



STERILIZZATORI

Sterilizzatori

Knife sterilizers

Stérilisateurs de couteaux

Messer-Sterilisatoren

Esterilizadores de cuchillos

Sterilizzatori per coltelli

Knife sterilizers The love for hygiene

CB sterilizers, be they water based or UVC lights, show how the need for hygiene can be easily satisfied by simple gestures with machines that thoroughly disinfect in a short time.

- Water based or with UVC light knives sterilizers
- Guaranteed knife hygiene

The clean cut

Hygiene before, during and after use. The need to preserve food from bacteria and dirt particles means food safety. Why, then, not start with the most ordinary “tools” of the trade? It is in response to this need, advanced by the most professional kitchens, delis and butchers around the world, that we at CB have designed sterilizers for UVC lamp slits and vertical immersion in water.

Stérilisateurs de couteaux Amour pour l'hygiène

Les stérilisateurs à l'eau et à lampes UVC de CB montrent comment l'attention pour l'hygiène peut être supportée par des gestes simples grâce à l'emploi de machines qui permettent dans très peu de temps une stérilisation rigoureuse.

- Stérilisateurs de couteaux à lampes UVC ou à eau
- Hygiène garantie des couteaux

La coupe parfaite

L'hygiène avant, durant et après l'utilisation. L'exigence de préserver les aliments des bactéries et des particules de saleté est synonyme de sécurité alimentaire. Pourquoi donc ne pas commencer par les “instruments” les plus ordinaires du métier? C'est en réponse à cette nécessité, avancée par les cuisines, les gastronomes et les boucheries les plus professionnelles du monde que nous, de chez CB, nous avons conçu des stérilisateurs pour couteaux à lampes UVC et à immersion verticale dans l'eau.

Messer-Sterilisatoren Die Liebe zur Hygiene

Die hochwertigen CB Messer-Sterilisatoren ermöglichen Ihnen in kürzester Sterilisationszeit maximale Hygiene und Sauberkeit.

- Sterilisatoren für Messer mit UVC-Technologie oder Wasserbad
- Garantierte Hygiene der Messer

Sicher schneiden

Hygiene vor, während und nach der Benutzung – der Umgang mit Lebensmitteln erfordert eine besondere Achtsamkeit mit Bakterien, Viren und Schmutzpartikeln. Aus diesem Grund ist die Sterilisierung der Instrumente in professionellen Küchen wie beispielsweise in der Gastronomie, Fleischerieen oder auch Großküchen von größter Bedeutung um den Schutz während der Verarbeitung der Lebensmittel sicherzustellen. CB bietet eine Auswahl an verschiedenen Messer-Sterilisatoren in Wasserspülbad- und UVC-Lampenausführungen an.

Esterilizadores de cuchillos Embalaje con cuidado

Los esterilizadores CB por vapor de agua y los de lámparas UVC, por ejemplo, demuestran como la atención a la higiene se puede cumplir con gestos sencillos, con máquinas que permiten una rigurosa desinfección en poco tiempo.

- Esterilizadores de cuchillos con lámparas UVC o en agua
- Higiene de los cuchillos garantizadas

Corte limpio

Higiene antes, durante y después de su uso. La necesidad de preservar los alimentos de bacterias y partículas de suciedad significa seguridad alimentaria. Por qué, entonces, no empezar con las “herramientas” más ordinarias del comercio? Es en respuesta a esta necesidad, avanzada por las cocinas más profesionales, delis y carniceros de todo el mundo, que en CB hemos diseñado esterilizadores para rendijas de lámpara UVC e inmersión vertical en agua.



Sterilizzatori

L'amore per l'igiene

Gli sterilizzatori CB ad acqua e quelli a lampade UVC dimostrano come l'attenzione per l'igiene possa ormai essere garantita da gesti semplici, con macchine che permettono in poco tempo una rigorosa sterilizzazione.

- Sterilizzatori per coltelli con lampade UVC o ad acqua
- Igiene garantita dei coltelli

Il taglio pulito

L'igiene prima, durante e dopo l'utilizzo. L'esigenza di preservare gli alimenti da batteri e particelle di sporco significa sicurezza alimentare. Perché, dunque, non iniziare dai più ordinari “strumenti” del mestiere? È in risposta a questa necessità, avanzata dalle più professionali cucine, gastronomie e macellerie di tutto il mondo, che noi di CB abbiamo ideato sterilizzatori per coltelli a lampade UVC e ad immersione verticale in acqua.



Scopri l'azienda CB

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

Sterilizzatori per coltelli



Knives sterilizers with UVC lights PLEXI and STL

Characteristics and advantages

- Suitable for large scale distributions, small and large butcheries, gastronomies, restaurants
- High level of sanitization/sterilization thanks to the UVC lights
- Manual (PLEXI 35 and PLEXI 60) or automatic (STL 60) restoration of the sterilizing cycle when opening and closing the doors
- Different models with different knives capacity
- Easy to use

Knives sterilizer with vertical water immersion STA

Characteristics and advantages

- Suitable for large scale distributions, small and large butcheries, gastronomies, restaurants
- It grants the partial immersion in the water of the handle and the complete sterilization of the knife
- Removable control unit
- Lack of water Safety thermostat
- Easy to remove stainless steel knives holder

Stérilisateurs de couteaux à lampes UVC PLEXI et STL

Caracteristiques et avantages

- Idéal pour la GDO, les petites et grandes boucheries, les gastronomies, les restaurants
- Grâce aux rayons UVC degré de stérilisation/assainissement élevé
- Rétablissement manuel (PLEXI 35 et PLEXI 60) ou automatique (STL 60) du cycle de stérilisation à l'ouverture et fermeture des portes
- Plusieurs modèles avec différentes capacités
- Facile d'utilisation

Stérilisateur de couteaux à immersion verticale à l'eau STA

Caracteristiques et avantages

- Idéal pour la GDO, les petites et grandes boucheries, les gastronomies, les restaurants
- Il garantit l'immersion d'une partie du manche dans l'eau et la stérilisation complète du couteau
- Unité de contrôle démontable
- Thermostat de sécurité pour niveau de l'eau
- Porte-couteaux en acier inox facilement amovible

Messer-Sterilisatoren mit UVC-Lampen PLEXI und STL

Merkmale und Vorteile

- Perfekt für Supermärkte, kleine und große Metzgereien, Gastronomien
- Dank der UVC-Strahlen hoher Sterilisations-/Desinfektionsgrad
- Manueller (PLEXI 35 und PLEXI 60) oder automatischer (STL 60) Reset des Sterilisationszyklusses beim Öffnen und Schließen der Tür
- Verschiedene Grössen
- Einfache Handhabung des Gerätes

Messer-Sterilisatoren in vertikalem Spülwasserbad STA

Merkmale und Vorteile

- Ideal für Supermärkte, kleine und große Metzger, Feinkostläden, Restaurants
- Messergriff wird zum Teil ins Wasser eingetaucht, es wird eine vollständige Sterilisation des Messers garantiert
- Abnehmbare Steuereinheit
- Wassermangelkontrolle durch Sicherheitsthermostat
- Leicht abnehmbarer Messerhalter aus rostfreiem Stahl

Esterilizadores de cuchillos con lámparas UVC PLEXI y STL

Características y ventajas

- Ideal para GDO, pequeñas y grandes carnicerías, tiendas de alimentación, restaurantes
- Grado de esterilización/desinfección elevado gracias a los rayos UVC
- Restablecimiento manual (PLEXI 35 y PLEXI 60) o automático (STL 60) del ciclo de esterilización al abrir y cerrar las puertas
- Varios modelos con diferentes capacidades
- Facilidad de utilizo de los aparatos

Esterilizadores de cuchillos con lámparas UVC STA

Características y ventajas

- Ideal para GDO, pequeñas y grandes carnicerías, tiendas de alimentación, restaurantes
- Garantiza la inmersión de una parte de la empuñadura en agua y la esterilización completa del cuchillo
- Unidad de control de mandos desmontable
- Termostato de seguridad para falta de agua
- Soporte para cuchillos de acero inox, fácilmente extraíble

Caratteristiche e Vantaggi

PLEXI e STL



Caratteristiche e vantaggi PLEXI e STL

- Ideale per GDO, piccole e grandi macellerie, gastronomie, ristoranti
- Grado di sterilizzazione/sanificazione elevato grazie ai raggi UVC
- Ripristino manuale (PLEXI 35 e PLEXI 60) o automatico (STL 60) del ciclo di sterilizzazione all'apertura e chiusura degli sportelli
- Vari modelli con diverse capacità di portata dei coltelli
- Facilità di utilizzo dell'attrezzatura

STA



Caratteristiche e vantaggi STA

- Ideale per GDO, piccole e grandi macellerie, gastronomie, ristoranti
- Garantisce l'immersione di una parte del manico in acqua e la sterilizzazione completa del coltello
- Unità di controllo comandi smontabile
- Termostato di sicurezza per mancanza d'acqua
- Portacoltelli in acciaio inox facilmente estraibile

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Sterilizzatori

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica



PLEXI 35

Cod. 14100531

PLEXI 60

Cod. 14100485

STL 60

Cod. 14100360

STA 70

Cod. 14100362

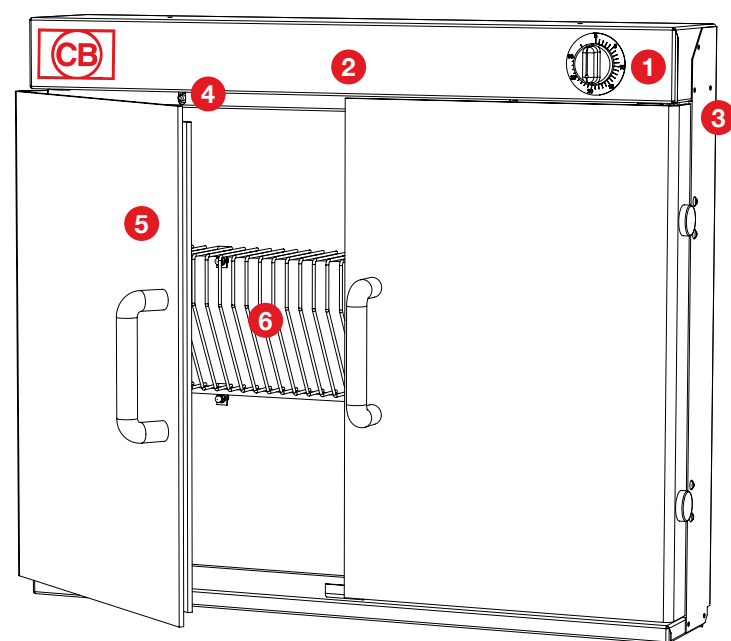
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA
SUPPORTO COLTELLI HOLDER FOR KNIVES SUPPORT COUTEAUX MESSERHALTER SOPORTE CUCHILLOS
LARGHEZZA CAMERA TANK WIDTH LARGEUR CHAMBRE KAMMERBREITE ANCHURA CÁMARA
LUNGHEZZA MAX. COLTELLI MAX KNIVES LENGTH LONGUEUR MAX COUTEAUX MAX. LÄNGE DER MESSER SOPORTE CUCHILLOS
TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE TEMPERATUR TEMPERATURA
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO

	350 mm	700 mm	700 mm	700 mm
	130 mm	130 mm	130 mm	165 mm
	600 mm	600 mm	600 mm	510 mm
	300 mm	600 mm	600 mm	-
	-	-	-	560 mm
	450 mm	450 mm	450 mm	400 mm
	-	-	-	30° - 99°C
	230V~	230V~	230V~	230V~
	15 W	15 W	15 W	2500 W
	8 Kg	16 Kg	19 Kg	14 Kg

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Sterilizzatori PLEXI

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



1. Ripristino manuale del ciclo di sterilizzazione (timer 0-30 minuti)
2. Lampada UVC
3. Kit per fissaggio a parete
4. Microinterruttore per spegnimento lampada UVC all'apertura delle antine
5. Antine in plexiglass
6. Portacoltelli in acciaio inox



1. Manual reset of the sterilizing cycle (timer 0-30 minutes)
2. UVC lamp
3. Wall fixing kit
4. Microswitch for UVC lamp switching off by doors opening
5. Plexiglass doors
6. Knife holder in stainless steel

1. Rétablissement manuel du cycle de stérilisation (timer 0-30 minutes)
2. Lampe UVC
3. Kit pour fixation à paroi
4. Micro-interrupteur pour extinction de la lampe UVC à l'ouverture des portes
5. Portes en Plexiglas
6. Porte-couteaux en acier inox

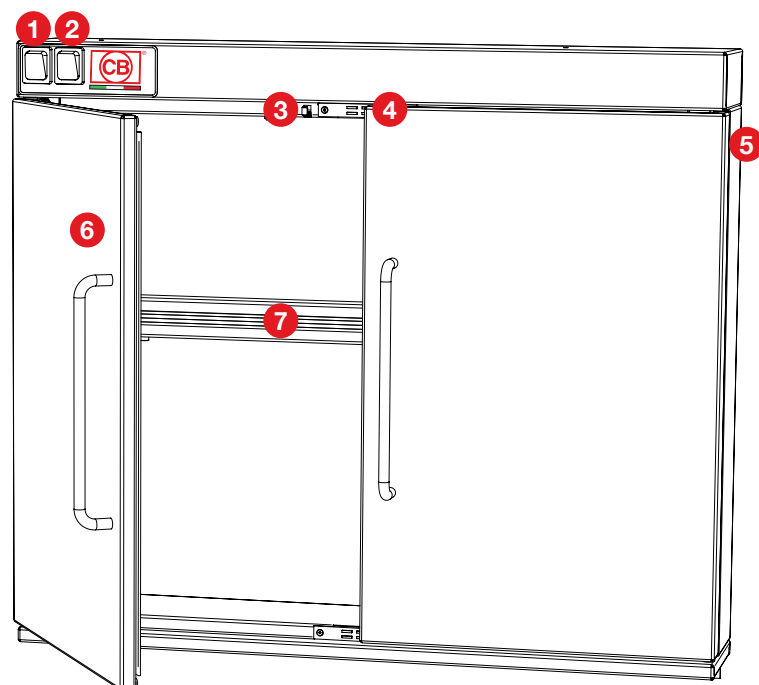
1. Manueller Neustart der Sterilisierung (Timer 0-30 Minuten)
2. UVC-lampe
3. Wandbefestigungsatz
4. Mikroschalter zur Ausschaltung der UVC-Lampe bei Türöffnung
5. Plexiglas Türen
6. Messerhalter aus rostfreiem Stahl

1. Reactivación manual del ciclo de esterilizaciones (temporizado 0-30 minutos)
2. Lámpara UVC
3. Kit para fijación en la pared
4. Microinterruptor para apagado lámpara UVC al abrir las puertas
5. Puertas de plexiglás
6. Porta cuchillos de acero inox

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Sterilizzatori STL

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



1. ON/OFF
2. Controllo elettronico di sterilizzazione con spegnimento automatico della lampada UVC (dopo 18 minuti)
3. Microinterruttore per spegnimento lampada UVC all'apertura delle antine
4. Lampada UVC
5. Kit per fissaggio a parete
6. Antine in acciaio inox
7. Portacoltelli calamitato

1. ON/OFF
2. Electronic sterilizing control with automatic UVC lamp switching off (after 18 minutes)
3. Microswitch for UVC lamp switching off by doors opening
4. UVC lamp
5. Wall fixing kit
6. Stainless steel doors
7. Magnetic knife holder

1. ON/OFF
2. Contrôle électronique de stérilisation avec extinction automatique de la lampe UVC (après 18 minutes)
3. Micro-interrupteur pour extinction de la lampe UVC à l'ouverture des portes
4. Lampe UVC
5. Kit pour fixation à paroi
6. Portes en acier
7. Porte-couteaux magnétique

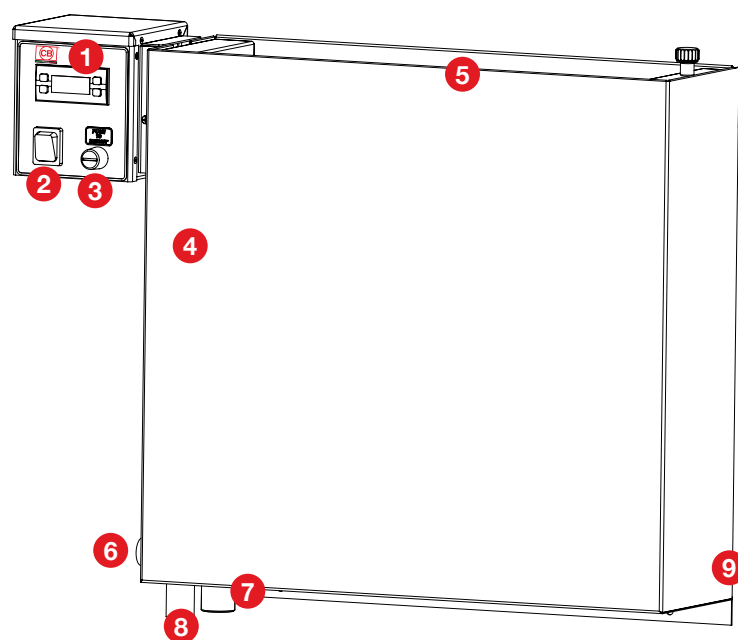
1. ON/OFF
2. Elektronische Kontrolle der Sterilisierung mit automatischer Ausschaltung der UVC-Lampe (nach 18 Minuten)
3. Mikroschalter zur Ausschaltung der UVC-Lampe bei Türöffnung
4. UVC-lampe
5. Wandbefestigungsatz
6. Stahltüren
7. Magnetischer Messerhalter

1. ON/OFF
2. Control electrónico de esterilización con apagado automático de la lámpara UVC (después de 18 minutos)
3. Microinterruptor para apagado lámpara UVC al abrir las puertas
4. Lámpara UVC
5. Kit para fijación en la pared
6. Puertas en acero
7. Porta cuchillos magnético

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Sterilizzatori STL

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



1. Termostato digitale
2. Accensione
3. Termostato di sicurezza per mancanza d'acqua
4. Resistenza
5. Portacoltelli in acciaio inox facilmente estraibile
6. Carico acqua
7. Tubo per troppo pieno
8. Scarico acqua
9. Kit per fissaggio a parete

1. Digital thermostat
2. ON/OFF
3. Safety thermostat for water level
4. Resistance
5. Knife holder in stainless steel, easily extractable
6. Water inlet
7. Overflow
8. Water outlet
9. Wall fixing kit

1. Thermostat numérique
2. ON/OFF
3. Thermostat de sécurité pour niveau de l'eau
4. Résistance
5. Porte-couteaux en acier inox facilement enlevable
6. Alimentation d'eau
7. Trop-plein
8. Evacuation d'eau
9. Kit pour fixation à la paroi

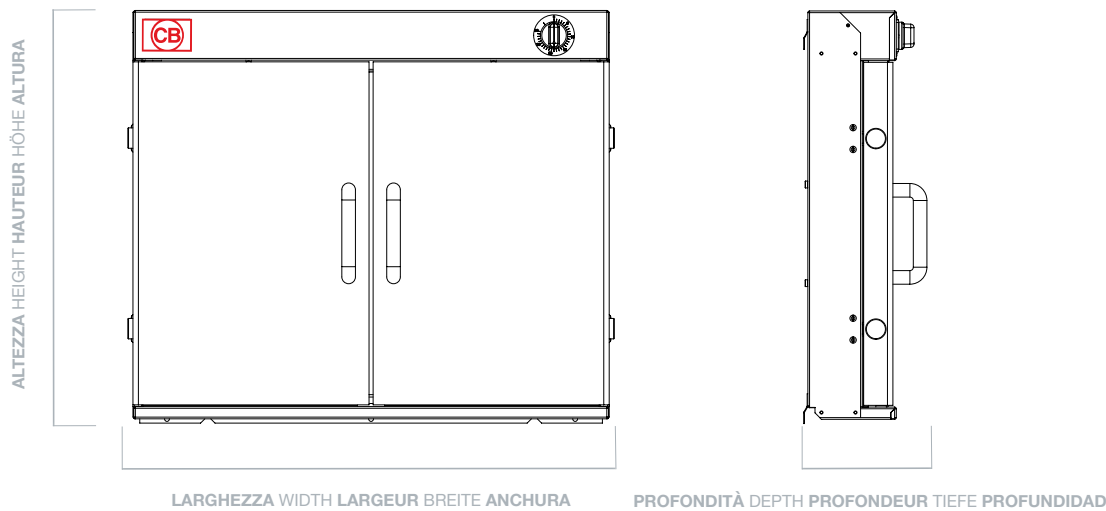
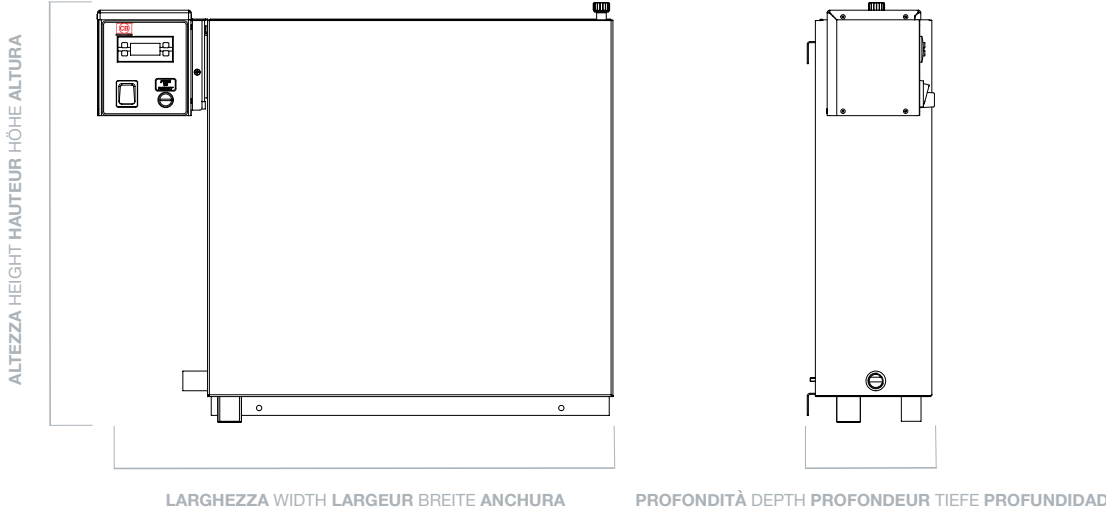
1. Digitales thermostat
2. ON/OFF
3. Sicherheits-Thermostat zum Wassermangel
4. Heizelement
5. Leicht abnehmbarer Messerhalter aus rostfreiem Stahl
6. Wassereingang
7. Überlaufrohr
8. Wasserablauf
9. Wandbefestigungsatz

1. Termostato digital
2. ON/OFF
3. Termostato de seguridad por falta de agua
4. Resistencia
5. Porta cuchillos de acero inox fácil de extraer
6. Carga agua
7. Tubo para rebosadero
8. Descarga agua
9. Kit para fijación en la pared

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Sterilizzatori

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA

PLEXI 35
Cod. 14100531

PLEXI 60
Cod. 14100485

STL 60
Cod. 14100360

STA 70
Cod. 14100362

350 mm	700 mm	700 mm	700 mm
130 mm	130 mm	130 mm	165 mm
600 mm	600 mm	600 mm	510 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