SINCE 1962

GIRARROSTI

Girarrosti PLANET

Girarrosti planetari elettrici con resistenze a infrarossi

Electrical planetary chicken spits with infrared heating elements

Rôtissoires planétaires électriques avec resistances a infrarouges

Elektro-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe und Infrarot-Heizelementen

Asadores planetarios electricos con resistencias de infrarrojos

La tradizione che non si perde

Girarrosti planetari
CB produce Girarrosti planetari da oltre 60 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, arrosti e altro.

Traditions that aren´t lost
Planetary chicken-spits
For more than 60 years CB chicken-spits are accessories in the realization of this dream. 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.

La tradition qui nes`egare pas
Rôtissoires planétaires
Depuis plus de 60 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 tournent un certain nombre d'engrenages satellites qui permettent aux broches de pivoter individuellement. Grâce à ce système de double rotation, on obtient une cuisson uniforme pour poulets, roast-beef, rôtis et tout.

Tradition, die sich nicht verliert
Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe
Seit mehr als 60 Jahren sind wir von CB Ihr Partner für Erfolg. Das Schlüsselelement unserer CB Hähnchengrillgeräte ist das Umlaufgetriebe, ein System, das durch ein zentrales Zahnrad gekennzeichnet ist, um das die Satellitenzahnräder entsprechend der Anzahl der Stangen drehen. Dank dieses Systems erhalten Sie ein konformes Garrisultat beim Zubereiten von Hähnchen, Roastbeef, Braten und anderem.

La tradicion que no se perde
Asadores planetarios
Desde más de 60 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.

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 homenaja 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 PLANET

Electrical planetary chicken spits with infrared heating elements
Characteristics and advantages

- Planetary movement with central spit
- Cooking technology with infrared heat
- Reduced cooking times
- Manual energy-regulation with timer
- Vertical lifting opening
- Removable working shelf (single chamber)
- Complete spits with forks included

Elektro-Hähnchengrillgeräte mit Planeten-getriebe und Infrarot-Heizelementen
Merkmale und Vorteile

- Planetengetriebe mit zentraler Stange
- Infrarot-Kochsystem
- Reduzierte Garzeiten
- Manuelle Energie-Regulierung mit Timer
- Vertikale Glasöffnung mit natürlicher Luftzirkulation
- Abnehmbare Ablagefläche (einzelne Garkammer)
- Inklusive Spieße mit Klammern

Rôtissoires planétaires électriques avec resistances a infrarouges
Caracteristiques et avantages

- Mouvement planétaire avec broche centrale
- Technologie de cuisson à infrarouge
- Temps de cuisson réduits
- Regulateur manuel avec minuterie
- Ouverture avec vitre à levage vertical et avec circulation naturelle de l’air
- Bac d’appui enlevable (chambre unique)
- Broches complètes de fourchettes en dotation

Asadores planetarios electricos con resistencias de infrarrojos
Características y ventajas

- Rotación planetaria y asta central
- Tecnología de cocción por infrarrojos
- Tiempos de cocción reducidos
- Regulador manual con temporizador
- Apertura con cristal a elevación vertical y circulación natural de aire
- Bandeja de soporte extraíble (cámara única)
- Espadas con pinchos incluidas

Caratteristiche e Vantaggi

SINCE 1962

Girarrosti Planetari elettrici con resistenze a infrarossi

Caratteristiche e vantaggi

- Movimento planetario con asta centrale
- Tecnologia di cottura a infrarosso
- Tempi di cottura ridotti
- Regolatore manuale con timer
- Apertura con vetro a sollevamento verticale con circolazione naturale dell’aria
- Bacinella d’appoggio estraibile (singola camera)
- Schidioni completi di forchette in dotazione

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti PLANET

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	PLANET 15 Cod. 14100756	PLANET 24 Cod. 14100740	PLANET 32 Cod. 14100741	PLANET 48 Cod. 14100742	PLANET 64 Cod. 14100746	PLANET 96 Cod. 14100747
ASTE SPITS BROCHES SPIEßE ESPADAS	5	6	8	8	16	16
POLLI CHICKENS POULETS HÄHNCHEN POLLOS	15 (15 Kg)	24 (24 Kg)	32 (32 Kg)	48 (48 Kg)	64 (64 Kg)	96 (96 Kg)
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	845 mm	1008 mm	1008 mm	1300 mm	1008 mm	1300 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	675 mm	805 mm	875 mm	875 mm	875 mm	875 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	750 mm	820 mm	890 mm	890 mm	2110 mm	2110 mm
ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVÉE HÖHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO	900 mm	1000 mm	1110 mm	1110 mm	2330 mm	2330 mm
N. CAMERE NO. CHAMBERS N. CHAMBRES NR. KAMMERN Nº CÁMARAS	1	1	1	1	2	2
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	2x400V 3N~	2x400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	8,2 KW	12,6 KW	15,9 KW	19,2 KW	2x15,9 KW	2x19,2 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	100 Kg	137 Kg	156 Kg	180 Kg	300 Kg	370 Kg

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**

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti PLANET

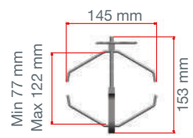
Schidioni
Spits
Broches
Spieße
Espadas

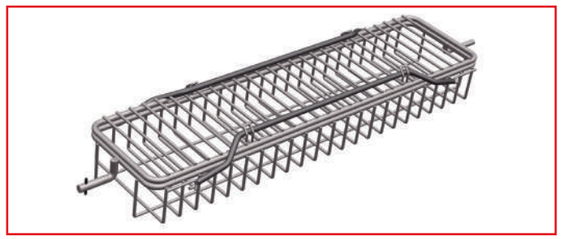
Ø 180 mm

Diametro massimo alimento
Maximum diameter food
Diamètre maximum nourriture
Maximaler Durchmesser Lebensmittel
Diamétro máximo comida

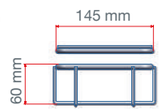
Schidione completo di forchette
Complete spit with forks
Broche complète de fourchettes pour poulets
Spieß mit Klammern
Espada dotada de pinchos

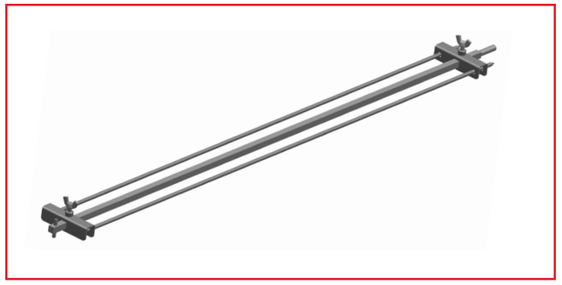
Schidione per arrosto
Grid for roast
Broche pour rôti
Spießkorb für Braten
Espada para asado



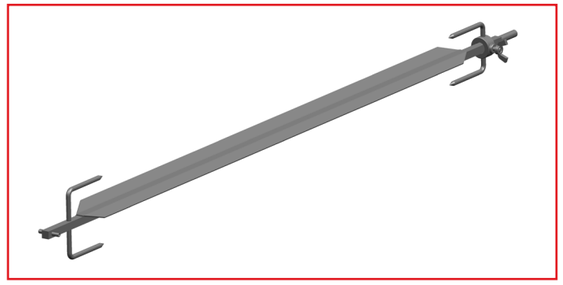


Schidione speciale a castello chiuso
Closed basket grid
Balancelle panier fermé
Geschlossener Hängekorb
Cesta cerrada

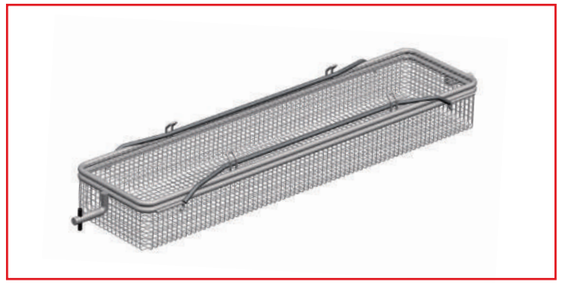




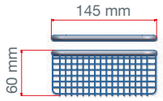
Schidione a forchetta lunga
Special long spit
Broche deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Espada de pincho largo



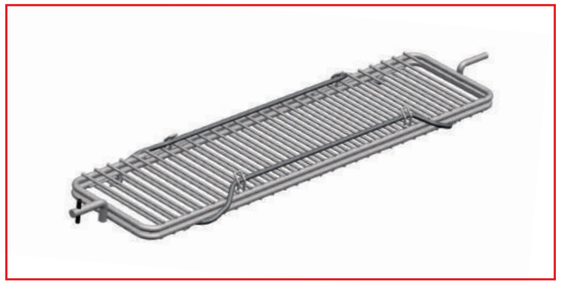
Schidione rapido per polli
Quick spit for chickens
Broche rapide pour poulets
Schneller Spieß für Hähnchen
Espada rápida para pollos



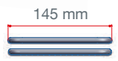
Cestello a rete
Basket grid
Balancelle à cage
Hängekorb
Cesta enrejada

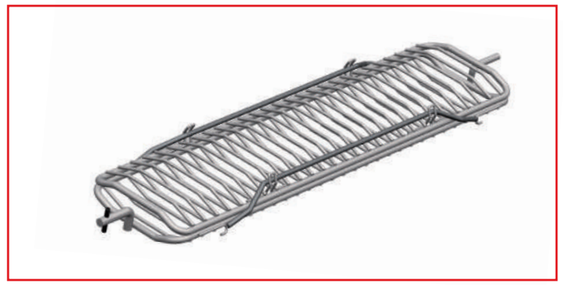


Coppia di forchettoni
Clamps set
Set outillages grosse pièce
Gabelset
Set pinchos



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





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

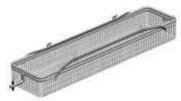
Coppia di forchettoni per asta centrale
Clamps set for central tool
Set outillages centrales grosse pièce
Gabelset für Spanferkel
Set pinchos para barra central

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti PLANET

Schidioni
Spits
Broches
Spieße
Espadas

SINCE 1962



MODELLO MODEL **MODÈLE**	SCHIDIONE COMPLETO DI FORCHETTE COMPLETE SPIT WITH FORKS **BROCHE COMPLÈTE DE FOURCHETTES POUR POULETS** SPIEß MIT KLAMMERN **ESPADA DOTADA DE PINCHOS**	SCHIDIONE A FORCHETTA LUNGA SPECIAL LONG SPIT **BROCHE DEUX PIQUES POUR POULETS** LANGER SPIEß FÜR HÄHNCHEN **ESPADA DE PINCHO LARGO**	SCHIDIONE RAPIDO PER POLLI QUICK SPIT FOR CHICKENS **BROCHE RAPIDE POUR POULETS** SCHNELLER SPIEß FÜR HÄHNCHEN **ESPADA RÁPIDA PARA POLLOS**	SCHIDIONE GABBIA PIATTA FLAT CAGE GRID **BROCHE CAGE PLATE** BUTTERFLY-FLACHKORB **ESPADA CAJA PLANA**	SCHIDIONE GABBIA BOMBATA CONVEX CAGE GRID **BROCHE CAGE BOMBÉE** GEWÖLBTER-BUTTERFLY-FLACHKORB **ESPADA CAJA CONVEXA**	SCHIDIONE PER ARROSTO GRID FOR ROAST **BROCHE POUR RÔTI** SPIEßKORB FÜR BRATEN **ESPADA PARA ASADO**	SCHIDIONE A CESTELLO CHIUSO CLOSED BASKET GRID **BALANCELLE PANIER FERMÉ** GESCHLOSSENER HÄNGEKORB **CESTA CERRADA**	CESTELLO A RETE BASKET GRID **BALANCELLE À CAGE** HÄNGEKORB **CESTA ENREJADA**	COPPIA DI FORCHETTONI CLAMPS SET **SET OUTILLAGES GROSSE PIÈCE** GABELSET **SET PINCHOS**	COPPIA DI FORCHETTONI PER ASTA CENTRALE CLAMPS SET FOR CENTRAL TOOL **SET OUTILLAGES CENTRALES GROSSE PIÈCE** GABELSET FÜR SPANFERKEL **SET PINCHOS PARA BARRA CENTRAL**
PLANET 15 Cod. 14100756	**Cod. 04040676** 450 mm*	**Cod. 14080436** 440 mm*	**Cod. 14080280** 450 mm*	**Cod. 14080116** 440 mm*	**Cod. 14080204** 440 mm*	**Cod. 14080115** 375 mm*	**Cod. 14080131** 435 mm*	**Cod. 14080133** 440 mm*	**Cod. 14080338**	**Cod. 14080337**
PLANET 24 Cod. 14100740	**Cod. 04040658** 600 mm*	**Cod. 14080432** 590 mm*	**Cod. 14080281** 610 mm*	**Cod. 14080018** 570 mm*	**Cod. 14080202** 570 mm*	**Cod. 14080017** 525 mm*	**Cod. 14080039** 570 mm*	**Cod. 14080114** 570 mm*	**Cod. 14080338**	**Cod. 14080337**
PLANET 32 Cod. 14100741	**Cod. 04040658** 600 mm*	**Cod. 14080432** 590 mm*	**Cod. 14080281** 610 mm*	**Cod. 14080018** 570 mm*	**Cod. 14080202** 570 mm*	**Cod. 14080017** 525 mm*	**Cod. 14080039** 570 mm*	**Cod. 14080114** 570 mm*	**Cod. 14080338**	**Cod. 14080337**
PLANET 48 Cod. 14100742	**Cod. 04040877** 880 mm*	**Cod. 14080431** 870 mm*	**Cod. 14080298** 890 mm*	**Cod. 14080005** 895 mm*	**Cod. 14080201** 895 mm*	**Cod. 14080007** 820 mm*	**Cod. 14080040** 890 mm*	**Cod. 14080110** 890 mm*	**Cod. 14080338**	**Cod. 14080337**
PLANET 64 Cod. 14100746	**Cod. 04040658** 600 mm*	**Cod. 14080432** 590 mm*	**Cod. 14080281** 610 mm*	**Cod. 14080018** 570 mm*	**Cod. 14080202** 570 mm*	**Cod. 14080017** 525 mm*	**Cod. 14080039** 570 mm*	**Cod. 14080114** 570 mm*	**Cod. 14080338**	**Cod. 14080337**
PLANET 96 Cod. 14100747	**Cod. 04040877** 880 mm*	**Cod. 14080431** 870 mm*	**Cod. 14080298** 890 mm*	**Cod. 14080005** 895 mm*	**Cod. 14080201** 895 mm*	**Cod. 14080007** 820 mm*	**Cod. 14080040** 890 mm*	**Cod. 14080110** 890 mm*	**Cod. 14080338**	**Cod. 14080337**

*__Misura utile di cottura__ Usable measure of cooking __Mesure utile de cuisson__ Nutzbreite __Medida útil de cocción__

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti PLANET

Consumabili
Supplies
Matériels consommables
Gebrauchswaren
Artìculos 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 MODELL MODELO	GUANTI TERMICI HEAT-GAUNTLET GANTS ISOLANTS WÄRMESCHUTZHANDSCHUHE GUANTES TÉRMICOS	BARATTOLO DI AROMI HERBS CAN BOÎTE D'ARÔMES GEWÜRZDOSE TARRO DE ESPECIAS
PLANET 15 Cod. 14100756	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg
PLANET 24 Cod. 14100740	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg
PLANET 32 Cod. 14100741	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg
PLANET 48 Cod. 14100742	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg
PLANET 64 Cod. 14100746	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg
PLANET 96 Cod. 14100747	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg

CB®
SINCE 1962

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti PLANET

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

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 **Modèle** Modell **Modelo**	Ripiani Shelves **Étagères** Ablagen **Estantes**	Temperatura 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

Ripiano intermedio extra per cavalletto

Extra intermediate shelf for stand
Étagère intermédiarire 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 intermediaire
Inox-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
Caballetes desmontables en acero inox con ruedas y estante intermedio

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

Montaggio termometro analogico 50-350°C, a camera

Montage analogic thermometer, each chamber
Montage thermomètre analogique, par chambre
Montage Thermostatische Analogkontrolle der Temperatur, je Kammer
Montaje termómetroanalògico, cada cámara

MODELLO MODEL **MODÈLE** MODELL **MODELO**	**VETRINA CALDA SU RUOTE** WARMING CABINET ON WHEELS **VITRINE CHAUDE SUR ROULETTES** WARMHALTESCHRANK AUF RÄDERN **VITRINA CALIENTE CON RUEDAS**	**CAVALLETTO SMONTABILE SU RUOTE CON RIPIANO INTERMEDIO** DEMOUNTABLE STAND ON WHEELS WITH INTERMEDIATE SHELF **CHARIOT DÉMOUNTABLE SUR ROULETTES AVEC ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE** UNTERGESTELL AUF RÄDERN MIT ZWISCHENABLAGE **CABALLETE DESMONTABLE CON RUEDAS Y ESTANTE INTERMEDIO**	**RIPIANO INTERMEDIO EXTRA PER CAVALLETTO** EXTRA INTERMEDIATE SHELF FOR STAND **ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EXTRA POUR CHARIOT** EXTRA ZWISCHENABLAGE FÜR UNTERGESTELL **ESTANTE INTERMEDIO EXTRA PARA CABALLETE**	**MONTAGGIO TERMOMETRO ANALOGICO 50-350°C** MONTAGE ANALOGIC THERMOMETER 50-350°C **MONTAGE THERMOMÈTRE ANALOGIQUE 50-350°C** MONTAGE THERMOSTATISCHE ANALOGKONTROLLE TEMPERATUR 50-350°C **MONTAJE TERMÓMETRO ANALÓGICO 50-350°C**
PLANET 15 Cod. 14100756	**VR-PLANET 15** **Cod. 14100660**	**Cod. 14100636**	**Cod. 04041107**	**Cod. 09CC0009**
PLANET 24 Cod. 14100740	**VR-PLANET 24** **Cod. 14100661**	**Cod. 14100313**	**Cod. 04040416**	**Cod. 09CC0009**
PLANET 32 Cod. 14100741	**VR-PLANET 32** **Cod. 14100662**	**Cod. 14100313**	**Cod. 04040416**	**Cod. 09CC0009**
PLANET 48 Cod. 14100742	-	**Cod. 14100311**	**Cod. 04040408**	**Cod. 09CC0009**
PLANET 64 Cod. 14100746	-	-	-	**Cod. 09CC0009**
PLANET 96 Cod. 14100747	-	-	-	**Cod. 09CC0009**

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti PLANET

Cappe
Hoods
Hottes
Dunstabzugshauben
Campanas

Cappe da appoggio con filtri inox a labirito 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 filters 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 150 mm, bajo demanda con kit motor 675 m³/h de velocidad variable

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

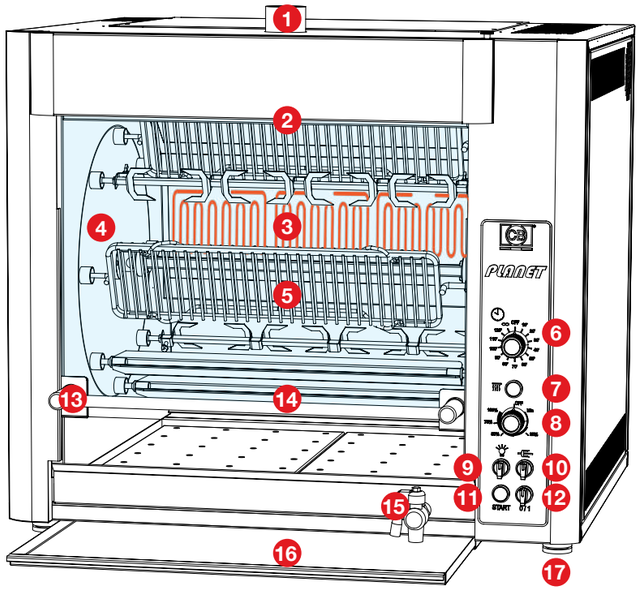
MODELLO MODEL **MODÈLE** MODELL **MODELO**	**CAPPA DA APPOGGIO SENZA MOTORE** HOOD WITHOUT MOTOR **HOTTE D'APPUI SANS MOTEUR** DUNSTABZUGSHAUBEN OHNE MOTOR **CAMPANA APOYADA SIN MOTOR**	**CAPPA DA APPOGGIO CON KIT MOTORE** HOOD WITH MOTOR KIT **HOTTE D'APPUI AVEC KIT MOTEUR** DUNSTABZUGSHAUBEN MIT MOTORSATZ **CAMPANA APOYADA CON KIT MOTOR**
PLANET 15 Cod. 14100756	**Cod. 14100639**	**Cod. 14100639.MOT**
PLANET 24 Cod. 14100740	**Cod. 14100640**	**Cod. 14100640.MOT**
PLANET 32 Cod. 14100741	**Cod. 14100641**	**Cod. 14100641.MOT**
PLANET 48 Cod. 14100742	**Cod. 14100650**	**Cod. 14100650.MOT**
PLANET 64 Cod. 14100746	**Cod. 14100831**	**Cod. 14100831.MOT**
PLANET 96 Cod. 14100747	**Cod. 1410832**	**Cod. 14100832.MOT**

CB®
SINCE 1962

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti PLANET

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



1. Circolazione naturale dell'aria
2. Vetro estraibile, facilità di pulizia
3. Resistenza a infrarosso
4. Movimento planetario: con asta centrale
5. Specifici attrezzi di cottura per tipologia e dimensione dei prodotti
6. Timer
7. Spia resistenze
8. Regolatore di energia
9. Illuminazione camera
10. Movimento
11. Reset
12. ON/OFF
13. Apertura a sollevamento verticale con arresto in posizione di apertura
14. Maniglia ergonomica antiscottatura
15. Bacinella raccolta grassi con rubinetto scarico
16. Piano d'appoggio estraibile
17. Piedini regolabili in altezza

1. Natural air circulation
2. Removable glass, easy to clean
3. Infrared heating elements
4. Planetary gear with central spit
5. Specific cooking tools by product type and size
6. Timer
7. Heating element warning light
8. Power regulator
9. Cooking chamber light
10. Movement
11. Reset
12. ON/OFF
13. Vertical lifting opening with latching system
14. Ergonomic grip, anti-burn
15. Grease collecting container with drainage tap
16. Removable support basin
17. Height adjustable feet

1. Circulation d'air naturelle
2. Vitre amovible: simple nettoyage
3. Résistance à infrarouge
4. Mouvement planétaire avec broche centrale
5. Outillages de cuisson spécifiques pour type et taille de produit
6. Timer
7. Voyant résistances
8. Régulateur d'énergie
9. Illumination chambre
10. Mouvement
11. Reset
12. ON/OFF
13. Ouverture à levage vertical avec arrêt en position ouverte
14. Poigné ergonomique anti-échaudage
15. Lèchefrite avec robinet
16. Bac d'appui amovible
17. Pieds réglables en hauteur

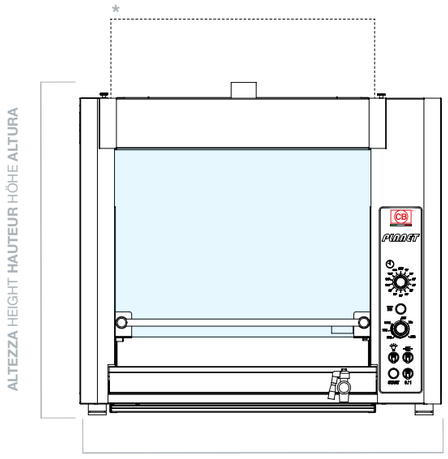
1. Natürliche Luftzirkulation
2. Herausnehmbare Glasscheibe, leichte Reinigung
3. Infrarot-Heizelemente
4. Planetengetriebe mit zentralem Spieß
5. Spezifische Garbehälter mit unterschiedlichen Durchmessern
6. Timer
7. Widerstandsleuchte
8. Energieregler
9. Beleuchtung Garkammer
10. Bewegung
11. Reset
12. ON/OFF
13. Vertikale Hebeöffnung mit Einraste-System
14. Ergonomischer Griff, Antiverbrennung
15. Fettauffangbehälter mit Ablaufhahn
16. Herausziehbare Auffangschale
17. Verstellbare Füße in der Höhe

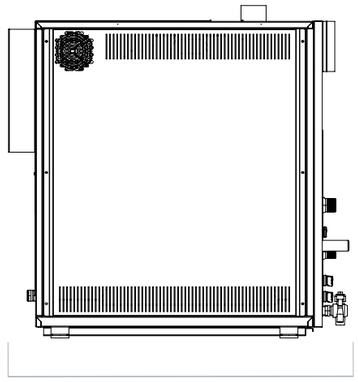
1. Circulación natural del aire
2. Cristal extraíble: fácil limpiar
3. Resistencias de infrarrojo
4. Rotación planetaria y barra central
5. Herramientas de cocción específicas por tipo y tamano
6. Temporizador
7. Testigo resistencias
8. Regulador de energía
9. Iluminación de la cámara
10. Movimiento
11. Reset
12. ON/OFF
13. Cristal de apertura con elevación vertical y bloqueo en posición abierta
14. Asa ergonómica anti quemaduras
15. Bandeja de recogida de grasa con grifo de drenaje
16. Bandeja de soporte extraíble
17. Patas regulables en altura

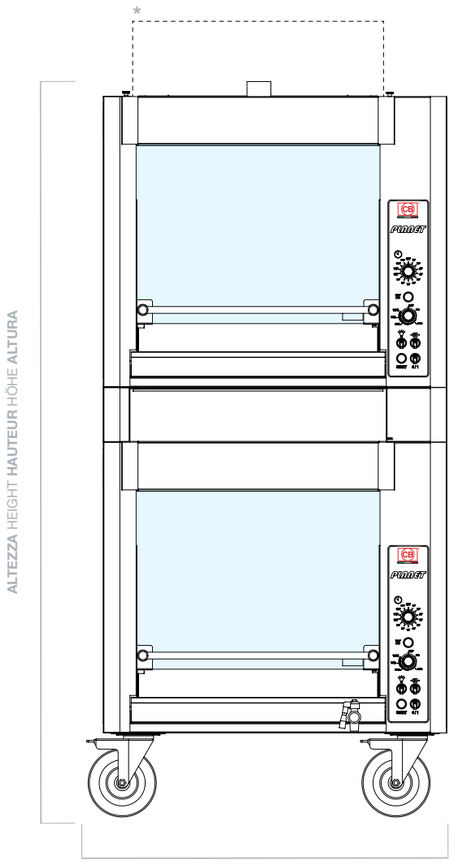
SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

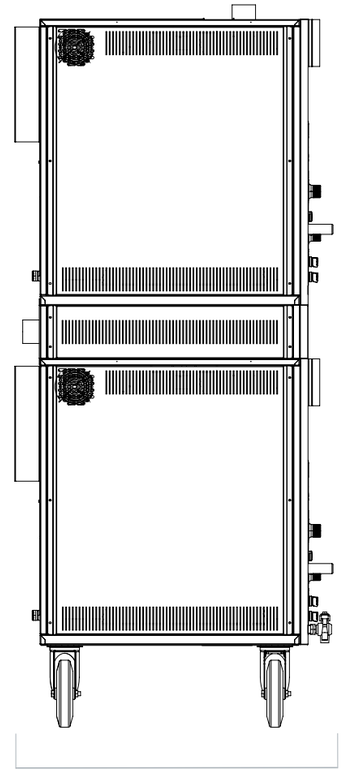
Girarrosti PLANET

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones









MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	PLANET 15	PLANET 24	PLANET 32	PLANET 48	PLANET 64	PLANET 96
	Cod. 14100756	Cod. 14100740	Cod. 14100741	Cod. 14100742	Cod. 14100746	Cod. 14100747
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	845 mm	1008 mm	1008 mm	1300 mm	1008 mm	1300 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	675 mm	805 mm	875 mm	875 mm	875 mm	875 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	750 mm	820 mm	890 mm	890 mm	2110 mm	2110 mm
* ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVÉE HÖHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO	900 mm	1000 mm	1110 mm	1110 mm	2330 mm	2330 mm

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
www.tuv.com ID 9105082648

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

V9 - 01/02/2025