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
Ventilierte Elektro-Hähnchengrillgeräte mit langem Spieß und manuellem Timer
Asadores ventilados eléctricos con horquillas largas y temporizador manual

14100200

GV-35/42 MAN*

35 7

Caratteristiche e vantaggi

- Tecnologia di cottura con ventilazione ad aria calda e lampade al quarzo
- Movimento singola rotazione con schidioni a forchetta lunga
- Gestione delle cotture con timer (0-120 minuti)
- Dotati di vetro posteriore

Characteristics and advantages

- Cooking system with hot air ventilation and quartz lamps
- Movement with single overlapping special long spits
- Cooking process with timer (0-120 minutes)
- Equipped with rear glass

Caractéristiques et avantages

- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud et lampes à quartz
- Mouvement à rotation simple avec broches deux piques pour poulets
- Gestion des cuissons avec une minuterie (0-120 minutes)
- Équipés de vitre à l'arrière

Merkmale und Vorteile

- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Quarzlampen
- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
- Steuerung der Garprozesse mit Timer (0-120 Minuten)
- Mit rückwärtigem Glas ausgestattet

Características y ventajas

- Sistema de cocción con ventilación de aire caliente y lámparas de cuarzo
- Rotación de espadas individuales de horquilla larga
- Gestión de la cocción con temporizador (0-120 minutos)
- Equipados con vidrio trasero

* Schidioni a forchetta lunga + 2 estrattori di schidioni in dotazione
* Special long spits + 2 spit extractors included
* Broches deux piques pour poulets + 2 extracteur de fourchettes en dotation
* Inklusive Hähnchenspieße + 2 Spießeabzieher
* Espadas de horquilla larga + 2 extractor de espadas 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	**Temperatura** Temperature Température Temperatur Temperatura	**Tensione** Voltage Tension Spannung Voltaje	**Potenza** Power Puissance Leistung Potencia	**Peso** Weight Poids Gewicht Peso
GV-35/42 MAN	7	35/42(35 Kg)	990 mm	805 mm	1010 mm	30° - 250°C	230V~ / 400V 3N~ (50 Hz)	9,3 KW	142 Kg

Schidioni
Spits / Broches
Spieße / Espadas

Schidione per forchetta lunga
Special long spit
Broche deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Espada de horquilla larga

14080016

Cestello per arrosti
Basket grid
Balancelle panier
Hängekorb
Cesta para asado

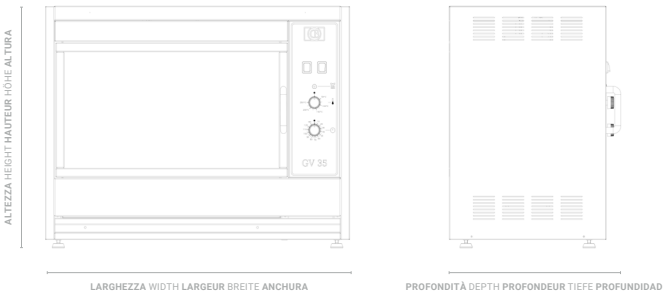
14080015

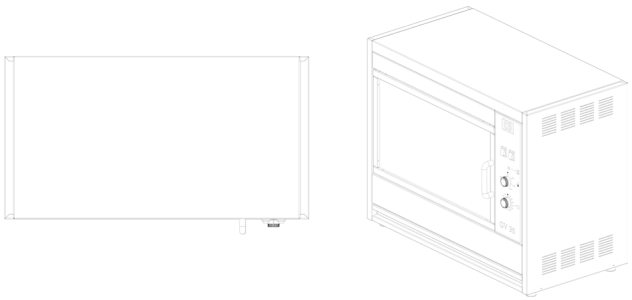
Schidione per polli alla diavola e alette
Grid for spatchcock chicken and wings
Broche pour poulets à la crapaudine et ailettes
Flachkorb für Hähnchen nach Diavola Art und Chickenwings
Espada para pollos en porciones y alitas

14080146

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

	230V 3~	400V 3N~
Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	32 A (3P+T)	32 A (3P+N+T)
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	**Corrente max. 24 A** **Max. current 24 A** **Courant max. 24 A** **Max. Strom 24 A** **Corriente máx. 24 A**	**Corrente max. 19 A** **Max. current 19 A** **Courant max. 19 A** **Max. Strom 19 A** **Corriente máx. 19 A**
Cavi di alimentazione Power cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1	





ATTENZIONE: al fine di evitare collisioni e conseguenti danni per l'apparecchiatura, in caso di utilizzo contemporaneo di cestelli di tipo basculante ad altri tipi di attrezzi non basculanti, è necessario lasciare vuoto uno spazio prima ed uno dopo ciascun cestello basculante! NOTA: in questo caso non sarà più possibile sfruttare la capienza totale di cottura della macchina.

WARNING: In order to avoid collisions and consequent damage to the equipment, when using tilting baskets at the same time as other types of non-tilting tools, it is necessary to leave one space empty either before and after each tilting basket! NOTE: In this case it will no longer be possible to use the total cooking capacity of the machine.

ATTENTION: afin d'éviter des collisions et d'endommager l'équipement, en cas d'utilisation simultanée d'outillages basculants avec d'autres non basculants, il est nécessaire de laisser un espace vide avant et après chaque outillage basculant! REMARQUE: dans ce cas, il ne sera plus possible de profiter de la capacité de cuisson totale de la machine.

ACHTUNG: Um einen Zusammenstoß und nachfolgende Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es bei gleichzeitiger Verwendung von Hängekörben mit anderen Garbehältern erforderlich, vor und nach jedem Hängekorb einen Platz frei zu lassen! HINWEIS: In diesem Fall kann nicht mehr die gesamte Garkapazität der Maschine genutzt werden.

CUIDADO: si usen simultáneamente cestas de tipo basculante con otros utensilios no basculantes, deben dejar un espacio vacío antes y después de cada cesta basculante, para evitar colisiones así como los daños resultantes al equipo. NOTA: Entonces, no será posible utilizar la capacidad total de cocción del equipo.

Attenzione: Mantenere una distanza di almeno 150 mm dalle pareti
Attention: Maintain a distance of at least 150 mm from the walls
Attention: Maintenez une distance d'au moins 150 mm des murs
Achtung: Abstand von mindestens 150 mm zu den Wänden einhalten
Atención: mantenga una distancia de al menos 150 mm de las paredes

C B SRL Via Vienna, 41 - 24040 Bottanuco (BG) - Italy - Tel. +39.035.499491 - info@cb-italy.com - www.cb-italy.com