnehmbare Schale
- Inklusive Steckdose für elektrisches Messer (VE500)
- Resistencias de infrarrojos - fácil de limpiar
- Regulación y modulación de las resistencias por zonas (IR500)
- Con barra central con plato incluida
- Ajuste de barra/producto
- Bandeja extraible
- Enchufe para cuchillo eléctrico (VE500)



Gyros grill elettrici
 Electrical gyros grills
 Appareils de gyros électriques
 Elektro-Döner-Grill
 Aparatos para gyros eléctricos

Cod. 14100422 - **IR6/40**

6 Resistenze
 6 Heating elements
 6 Résistances
 6 Heizelemente
 6 Resistencias

Cod. 14100423 - **IR9/60**

9 Resistenze
 9 Heating elements
 9 Résistances
 9 Heizelemente
 9 Resistencias

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza con motore	Altezza utile cottura	Capacità carne	Resistenze	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Height with motor	Cooking working height	Meat capacity	Heating elements	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec moteur	Hauteur utile de cuisson	Capacité viande	Résistances	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Höhe mit Motor	Kocharbeitshöhe	Fleisch Kapazität	Heizelemente	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Altura con motor	Altura útil de cocción	Capacidad carne	Resistencias	Voltaje	Potencia	Peso
IR6/40	502 mm	710mm	750 mm	880mm	510 mm	15÷20 Kg	6	230V 3~/400V 3N~	6 KW	Kg 26
IR9/60	502 mm	710mm	1005 mm	1135mm	740 mm	20÷50 Kg	9	230V 3~/400V 3N~	9 KW	Kg 34



SERIE
 LINE
SÉRIE
 MODELL
SERIE

IR

17



- Resistenze a infrarosso in ceramica - facilità di pulizia
- Regolazione resistenze a settori
- Asta centrale completa di piatto in dotazione
- Bacinella asportabile
- Regolazione asta prodotto
- Presa di alimentazione per coltello elettrico
- Cooking technology with ceramic heating elements - easy to clean
- Manual energy-regulators for modulation of heating elements per zone
- Central spit with plate included
- Removable drip tray
- Manual adjustment of distance from the heating body
- Including power supply socket for electric knife
- Résistance à infrarouge en céramique - facilité de nettoyage
- Réglage des résistances à secteurs
- Avec broche centrale et plat en dotation
- Bac amovible
- Réglage broche/produit
- Prise de courant pour couteau électrique
- Keramische Infrarot-Heizelemente - leichte Reinigung
- Regulierung und Modulation der Heizelemente pro Zone
- Mit Spieß und Spießteller serienmässig
- Herausnehmbare Auffangschale
- Individuelle Abstandseinstellung zum Heizkörper
- Inklusive Steckdose für elektrisches Messer
- Resistencias de infrarrojos de cerámica - fácil de limpiar
- Regulación de las resistencias por zonas
- Barra central con plato incluida
- Bandeja extraible
- Ajuste de barra/producto
- Enchufe para cuchillo eléctrico



Gyros grill elettrici con vetro ceramico
 Electrical gyros grills with ceramic glass
 Appareils de gyros électriques avec vitre céramique
 Elektro-Döner-Grill mit keramischen Glas
 Aparatos para gyros eléctricos con vidrio cerámico

Cod. 14100580 - **KEBAB-VE2**

2 Resistenze a infrarossi
 2 Infrared heating elements
 2 Résistances à infrarouges
 2 Infrarot-Heizelemente
 2 Resistencias infrarrojos

Cod. 14100559 - **KEBAB-VE3**

3 Resistenze a infrarossi
 3 Infrared heating elements
 3 Résistances à infrarouges
 3 Infrarot-Heizelemente
 3 Resistencias infrarrojos

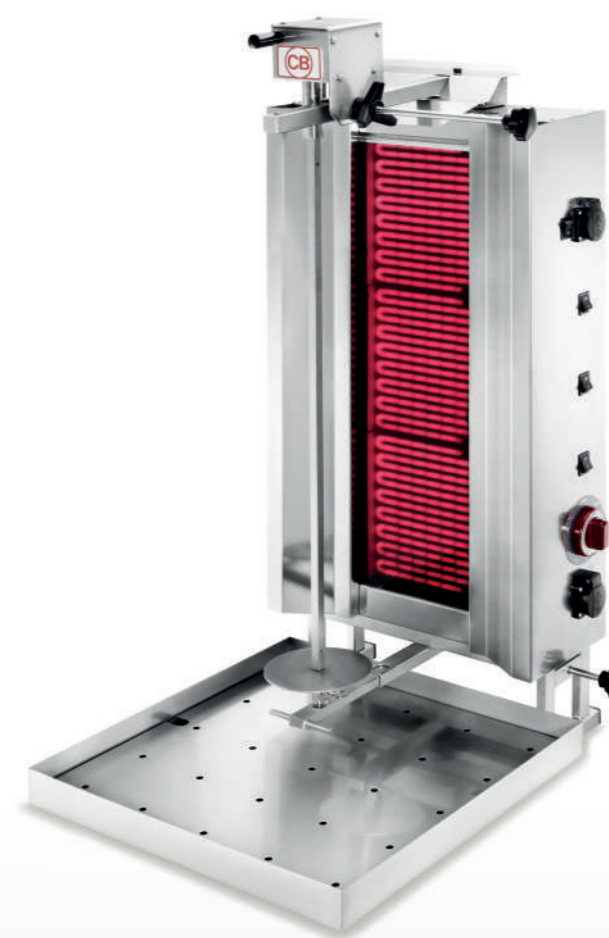
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza con motore	Altezza utile cottura	Capacità carne	Resistenze	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Height with motor	Cooking working height	Meat capacity	Heating elements	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec moteur	Hauteur utile de cuisson	Capacité viande	Résistances	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Höhe mit Motor	Kocharbeitshöhe	Fleisch Kapazität	Heizelemente	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Altura con motor	Altura útil de cocción	Capacidad carne	Resistencias	Voltaje	Potencia	Peso
KEBAB-VE2	502 mm	650 mm	780 mm	890 mm	470 mm	15÷20 Kg	2	400V 3N~	5,2 KW	Kg 23
KEBAB-VE3	502 mm	650 mm	1010 mm	1120 mm	700 mm	20÷50 Kg	3	400V 3N~	7,8 KW	Kg 31



SERIE
 LINE
SÉRIE
 MODELL
SERIE

KEBAB-VE

17



- Resistenze a filo nudo ad infrarosso con vetro ceramico di protezione - facilità di pulizia
- Regolazione e modulazione resistenze
- Asta centrale completa di piatto in dotazione
- Regolazione asta prodotto
- Bacinella asportabile
- Presa di alimentazione per coltello elettrico
- Infrared bare wire resistors with ceramic protection glass - easy to clean
- Regulation and modulation of heating elements
- Central spit with plate included
- Product auction adjustment
- Removable tray
- Power supply socket for electric knife
- Résistances au fil nu à infrarouge avec vitre céramique de protection - facilité de nettoyage
- Réglage et modulation des résistances
- Avec broche centrale et plat en dotation
- Réglage broche/produit
- Bac amovible
- Prise de courant pour couteau électrique
- Freie Infrarot-Heizstäbe mit keramischem Schutzglas - Einfache Reinigung
- Regulierung und Modulation der Heizelemente
- Mit Spieß und Spießteller serienmässig
- Herausnehmbare Schale
- Individuelle Abstandseinstellung zum Heizkörper
- Inklusive Steckdose für elektrisches Messer
- Resistencias de infrarrojos, hilo desnudo, con protección de vidrio cerámico - fácil de limpiar
- Regulación y modulación de las resistencias
- Barra central con plato incluida
- Ajuste de barra/producto
- Bandeja extraible
- Enchufe para cuchillo eléctrico



Gyros grill a gas
Gas gyros grills
Appareils de gyros à gaz
Gas-Döner-Grill
Aparatos para gyros de gas

Cod. 14100295 - **2B/30**
2 Bruciatori
2 Burners
2 Brûleurs
2 Brenner
2 Quemadores

Cod. 14100296 - **3B/50**
3 Bruciatori
3 Burners
3 Brûleurs
3 Brenner
3 Quemadores

Cod. 14100297 - **4B/100**
4 Bruciatori
4 Burners
4 Brûleurs
4 Brenner
4 Quemadores

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza con motore	Altezza utile cottura	Capacità carne	Bruciatori	Portata Termica	Assorb. motore 230V~	Peso
Model	Width	Depth	Height	Height with motor	Cooking working height	Meat capacity	Burners	Thermic Capacity	Power absorption 230V~	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec moteur	Hauteur utile de cuisson	Capacité viande	Brûleurs	Débit calorifique	Absorption moteur 230V~	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Höhe mit Motor	Kocharbeitshöhe	Fleisch Kapazität	Brenner	Nennwärmebelastung	Nennaufnahme bei 230V~	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Altura con motor	Altura útil de cocción	Capacidad carne	Quemadores	Capacidad térmica	Potencia motor 230V~	Peso
2B/30	502 mm	650 mm	850 mm	960 mm	500 mm	5÷15 Kg	2	6,8 KW	15 W	Kg 25
3B/50	502 mm	650 mm	840 mm	950 mm	550 mm	15÷20 Kg	3	10,2 KW	15 W	Kg 26
4B/100	502 mm	650 mm	1010 mm	1120 mm	700 mm	20÷50 Kg	4	13,6 KW	15 W	Kg 30



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

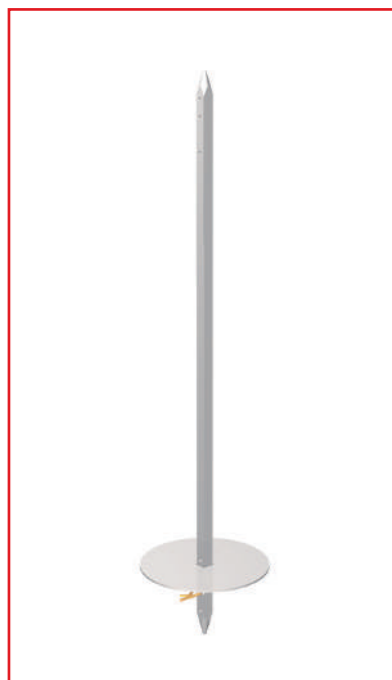
B

17



- Cottura con bruciatori a gas
- Cottura con bruciatori a settori
- Asta centrale completa di piatto in dotazione
- Regolazione asta prodotto
- Bacinella asportabile
- Cooking with gas heating elements
- Cooking with sector burners
- Central spit with plate included
- Manual adjustment of distance from the heating body
- Removable drip tray
- Cuisson par brûleurs à gaz
- Cuisson avec brûleurs à secteurs
- Avec broche centrale et plat en dotation
- Réglage broche/produit
- Bac amovible
- Garen mit Gasbrennern
- Teilgaren mit Heizelement-Regulierung
- Garen mit Brennern pro Zone
- Individuelle Abstandseinstellung zum Heizkörper
- Herausnehmbare Schale
- Con quemadores de gas
- Cocción con quemadores por zonas
- Barra central con plato incluida
- Ajuste de barra/producto
- Bandeja extraíble

OPTIONALS GYROS



Asta centrale completa di piatto
 • Central spit with plate
 • Broche centrale complète avec plat
 • Spieß und Spießteller
 • Asta central con plato

Cod. 14080161 IR500 VE500

Cod. 14080097 IR6/40

Cod. 14080098 IR9/60

Cod. 14080059 KEBAB-VE2 2B/30

Cod. 14080060 3B/50

Cod. 14080061 KEBAB-VE3 4B/100



Kit chiusure in vetro curvo
 • Kit rounded glasses protection
 • Kit fermetures en vitre courbée
 • Kit gewölbte Glasscheibe
 • Kit cierres de cristal curvado

Cod. 14080162 IR500 VE500

Cod. 14080125 IR6/40

Cod. 14080128 IR9/60

Cod. 14080193 KEBAB-VE2

Cod. 14080186 KEBAB-VE3

Cod. 14080130 2B/30

Cod. 14080126 3B/50

Cod. 14080127 4B/100



Cod. 14080079
Paletta, pratico raccoglitore
 • Practical shovel, for cut meat
 • Palette, convenable réceptacle
 • Praktische Schaufel, für geschnittenes Fleisch
 • Paleta, práctico recogedor para la carne cortada

OPTIONALS GYROS

Coltello elettrico con lama Ø 90 mm, ad impugnatura orizzontale
 Electrical knife with blade Ø 90 mm, with horizontal handle
 Couteau électrique avec lame Ø 90 mm, avec poignée horizontale
 Elektronisches Dönermesser mit Klinge Ø 90 mm und horizontalem Griff
 Cuchillo eléctrico y cuchilla Ø 90 mm con empuñadura horizontal



Cod. 14100537 - C-90

Modello Model Modèle Modell Modelo	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Trasformatore Transformer Transformateur Transformator Transformador	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
C-90	230V~	230V~ / 29VDC	70 W	Kg 4



Cod. 10080111
Ø 90 mm Lama
 • Blade
 • Lame
 • Klinge
 • Cuchilla



Cod. 10080113
Ø 90 mm Lama seghettata
 • Jagged blade
 • Lame dentée
 • Gezackte Klinge
 • Hoja dentada



Cuoci wurstel

Hot dog machines

Chauffe saucisses

Wurst-Dampfkocher und -bräter

Hot dog

Hot hot-dogs

Ci sono wurstel esclusivamente di suino, quelli di bovino e suino, quelli bianchi di vitello, ora anche quelli dietetici di pollo e tacchino e altro. Hot dogs al vapore o arrostiti? Ai vostri clienti la scelta. E l'hot dog è pronto in un istante con **CB** Hot Dog, appetitoso come non mai. **CB** ha all'attivo una gamma professionale completa per soddisfare tutti i palati innamorati dei wurstel e del loro panino!

- Scalda wurstel a vapore con tostapane
- Cuoci wurstel con movimento rotatorio
- Uniformità del risultato di cottura

Hot hot-dogs

There are pork hot dogs, pork and beef hot dogs, white veal hot dogs, and now dietetic hot dogs made of chicken and turkey and so on. Steam cooked or roasted on the spit? Let your customers decide. And the hot dog is ready in a blink of an eye with **CB** hot dog, yummy as ever. **CB** has a professional complete array for the satisfaction of every wurstel and bread lover!

- Steamed operated hot dog warmer with toaster
- Hot Dog roller grill with movement
- Uniformity of the cooking result

Hot hot-dogs

Il y a des saucisses exclusivement de porc, d'autres de bœuf et de porc, les saucisses blanches de veau, maintenant il existe même les saucisses diététiques au poulet, à la dinde et autres.

À la vapeur ou dorés? Aux clients de choisir. Et le hot-dog est prêt en un instant, appétissant comme jamais. **CB** a une gamme professionnelle complète pour satisfaire les amants des saucisses et de leur sandwich.

- Chauffe saucisses à vapeur avec grille-pains
- Chauffe saucisses avec mouvement rotatif
- Uniformité du résultat de cuisson

Hot hot-dogs

Dampfgegart oder Geröstet, das ist hier die Frage. Ob Kalb, Schwein, Putenfleisch oder Rind - Würstchen, die Klassiker, die sich immer wieder aufs Neue erfinden.

Eines bleibt jedoch beständig, unsere Kunden haben mit den **CB** Hot-Dog Maschinen den perfekten Schnitt für Ihr Würstchen. Wir verfügen über eine umfassende Produktserie, welche die Verehrer der Wurst und Ihrer Brötchen begeistern wird. Die passenden **CB** Brötchenröster runden unser Angebot für den perfekten Hot-Dog Geschmack ab.

- Wurstdampfkocher und Brötchenröster für Hot-Dogs
- Wurstbräter mit Drehbewegung
- Uniformes Garergebnis

Hot hot-dogs

Hay salchichas solo de cerdo, de carne de vacuno y cerdo, blancas de ternera y ahora las dietéticas de pollo y pavo y más. ¿Al vapor o a la parrilla? Sus clientes podrán elegir. Y el perrito caliente está listo en un segundo con **CB** hotdog, sabroso como nunca. **CB** dispone de una gama profesional completa para satisfacer todos los paladares amantes de las salchichas y de su panecillo.

- Calentador de salchichas de vapor con tostador de pan
- Calentador de salchichas con movimiento rotatorio
- Uniformidad del resultado de cocción



Scalda wurstel a vapore e tostapane per hot dog
 Steam operated hot dog warmers and bread toasters for hot dog
 Chauffe saucisses à vapeur et grille-pains pour hot-dog
 Wurstdampfkocher und Brötchenröster für Hot Dog
 Calentador de salchichas a vapor y tostador de pan para hot dog

Cod. 14100184 - **SW1**

Cod. 14100112 - **2P**

Cod. 14100114 - **4P**

Cod. 14100124 - **TP2**

Cod. 14100125 - **TP4**

Cod. 14100126 - **TP6**

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	N. Punzoni No. Skewers N. Plots Nr. Toaststangen N° Punzones	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
SW1	245 mm	330 mm	400 mm	-	230V~	270 W	Kg 6
2P	245 mm	370 mm	400 mm	2	230V~	430 W	Kg 7
4P	245 mm	470 mm	400 mm	4	230V~	630 W	Kg 8
TP2	220 mm	220 mm	270 mm	2	230V~	170 W	Kg 2
TP4	220 mm	220 mm	270 mm	4	230V~	340 W	Kg 3
TP6	220 mm	340 mm	270 mm	6	230V~	510 W	Kg 4



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

**SW
TP
P**

18

SW



TP



P



- Scalda wurstel a vapore con vaschetta acqua in alluminio teflonato
- Due cestelli sovrapposti per contenere i wurstel da riscaldare
- Punzoni scalda pane in alluminio teflonato, contenenti resistenze a cartuccia (escluso SW1)
- Steam operated hot dog warmer with aluminium teflonized water container
- Two superposed baskets to contain sausages to be warmed
- Skewers to toast bread in teflonized aluminium, containing a cartridge heating element (excluding SW1)
- Chauffe saucisses à vapeur avec réservoir d'eau en aluminium téflonisé
- Deux paniers superposés pour contenir les saucisses à chauffer
- Plots chauffe-pain en aluminium téflonisé, avec résistances à cartouche (pas pour SW1)
- Wurstdampfkocher mit teflonbeschichteter Aluminium-Wasserschale
- Zwei übereinander gestapelte Körbe für die separate Warmhaltefunktion
- Mit Teflonbeschichteten Brötchen-Heizstäben (außer SW1)
- Calentador de salchichas a vapor con bandeja de agua de aluminio con teflón
- Dos cestas apiladas para contener las salchichas
- Punzones calentadores de pan, de aluminio recubierto de teflón, con resistencias de cartucho (excepto SW1)



Cuoci wurstel a rulli
Hot dog roller grill
Chauffe saucisses à rouleaux
Wurstbräter
Calentadores de salchichas

Cod. 14100356 - **W12/5T**

Cod. 14100356.TEF - **W12/5T***

Cod. 14100357 - **W18/7T**

Cod. 14100357.TEF - **W18/7T***

Cod. 14100437 - **W24/5T**

Cod. 14100437.TEF - **W24/5T***

Cod. 14100358 - **W24/7T**

Cod. 14100358.TEF - **W24/7T***

Cod. 14100359 - **W32/9T**

Cod. 14100359.TEF - **W32/9T***

Cod. 14100329 - **W32/9S**

Doppio regolatore di energia
Double infinit control
Double régulateur d'énergie
Doppelter Energieregler
Doble regulador de energía

Cod. 14100329.TEF - **W32/9S***

Cod. 14100613 - **W52/14T**

Doppio termostato
Double thermostat
Double thermostat
Doppeltes Thermostat
Termostato doble

Cod. 14100613.TEF - **W52/14T***

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	N. Rulli No. Rollers N. Rouleaux Nr. Rollen N° Rodillos	Larghezza rulli Rollers width Largeur rouleaux Rollen-Breite Anchura rodillos	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
W12/5T	450 mm	230 mm	180 mm	5	350 mm	230V~	1100 W	Kg 7
W18/7T	450 mm	300 mm	180 mm	7	350 mm	230V~	1500 W	Kg 8
W24/5T	560 mm	230 mm	180 mm	5	460 mm	230V~	900 W	Kg 8
W24/7T	560 mm	300 mm	180 mm	7	460 mm	230V~	1350 W	Kg 9
W32/9T	560 mm	375 mm	180 mm	9	460 mm	230V~	1650 W	Kg 12
W32/9S	560 mm	375 mm	180 mm	9	460 mm	230V~	1650 W	Kg 12
W52/14T	560 mm	570 mm	180 mm	14	460 mm	230V~	2800 W	Kg 18



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

W

18



- Cottura a movimento rotatorio, tubi in acciaio inox, disponibile anche nella versione teflonata
- Resistenze corazzate poste all'interno dei tubi
- Termostato regolabile per gestione cottura
- Bacinella raccogli grasso
- * Cuoci wurstel con rulli teflonati
- Rotary movement cooking, stainless steel tubes, available in teflon version
- Heating elements placed inside the tubes
- Thermostat regulator for cooking management
- Fat drip tray
- * Hot Dog roller grills with teflonated rollers
- Cuisson avec mouvement rotatif, tubes en acier inox, disponible aussi dans la version téflonnée
- Résistances blindées à l'intérieur des tubes
- Thermostat réglable pour la gestion cuisson
- Bac pour recueillir la graisse
- * Chauffe saucisses à rouleaux téflonnés
- Drehrichtungsgaren aus Edelstahl, auch in der Teflon-Version erhältlich
- Einzelne rotierende Heizelemente
- Einstellbarer Thermostat für die Steuerung der Garprozesse
- Auffangschale
- * Teflonbeschichtete Bratrollen
- Tubos giratorios en acero inoxidable, disponible la versión de teflón
- Resistencias acorazadas dentro de los rodillos
- Regulación con termostato
- Bandeja recoge grasas
- * Calentadores de salchichas con rodillos teflonados



Arrosticini per tutti i gusti

Che si abbia voglia di uno spiedino tradizionale o di quello tipico abruzzese, **CB** propone tagliaspedini professionali atti a tagliare in modo veloce e preciso la carne. E per gli amanti dello spiedino abruzzese e non solo, il nostro macchinario cucinerà i migliori arrosticini di carne, pesce, frutta o verdura mai assaggiati!

- Tagliaspedini e tagliarrosticini semplici da utilizzare
- Cuoci arrosticini a motore per uniformità di cottura
- Facilità di utilizzo e pulizia



Cuoci arrosticini

Skewers cooker
Cuit mini-brochettes
Grillspieß-Gerät
Asador de pinchos

Skewers for everyone's taste

No matter if you want a traditional skewer or the typical one from Abruzzo, **CB** offers professional machines that cut meat in a fast and precise way. And for the lovers of the skewer from Abruzzo and not only, our machine will cook the best meat, fish, fruit or vegetable skewers you have ever taste!

- Skewers cutter, easy to use
- Skewers cooker with motor to reach a uniform cooking result
- Ease of use and cleaning

Mini-brochettes pour tous les goûts

Soit que l'on ait envie d'une brochette traditionnelle ou de celle typique des Abruzzes, **CB** propose des coupes brochettes professionnels pour couper la viande rapidement et de manière précise. Et pour ceux qui aiment la brochette des Abruzzes et pas seulement, notre appareil cuisinera les meilleurs «arrosticini» de viande ou de poisson, des fruits ou des légumes jamais goutés.

- Coupe-brochettes et coupe mini-brochettes faciles à utiliser
- Cuit mini-brochettes à moteur pour une cuisson uniforme
- Facilité d'utilisation et de nettoyage

Grillspieße für alle Geschmäcker

Ob traditioneller Spieß oder typische Schaf-Fleischspieße aus den Abruzzes, **CB** bietet professionelle Grillspieß-Geräte zum Garen und Schneiden von Spießen aller Art, ob Fleisch-, Fisch-, Gemüse- oder Obst-Spieße, das Ergebnis wird Sie überzeugen.

- Spieß-Schneider, leichte Bedienung
- Grillspieß-Gerät mit Motor für ein uniformes und gleichbleibendes Gärergebnis
- Leichte Reinigung

Pinchos para todos los gustos

Tanto si se desea un pincho tradicional o el típico de Abruzzo, **CB** ofrece aparatos profesionales que cortan la carne de manera rápida y precisa. Y para los amantes del pincho de Abruzzo, ¡nuestra máquina cocinará los mejores pinchos de carne, pescado, frutas o verduras de siempre!

- Cortador brochetas y cortador pinchos fácil de usar
- Asador de pinchos con motor para una cocción uniforme
- Facilidad de uso y limpieza



Cuoci arrosticini a motore
 Skewers cooker with motor
 Cuit mini-brochettes motorisé
 Grillspieß-Gerät mit Motor
 Asador de pinchos con motor

Cod. 14100512 - CA 20*

- * Per arrosticini di lunghezza max. 125 mm e Ø max. 22 mm oppure 15x15 mm
- * Mini-Kebabs max. dimensions 125 x Ø 22 mm or 15x15 mm
- * Dimensions max. des mini-brochettes 125 x Ø 22 mm ou 15x15 mm
- * Max. Größe der Mini-Spieße: 125 x Ø 22 mm oder 15x15 mm
- * Para pinchos de longitud máx. 125 mm y Ø máx. 22 mm o 15x15 mm

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	N. Arrosticini	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	No. Skewers	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	N. Mini-brochettes	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Nr. Grillspieße	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	N. Pinchos	Voltaje	Potencia	Peso
CA 20	400 mm	450 mm	725 mm	20	230V~	3 KW	Kg 23



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

CA

19



- Cottura con resistenze ceramiche ad infrarosso, facilmente lavabili
- Regolazione e modulazione resistenze a settori
- Cottura uniforme degli arrosticini, 20 per volta
- Bacinella raccogli grasso
- Cooking technology with ceramic infrared heating elements, easy to clean
- Manual energy-regulators for modulation of heating elements per zone
- Kebabs uniform cooking, 20 at a time
- Fat drip tray
- Cuisson par céramiques à infrarouge, faciles à nettoyer
- Réglage et modulation des résistances à secteurs
- Cuisson uniforme des brochettes, 20 à la fois
- Bac pour recueillir la graisse
- Kochen mit Infrarot-Keramik Heizelementen, leichte Reinigung
- Regulierung und Modulation von der Heizelemente pro Zone
- Gleichmäßiges Garen der Grillspieße, 20 Stück gleichzeitig
- Fett- Auffangschale
- Resistencias cerámicas de infrarrojo, fáciles de lavar
- Regulación y modulación de las resistencias por zonas
- Cocción uniforme de 20 pinchos a la vez
- Bandeja recogegrasas



Tagliaspiedini
 Skewers cutter
 Coupe-brochettes
 Spieß-Schneider
 Cortador de brochetas

Cod. 14100133 - 54

Cod. 14100123 - 225

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	N. Spiedini No. Skewers N. Brochettes Nr. Spieße N° Brochetas	Dimensione interna Internal dimension Dimension interne Innere Abmessung Tamaño interno	Peso Weight Poids Gewicht Peso
54	300 mm	210 mm	210 mm	54 (25x25 mm)	220 x 148 mm	Kg 3,5
225	290 mm	290 mm	160 mm	225 (15x15 mm)	225 x 225 mm	Kg 4

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

54
225

19

54



225



- Per tagliare fino a 54 spiedini in una volta
- Per tagliare fino a 225 arrosticini in una volta
- Facilità di utilizzo e pulizia
- Cut up to 54 skewers at once
- Cut up to 225 kebabs at once
- Ease of use and cleaning
- Coupe jusqu'à 54 brochettes à la fois
- Coupe jusqu'à 225 mini-brochettes à la fois
- Facilité d'utilisation et de nettoyage
- Schneiden Sie bis zu 54 oder 225 Spieße gleichzeitig
- Benutzerfreundliche Bedienung
- Leichte Reinigung und Bedienung
- Corta hasta 54 brochetas a la vez
- Corta hasta 225 pinchos a la vez
- Facilidad de uso y limpieza



Impacchettatrici

Wrapping machines
Dérôleurs de film manuels
Verpackungsmaschinen
Empaquetadoras

Confezionare con cura

Dalle piccole gastronomie fino alle più grandi catene di supermercati, le impacchettatrici **CB** si adattano a tutti i settori in cui è necessario preservare il cibo da tutti gli agenti esterni che ne compromettono la qualità dal momento dell'acquisto in negozio fino al momento del consumo a casa propria. La lama di taglio e la piastra riscaldata sono completamente teflonate garantendo così il taglio ottimale di qualsiasi tipo di film estensibile senza il rilascio di fumi nocivi.

- Impacchettatrici o stazioni di confezionamento manuali
- Disponibili con freno del rotolo film estensibile
- Lama di taglio e piano saldante teflonati
- Taglio film estensibile senza rilascio di fumi nocivi

Wrapping with care

From little delis to the biggest supermarket chains, **CB** models are adaptable to every sector in which it is necessary to preserve food from every external agent that compromises quality, from the moment of purchase in the shop to the moment of consumption at home. The cutting blade and the heated plate are totally tefloned ensuring in this way the optimal cutting of every type of extensible film without releasing harmful smoke.

- Table-top or complete packaging stations
- Available also with film roll brake
- Cutting blade and sealing surface in teflon coated-steel
- Film cutting without harmful smoke release

Emballer avec soin

Depuis les gastronomies jusqu'aux grandes chaînes de supermarchés, les modèles **CB** s'adaptent à tous les secteurs où il est nécessaire de préserver les aliments contre les agents extérieurs qui en gâchent leur qualité depuis l'achat jusqu'à ce qu'on le mange chez soi. La lame de coupe et la plaque réchauffée sont entièrement téflonnées pour assurer une coupe optimale de n'importe quel film étirable sans libérer aucune fumée toxique.

- Dérôleurs de film et stations d'emballage manuels
- Disponibles avec frein bobine
- Lame et plaque de scellage en acier téflonisé
- Découpe du film étirable sans dégagement de vapeurs nocives

Achtsam verpacken

Die Folien-Verpackungsmaschinen eignen sich von kleinen Gourmetrestaurants bis hin zu den größten Supermarktketten - **CB** bietet zahlreiche vielseitige Modelle für alle Bereiche. Wenn es darum geht Lebensmittel zu konservieren und zu versiegeln, damit ihre Qualität nicht beeinträchtigt wird, sind wir ihr Ansprechpartner. Die Schneideklinge und die Heizplatte sind vollständig teflonisiert, um ein optimales Schneiden jeder Folienart zu ermöglichen, jedoch ohne die Freisetzung von schädlichen Dämpfen zu gewährleisten.

- Manuelle Verpackungsmaschinen und Verpackungsstationen
- Tefloniertes Trennmesser und Schweißfläche, erhältlich mit Filmbrense
- Trennmesser für Lebensmittel, ohne schädliche Dämpfe
- Für die maximale Hygiene der angebotenen Produkte

Empaquetar con cuidado

Desde los pequeños establecimientos gastronómicos hasta las mayores cadenas de supermercados, los modelos **CB** se adaptan a todos los sectores en los cuales es necesario preservar la comida de todos los agentes externos que comprometen su calidad, desde el momento de la compra en la tienda hasta el momento de consumo en casa. La cuchilla de corte y la plancha calentada están hechas enteramente de teflón, garantizando así el corte óptimo de cualquier tipo de película extensible sin liberar humos perjudiciales.

- Empaquetadoras y estaciones de empaquetado manuales
- Disponibles con freno del rollo de película
- Cuchilla de corte y plancha soldadora de acero teflonado
- Corte de film extensible sin emisión de humos nocivos



Stazioni di confezionamento
Packaging stations
Stations d'emballage
Verpackungsstationen
Estaciones de empaquetado

Cod. 14100491 - **SDC 50**

Cod. 14100543 - **SDC 50-I**



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

SDC

20



- Ideale per la GDO
- Con impacchettatrice manuale, lama di taglio e piano caldo teflonati che non producono fumo a contatto con il film
- Disponibile sia con supporto per bilancia elettronica ed etichettatrice separate (SDC 50), sia per bilancia elettronica con etichettatrice integrata (SDC 50-I)
- Ideale per confezionare frutta, verdura, formaggi
- Monoblocco, di facile posizionamento
- Suitable for large scale distributions
- With manual wrapping machine, teflon coated cutting edge and teflon coated welding plate, smokeless when touching the film
- Available with separated planes, one for electronic scale and one for labelling machine (SDC 50) or with integrated electronic scale and labelling machine (SDC 50-I)
- Suitable for fruit, vegetable and cheese wrapping
- Monoblock, easy to place
- Idéal pour la GDO
- Avec dérouleur de film manuel, lame de coupe et plaque de scellage téflonisées, qui ne produisent pas de fumée en contact avec le film
- Disponible soit avec support pour balancelle électronique et étiqueteuse séparées (SDC 50), soit pour balance électronique avec étiqueteuse intégrée (SDC 50-I)
- Idéal pour le conditionnement de fruits, légumes, fromages
- Monobloc, facile à positionner
- Perfekt für Supermärkte
- Mit manuellem Verpackungsgerät, teflonbeschichtete Schneidklinge und Heizplatte, die bei Folienkontakt keinen Rauch erzeugen
- Verfügbar sowohl mit Halterung für elektronische Waage und separatem Etikettierer (SDC 50), als auch für elektronische Waage mit integriertem Etikettierer (SDC 50-I)
- Ideal zum Verpacken von Obst, Gemüse und Käse
- Monoblock, leicht zu positionieren
- Ideal para la GDO
- Con empaquetadora manual con cuchilla de corte y plancha soldadora de acero teflonado que no producen humo en contacto con la película
- Disponible tanto con soporte para balanza electrónica y etiquetadora separadas (SDC 50), como con balanza electrónica con etiquetadora integrada (SDC 50-I)
- Ideal para empaquetar frutas, verduras, quesos
- Compacta, fácil de colocar

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Superficie di saldatura	Rotolo pellicola max	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Sealing surface	Max film roll	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Plaque de soudure	Rouleau film max	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißfläche	Max. Filmrolle	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Superficie de soldadura	Rollo película máx.	Voltaje	Potencia	Peso
SDC 50	590 mm	850 mm	1460 mm	300 x 174 mm	500 mm	230V~	300 W	Kg 32
SDC 50-I	590 mm	850 mm	1160 mm	300 x 174 mm	500 mm	230V~	300 W	Kg 30



Impacchettatrici manuali con lama di taglio e piano saldante teflonati
 Manual wrapping machines with teflon coated cutting blade and heated plate
 Dérouleurs de film manuels avec lame et plaque de scellage téflonisées
 Manuelle Verpackungsmaschine mit teflonbeschichteter Schneideklinge und Heizplatte
 Empaquetadoras manuales con cuchilla de corte y plancha soldadora teflonados

Cod. 14100103 - **DIPA**

Cod. 14100418 - **DIPA/F**

Con freno pellicola
 With film brake
 Avec frein bobine
 Mit Folienbremse
 Con freno de película

Cod. 14100355 - **DIPA 50**

Cod. 14100419 - **DIPA 50/F**

Con freno pellicola
 With film brake
 Avec frein bobine
 Mit Folienbremse
 Con freno de película

Cod. 14100561 - **DIPA 600**

Cod. 14100564 - **DIPA 600/F**

Con freno pellicola
 With film brake
 Avec frein bobine
 Mit Folienbremse
 Con freno de película

Cod. 14100575 - **DIPA 600/50**

Cod. 14100576 - **DIPA 600/50F**

Con freno pellicola
 With film brake
 Avec frein bobine
 Mit Folienbremse
 Con freno de película

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Piano caldo	Rotolo pellicola max	Tensione	Potenza	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Hot plate	Max film roll	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Plat chaud	Rouleau film max	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Heiße Platte	Max. Filmrolle	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Plancha caliente	Rollo película máx.	Voltaje	Potencia	Peso
DIPA - DIPA/F	580 mm	710 mm	210 mm	300 x 174 mm	500 mm	230V~	650 W	Kg 11
DIPA 50 - DIPA 50/F	580 mm	515 mm	290 mm	300 x 174 mm	500 mm	230V~	650 W	Kg 11
DIPA 600 - DIPA 600/F	680 mm	710 mm	210 mm	350 x 174 mm	600 mm	230V~	690 W	Kg 13
DIPA 600/50 - DIPA 600/50F	680 mm	515 mm	290 mm	350 x 174 mm	600 mm	230V~	690 W	Kg 13



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

DIPA

20



- Ideale per la GDO e per le gastronomie
- Lama di taglio e piano caldo teflonati che non producono fumo a contatto con il film
- Ideale per confezionare frutta, verdura, formaggi
- Regolazione temperatura della piastra saldante da 0 a 3
- Maniglia per appoggio vaschette a scomparsa
- Suitable for large scale distributions and gastronomies
- Teflon coated cutting edge and teflon coated welding plate smokeless when touching the film
- Suitable for fruit, vegetable and cheese wrapping
- Adjustable Sealing plate temperature from 0 to 3
- Retractable tray support handle
- Idéal pour la GDO et pour les gastronomies
- Lame de coupe et plaque de scellage téflonisées, qui ne produisent pas de la fumée en contact avec le film
- Idéal pour le conditionnement de fruits, légumes, fromages
- Régulation température de la plaque de scellage de 0 à 3
- Poignée pour support barquettes escamotable
- Perfekt für Supermärkte und Gastronomie
- Teflonbeschichtete Schneidklinge und Heizplatte, die bei Folienkontakt keinen Rauch erzeugen
- Ideal zum Verpacken von Obst, Gemüse und Käse
- Temperatureinstellung der Heizplatte von 0 bis 3
- Herausziehbarer Schalenhalter
- Ideal para la GDO y tiendas de alimentación
- Cuchilla de corte y plancha soldadora de acero teflonado que no producen humo en contacto con la película
- Ideal para empaquetar frutas, verduras, quesos
- Ajuste de temperatura de la plancha soldadora de 0 a 3
- Asa retráctil para el apoyo de bandejas



L'amore per l'igiene

Gli sterilizzatori **CB** ad acqua e quelli a lampade UVC dimostrano come l'attenzione per l'igiene possa ormai essere garantita da gesti semplici, con macchine che permettono in poco tempo una rigorosa sterilizzazione.

- Sterilizzatori per coltelli con lampade UVC o ad acqua
- Igiene garantita dei coltelli
- Semplici da utilizzare



Sterilizzatori per coltelli

Knife sterilizers
Stérilisateurs de couteaux
Messer-Sterilisatoren
Esterilizadores de cuchillos

The love for hygiene

CB sterilizers, be they water based or with UVC lights, show how the need for hygiene can be easily satisfied by simple gestures with machines that thoroughly disinfect in a short time.

- Water based or with UVC light knives sterilizers
- Guaranteed knife hygiene
- Simple to use

Amour pour l'hygiène

Les stérilisateurs à l'eau et à lampes UVC de **CB** montrent comment l'hygiène peut être assurée par des gestes simples grâce à l'emploi de machines qui permettent une stérilisation rigoureuse en très peu de temps.

- Stérilisateurs de couteaux à lampes UVC ou à eau
- Hygiène garantie des couteaux
- Facile à utiliser

Die Liebe zur Hygiene

Die hochwertigen **CB** Messer-Sterilisatoren ermöglichen Ihnen in kürzester Sterilisationszeit maximale Hygiene und Sauberkeit.

- Sterilisatoren für Messer mit UVC- oder Wasserlampen
- Garantierte Hygiene der Messer
- Einfach zu bedienen

Amor por la higiene

Los esterilizadores **CB** por vapor de agua y los de lámparas UVC, por ejemplo, demuestran cómo la atención a la higiene se puede cumplir con gestos sencillos, con máquinas que permiten una rigurosa desinfección en poco tiempo.

- Esterilizadores de cuchillos con lámparas UVC o en agua
- Higiene de los cuchillos garantizada
- De utilización simple



Sterilizzatori per coltelli a lampade UVC
 Knives sterilizers with UVC lights
 Stérilisateur de couteaux à lampes UVC
 Messer-Sterilisatoren mit UVC-Lampen
 Esterilizadores de cuchillos con lámparas UVC

Cod. 14100531 - PLEXI 35

Cod. 14100485 - PLEXI 60

Cod. 14100360 - STL 60

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Supporto coltelli Holder for knives Support couteaux Messerhalter Soporte cuchillos	Lunghezza max. coltelli Max knives length Longueur max couteaux Max. Länge der Messer Soporte cuchillos	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
PLEXI 35	350 mm	130 mm	600 mm	300 mm*	450 mm	230V~	15 W	Kg 8
PLEXI 60	700 mm	130 mm	600 mm	600 mm*	450 mm	230V~	15 W	Kg 16
STL 60	700 mm	130 mm	600 mm	600 mm**	450 mm	230V~	15 W	Kg 19

* Griglia - * Grid holder - * Grille - * Messerhaltergitter - * Rejilla
 ** Calamitato - ** Magnetical - ** Aimanté - ** Magnethalter - ** Imantado



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

**PLEXI
STL**

21

PLEXI



STL



- Ideale per GDO, piccole e grandi macellerie, gastronomie, ristoranti
- Grado di sterilizzazione/sanificazione elevato grazie ai raggi UVC
- Ripristino manuale (PLEXI 35 e PLEXI 60) o automatico (STL 60) del ciclo di sterilizzazione all'apertura e chiusura degli sportelli
- Vari modelli con diverse capacità di portata dei coltelli
- Facilità di utilizzo dell'attrezzatura
- Suitable for large scale distributions, small and large butcheries, gastronomies, restaurants
- High level of sanitization/sterilization thanks to the UVC lights
- Manual (PLEXI 35 and PLEXI 60) or Automatic (STL 60) restoration of the sterilizing cycle when opening and closing the doors
- Different models with different knives capacity
- Easy to use
- Idéal pour la GDO, les petites et grandes boucheries, les gastronomies, les restaurants
- Grâce aux rayons UVC degré de stérilisation/assainissement élevé
- Rétablissement manuel (PLEXI 35 et PLEXI 60) ou automatique (STL 60) du cycle de stérilisation à l'ouverture et fermeture des portes
- Plusieurs modèles avec différentes capacités
- Facile d'utilisation
- Perfekt für Supermärkte, kleine und große Metzgereien, Gastronomien
- Dank der UVC-Strahlen hoher Sterilisations- / Desinfektionsgrad
- Manueller (PLEXI 35 und PLEXI 60) oder automatischer (STL 60) Reset des Sterilisationszyklus beim Öffnen und Schließen der Tür
- Verschiedene Größen
- Einfache Handhabung des Gerätes
- Ideal para GDO, pequeñas y grandes carnicerías, tiendas de alimentación, restaurantes
- Grado de esterilización/desinfección elevado gracias a los rayos UVC
- Restablecimiento manual (PLEXI 35 y PLEXI 60) o automático (STL 60) del ciclo de esterilización al abrir y cerrar las puertas
- Varios modelos con diferentes capacidades
- Facilidad de uso de los aparatos



Sterilizzatore per coltelli ad immersione verticale in acqua
 Knives sterilizer with vertical water immersion
 Stérilisateur de couteaux à immersion verticale à l'eau
 Messer-Sterilisatoren in vertikalem Spülwasserbad
 Esterilizador de cuchillos de inmersión vertical en agua

Cod. 14100362 - STA 70



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

STA

21



- Ideale per GDO, piccole e grandi macellerie, gastronomie, ristoranti
- Garantisce l'immersione di una parte del manico in acqua e la sterilizzazione completa del coltello
- Unità di controllo comandi smontabile
- Termostato di sicurezza per mancanza d'acqua
- Portacoltelli in acciaio inox facilmente estraibile
- Suitable for large scale distributions, small and large butcheries, gastronomies, restaurants
- It grants the partial immersion in the water of the handle and the complete sterilization of the knife
- Removable control unit
- Lack of water Safety thermostat
- Easy to remove stainless steel knives holder
- Idéal pour la GDO, les petites et grandes boucheries, les gastronomies, les restaurants
- Il garantit l'immersion d'une partie du manche dans l'eau et la stérilisation complète du couteau
- Unité de contrôle démontable
- Thermostat de sécurité pour niveau de l'eau
- Porte-couteaux en acier inox facilement amovible
- Ideal für Supermärkte, kleine und große Metzger, Feinkostläden, Restaurants
- Messergriff wird zum Teil ins Wasser eingetaucht, es wird eine vollständige Sterilisation des Messers garantiert
- Abnehmbare Steuereinheit
- Wassermangelkontrolle durch Sicherheitsthermostat
- Leicht abnehmbarer Messerhalter aus rostfreiem Stahl
- Ideal para GDO, pequeñas y grandes carnicerías, tiendas de alimentación, restaurantes
- Garantiza la inmersión de una parte de la empuñadura en agua y la esterilización completa del cuchillo
- Unidad de control de mandos desmontable
- Termostato de seguridad para falta de agua
- Soporte para cuchillos de acero inox, fácilmente extraíble

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza camera	Lunghezza max. coltelli	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Tank width	Max knives length	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur chambre	Longueur max couteaux	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Kammerbreite	Max. Länge der Messer	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura cámara	Longitud máx. cuchillos	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
STA 70	700 mm	165 mm	510 mm	560 mm	400 mm	30° - 99°C	230V~	2500 W	Kg 14

Da più di 50 anni disponiamo di una vasta rete di partner tecnici che oltre a occuparsi della vendita sono in grado di fornire tutta l'assistenza necessaria per l'utilizzo e la manutenzione delle nostre attrezzature.

- Soluzioni flessibili per la tua attività commerciale
- Installazione con formazione
- Ricettario per la cucina organizzata
- Assistenza tecnica telefonica
- Progettazione, produzione e commercializzazione Made in Italy

Ci concentriamo sulle esigenze dei vostri clienti: prodotti ad hoc, sviluppo di menu e pianificazione personalizzata della cucina fanno parte della nostra routine di lavoro quotidiana. La nostra flessibilità, infatti, garantisce la massima qualità già a partire dalle fasi di sviluppo del progetto. Contiamo su una stretta ed efficace collaborazione tra la nostra produzione, la ricerca e sviluppo e i nostri rivenditori. Solo in questo modo possiamo migliorarci costantemente ed offrire a voi e ai vostri clienti una qualità sempre elevata. Consigliamo espressamente, con l'acquisto dei nostri prodotti, la partecipazione ad un corso tecnico di utilizzo e manutenzione presso la nostra sede. Questo permetterà di garantire un servizio ed un'assistenza migliori verso il cliente finale.

Prezzo su richiesta serie Cooking Innovation.

For more than 50 years, we have been cooperating with a great net of technical partners who not only care about sales but also provide technical service for the use and maintenance of our appliances.

- Flexible solutions for your business
- Installation and training
- Recipes for an organized kitchen
- Technical telephone service
- Development, production and commerce - Made in Italy

We focus on your customers' needs: ad hoc products, menu development and customized planning of the kitchen are some of our daily duties. Our flexibility, indeed, grants the highest quality already from the first steps of your project. We count on a close and effective cooperation among our production, research and development and our distributors. Only in this way we can constantly improve and offer you and your customers a consistent high quality.

By purchasing our products, we strongly recommend attending a technical course at our headquarters. This ensures a better service for the end customer. Price on request Cooking Innovation line.

Depuis plus de 50 ans nous disposons d'un vaste réseau de partenaires techniques, qui ne s'occupe pas seulement des ventes, mais assurent aussi toute l'assistance nécessaire pour l'utilisation et l'entretien de nos machines.

- Solutions flexibles pour votre activité
- Installation avec entraînement
- Livre de recettes pour une cuisine bien organisée
- Assistance technique téléphonique
- Conception, production et commercialisation - Made in Italy

Nous nous concentrons sur les exigences de vos clients: produits personnalisés, développement de menu et planification de la cuisine sont notre travail quotidien. Notre flexibilité garantit en effet une qualité maximale dès les phases de développement du projet. Nous avons mis en œuvre une collaboration étroite et efficace entre notre production, le département recherche et développement et nos revendeurs. C'est la seule manière pour pouvoir nous améliorer constamment et vous offrir, à vous et à vos clients, une qualité toujours meilleure. Lors de l'achat des nos produits, nous recommandons fortement la participation à un cours technique d'utilisation et d'entretien chez notre usine. Cela vous permettra de garantir le meilleur service après-vente au client final. Prix sur demande série Cooking Innovation.

Seit über 50 Jahren verfügen wir über ein ausgedehntes Netzwerk von Technik-Partnern, die neben dem Verkauf auch die notwendige Unterstützung bei der Inbetriebnahme und Wartung unserer Geräte bieten.

- Kundenorientierte Lösungen für Ihr Unternehmen
- Geräteinstallation und Produktschulungen
- Rezeptsammlung für die organisierte Küche
- Technischer Telefonservice
- Entwicklung, Produktion und Vertrieb - Made in Italy

Wir konzentrieren uns auf Ihre Kundenspezielle Produkte, Menüentwicklung oder Küchenplanungen gehören zu unserem täglichen Arbeitsalltag. Unsere Flexibilität zeichnet sich durch höchste Qualität bereits in der Projektentwicklung aus. Wir setzen auf eine enge Zusammenarbeit zwischen unserer Produktion, unseren Händlern und der Entwicklungsabteilung. Nur so können wir uns stets weiterentwickeln und Ihnen sowie Ihren Kunden immer gleichbleibend hohe Qualität anbieten. Mit dem Kauf unserer Produkte empfehlen wir ausdrücklich die Teilnahme an einem technischen Kurs in unserem Hauptsitz. Dies gewährleistet einen besseren Service für den Endkunden.

Preis auf Anfrage Cooking Innovation Serie.

Desde hace más de 50 años tenemos una amplia red de socios técnicos que no solamente venden sino también ofrecen la asistencia necesaria para el uso y el mantenimiento de nuestras máquinas.

- Soluciones flexibles para su negocio
- Instalación con formación
- Recetario para una cocina bien organizada
- Asistencia técnica telefónica
- Diseño, producción y comercialización - Made in Italy

Nos concentramos en las necesidades de tus clientes: los productos ad hoc, el desarrollo de menús y la planificación personalizada de la cocina forman parte de nuestra rutina diaria de trabajo. Nuestra flexibilidad garantiza la máxima calidad desde la misma fase de desarrollo del proyecto. Contamos con una colaboración estrecha y eficaz entre nuestra producción, investigación y desarrollo, y nuestros distribuidores. Solo de esta manera podemos mejorar constantemente y ofrecerlos a ti y a tus clientes una calidad siempre alta. Recomendamos formalmente que con la compra de nuestros productos, se asista a un curso técnico en nuestra sede para aprender el uso y el mantenimiento de los equipos CB. Esto asegurará un mejor servicio y soporte al cliente final.

Precio bajo demanda serie Cooking Innovation.

Condizioni di vendita

RESA: franco nostro stabilimento.

IVA: a carico dell'acquirente.

SPEDIZIONE ACCESSORI E RICAMBI: ordini di accessori e ricambi per un importo inferiore a € 100,00 verranno spediti in contrassegno.

Per spedizioni con corriere, vi ricordiamo di non accettare colli con dubbi di rotture o altro, anche se con imballo integro.

Nel caso invece di firma con riserva, vogliate specificare se l'imballo è danneggiato o altro.

GARANZIA: 12 mesi dalla data di emissione della fattura per parti meccaniche e materiale che risultasse di costruzione difettosa, merce franco nostro stabilimento. Non sono coperti da garanzia i cristalli, le parti teflonate, i componenti elettrici (a causa di non corretta installazione, non corretto collegamento di fasi o per sbalzi locali di tensione superiori a +/- 5% dovuto a sovratensione o bassa tensione) e le lampade.

RICAMBI IN GARANZIA: tutti gli ordini di ricambi per sostituzione in garanzia dovranno riportare la matricola dell'apparecchiatura di riferimento; i ricambi verranno spediti in contrassegno e una volta ricevuto il reso e controllata l'effettiva difettosità verrà emessa nota di accredito.

RESI: si accettano resi di attrezzature nuove solo dietro autorizzazione scritta e in sostituzione di altre attrezzature di pari o superiore importo; nel caso invece di reso incondizionato verrà applicata una penale del 7%.

Non si accettano resi di ricambi di valore inferiore a € 50,00 se ordinati erroneamente.

E-Commerce: Per la vendita tramite e-commerce, è necessaria nostra autorizzazione scritta.

Sales terms and conditions

SHIPMENT AND DELIVERY: ex works.

VAT: excluded.

WARRANTY: 1 year from invoice date on defective parts, ex our works. Glasses, teflon coated parts, labour, electrical components (due to incorrect installation, incorrect phase connection or local voltage surges greater than +/- 5% for high voltage or low voltage) and on bulbs are not included.

The installation and maintenance of machines and their accessories are provided by the dealer/distributor. The warranty does not apply to damaged products or to products that have not been operated or used in accordance with the operation and maintenance manual. All the pictures displayed on the pricelist and on the leaflets are not binding.

Machine specifications and design may change without notice.

E-Commerce: For the sale via e-commerce, our written authorization is required.

Conditions générales de vente

LIVRAISON: départ notre usine.

TVA: exclue.

GARANTIE: 1 année date facture sur les parties défectueuses de fabrication, départ notre usine. La garantie ne couvre pas les vitres, les parties teflonées, la main-d'œuvre, les parties électriques (à cause d'une installation incorrecte, d'une connexion incorrecte des phases ou d'une surtension locale supérieure à +/-5% pour surtension ou basse tension) et les lampes.

L'installation et le service après-vente sont à la charge du revendeur. La garantie déchoit en cas d'appareil endommagé ou en cas de non observation des indications contenues dans le mode d'emploi. Toutes les photos représentées sur le tarif et sur les prospectus sont purement indicatives.

Nous nous réservons le droit de modifier nos appareils sans notification préalable.

E-Commerce: Pour la vente par e-commerce, notre autorisation écrite est requise.

Verkaufsbedingungen

LIEFERUNG: ab Werk.

MwSt: ausschl.

GARANTIE: 1 Jahr ab Rechnungsdatum auf defekte Teile, ab Werk. Aus Teflon-beschichtete Teile, Glasscheiben, elektrische Komponenten und Glühbirnen sind vom Umtausch ausgeschlossen. Bei nicht korrekter Inbetriebnahme oder Stromschwankungen +/- 5% entfällt die Gewährleistungspflicht. Die Installation und Kundendienst werden vom Wiederverkäufer ausgeführt. Die Garantie verfällt im Falle einer Beschädigung oder nicht korrekten Anwendung, laut der angegebenen Bedienungsanleitung.

Bilder auf Preislisten und Broschüren sind unverbindlich. Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.

E-Commerce: Für den Verkauf über E-Commerce ist unsere schriftliche Genehmigung erforderlich.

Condiciones generales de venta

ENTREGA: franco fábrica.

IVA: no incluido.

GARANTÍA: 12 meses a partir de la fecha de emisión de la factura, para piezas mecánicas y materiales derivadas de una fabricación defectuosa, franco fábrica. No están cubiertos por la garantía: cristales, piezas de teflón, bombillas y componentes eléctricos (por instalación incorrecta, por conexión incorrecta de fases o por cambios de voltajes locales superiores al +/- 5% por sobrevoltaje o bajo voltaje) y horas de trabajo. La instalación y la asistencia corren a cargo del revendedor.

La garantía es nula en caso de aparatos dañados o afectadoss por un uso incorrecto o que no cumpla con las instrucciones del manual de uso y mantenimiento. Todas las imágenes de la lista de precios y de los folletos son puramente indicativas. Las especificaciones y el diseño de nuestros aparatos pueden cambiar sin previo aviso.

E-Commerce: Para la venta a través de comercio electrónico, se requiere nuestra autorización por escrito.



Legenda simboli
Symbols legend
Légende symboles
Symbol legende
Leyenda de símbolos



Apparecchio elettrico

Electric appliance
Appareil électrique
Elektrisches Gerät
Aparato eléctrico



Apparecchio a gas

Gas appliance
Appareil à gaz
Gas-Gerät
Aparato de gas



Capacità di cottura

Cooking capacity
Capacité de cuisson
Kochkapazität
Capacidad de cocción



Numero polli (1Kg)

Number of chickens (1Kg)
Nombre de poulets (1Kg)
Anzahl Hähnchen (1Kg)
Número de pollos (1Kg)



Numero aste

Number of spits
Nombre de broches
Anzahl der Spieße
Número de espadas



Visita il nostro sito

Visit our site

Visitez notre site Web

Besuchen Sie unsere Website

Visita nuestro sitio



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

V1 - 01/02/2024



CB SRL
Via Vienna, 41 - 24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

tel +39.035.499491
fax +39.035.907545

info@cb-italy.com
www.cb-italy.com