



GIRARROSTI

Girarrosti Planetari elettrici

Electrical planetary chicken spits

Rôtissoires planétaires électriques

Elektro-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe

Asadores planetarios electricos

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 Schlüsselement unserer CB Hähnchengrillgeräte ist das Umlaufgetriebe, ein System, das durch ein zentrales Zahnrad gekennzeichnet ist, um das die Satellitenzahnäder entsprechend der Anzahl der Stangen drehen. Dank dieses Systems erhalten Sie ein 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

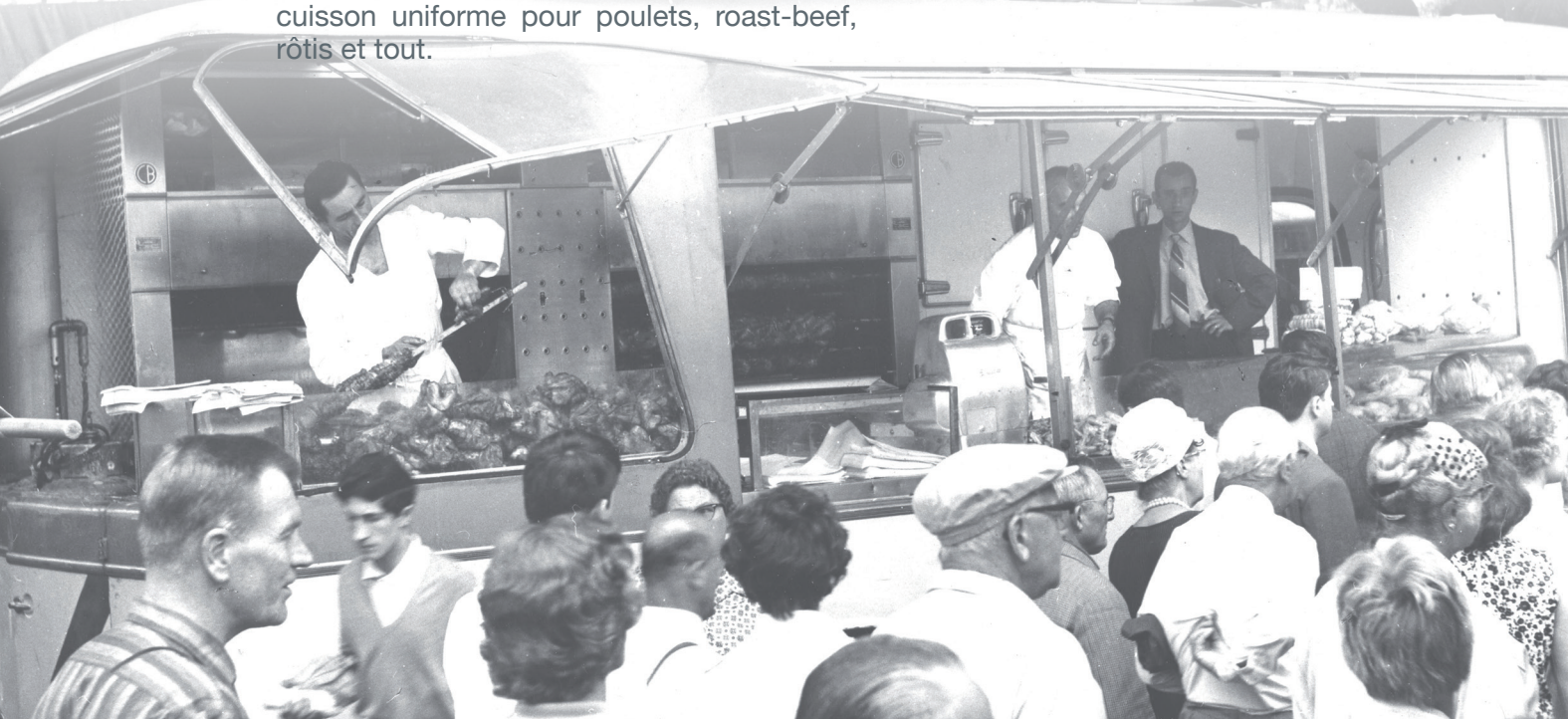
et perfectionné la cuisson du poulet grâce à une remarquable variété de modèles (plus de 60) et une philosophie qui pointe vers le futur sans toutefois oublier les saveurs traditionnelles. Il en résulte une cuisson délicate et uniforme qui, associée à l'oxygénation naturelle, restitue une viande juteuse, 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 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 Planetari elettrici

Electrical planetary chicken spits Characteristics and advantages

- Planetary movement with central spit
- Cooking technology with sheathed heating elements
- Vertical glass lifting opening with natural air circulation
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process
- Also equipped with rear glass
- Removable working shelf (single chamber)
- Complete spits with forks included

Rôtissoires planétaires électriques Caracteristiques et avantages

- Mouvement planétaire avec broche centrale
- Technologie de cuisson avec des résistances blindées
- Ouverture avec vitre à levage vertical et avec circulation naturelle de l'air
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson
- Équipés aussi de vitre à l'arrière
- Bac d'appui amovible (chambre single)
- Broches complètes de fourchettes en dotation

Elektro-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe Merkmale und Vorteile

- Planetengetriebe mit zentraler Stange
- Kochsystem mit Heizstäben
- Vertikale Glasöffnung mit natürlicher Luftzirkulation
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Kochens
- Auch mit rückwärtigen Glas ausgestattet
- Abnehmbare Ablagefläche (einzelne Garkammer)
- Inklusive Spieße mit Klammern

Asadores planetarios electricos Características y ventajas

- Rotación planetaria y barra central
- Tecnología de cocción por resistencias acorazadas
- Apertura con cristal de elevación vertical y circulación natural del aire
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción
- También equipados con vidrio trasero
- Bandeja de soporte extraíble (cámara singola)
- Espadas con pinchos incluidas

Caratteristiche e Vantaggi



Girarrosti CB dal 1962



Caratteristiche e vantaggi

- Movimento planetario con asta centrale
- Tecnologia di cottura con resistenze corazzate
- Apertura con vetro a sollevamento verticale con circolazione naturale dell'aria
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura
- Dotati anche di vetro posteriore
- Bacinella d'appoggio estraibile (camera singola)
- Schidioni completi di forchette in dotazione

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti

Planetari elettrici

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	P7/5 Cod. 14100078	P10/4 Cod. 14100079	P10/5 Cod. 14100080	P10/6 Cod. 14100081	P10/8 Cod. 14100082	2/P10-6 Cod. 14100083	2/P10-8 Cod. 14100084
ASTE SPITS BROCHES SPIÈRE ESPADAS	5	4	5	6	8	12	16
POLLI CHICKENS POULETS HÄHNCHEN POLLOS	20 (20 Kg)	24 (24 Kg)	30 (30 Kg)	36 (36 Kg)	48 (48 Kg)	72 (72 Kg)	96 (96 Kg)
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	1008 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	660 mm	660 mm	660 mm	730 mm	800 mm	730 mm	800 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	820 mm	820 mm	820 mm	890 mm	960 mm	1890 mm	2030 mm
ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVEE HÖHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO	870 mm	870 mm	870 mm	990 mm	1110 mm	1990 mm	2180 mm
N. CAMERE NO. CHAMBERS N. CHAMBRES NR. KAMMERN N° CÁMARAS	1	1	1	1	1	2	2
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V 3~ / 400V 3N~	230V 3~ / 400V 3N~	230V 3~ / 400V 3N~	230V 3~ / 400V 3N~	230V 3~ / 400V 3N~	2x230V 3~ / 2x400V 3N~	2x230V 3~ / 2x400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	7,7 KW	9,5 KW	9,5 KW	9,5 KW	9,5 KW	2x9,5 KW	2x9,5 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	106 Kg	120 Kg	123 Kg	144 Kg	163 Kg	293 Kg	354 Kg

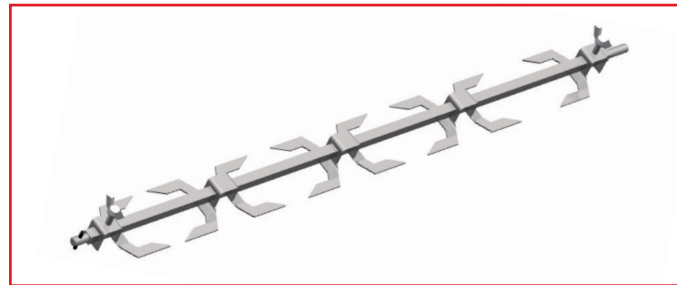
SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti Planetari elettrici

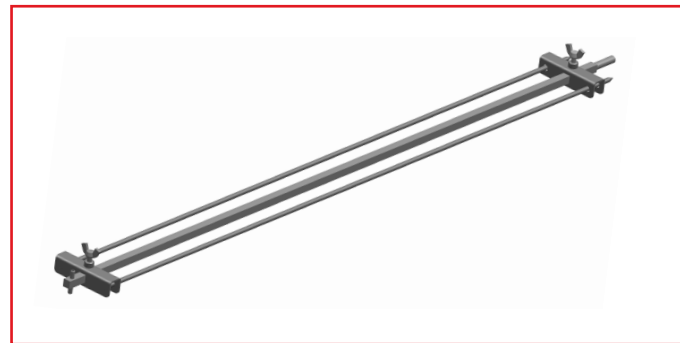
Schidioni
Spits
Broches
Spieße
Espadas



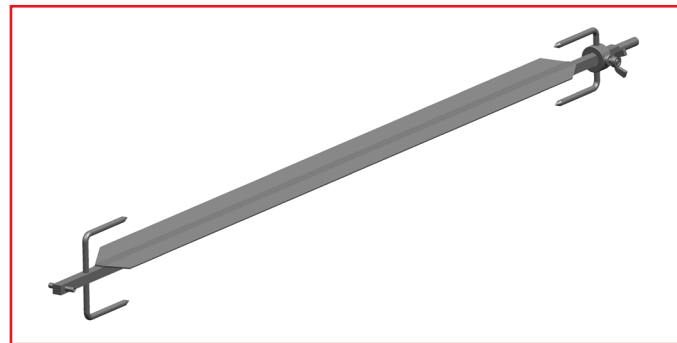
Diametro massimo alimento
Maximum diameter food
Diamètre maximum nourriture
Maximaler Durchmesser Lebensmittel
Diamétre máximo comida



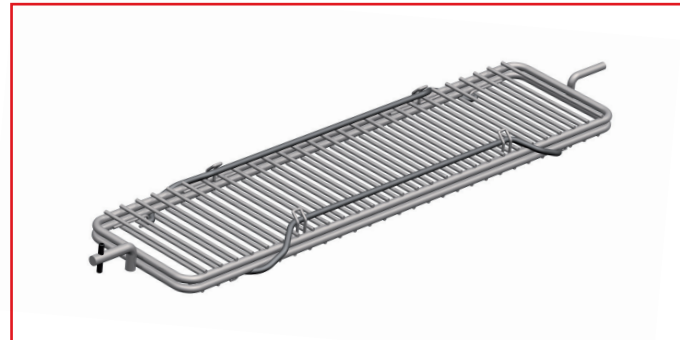
Schidione completo di forchette
Complete spit with forks
Broche complète de fourchettes pour poulets
Spieß mit Klammern
Espada dotada de pinchos



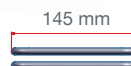
Schidione a forchetta lunga
Special long spit
Broche deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Espada de pincho largo



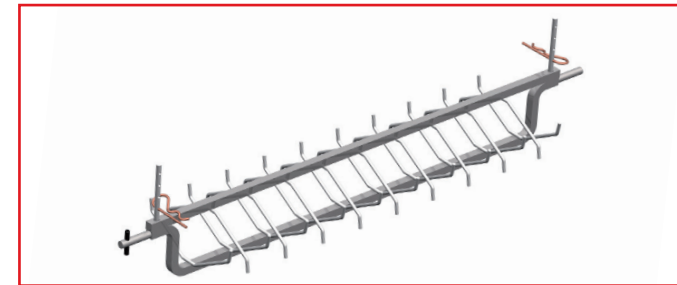
Schidione rapido per polli
Quick spit for chickens
Broche rapide pour poulets
Schneller Spieß für Hähnchen
Espada rápida para pollos



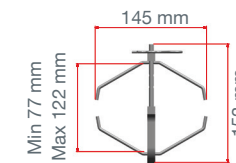
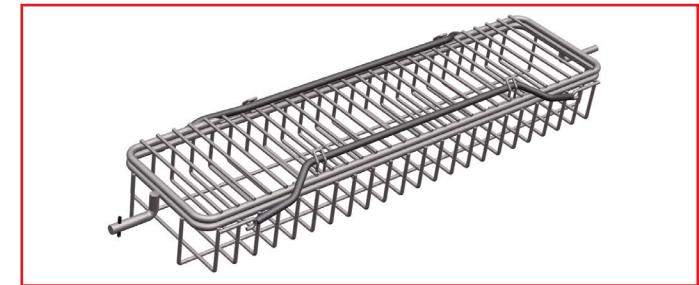
Schidione gabbia piatta
Flat cage grid
Broche cage plate
Butterfly-Flachkorb
Espada caja plana



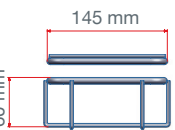
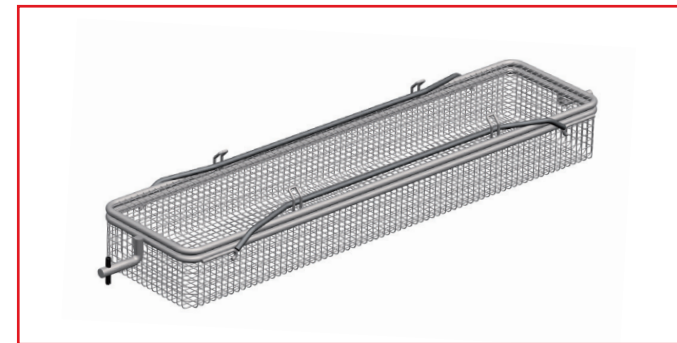
Schidione gabbia bombata
Convex cage grid
Broche cage bombée
Gewölbter Butterfly-Flachkorb
Espada caja convexa



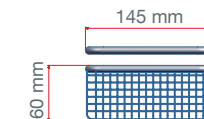
Schidione per arrosto
Grid for roast
Broche pour rôti
Spießkorb für Braten
Espada para asado



Schidione speciale a castello 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

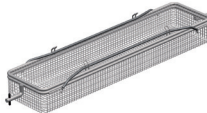


Coppia di forchettoni per asta centrale
Clamps set for central tool
Set outillages centrales grosse pièce
Gabelset für Spanferkel
Set pinchos para barra central

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti
Planetari elettrici

Schidioni
Spits
Broches
Spieße
Espadas



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	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
P7/5 Cod. 14100078	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
P10/4 Cod. 14100079	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
P10/5 Cod. 14100080	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
P10/6 Cod. 14100081	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
P10/8 Cod. 14100082	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
2/P10-6 Cod. 14100083	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
2/P10-8 Cod. 14100084	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 Planetari 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 MODELL MODELO	GUANTI TERMICI HEAT-GAUNTLET GANTS ISOLANTS WÄRMESCHUTZHANDSCHUHE GUANTES TÉRMICOS	BARATTOLO DI AROMI HERBS CAN BOÎTE D'ARÔMES GEWÜRZDOSE TARRO DE ESPECIAS
P7/5 Cod. 14100078	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
P10/4 Cod. 14100079	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
P10/5 Cod. 14100080	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
P10/6 Cod. 14100081	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
P10/8 Cod. 14100082	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
2/P10-6 Cod. 14100083	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
2/P10-8 Cod. 14100084	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

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



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



Montaggio termometro analogico 50-350°C, a camera
Montage analogic thermometer, each chamber
Montage thermomètre analogique, par chambre
Montage Thermostat. Analogkontr. Temperatur, je Kammer
Montaje termómetroanalógico, cada cámara



Montaggio timer, a camera
Montage timer, each chamber
Montage timer, par chambre
Montage Timer, je Kammer
Montaje temporizador, cada cámara



Kit potenziamento, a camera
Rate kit, each chamber
Kit de puissance supplémentaire, par chambre
Kit Anschlussleistung, je Kammer
Kit de potenciación, 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 DÉMONTABLE 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 TEMPERATUR 50-350°C MONTAJE TERMOMETRO ANALÓGICO 50-350°C	MONTAGGIO TIMER A CAMERA TIMER ASSEMBLY PER CHAMBER MONTAGE TIMER PAR CHAMBRE MONTAJE TIMER JE KAMMER MONTAJE TEMPORIZADOR CADA CÁMARA	KIT POTENZIAMENTO A CAMERA RATE KIT EACH CHAMBER KIT DE PUISSANCE SUPPLEMENTAIRE PAR CHAMBRE KIT ANSCHLUSSLEISTUNG JE KAMMER KIT DE POTENCIACIÓN CADA CÁMARA
P7/5 Cod. 14100078	VR-20 Cod. 14100129	Cod. 14100308	Cod. 04040405	Cod. 09CC0009	Cod. 09CC0006	-
P10/4 Cod. 14100079	VR-24/30 Cod. 14100131	Cod. 14100309	Cod. 04040406	Cod. 09CC0009	Cod. 09CC0006	Cod. POTZ12KW
P10/5 Cod. 14100080	VR-24/30 Cod. 14100131	Cod. 14100309	Cod. 04040406	Cod. 09CC0009	Cod. 09CC0006	Cod. POTZ12KW
P10/6 Cod. 14100081	VR-36 Cod. 14100130	Cod. 14100310	Cod. 04040407	Cod. 09CC0009	Cod. 09CC0006	Cod. POTZ12KW
P10/8 Cod. 14100082	VR-48 Cod. 14100132	Cod. 14100311	Cod. 04040408	Cod. 09CC0009	Cod. 09CC0006	Cod. POTZ12KW
2/P10-6 Cod. 14100083	-	-	-	Cod. 09CC0009	Cod. 09CC0006	Cod. POTZ12KW
2/P10-8 Cod. 14100084	-	-	-	Cod. 09CC0009	Cod. 09CC0006	Cod. POTZ12KW

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti

Planetari elettrici

Cappe
Hoods
Hottes
Dunstabzugshauben
Campanas



Cappe da appoggio con filtri inox a labirinto con rosone Ø 200 mm, disponibili su richiesta con kit motore 675 m³/h a velocità variabile*

Hoods with labyrinth inox filters with rosette Ø 200 mm, on request with motor kit 675 m³/h with changeable speed*

Hottes d'appui avec filtres inox à labyrinthe avec conduit Ø 200 mm, sur demande avec kit moteur 675 m³/h vitesse variable*

Dunstabzugshauben mit Inox-Labyrinthfiltern und Rosette Ø 200 mm, auf Anfrage mit Motorsatz 675 m³/h, variable Geschwindigkeit*

Campanas apoyadas con filtros inox de laberinto con rosetón Ø 200 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
P7/5	2	1008 mm	860 mm	400 mm	Kg 29	Kg 34
P10/4 - P10/5	2	1300 mm	860 mm	400 mm	Kg 34	Kg 39
P10/6	2	1300 mm	930 mm	400 mm	Kg 37	Kg 42
P10/8 - 2/P10-8	2	1300 mm	1000 mm	400 mm	Kg 44	Kg 49

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	CAPPA DA APPOGGIO SENZA MOTORE (Ø 200 mm) HOOD WITHOUT MOTOR (Ø 200 mm) HOTTE D'APPUI SANS MOTEUR (Ø 200 mm) DUNSTABZUNGSHAUBEN OHNE MOTOR (Ø 200 mm) CAMPANA APOYADA SIN MOTOR (Ø 200 mm)	CAPPA DA APPOGGIO CON KIT MOTORE (Ø 150 mm) HOOD WITH MOTOR KIT (Ø 150 mm) HOTTE D'APPUI AVEC KIT MOTEUR (Ø 150 mm) DUNSTABZUNGSHAUBEN MIT MOTORSATZ (Ø 150 mm) CAMPANA APOYADA CON KIT MOTOR (Ø 150 mm)
P7/5 Cod. 14100078	Cod. 14100448	Cod. 14100448.MOT
P10/4 Cod. 14100079	Cod. 14100449	Cod. 14100449.MOT
P10/5 Cod. 14100080	Cod. 14100449	Cod. 14100449.MOT
P10/6 Cod. 14100081	Cod. 14100440	Cod. 14100440.MOT
P10/8 Cod. 14100082	Cod. 14100450	Cod. 14100450.MOT
2/P10-6 Cod. 14100083	Cod. 14100440	Cod. 14100440.MOT
2/P10-8 Cod. 14100084	Cod. 14100450	Cod. 14100450.MOT

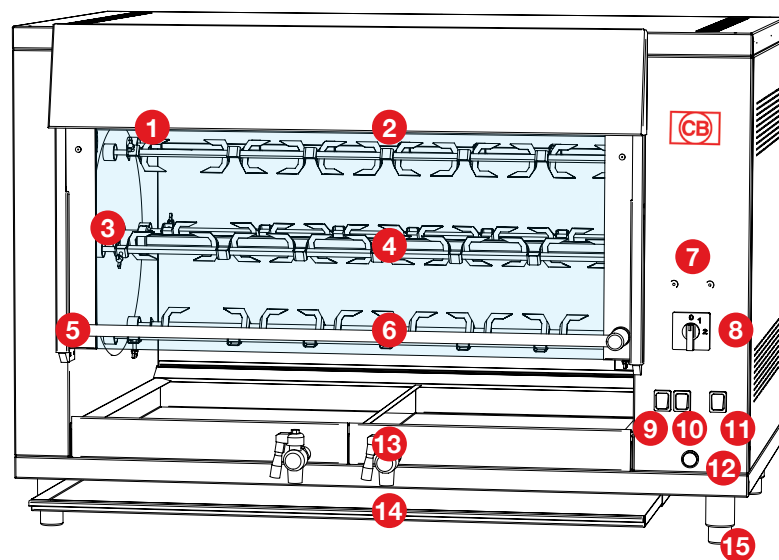
*Rosone Ø 150 mm Rosette Ø 150 mm Conduit Ø 150 mm Rosette Ø 150 mm Rosetón Ø 150 mm



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti Planetari elettrici

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



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

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

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

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

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



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

Girarrosti

Planetari elettrici

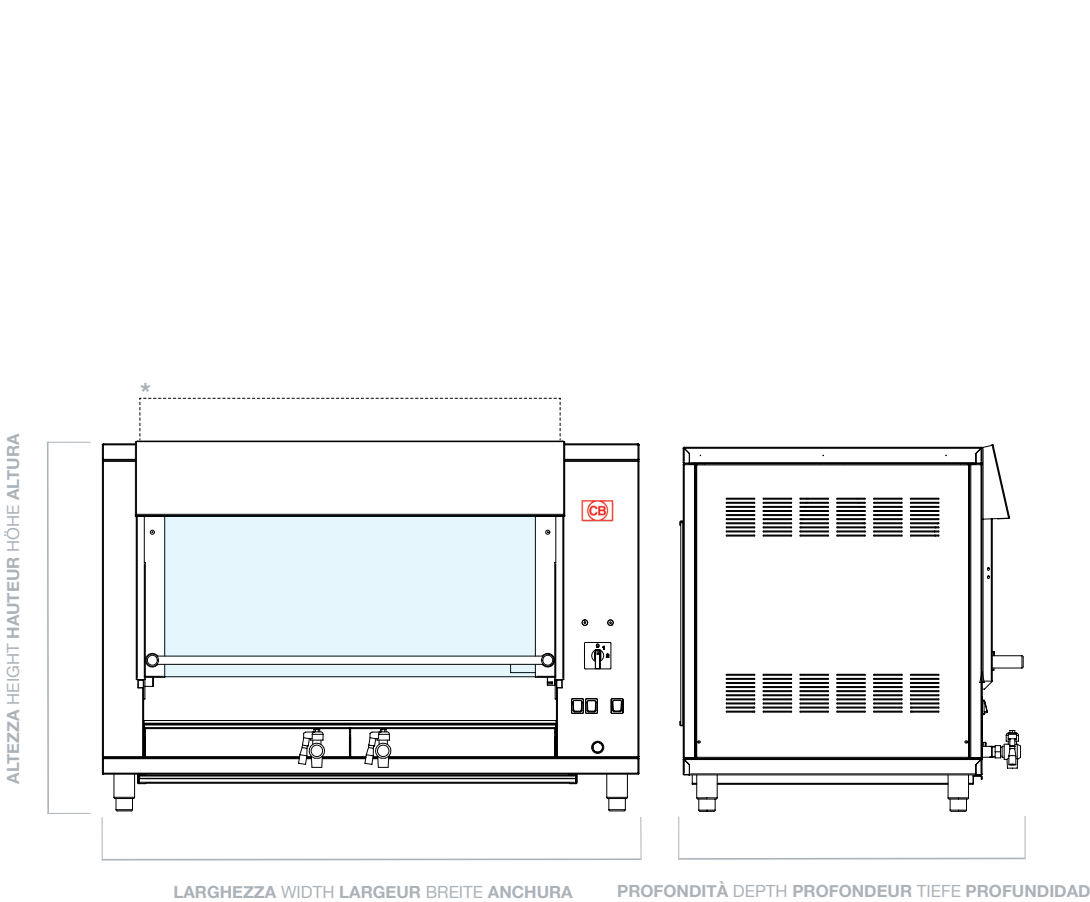
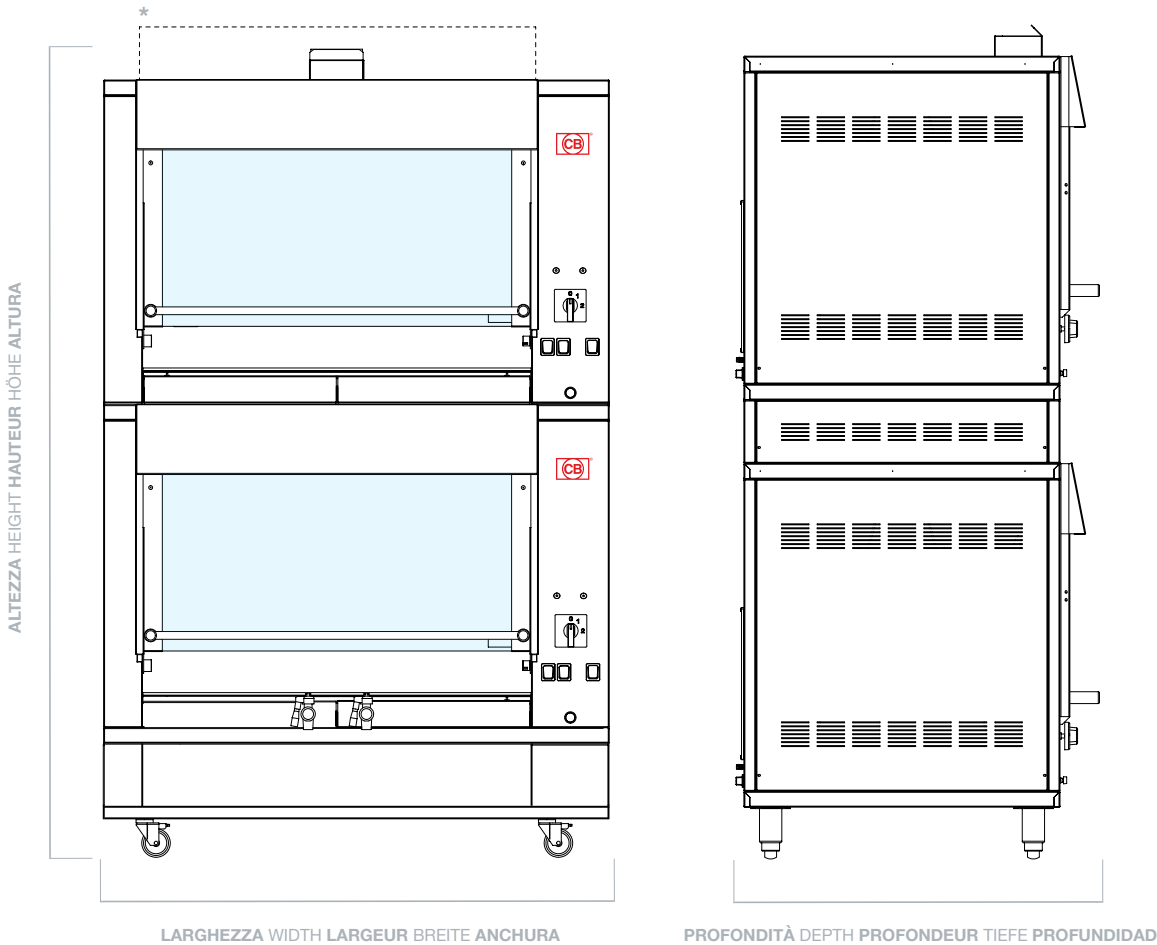
Dimensioni

Dimensions

Dimensions

Abmessungen

Dimensiones



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	P7/5 Cod. 14100078	P10/4 Cod. 14100079	P10/5 Cod. 14100080	P10/6 Cod. 14100081	P10/8 Cod. 14100082	2/P10-6 Cod. 14100083	2/P10-8 Cod. 14100084
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	1008 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	660 mm	660 mm	660 mm	730 mm	800 mm	730 mm	800 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	820 mm	820 mm	820 mm	890 mm	960 mm	1890 mm	2030 mm
* ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVÉE HÖHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO	870 mm	870 mm	870 mm	990 mm	1110 mm	1990 mm	2180 mm



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](#)




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