



**GIRARROSTI**

# Girarrosti ventilati elettrici

Electrical ventilated chicken spits

Rôtissoires ventilées électriques

Ventilierte Elektro-Hähnchengrillgeräte

Asadores ventilados eléctricos

# Il quarzo che cuoce

## Girarrosti ventilati elettrici

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.

## Quartz that cooks

### Electrical ventilated chicken spits

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.

## Le quartz qui cuisine

### Rôtissoires ventilées électriques

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.

## Der Quarz, der gart

### Ventilierte Elektro-Hähnchengrillgerät

Konzipiert für eine optimale Platzierung in Supermärkten, Metzgereien und Gourmet-restaurants. Durch den Einsatz von Pfannen-Elementen, 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 energieeffizient sind und zudem das Gargut optimal beleuchten.

## El cuarzo que cuece

### Asadores ventilados eléctricos

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.



## Scopri l'azienda CB

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



## Il Pollo CB

## Il Pollo CB

Da decenni, ormai, il pollo è l'alimento più popolare e consumato al mondo. Economico, a basso contenuto di grassi e nutriente, si presenta come un pasto sano e ideale per tutte le generazioni. Noi di CB, in qualità di leader nel settore dei girarrosti da oltre 60 anni, abbiamo ottimizzato e perfezionato la cottura del pollo grazie a una notevole varietà di modelli (più di 60) ed una filosofia che omaggia il passato. Ne nasce una cottura tradizionale, uniforme e delicata che, combinata con l'ossigenazione naturale, restituisce una carne succosa, croccante e dorata all'esterno. Questo è il nostro marchio di qualità, questo è il Pollo CB.

## The CB-Chicken

For decades now, chicken has been the most popular and consumed food in the world. Economical, low-fat and nutritious, it presents itself as a healthy and ideal meal for the whole family. At CB, as a leader in the roasting industry for over 60 years, we have optimized and perfected chicken cooking thanks to a wide variety of models (more than 60) and a philosophy that looks to the future without forgetting the traditional tastes. The result is a delicate and uniform cooking which, combined with natural oxygenation, gives a juicy, crunchy and golden meat on the outside. This is our quality mark, this is the CB-Chicken.

## Le Poulet CB

Depuis des décennies, déjà, le poulet est l'aliment à base de viande le plus populaire et le plus consommé au monde. Économique, nourrissant et à faible contenu en graisses, il se présente comme un repas sain et idéal pour toute la famille. Nous de chez CB, en qualité de leader depuis plus de 60 ans dans le secteur des broches, nous avons optimisé

et perfectionné la cuisson du poulet grâce à une remarquable variété de modèles (plus de 60) et une philosophie qui pointe vers le futur sans toutefois oublier les saveurs traditionnelles. Il en résulte une cuisson délicate et uniforme qui, associée à l'oxygénation naturelle, restitue une viande juteuse, croquante et dorée à l'extérieur. Ceci est notre label de qualité, ceci est le Poulet CB.

## Das CB-Hähnchen

Seit Jahrzehnten ist das Hähnchen das beliebteste und meist konsumierte Fleischgericht auf der Welt. Preiswert, fettarm und nährstoffreich präsentiert es sich als gesunde Mahlzeit für alle Generationen. Als Leader im Hähnchengrill-Segment seit mehr als 60 Jahren mit mehr als 60 verschiedenen Modellen, haben wir das Hähnchengrillen optimiert und perfektioniert. Das traditionelle Grillen, vereint mit der natürlichen Sauerstoffzufuhr einen traditionellen und zugleich delikaten Garprozess. Das uniforme Garergebnis, die Saftigkeit und die goldbraune, knusprige Haut zeichnen das CB Hähnchen aus.

## El Pollo CB

Desde décadas ya, el pollo es el alimento más popular y consumido al mundo. Económico, bajo en grasas y nutritivo, se presenta como una comida sana e ideal para todas las generaciones. Nosotros de CB, líderes en el sector de los asadores desde más de 60 años, hemos optimizado y perfeccionado la cocción del pollo gracias a una notable variedad de modelos, (más de 60) y una filosofía que homenajea el pasado. Nace así una cocción tradicional, uniforme y delicada que, combinada con la oxigenación natural, devuelve una carne jugosa, crujiente y dorada al exterior. Esta es nuestra marca de calidad, este es el Pollo CB.

# Girarrosti ventilati elettrici

## Electrical ventilated chicken spits

### Characteristics and advantages GV MAN

- Movement with single overlapping special long spits
- Cooking system through hot air ventilation and quartz lamps
- Cooking process with timer 0-120 minutes
- 2 spit extractors included
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - also equipped with rear glass

### Characteristics and advantages GV

- Single rotation movement with special long spit
- Cooking system through hot air ventilation and quartz lamps
- Cooking process with electronic programmer
- 2 spit extractors included
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - also equipped with rear glass
- Automated startup 24 hours
- Special long spits included

## Rôtissoires ventilées électriques

### Caracteristiques et avantages GV MAN

- 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
- 2 extracteur de fourchettes inclus
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - équipés aussi de vitre à l'arrière
- Broches deux piques pour poulets en dotation

### Caracteristiques et avantages GV

- 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
- 2 extracteur de fourchettes inclus
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - équipés aussi de vitre à l'arrière
- Allumage automatique dans les 24 h
- Broches deux piques pour poulets en dotation

## Ventilierte Elektro-Hähnchengrillgeräte

### Merkmale und Vorteile GV MAN

- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Quarzlampen
- Steuerung der Garprozesse mit Timer 0-120 Minuten
- Inklusive 2 Spießabzieher
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Kochens - auch mit rückwärtigem Glas ausgestattet
- Inklusive langer Hähnchenspieß

### Merkmale und Vorteile GV

- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Quarzlampen
- Garprozess-Steuerung mit elektronischer Programmierung
- Inklusive 2 Spießabzieher
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Kochens - auch mit rückwärtigem Glas ausgestattet
- Automatischer Programmstart innerhalb von 24 Stunden
- Inklusive langer Hähnchenspieß

## Asadores ventilados eléctricos

### Características y ventajas GV MAN

- 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
- 2 extractor de espadas en dotación
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - también equipados con vidrio trasero
- Espadas de horquilla larga incluidas

### Características y ventajas GV

- 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
- 2 extractor de espadas en dotación
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - también equipados con vidrio trasero
- Encendido automático en 24 h
- Espadas de horquilla larga incluidas

## Caratteristiche e Vantaggi



# GV MAN & GV

## Girarrosti CB dal 1962



### GV MAN

- 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
- 2 estrattori di schidioni in dotazione
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - Dotati anche di vetro posteriore
- Schidioni a forchetta lunga in dotazione

### GV

- 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
- 2 estrattori di schidioni in dotazione
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - Dotati anche di vetro posteriore
- Accensione automatica nelle 24 h
- Schidioni a forchetta lunga in dotazione

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

Girarrosti  
ventilati elettrici  
GV MAN

Scheda tecnica  
Data sheet  
Fiche technique  
Technische Daten  
Ficha técnica



GV-16/20 MAN

Cod. 14100199

GV-24/28 MAN

Cod. 14100364

GV-35/42 MAN

Cod. 14100200

GV-48/56 MAN

Cod. 14100372

GV-70/84 MAN

Cod. 14100201

|                                                                                     |                        |                  |                  |                  |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| MODELLO MODEL MODÈLE<br>MODELL MODELO                                               |                        |                  |                  |                  |                  |
| ASTE/CESTELLI SPITS/BASKET GRIDS BROCHES<br>BALANCELLES SPIÈßE/KÖRBE ESPADAS/CESTAS | 4                      | 4/5              | 7                | 8/10             | 14               |
| POLLI CHICKENS POULETS<br>HÄHNCHEN POLLOS                                           | 16/20 (16 Kg)          | 20/24 (20 Kg)    | 35/42 (35 Kg)    | 40/48 (40 Kg)    | 70/84 (70 Kg)    |
| LARGHEZZA WIDTH LARGEUR<br>BREITE ANCHURA                                           | 830 mm                 | 990 mm           | 990 mm           | 990 mm           | 990 mm           |
| PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR<br>TIEFE PROFUNDIDAD                                    | 510 mm                 | 510 mm           | 805 mm           | 510 mm           | 805 mm           |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR<br>HÖHE ALTURA                                               | 750 mm                 | 750 mm           | 1010 mm          | 1620 mm          | 2140 mm          |
| N. CAMERE NO. CHAMBERS N. CHAMBRES<br>NR. KAMMERN N° CÁMARAS                        | 1                      | 1                | 1                | 2                | 2                |
| TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE<br>TEMPERATUR TEMPERATURA                       | 30°-250°C              | 30°-250°C        | 30°-250°C        | 30°-250°C        | 30°-250°C        |
| TENSIONE VOLTAGE TENSION<br>SPANNUNG VOLTAJE                                        | 230V~/230V 3~/400V 3N~ | 230V 3~/400V 3N~ | 230V 3~/400V 3N~ | 230V 3~/400V 3N~ | 230V 3~/400V 3N~ |
| POTENZA POWER PUISSANCE<br>LEISTUNG POTENCIA                                        | 4,9 KW                 | 6,7 KW           | 9,3 KW           | 13,4 KW          | 18,6 KW          |
| PESO WEIGHT POIDS<br>GEWICHT PESO                                                   | 81 Kg                  | 88 Kg            | 142 Kg           | 196 Kg           | 340 Kg           |

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti ventilati elettrici GV

Scheda tecnica  
Data sheet  
Fiche technique  
Technische Daten  
Ficha técnica



GV-16/20

Cod. 14100138

GV-24/28

Cod. 14100363

GV-35/42

Cod. 14100141

GV-48/56

Cod. 14100371

GV-70/84

Cod. 14100142

|                                                                                     |                        |                  |                  |                  |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| MODELLO MODEL MODÈLE<br>MODELL MODELO                                               |                        |                  |                  |                  |                  |
| ASTE/CESTELLI SPITS/BASKET GRIDS BROCHES<br>BALANCELLES SPIÈßE/KÖRBE ESPADAS/CESTAS | 4                      | 4/5              | 7                | 8/10             | 14               |
| POLLI CHICKENS POULETS<br>HÄHNCHEN POLLOS                                           | 16/20 (16 Kg)          | 20/24 (20 Kg)    | 35/42 (35 Kg)    | 40/48 (40 Kg)    | 70/84 (70 Kg)    |
| LARGHEZZA WIDTH LARGEUR<br>BREITE ANCHURA                                           | 830 mm                 | 990 mm           | 990 mm           | 990 mm           | 990 mm           |
| PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR<br>TIEFE PROFUNDIDAD                                    | 510 mm                 | 510 mm           | 805 mm           | 510 mm           | 805 mm           |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR<br>HÖHE ALTURA                                               | 750 mm                 | 750 mm           | 1010 mm          | 1620 mm          | 2140 mm          |
| N. CAMERE NO. CHAMBERS N. CHAMBRES<br>NR. KAMMERN N° CÁMARAS                        | 1                      | 1                | 1                | 2                | 2                |
| TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE<br>TEMPERATUR TEMPERATURA                       | 30°-250°C              | 30°-250°C        | 30°-250°C        | 30°-250°C        | 30°-250°C        |
| TENSIONE VOLTAGE TENSION<br>SPANNUNG VOLTAJE                                        | 230V~/230V 3~/400V 3N~ | 230V 3~/400V 3N~ | 230V 3~/400V 3N~ | 230V 3~/400V 3N~ | 230V 3~/400V 3N~ |
| POTENZA POWER PUISSANCE<br>LEISTUNG POTENCIA                                        | 4,9 KW                 | 6,7 KW           | 9,3 KW           | 13,4 KW          | 18,6 KW          |
| PESO WEIGHT POIDS<br>GEWICHT PESO                                                   | 80 Kg                  | 87 Kg            | 141 Kg           | 196 Kg           | 332 Kg           |

Schidioni a forchetta lunga in dotazione Special long spits included Broches deux piques pour poulets en dotation Inklusive langem Hähnchenspieß Espadas de horquilla larga incluidas

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti ventilati elettrici

Schidioni  
Spits  
Broches  
Spieße  
Espadas

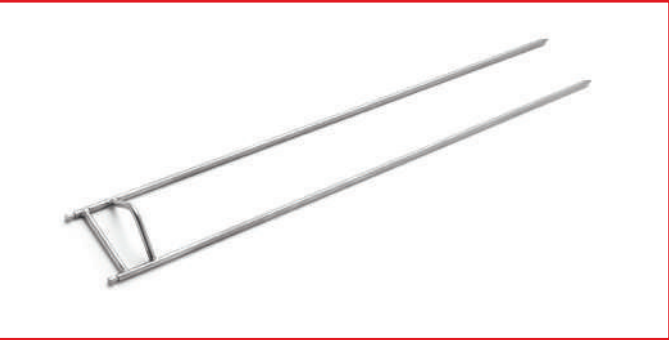
ATTENZIONE: al fine di evitare collisioni e conseguenti danni per l'apparecchiatura, in caso di utilizzo contemporaneo di cestelli di tipo basculante ad altri schidioni non basculanti, è necessario lasciare vuoto uno spazio prima ed uno dopo ciascun cestello basculante! NOTA: in questo caso non sarà 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 spits, 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 de paniers basculants avec d'autres types de broches non basculantes, il est nécessaire de laisser un espace vide avant et après chaque panier basculant! REMARQUE: dans ce cas, il ne sera plus possible de profiter de la capacité de cuisson totale de la machine.

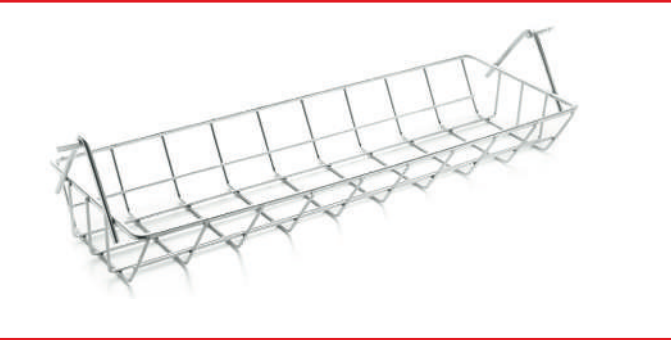
ACHTUNG: Um einen Zusammenstoß und nachfolgende Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es bei gleichzeitiger Verwendung von Hängkörben mit anderen Garbehältern erforderlich, vor und nach jedem Hängkorb einen Platz frei zu lassen! HINWEIS: In diesem Fall kann nicht mehr die gesamte Garkapazität der Maschine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

CUIDADO: si usen simultáneamente cestas de tipo basculante con otras espadas 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.



## Schidione per forchetta lunga

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



## Cestello per arrosti

Basket grid  
Balancelle panier  
Hängkorb  
Cesta para asado



## Cestello per arrosti

Basket grid  
Balancelle panier  
Hängkorb  
Cesta para asado



## 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 Chikenwings  
Espada para pollos en porciones y alitas



| MODELLO MODEL MODÈLE<br>MODELL MODELO                                    | SCHIDIONE PER FORCHETTA LUNGA<br>SPECIAL LONG SPIT<br>BROCHE DEUX PIQUES POUR POULETS<br>SPIEß FÜR HÄHNCHEN<br>ESPADA DE HORQUILLA LARGA | CESTELLO PER ARROSTI<br>BASKET GRID<br>BALANCELLE PANIER<br>HÄNGEKORB<br>CESTA PARA ASADO | CESTELLO PER ARROSTI<br>BASKET GRID<br>BALANCELLE PANIER<br>HÄNGEKORB<br>CESTA PARA ASADO | SCHIDIONE PER POLLI ALLA<br>DIAVOLA E ALETTE<br>GRID FOR SPATCHCOCK CHICKEN<br>AND WINGS<br>BROCHE POUR POULETS À LA<br>CRAPAUDINE ET AILETTES<br>FLACHKORB FÜR HÄHNCHEN NACH<br>DIAVOLA ART UND CHICKENWINGS<br>ESPADA PARA POLLOS EN<br>PORCIONES Y ALITAS |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GV-16/20 MAN</b><br>Cod. 14100199<br><b>GV-16/20</b><br>Cod. 14100138 | <b>Cod. 14080013</b><br>460 mm*                                                                                                          | <b>Cod. 14080014.LAV</b><br>450 mm*                                                       | -                                                                                         | <b>Cod. 14080145</b><br>435 mm*                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>GV-24/28 MAN</b><br>Cod. 14100364<br><b>GV-24/28</b><br>Cod. 14100363 | <b>Cod. 14080016</b><br>620 mm*                                                                                                          | -                                                                                         | <b>Cod. 14080078</b><br>600 mm*                                                           | <b>Cod. 14080146</b><br>570 mm*                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>GV-35/42 MAN</b><br>Cod. 14100200<br><b>GV-35/42</b><br>Cod. 14100141 | <b>Cod. 14080016</b><br>620 mm*                                                                                                          | -                                                                                         | <b>Cod. 14080015</b><br>600 mm*                                                           | <b>Cod. 14080146</b><br>570 mm*                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>GV-48/56 MAN</b><br>Cod. 14100372<br><b>GV-48/56</b><br>Cod. 14100371 | <b>Cod. 14080016</b><br>620 mm*                                                                                                          | -                                                                                         | <b>Cod. 14080078</b><br>600 mm*                                                           | <b>Cod. 14080146</b><br>570 mm*                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>GV-70/84 MAN</b><br>Cod. 14100201<br><b>GV-70/84</b><br>Cod. 14100142 | <b>Cod. 14080016</b><br>620 mm*                                                                                                          | -                                                                                         | <b>Cod. 14080015</b><br>600 mm*                                                           | <b>Cod. 14080146</b><br>570 mm*                                                                                                                                                                                                                              |

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

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti ventilati elettrici

Consumabili  
Supplies  
Matériels consommables  
Gebrauchswaren  
Artículos de consumo



**Guanti termici**  
Heat - Gauntlet  
Gants isolants  
Wärmeschutzhandschuhe  
Guantes térmicos

**Barattoli di aromi (2,5 Kg)**  
Herbs can  
Boîte d'arômes  
Gewürzdose  
Tarro de especias



| MODELLO MODEL MODÈLE<br>MODELL MODELO                                    | GUANTI TERMICI<br>HEAT-GAUNTLET<br>GANTS ISOLANTS<br>WÄRMESCHUTZHANDSCHUHE<br>GUANTES TÉRMICOS | BARATTOLO DI AROMI<br>HERBS CAN<br>BOÎTE D'ARÔMES<br>GEWÜRZDOSE<br>TARRO DE ESPECIAS |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GV-16/20 MAN</b><br>Cod. 14100199<br><b>GV-16/20</b><br>Cod. 14100138 | Cod. GUANTI-CB                                                                                 | Cod. AROMI-25<br>2,5 Kg                                                              |
| <b>GV-24/28 MAN</b><br>Cod. 14100364<br><b>GV-24/28</b><br>Cod. 14100363 | Cod. GUANTI-CB                                                                                 | Cod. AROMI-25<br>2,5 Kg                                                              |
| <b>GV-35/42 MAN</b><br>Cod. 14100200<br><b>GV-35/42</b><br>Cod. 14100141 | Cod. GUANTI-CB                                                                                 | Cod. AROMI-25<br>2,5 Kg                                                              |
| <b>GV-48/56 MAN</b><br>Cod. 14100372<br><b>GV-48/56</b><br>Cod. 14100371 | Cod. GUANTI-CB                                                                                 | Cod. AROMI-25<br>2,5 Kg                                                              |
| <b>GV-70/84 MAN</b><br>Cod. 14100201<br><b>GV-70/84</b><br>Cod. 14100142 | Cod. GUANTI-CB                                                                                 | Cod. AROMI-25<br>2,5 Kg                                                              |



SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti ventilati elettrici

Accessori  
Optionals  
Accessoires  
Zubehör  
Accesorios



## 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 cotes

Warmhalteschränke auf Rädern mit beidseitigen Glaßschiebetüren

Vitrinas calientes con ruedas con vidrios correderos en ambos lados

| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modell<br>Modelo | Ripiani<br>Shelves<br>Étagères<br>Ablagen<br>Estantes | Temperatura<br>Temperature<br>Température<br>Temperatur<br>Temperatura | Larghezza<br>Width<br>Largeur<br>Breite<br>Anchura | Profondità<br>Depth<br>Profondeur<br>Tiefe<br>Profundidad | Altezza<br>Height<br>Hauteur<br>Höhe<br>Altura | Tensione<br>Voltage<br>Tension<br>Spannung<br>Voltaje | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Leistung<br>Potencia | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht<br>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                                      |



## Ripiano intermedio extra per cavalletto

Extra intermediate shelf for stand

Étagère intermédiaire extra pour chariot

Extra Zwischenablage für Untergestell

Estante intermedio extra para caballete



## 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 en acero inox con ruedas y estante intermedio

| Cavalletto per<br>Stand for<br>Chariot pour<br>Untergestell für<br>Caballete para | Ripiani<br>Shelves<br>Étagères<br>Ablagen<br>Estantes | Larghezza<br>Width<br>Largeur<br>Breite<br>Anchura | Profondità<br>Depth<br>Profondeur<br>Tiefe<br>Profundidad | Altezza<br>Height<br>Hauteur<br>Höhe<br>Altura | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht<br>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                                      |



| MODELLO MODEL MODÈLE<br>MODELL MODELO                                    | VETRINA CALDA SU RUOTE<br>WARMING CABINET ON WHEELS<br>VITRINE CHAUDE SUR ROULETTES<br>WARMHALTESCHRANK AUF RÄDERN<br>VITRINA CALIENTE CON RUEDAS | CAVALLETTO SMONTABILE SU RUOTE CON<br>RIPIANO INTERMEDIO<br>DEMOUNTABLE STAND ON WHEELS WITH<br>INTERMEDIATE SHELF<br>CHARIOT DÉMONTABLE SUR ROULETTES AVEC<br>ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE<br>UNTERGESTELL AUF RÄDERN MIT<br>ZWISCHENABLAGE<br>CABALLETE DESMONTABLE CON RUEDAS Y<br>ESTANTE INTERMEDIO | RIPIANO INTERMEDIO EXTRA PER CAVALLETTO<br>EXTRA INTERMEDIATE SHELF FOR STAND<br>ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EXTRA POUR CHARIOT<br>EXTRA ZWISCHENABLAGE FÜR UNTERGESTELL<br>ESTANTE INTERMEDIO EXTRA PARA CABALLETE |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GV-16/20 MAN</b><br>Cod. 14100199<br><b>GV-16/20</b><br>Cod. 14100138 | <b>EV-16</b><br>Cod. 14100140                                                                                                                     | <b>GV-16/20</b><br>Cod. 14100312                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>GV-16/20</b><br>Cod. 04040415                                                                                                                                                                              |
| <b>GV-24/28 MAN</b><br>Cod. 14100364<br><b>GV-24/28</b><br>Cod. 14100363 | <b>EV-24</b><br>Cod. 14100382                                                                                                                     | <b>GV-24/28</b><br>Cod. 14100370                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>GV-24/28</b><br>Cod. 04040544                                                                                                                                                                              |
| <b>GV-35/42 MAN</b><br>Cod. 14100200<br><b>GV-35/42</b><br>Cod. 14100141 | <b>EV-35</b><br>Cod. 14100145                                                                                                                     | <b>GV-35/42</b><br>Cod. 14100313                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>GV-35/42</b><br>Cod. 04040416                                                                                                                                                                              |
| <b>GV-48/56 MAN</b><br>Cod. 14100372<br><b>GV-48/56</b><br>Cod. 14100371 | -                                                                                                                                                 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | -                                                                                                                                                                                                             |
| <b>GV-70/84 MAN</b><br>Cod. 14100201<br><b>GV-70/84</b><br>Cod. 14100142 | -                                                                                                                                                 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | -                                                                                                                                                                                                             |

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti

## ventilati elettrici

Cappe  
Hoods  
Hottes  
Dunstabzugshauben  
Campanas

Cappe da appoggio con filtri inox a labirito con rosone Ø 200 mm,  
disponibile su richiesta con kit motore 910 m³/h a 4 velocità

Hoods with labyrinth inox filters with rosette Ø 200 mm,  
on request with motor kit 910 m³/h with 4 speeds  
Hottes d'appui avec filtres inox à labyrinthe avec conduit Ø 200 mm,  
sur demande avec kit moteur 910 m³/h, 4 vitesses

Dunstabzugshauben mit Inox-Labyrinthfiltern und Rosette Ø 200 mm,  
auf Anfrage mit Motorsatz 910 m³/h mit 4 Geschwindigkeiten

Campanas apoyadas con filtros inox de laberinto con rosetón Ø 200 mm,  
bajo demanda con kit motor 910 m³/h de 4 velocidades



| Cappa per<br>Hood for<br>Hotte pour<br>Abzugshaube für<br>Campana para | N. filtri<br>Filters No.<br>N. filtres<br>Filter Nr.<br>N. filtros | Larghezza<br>Width<br>Largeur<br>Breite<br>Anchura | Profondità<br>Depth<br>Profondeur<br>Tiefe<br>Profundidad | Altezza<br>Height<br>Hauteur<br>Höhe<br>Altura | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht<br>Peso | Peso con motore<br>Weight with motor<br>Poids avec moteur<br>Gewicht mit Motor<br>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                                                                                            |

|                                                            |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MODELLO MODEL MODÈLE<br>MODELL MODELO                      | CAPPA DA APPOGGIO SENZA MOTORE<br>HOOD WITHOUT MOTOR<br>HOTTE D'APPUI SANS MOTEUR<br>DUNSTABZUGSHAUBEN OHNE MOTOR<br>CAMPANA APOYADA SIN MOTOR | CAPPA DA APPOGGIO CON KIT MOTORE<br>HOOD WITH MOTOR KIT<br>HOTTE D'APPUI AVEC KIT MOTEUR<br>DUNSTABZUGSHAUBEN MIT MOTORSATZ<br>CAMPANA APOYADA CON KIT MOTOR |
| GV-16/20 MAN<br>Cod. 14100199<br>GV-16/20<br>Cod. 14100138 | GV-16/20<br>Cod. 14100427                                                                                                                      | GV-16/20<br>Cod. 14100427.MOT                                                                                                                                |
| GV-24/28 MAN<br>Cod. 14100364<br>GV-24/28<br>Cod. 14100363 | GV-24/28<br>Cod. 14100426                                                                                                                      | GV-24/28<br>Cod. 14100426.MOT                                                                                                                                |
| GV-35/42 MAN<br>Cod. 14100200<br>GV-35/42<br>Cod. 14100141 | GV-35/42<br>Cod. 14100409                                                                                                                      | GV-35/42<br>Cod. 14100409.MOT                                                                                                                                |
| GV-48/56 MAN<br>Cod. 14100372<br>GV-48/56<br>Cod. 14100371 | GV-48/56<br>Cod. 14100426                                                                                                                      | GV-48/56<br>Cod. 14100426.MOT                                                                                                                                |
| GV-70/84 MAN<br>Cod. 14100201<br>GV-70/84<br>Cod. 14100142 | GV-70/84<br>Cod. 14100409                                                                                                                      | GV-70/84<br>Cod. 14100409.MOT                                                                                                                                |

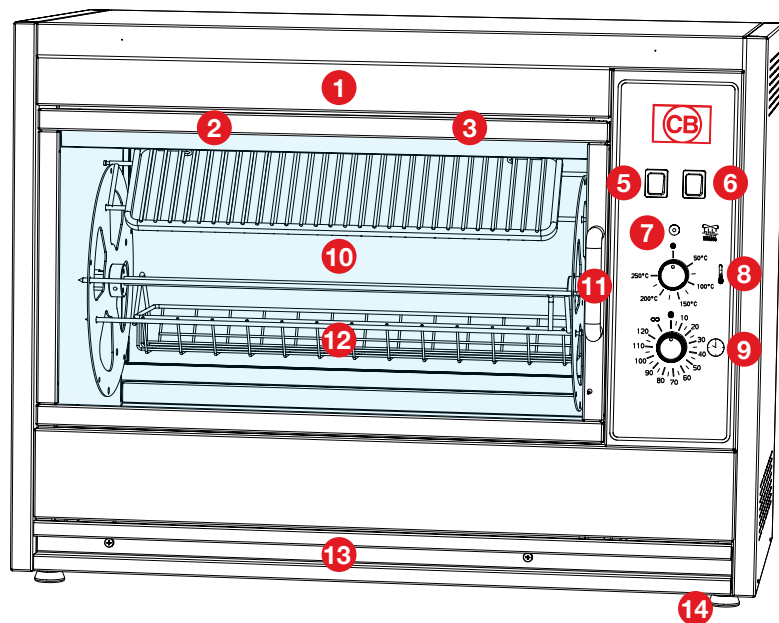


SINCE 1962

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti ventilati elettrici GV MAN

Dettagli dell'apparecchiatura  
Machine details  
Détails de la machine  
Maschinen Details  
Detalles de la maquina



1. Ventilazione di aria calda
2. Resistenze corazzate
3. Lampade al quarzo
4. Movimento singola rotazione con schidioni a forchetta lunga
5. ON/OFF
6. Movimento
7. Spia resistenze
8. Regolatore temperatura
9. Timer
10. Porta con vetro temperato, basso emissivo
11. Maniglia ergonomica antiscottatura
12. Specifici attrezzi di cottura per tipologia e dimensione dei prodotti
13. Bacinella raccolta grassi con rubinetto
14. Piedini regolabili in altezza scarico

1. Hot air ventilation
2. Sheathed heating
3. Quartz lamps
4. Single rotation movement with special long spit
5. ON/OFF
6. Movement
7. Heating element warning light
8. Power regulator
9. Timer
10. Low emissivity glass door
11. Ergonomic grip, anti-burn
12. Specific cooking tools by product type and size
13. Grease collecting container with drainage tap
14. Height adjustable feet

1. Ventilation d'air chaud
2. Résistances blindées
3. Lampes à quartz
4. Mouvement à rotation simple avec broches deux piques pour poulets
5. ON/OFF
6. Mouvement
7. Voyant résistances
8. Régulateur d'énergie
9. Timer
10. Porte avec vitre à faible émissivité
11. Poigné ergonomique anti-échaudage
12. Outillages de cuisson spécifiques pour type et taille de produit
13. Lèchefrite avec robinet
14. Pieds réglables en hauteur

1. Heißluft-Ventilation
2. Heizstäbe
3. Quarzlampen
4. Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
5. ON/OFF
6. Bewegung
7. Widerstandsleuchte
8. Energieregler
9. Timer
10. Glastür mit Wärme schutzverglasung
11. Ergonomischer Griff, Antiverbrennung
12. Spezifische Garbehälter mit unterschiedlichen Durchmesser
13. Fettauffangbehälter mit Abflusshahn
14. Verstellbare Füße in der Höhe

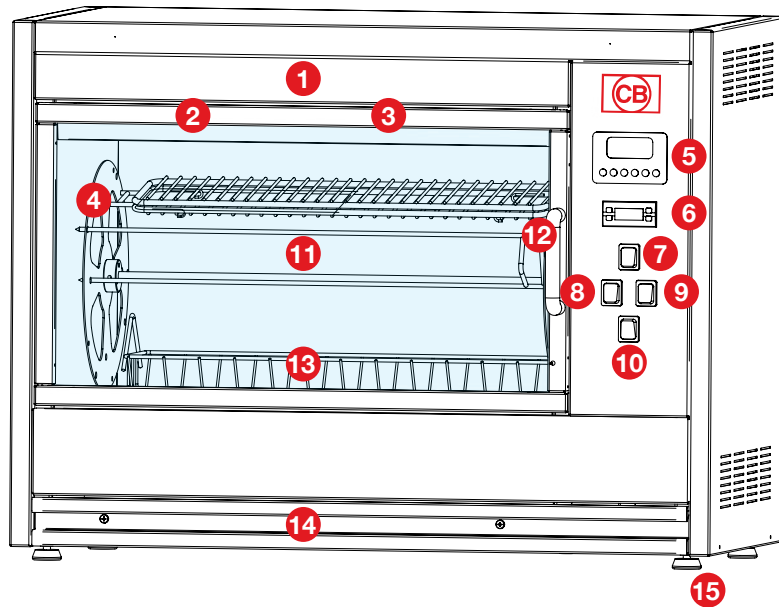
1. Ventilación de aire caliente
2. Resistencias acorazadas
3. Lámparas de cuarzo
4. Rotación de espadas individuales de horquilla larga
5. ON/OFF
6. Movimiento
7. Testigo resistencias
8. Regulador de energía
9. Temporizador
10. Puerta con vidrio de baja emisividad
11. Asa ergonómica anti quemaduras
12. Herramientas de cocción específicas por tipo y tamaño
13. Bandeja de recogida de grasa con grifo de drenaje
14. Patas regulables en altura



SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti ventilati elettrici GV

Dettagli dell'apparecchiatura  
Machine details  
Détails de la machine  
Maschinen Details  
Detalles de la maquina



1. Ventilazione di aria calda
2. Resistenze corazzate
3. Lampade al quarzo
4. Movimento singola rotazione con schidioni a forchetta lunga
5. Programmatore elettronico
6. Termostato digitale
7. MANUAL/AUTOMATIC
8. Movimento
9. Interruttore resistenze
10. Accensione
11. Porta con vetro temperato, basso emissivo
12. Maniglia ergonomica antiscottatura
13. Specifici attrezzi di cottura per tipologia e dimensione dei prodotti
14. Bacinella raccolta grassi con rubinetto scarico
15. Piedini regolabili in altezza

1. Hot air ventilation
2. Sheathed heating
3. Quartz lamps
4. Single rotation movement with special long spit
5. Electronic programmer
6. Digital thermostat
7. MANUAL/AUTOMATIC
8. Movement
9. Heating elements switch
10. ON/OFF
11. Low emissivity glass door
12. Ergonomic grip, anti-burn
13. Specific cooking tools by product type and size
14. Grease collecting container with drainage tap
15. Height adjustable feet

1. Ventilation d'air chaud
2. Résistances blindées
3. Lampes à quartz
4. Mouvement à rotation simple avec broches deux piques
5. Programmeur électronique
6. Thermostat numérique
7. MANUAL/AUTOMATIC
8. Mouvement
9. Interrupteur résistances
10. ON/OFF
11. Porte avec vitre à faible émissivité
12. Poignée ergonomique anti-échaudage
13. Outillages de cuisson spécifiques pour type et taille de produit
14. Lèchefrite avec robinet
15. Pieds réglables en hauteur

1. Heißluft-Ventilation
2. Heizstäbe
3. Quarzlampen
4. Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen
5. Automatischer Programmstart
6. Digitale thermostat
7. MANUAL/AUTOMATIC
8. Bewegung
9. Heizzstäbeschalter mit Abflusshahn
10. ON/OFF
11. Glastür mit Wärmeschutzverglasung
12. Ergonomischer Griff, Antiverbrennung
13. Spezifische Garbehälter mit unterschiedlichen Durchmesser
14. Fettauffangbehälter mit Abflusshahn
15. Verstellbare Füße in der Höhe

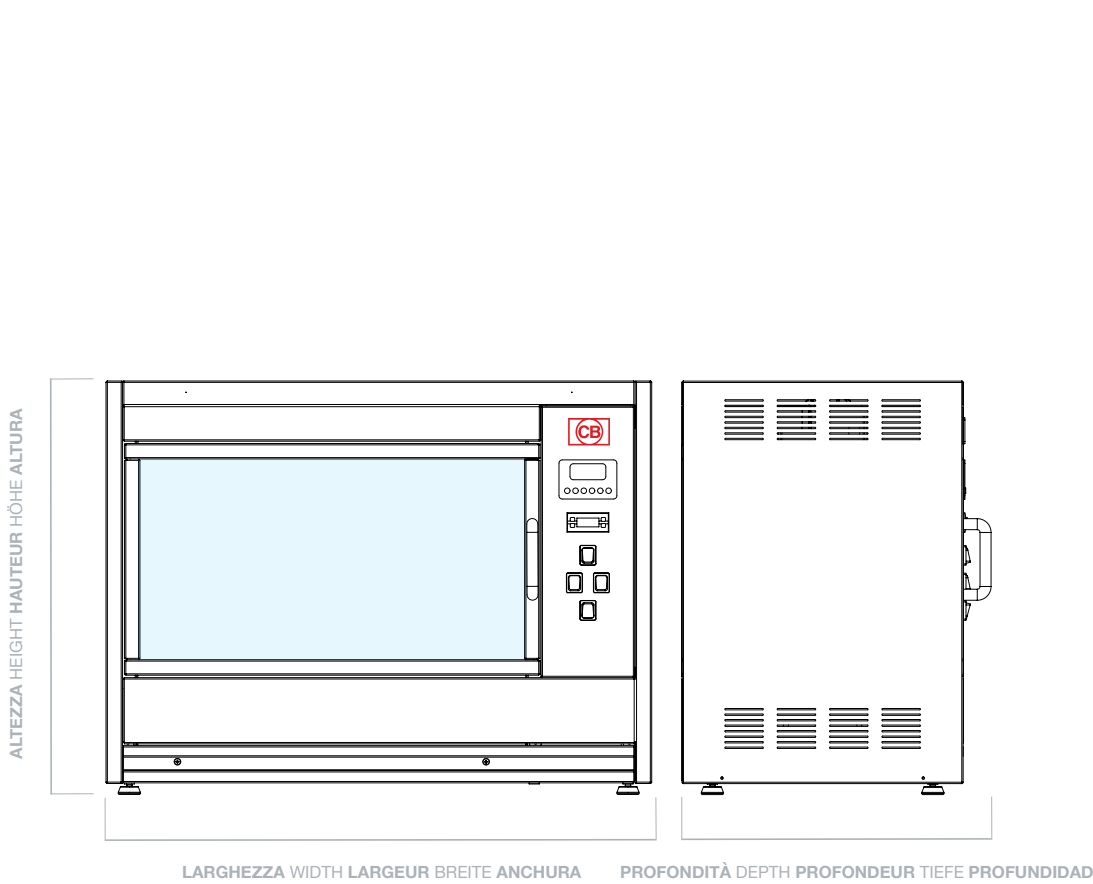
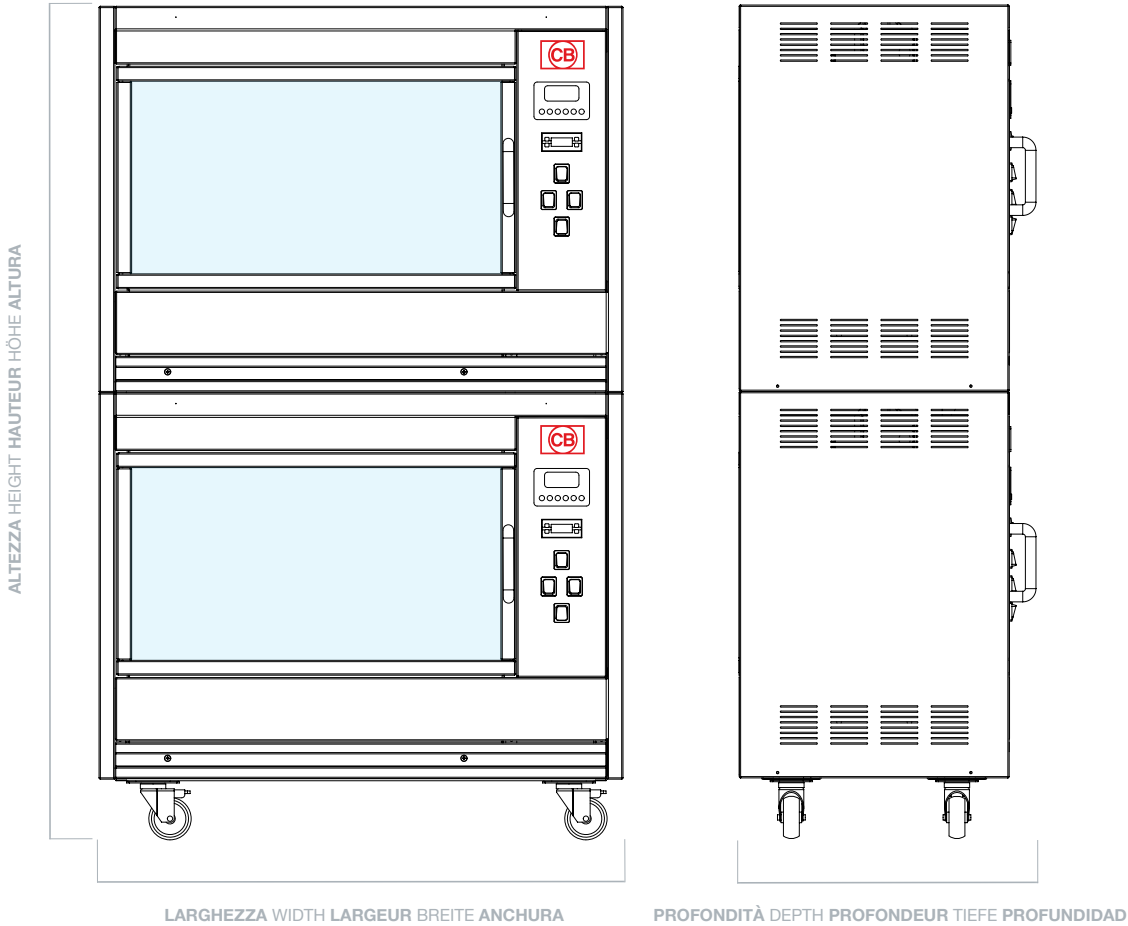
1. Ventilación de aire caliente
2. Resistencias acorazadas
3. Lámparas de cuarzo
4. Rotación de espadas individuales de horquilla larga
5. Programador electrónico
6. Termostato digital
7. MANUAL/AUTOMATIC
8. Movimiento
9. Interruptor resistencias
10. ON/OFF
11. Puerta con vidrio de baja emisividad
12. Asa ergonómica anti quemaduras
13. Herramientas de cocción específicas por tipo y tamaño
14. Bandeja de recogida de grasa con grifo de drenaje
15. Patas regulables en altura



SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti ventilati elettrici

Dimensioni  
Dimensions  
Dimensions  
Abmessungen  
Dimensiones



| MODELLO MODEL MODÈLE<br>MODELL MODELO            | GV-16/20 MAN  | GV-24/28 MAN  | GV-35/42 MAN  | GV-48/56 MAN  | GV-70/84 MAN  | GV-16/20      | GV-24/28      | GV-35/42      | GV-48/56      | GV-70/84      |
|--------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
|                                                  | Cod. 14100199 | Cod. 14100364 | Cod. 14100200 | Cod. 14100372 | Cod. 14100201 | Cod. 14100138 | Cod. 14100363 | Cod. 14100141 | Cod. 14100371 | Cod. 14100142 |
| LARGHEZZA WIDTH LARGEUR<br>BREITE ANCHURA        | 830 mm        | 990 mm        | 990 mm        | 990 mm        | 990 mm        | 830 mm        | 990 mm        | 990 mm        | 990 mm        | 990 mm        |
| PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR<br>TIEFE PROFUNDIDAD | 510 mm        | 510 mm        | 805 mm        | 510 mm        | 805 mm        | 510 mm        | 510 mm        | 805 mm        | 510 mm        | 805 mm        |
| ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR<br>HÖHE ALTURA            | 750 mm        | 750 mm        | 1010 mm       | 1620 mm       | 2140 mm       | 750 mm        | 750 mm        | 1010 mm       | 1620 mm       | 2140 mm       |



**CB SRL**  
Via Vienna, 41  
24040 Bottanuco  
Bergamo, Italy

 **+39.035.499491**      [www.cb-italy.com](http://www.cb-italy.com)  
 **+39.035.907545**      [info@cb-italy.com](mailto:info@cb-italy.com)



**cb\_cucine\_professionali**



**CB srl**



**CB srl**



  
**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