TAGLIASPIEDINI

SINCE 1962

Tagliaspiedini

Skewers cutter

Coupe-brochettes

Spieß-Schneider

Corta brochetas

Tagliaspiedini

Tagliaspiedini e tagliarrosticini
Arrosticini per tutti i gusti

Che si abbia voglia di uno spiedino tradizionale o di quello tipico abruzzese, CB propone tagliaspiedini professionali atti a tagliare in modo veloce e preciso la carne.

- Tagliaspiedini e tagliarrosticini semplici da utilizzare
- Facilità di utilizzo e pulizia

Skewers cutter
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.

- Skewers cutter, easy to use
- Ease of use and cleaning

Coupe-brochettes
Mini-brochettes pour tous les goûts

Soit que l'on ait envie d'une brochette traditionnelle ou de celle typique d'Abruzzi, CB propose des coupes brochettes professionnelles pour couper la viande en vitesse et de manière précise.

- Coupe-brochettes et coupe mini-brochettes faciles à utiliser
- Facilité d'utilisation et de nettoyage

Spieß-Schneider
Grillspieße für alle Geschmäcker

Ob traditioneller Spieß oder typische Schaf-Fleischspieße aus den Abruzzen, CB bietet professionelle Grillspieß-Geräte zum Schneiden von Spießen.

- Spieß-Schneider, leichte Bedienung
- Leichte Reinigung

Corta brochetas
Pinchos para todos los gustos

Que queráis un pincho tradicional o el típico de Abruzzo, CB ofrece aparatos profesionales que cortan rápida y precisamente la carne.

- Cortador brochetas y cortador pinchos fácil de usar
- Facilidad de uso y limpieza

Scopri l'azienda CB
Discover CB company
Découvrez l'entreprise CB
Entdecke die Firma CB
Descubre la empresa CB

Tagliaspiedini

Uno più buono dell'altro!

Must imprescindibile e intramontabile di ogni festa o sagra che si rispetti, lo spiedino rappresenta il connubio perfetto tra i sapori della tradizione e le nuove mode in materia di Street Food.

One is better than the other!

Indispensable and timeless must of any respectable festival, the skewer represents the perfect combination between the flavours of tradition and the new fashions in Street Food.

Un meilleur que l´autre

Depuis déjà longtemps, le Gyros est le plat à emporter idéal: consommable tout de suite (sur place), économique et riche de ces saveurs moyennes-orientales qui fascinent tant de nos jours. Généralement assimilé au kebab turc et au shawarma arabe, il possède en commun le même type de cuisson de la viande sur une broche.

Einer leckerer als der andere

Ein unverzichtbares „Must" auf jedem Fest. Der Fleischspieß vereint die italienische Essenskultur aus den Abruzzen mit der hohen Nachfrage nach kleinen Snacks auf jedem Street Food Festival.

Uno más sabroso que el otro

Must imprescindible e imperecedero de cada fiesta o feria que se respeta, el pincho representa el connubio perfecto entre los sabores de la tradición y las nuevas modas en materia de Street Food.

Tagliaspiedini

Skewers cutter
Characteristics and advantages
- Cut up to 54 skewers at once
- Cut up to 225 kebabs at once
- Ease of use and cleaning

Functioning
1. Put the ingredients in layers
2. Press the ingredients by using the part “A”
3. Pierce with the metal spike and then insert the wooden skewers
4. Remove part “A” as shown in this picture
5. Cut with a knife along the corresponding slits
6. Remove part “B” and you will have all kebabs ready for cooking

Coupe-brochettes
Characteristiques and avantages
- Coupe jusqu’à 54 brochettes à la fois
- Coupe jusqu’à 225 mini-brochettes à la fois
- Facilité d’utilisation et de nettoyage

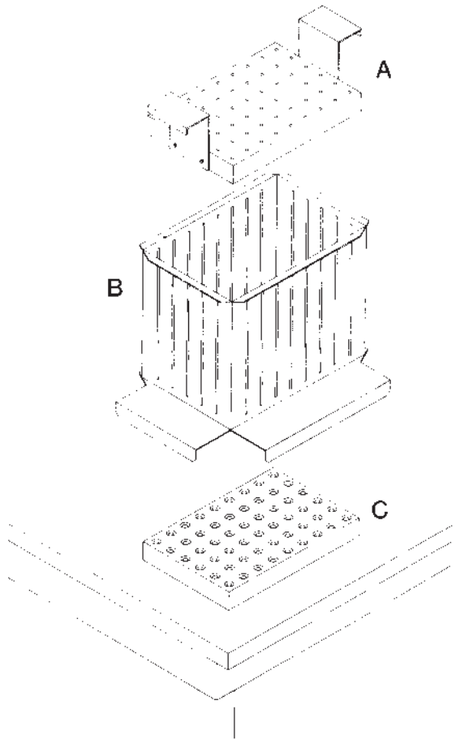
Utilisation
1. Introduire les ingrédients
2. Presser les ingrédients utilisant la partie “A”
3. Percer avec une pique et introduire des bâtonnets en bois
4. Enlever la partie “A” comme dans le dessin
5. Couper par un couteau à travers les fentes correspondantes
6. Enlever la partie “B” et vous aurez les brochettes prêtes à cuire

Spieße-Schneider
Merkmale und Vorteile
- Schneiden Sie bis zu 54 oder 225 Spieße gleichzeitig
- Benutzerfreundliche Bedienung
- Leichte Reinigung

Benutzung
1.Fleischlagen, Würze, Speck so übereinanderschichten
2. Spießraster mit kleinen Löchern “A” drauffestpressen, damit sich die Lagen beim Schneiden nicht verschieben
3. Mit dem Spießdorn Löcher stechen und Holzspieße einbringen
4. Oberen Spießraster “A” entfernen
5. Längs und quer schneiden
6. Korb “B” hochziehen

Corta brochetas para brochetas
Características y ventajas
- Corta hasta 54 brochetas a la vez
- Corta hasta 225 pinchos a la vez
- Facilidad de uso y limpieza

Funcionamiento
1. Introducción de los ingredientes
2. Apretado a través de la parte “A”
3. Perforación con pincho e introducción de los palitos de madera
4. Remoción de la parte “A”
5. Corte con cuchillo a lo largo de las ranuras correspondientes
6. Remoción de la parte “B”



Tagliaspiedini

Caratteristiche e vantaggi

- Per tagliare fino a 54 spiedini in una volta
- Per tagliare fino a 225 arrosticini in una volta
- Facilità di utilizzo e pulizia

Funzionamento

1. Inserimento degli ingredienti
2. Premitura mediante il particolare “A”
3. Foratura con spuntone e inserimento degli stecchini in legno
4. Stacco del particolare “A”
5. Taglio con coltello lungo le feritoie corrispondenti
6. Stacco del particolare “B”

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Tagliaspiedini

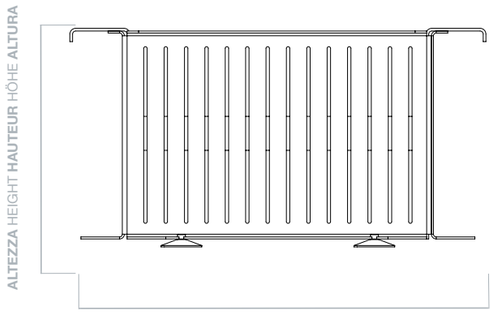
Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	54	225
	Cod. 14100133	Cod. 14100123
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	300 mm	290 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	210 mm	290 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	210 mm	160 mm
N. SPIEDINI NO. SKEWERS N. BROCHETTES NR. SPIESSE N. BROCHETAOS	54 (25x25 mm)	225 (15x15 mm)
DIMENSIONE INTERNA INTERNAL DIMENSION DIMENSION INTERNE INNERE ABMESSUNG TAMAÑO INTERNOO	220 x 148 mm	225 x 225 mm
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	3,5 Kg	4 Kg

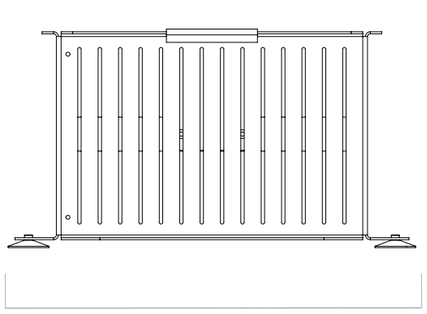
SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Tagliaspiedini

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones



LARGHEZZA WIDTH **LARGEUR** BREITE **ANCHURA**



PROFONDITÀ DEPTH **PROFONDEUR** TIEFE **PROFUNDIDAD**

MODELLO MODEL **MODÈLE** MODELL **MODELO**	**54** Cod. 14100133	**225** Cod. 14100123
LARGHEZZA WIDTH **LARGEUR** BREITE **ANCHURA**	300 mm	290 mm
PROFONDITÀ DEPTH **PROFONDEUR** TIEFE **PROFUNDIDAD**	210 mm	290 mm
ALTEZZA HEIGHT **HAUTEUR** HÖHE **ALTURA**	210 mm	160 mm

SINCE 1962

SINCE 1962

CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

+39.035.499491 www.cb-italy.com
+39.035.907545 info@cb-italy.com

cb_cucine_professionali
CB srl
CB srl

IT EN FR DE ES

Management System ISO 9001:2015
TÜVRheinland CERTIFIED

MADE IN ITALY

CE

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 optionals
Pictures are shown with accessories
Les photos représentées sont avec des options
Die Produktbilder sind mit Zubehör abgebildet
Las fotografías muestran los elementos opcionales

V3 - 01/02/2025