SINCE 1962

GIRARROSTI

chicken master

auto-cooking

self-cleaning innovation®

Girarrosto elettrico ventilato con tecnologia infrarosso

Electrical ventilated chicken-spit with infrared technology

Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge

Ventilierter Elektro-Hähnchengrill mit Infrarot-Technologie

Asador electrico ventilado con tecnología de infrarrojos

Il Pollo CB

The CB-Chicken

For decades 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 all generations. At CB, as a leader in the roasting industry for over 60 years, we have perfected its cooking thanks to a wide variety of models and a philosophy that pays homage to the past. The result? A traditional cooking, delicate and uniform, which gives a juicy, crunchy and golden meat on the outside.

Le Poulet CB

Depuis des décennies le poulet est l'aliment le plus populaire et consommé au monde. Économique, nourrissant et à faible contenu en graisses, il se présente comme un repas idéal pour toutes les générations. Nous de chez CB, en qualité de leader depuis plus de 60 ans dans le secteur des broches, nous avons perfectionné la cuisson du poulet grâce à une remarquable variété de modèles et une philosophie qui rend hommage au passé. Le résultat ? Une cuisson traditionnelle, délicate et uniforme, qui restitue une viande juteuse, croquante et dorée à l'extérieur.

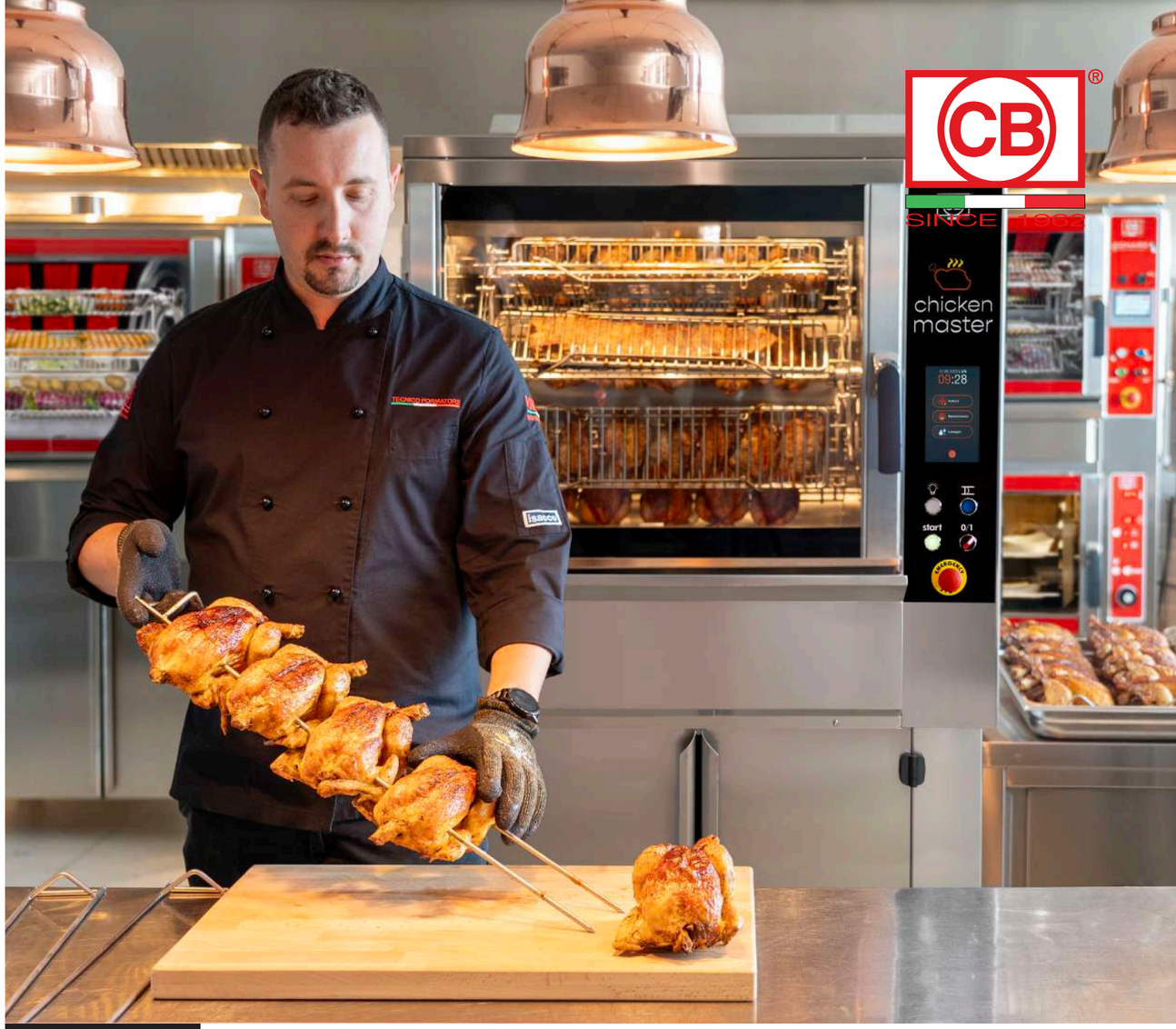
Das CB-Hähnchen

Seit Jahrzehnten ist Hähnchen das beliebteste und am häufigsten konsumierte Lebensmittel weltweit. Aufgrund seiner Wirtschaftlichkeit, seines geringen Fettgehalts und seiner Nährstoffe ist es eine ideale Mahlzeit für alle Altersgruppen. Wir von CB, seit über 60 Jahren führend im Bereich der Hähnchengrills, haben die Zubereitung vom Hähnchen durch eine breite Modellpalette und eine Philosophie, die die Tradition ehrt, perfektioniert. Das Ergebnis? Eine traditionelle, gleichmäßige und schonende Garung, die ein saftiges, außen knuspriges und goldbraunes Fleisch garantiert.

El Pollo CB

Desde décadas el pollo es el alimento más popular y consumido al mundo. Económico, bajo en grasas y nutritivo, se presenta como una comida ideal para todas las generaciones. Nosotros de CB, líderes en el sector de los asadores desde más de 60 años, hemos perfeccionado la cocción del pollo gracias a una notable variedad de modelos y una filosofía que homenaja el pasado. Nace así una cocción tradicional, uniforme y delicada, que devuelve una carne jugosa, crujiente y dorada al exterior.

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 il pollo è l'alimento più popolare e consumato al mondo. Economico, a basso contenuto di grassi e nutriente, si presenta come un pasto ideale per tutte le generazioni. Noi di CB, leader nel settore dei girarrosti da oltre 60 anni, ne abbiamo perfezionato la cottura grazie ad una notevole varietà di modelli ed una filosofia che omaggia il passato. Il risultato? Una cottura tradizionale, uniforme e delicata, che restituisce una carne succosa, croccante e dorata all'esterno.

Girarrosto elettrico ventilato con tecnologia infrarosso

Electrical ventilated chicken-spit with infrared technology

Characteristics and advantages

- Cooking system: hot air ventilation and infrared technology
- Cook and keep hot by the same machine
- CB Self-Cleaning Innovation and specific washing nozzles (exclusively for Chicken Master Self-Cleaning models)
- Removable movement, grease collection chutes and rear sides (exclusively for Chicken Master models)
- 5/7 long fork tools included
- Optional: ventless extractor hood or hood with labyrinth inox filters

Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge

Caracteristiques et avantages

- Système de cuisson: ventilation d'air chaud et technologie à infrarouges
- Possibilité de cuisiner et de maintenir au chaud avec la même machine
- Avec CB Self-Cleaning Innovation et lances de lavage spécifiques (seulement pour les modèles Chicken Master Self-Cleaning)
- Avec mouvement, glissières de récupération des graisses et parois arrière amovibles (seulement pour les modèles Chicken Master)
- En dotation : 5/7 outillages deux piques pour poulets
- Optional: hotte autonome ou hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe

Ventilierter Elektro-Hähnchengrill mit Infrarot-Technologie

Merkmale und Vorteile

- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Infrarot Technolgie
- Garen und Warmhalten in ein und der derselben Maschine
- Mit CB Self-Cleaning Innovation und Sprühlanzen (Exklusiv für Modelle Chicken Master Self-Cleaning)
- Durch die bewegliche Fettpfanne und die herausnehmbaren Rückwände sparen Sie Zeit und Mühe bei der Reinigung (Exklusiv für Modelle Chicken Master)
- Inklusive: 5/7 langen Gabelspießen
- Optional: Autonome Dunstabzugshaube oder Dunstabzugshaube light

Asador electrico ventilado con tecnología de infrarrojos

Características y ventajas

- Sistema de cocción: ventilación de aire caliente y tecnología de infrarrojos
- Oportunidad de cocinar y conservar la comida caliente con el mismo aparato
- Con CB Self-Cleaning Innovation y lanzas de lavado específicas (exclusivo de los modelos Chicken Master Self-Cleaning)
- Con movimiento, desliziamentos para recogida de grasa y paredes traseras desmontables (exclusivo de los modelos Chicken Master)
- Incluidos: 5/7 utensilios de pincho largo
- Optional: campana autónoma o campanas apoyadas con filtros inox de laberinto

Chicken Master

SINCE 1962

Caratteristiche e vantaggi

- Sistema di cottura: ventilazione ad aria calda e tecnologia a infrarossi
- Possibilità di cucinare e mantenere in caldo con la stessa macchina
- Con sistema di autolavaggio CB Self-Cleaning Innovation e specifiche lance (esclusiva modelli Chicken Master Self-Cleaning)
- Con movimento, scivoli raccogli grasso e pareti posteriori estraibili (esclusiva modelli Chicken Master)
- Di serie: 5/7 attrezzi a forchetta lunga
- Optional: cappa autonoma o cappa da appoggio con filtri inox a labirinto

Facilità di utilizzo

Facilità di utilizzo
• Funzionamento intuitivo grazie al pannello operatore Touch
• Con doppio vetro e maniglia ergonomica con apertura di sicurezza
• Facile inserimento e rimozione degli attrezzi di cottura
• Ottimizzazione dei processi di cottura

Easy to use
• Intuitive operation thanks to the touch screen
• Double glass and ergonomic handle with safety opening
• Easy loading and unloading of the cooking tools
• Cooking process perfectioning

Facilité d'utilisation
• Fonctionnement intuitif grâce au panneau opérateur à écran tactile
• Avec double vitrage et à la poignée ergonomique avec ouverture de sécurité
• Facilité d'insertion et retrait des outillages de cuisson
• Optimisation des processus de cuisson

Maximale Bedienfreundlichkeit
• Intuitive Bedienung dank des Touchscreens
• Mit Bediener Doppeltes Sicherheitsglas und ergonomischer Sicherheits-Handgriff
• Simples Einsetzen und Herausnehmen der Garbehälter
• Optimierung der Garprozesse

Facilidad de uso
• Funcionamiento intuitivo gracias al panel de control táctil
• Con vidrio doble y al mango ergonómico con apertura de seguridad
• Fácil inserción y desmontaje de los utensilios de cocción
• Optimización: de los procesos de cocción

auto-cooking

CB Auto Cooking
Il sistema automatico di regolazione dell'energia CB Auto Cooking, corregge istantaneamente ogni oscillazione della curva energetica. Dinanzi ad un carico completo o ad una perdita di energia causata dall'apertura dello sportello, il Chicken Master rileva tempestivamente l'oscillazione del calore e la corregge in modo da garantire, nel medesimo momento, la sicurezza alimentare ed una cottura energeticamente efficiente.

CB Auto Cooking
The automatic energy regulation system, CB Auto Cooking, instantly corrects any energy curve changes. This means that when fully loaded or with open door, Chicken Master immediately detects the heat change and corrects it in order to fully guarantee both food safety and energy-efficient cooking.

CB Auto Cooking
Le système automatique de régulation d'énergie CB Auto Cooking corrige instantanément toute oscillation de la courbe énergétique. Chicken Master, face à une pleine charge ou à une perte d'énergie provoquée par l'ouverture de la porte, relève rapidement la variation de la chaleur et la corrige afin de garantir en même temps la sécurité alimentaire et une cuisson économe en énergie.

CB Auto Cooking
Die Auto-Cooking Korrektur kontrolliert und korrigiert automatisch Abweichungen in der Energiekurve während eines Garprozesses. Sollte es zu einer übermäßigen Beschickung kommen oder einen signifikante Energieverlust durch Öffnen der Garkammer im Garzyklus, erkennt und berichtigt der Chicken Master die Energie in der Garkammer, sodass die Lebensmittelsicherheit sowie ein energieeffizientes Garen gewährleistet ist.

CB Auto Cooking
El sistema automático de regulación de energía CB Auto Cooking corrige instantáneamente cualquier oscilación de la curva de energía. Chicken Master, de hecho, antes de una carga completa o una pérdida de energía provocada por la apertura de la puerta, detecta rápidamente la fluctuación de calor y la corrige para garantizar, al mismo tiempo, la seguridad alimentaria y una cocción energéticamente eficiente.

La cottura ottimale che esalta il gusto

Excellent cooking that enhances the flavour

In the cooking programs, you can associate recipes with tool numbers. Which advantages? Simultaneous management up to 7 different programs and a large variety of recipes from the very first use. Just select the type of food (white or red meat or pork) and start the cooking.
Moreover, the combination of double air flow with infrared cooking technology shortens the cooking time (in comparison with the traditional chicken-spits) and enhances the quality of the food.

Une cuisson optimale qui exalte le goût

Dans les programmes de cuisson, vous pouvez associer des recettes à des outillages. L'avantage? Gérer jusqu'à 7 programmes différents simultanément et compter sur une grande variété de recettes dès les premières utilisations. Il suffit de sélectionner le type d'aliment (viande blanche, rouge ou porc) et d'activer le processus de cuisson.
Pas seulement. L'interaction entre la circulation de l'air et la technologie de cuisson à infrarouge réduit également les temps de cuisson (par rapport aux rôtissoires traditionnelles) et améliore la qualité des matières premières.

Die authentische Perfektion des Garens

Innerhalb der Kochprogramme können Sie Rezepte mit den entsprechenden Geräten verknüpfen. Der Vorteil? Sie können bis zu sieben verschiedene Programme gleichzeitig verwalten und von Anfang an auf eine große Vielfalt an Rezepten zugreifen.
Wählen Sie einfach die Fleischsorte (weiß, rot oder Schwein) aus und starten Sie den Garvorgang.

La cocción óptimal que exalta el sabor

Dentro de los programas de cocción podrás asociar las recetas con los utensilios. ¿La ventaja? Gestionar simultáneamente hasta 7 programas diferentes y confiar, ya desde las primeras etapas de uso, en una gran variedad de recetas. Solo tendrás que seleccionar el tipo de comida (carne blanca, roja o de cerdo) y activar la cocción.
Además, la interacción del doble flujo de aire circulante con la tecnología de cocción por infrarrojos acorta los tiempos de cocción (en comparación con los asadores tradicionales) y exalta la calidad de las materias primas.

I programmi

La cottura ottimale che esalta il gusto

All'interno dei programmi di cottura potrai associare le ricette agli attrezzi.
Il vantaggio? Gestire contemporaneamente fino a 7 programmi diversi e contare, fin dalle prime fasi di utilizzo, su una grande varietà di ricette. Ti basterà selezionare la tipologia di alimento (carne bianca, rossa o di suino) e attivare la cottura.
Non solo. L'interazione tra il doppio flusso d'aria circolante e la tecnologia di cottura a infrarossi abbrevia i tempi di cottura (rispetto ad un girarrosto tradizionale) ed esalta la qualità delle materie prime.

Mantenimento in caldo

Hot display

By the hot keeping program, you can drive sales presenting your products inside Chicken Master. This program uses infrared technology to maintain hot whole chickens, thighs, wings or other kinds of meat, in a static environment (without ventilation), at a constant temperature of 65°C, for a time limit of 4 hours. You will have a two-in-one machine that allows you to spend more time with your customers and boost sales.

Préservation à chaud

Grâce au programme de préservation à infrarouge, vous pouvez encourager les ventes en présentant vos produits à l'intérieur du Chicken Master. Ce programme utilise la technologie à infrarouge pour maintenir au chaud, dans un cadre statique (sans ventilation), à une température constante de 65°C et pendant 4 heures maximum, poulets entiers, de cuisses, d'ailes ou d'autres types de viande. En faisant ainsi, vous disposez d'une machine deux en un qui vous permettra de passer plus de temps avec les clients et donc d'augmenter les ventes.

Warmhalteprogramm

Mit dem Warmhalteprogramm können Sie Ihre Verkaufszahlen steigern, indem Sie Ihre Produkte im Chicken Master präsentieren. Dieses Programm nutzt Infrarottechnologie, um ganze Hähnchen, Keulen, Flügel und andere Fleischsorten in einer statischen Umgebung (ohne Belüftung) bei einer konstanten Temperatur von 65°C bis zu 4 Stunden warm zu halten. So haben Sie ein 2-in-1-Gerät, das Ihnen mehr Zeit für Ihre Kunden lässt und Ihren Umsatz steigert.

Mantenimiento en calor

Gracias al programa de mantenimiento por infrarrojos, puedes promover las ventas presentando tus productos dentro del Chicken Master. Este programa, de hecho, utiliza tecnología de infrarrojos para mantener calientes, en un ambiente estático (sin ventilación), a una temperatura constante de 65 ° C y por un tiempo límite de 4 horas pollos enteros, muslos, alitas y otros tipos de carne. En esta manera, tendrás una máquina dos en uno que te permitirá pasar más tiempo con los clientes y por tanto incrementar tus ventas.

I programmi

Mantenimento in caldo

Grazie al programma di mantenimento in caldo puoi promuovere le vendite presentando i tuoi prodotti all'interno del Chicken Master. Questo programma, nello specifico, sfrutta la tecnologia a infrarossi per mantenere in caldo, in un ambiente statico (privo di ventilazione), ad una temperatura costante di 65°C e per un tempo limite di 4h, polli interi, cosce, alette e altri tipi di carne. Così facendo disporrai di un macchinario, due in uno, che ti permetterà di dedicare più tempo ai clienti ed aumentare le vendite.

Self-Cleaning Innovation

Automatic cleaning

The automatic washing system CB Self-Cleaning Innovation* guarantees top reliability and compliance with HCCP regulations. Thanks to the different cleaning programs, together with the action of the alkaline degreaser and rinse aid, it acts separately on the cooking chamber and/or on the tools, ensuring various advantages such as:

- Significant cost savings (labor costs)
- Uniformity and automation of the chamber/tools washing
- No waste of consumable goods
- Extension of the machine durability
- Possibility of washing cycle planning (e.g. at night)
- Possibility of checking the washing cycles history

**exclusively for Chicken Master Self-Cleaning models*

Lavage indépendant

Le système de lavage CB Self-Cleaning Innovation* garantit une fiabilité maximale et une conformité à la réglementation HCCP. Les différents programmes de nettoyage, associés à l'action du dégraissant alcalin et du produit de rinçage, agissent séparément sur la chambre de cuisson et/ou sur les outillages assurant plusieurs avantages tels que :

- Économies importantes de coûts (main d'œuvre du personnel)
- Uniformité et automatisation du lavage des chambres/outillages
- Zéro gaspillage de consommables
- Prolongation de la durée de vie des machines
- Possibilité de planifier le cycle de lavage (par exemple la nuit)
- Possibilité de consulter l'historique de lavage

**seulement pour les modèles Chicken Master Self Cleaning*

Vollautomatischer Reinigung

Das CB Self-Cleaning Innovation* System garantiert höchste Zuverlässigkeit und erfüllt sämtliche HACCP-Normen. Dies wird durch verschiedene Reinigungsprogramme ermöglicht, die in Verbindung mit alkalischen Entfettern und Klarspülmitteln separat auf die Garraum oder die Garbehälter wirken und zahlreiche Vorteile bieten:

- Signifikante Kosteneinsparungen: Reduzierung des Personalaufwands
- Gleichmäßige und automatisierte Reinigung: Sowohl für den Garraum als auch für die Garbehälter
- Minimierung von Verbrauchsmaterialien: Effiziente Nutzung von Reinigungsmitteln
- Erhöhte Lebensdauer der Maschine
- Flexible Reinigungsplanung: Durchführung von Reinigungszyklen außerhalb der Betriebszeiten
- Detaillierte Reinigungsprotokolle: Einfache Überprüfung der Reinigungshistorie)

**Exklusiv für Modelle Chicken Master Self-Cleaning*

Lavado independiente

El sistema de lavado automático CB Self-Cleaning Innovation* garantiza la máxima fiabilidad y el cumplimiento de la normativa HCCP. Gracias a los diferentes programas de limpieza que, junto con la acción del desengrasante alcalino y del abrillantador, actúan por separado sobre la cámara de cocción y/o sobre los utensilios, asegurando numerosas ventajas como los siguientes:

- Ahorros significativos de los costos (mano de obra)
- Uniformidad y automatización del lavado de cámara/utensilios
- Sin desperdicio de consumibles
- Extensión de la vida útil del equipo
- Posibilidad de programar el ciclo de lavado (por ejemplo, por la noche)
- Posibilidad de consultar la historia de los ciclos de lavado

**exclusivo de los modelos Chicken Master Self-Cleaning*

Lavaggio autonomo

CB self-cleaning innovation®

Lavaggio autonomo

Il sistema di autolavaggio CB Self-Cleaning Innovation* garantisce la massima affidabilità ed il rispetto delle normative in materia di HCCP. Merito dei diversi programmi di pulizia che, unitamente all'azione dello sgrassante alcalino e del brillantante, agiscono separatamente sulla camera di cottura e/o sugli attrezzi assicurando numerosi vantaggi tra cui:

- Notevole risparmio in termini di costi (manodopera del personale)
- Uniformità e automatizzazione del lavaggio della camera/attrezzi
- Azzeramento spreco consumabili
- Allungamento della vita del macchinario
- Possibilità di pianificare il ciclo di lavaggio (es. di notte)
- Possibilità di consultare lo storico lavaggi

**esclusiva modelli Chicken Master Self-Cleaning*

La novità che ne semplifica la pulizia

The innovation that makes the cleaning simple
Being aware of the huge time and stress that a rotisserie without self-washing involves for the cleaning, CB equipped Chicken Master models with removable sides and grease collection chutes that can therefore be easily washed in a dishwasher.
This allows significant time and money savings and this is the reason why this was extended also to the movement mecanism, a key element easy to remove, disassemble and wash.

L'innovation qui simplifie le nettoyage
Conscient du temps et du stress que le nettoyage d'une rôtissoire sans lavage automatique peut nécessiter, CB a équipé le Chicken Master d'une série de parois et de glissières de récupération des graisses qui, étant totalement amovibles, peuvent être facilement lavées au lave-vaisselle.
Une précaution qui garantit d'importantes économies en termes de temps et d'argent, et qui a également été étendue au mouvement, un élément fondamental rendu facile à enlever, à démonter et surtout à laver.

Eine Innovation für mehr Komfort
Um den Reinigungsprozess noch einfacher zu gestalten, hat CB den Chicken Master mit einer Reihe von herausnehmbaren Wänden und Fettauffangschalen ausgestattet. Diese können bequem in der Spülmaschine gereinigt werden.
Diese durchdachte Lösung spart nicht nur Zeit und Geld, sondern erleichtert auch die Reinigung des Drehspießes selbst. Alle Komponenten sind einfach zu entfernen, zu zerlegen und zu reinigen.

La innovación que simplifica la limpieza
Consciente del tiempo y estrés que implica la limpieza de un asador sin lavado automático (exclusivo de los modelos Self-Cleaning), CB ha equipado al Chicken Master de una serie de paredes y desliziamentos para la recogida de grasa totalmente desmontables, así que se pueden lavar fácilmente en el lavavajillas.
Una precaución que garantiza importantes ahorros de tiempo y dinero, y que también se ha extendido al movimiento. Un elemento fundamental que se ha vuelto fácil de quitar, desmontar y, sobre todo, lavar.

Lavaggio manuale

La novità che semplifica la pulizia
Consapevoli di quanto tempo e stress possa richiedere la pulizia di un girarrosto privo di autolavaggio (esclusiva dei modelli Self-Cleaning), CB ha dotato il Chicken Master di una serie di pareti/scivoli raccogli grasso che, essendo totalmente estraibili, possono essere facilmente lavati in lavastoviglie.
Un'accortezza che garantisce un notevole risparmio in termini di tempo, di denaro, e che è stata estesa anche allo stesso movimento. Un elemento fondamentale che è stato reso facile da rimuovere, da smontare e, soprattutto, da lavare.

Controllo remoto tramite software online personalizzabile

chicken master

auto-cooking self-cleaning innovation®

CB Synergy raccoglie, online, i dati di avanzamento della produzione e li rende disponibili per poterne verificare e misurare periodicamente la produttività e l'efficienza.

- Rileva la produttività della tua apparecchiatura
- Personalizza l'interfaccia secondo le tue esigenze
- Pianifica la produttività in base alle tue esigenze e alle richieste giornaliere

Remote control

CB Synergy collects online data about the production process so that you can periodically check and estimate productivity and efficiency.

- Check the productivity of your equipment
- Customize the interface according to your needs
- Plan the productivity according to your daily requests

Contrôle à distance

CB Synergy recueillit en ligne des données sur l'avancement de la production et les met à disposition pour vérifier et mesurer périodiquement la productivité et l'efficacité.

- Suivez la productivité de vos équipements
- Personnalisez l'interface selon vos besoins
- Planifiez la productivité en fonction de vos besoins et demandes quotidiennes

Fernüberwachung

CB Synergy erfasst online die Produktionsdaten und stellt sie zur Verfügung, um Produktivität und Effizienz regelmäßig zu überprüfen und zu messen.

- Umfassende Produktivitätsüberwachung: Alle relevanten Daten auf einen Blick
- Individuelle Anpassung: Anpassung der Benutzeroberfläche an Ihre Bedürfnisse
- Flexible Planung: Optimierung der Produktion nach Bedarf

Control remoto

CB Synergy registra online datos sobre el progreso de la producción y los pone disponibles para verificar periódicamente la productividad y la eficiencia del equipo.

- Detecta la productividad del equipo
- Personaliza la interfaz según tus necesidades
- Planifica la productividad en función de tus exigencias diarias

Industry 4.0

Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario

Cod. 14080567

Storage Cloud

Salvataggio dati su Cloud canone annuo

Cloud storage annual fee

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual

Cod. 000CLOUD

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Chicken Master

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Chicken Master 20 Cod. 14100986	Chicken Master 35 Cod. 14100980	Chicken Master 20 Self-Cleaning Cod. 14100993	Chicken Master 35 Self-Cleaning Cod. 14100974
ATTREZZI TOOLS OUTILLAGES WERKZEUGE UTENSILIOS	5	7	5	7
CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD	20 Kg	35 Kg	20 Kg	35 Kg
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	890 mm	1020 mm	951 mm	1070 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	840 mm	926 mm	830 mm	876 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	858 mm	1080 mm	1770 mm	1892 mm
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	8,2 KW	13,7 KW	8,3 KW	13,7 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	125 Kg	175 Kg	211 Kg	265 Kg

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Chicken Master

Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción

1 Kg

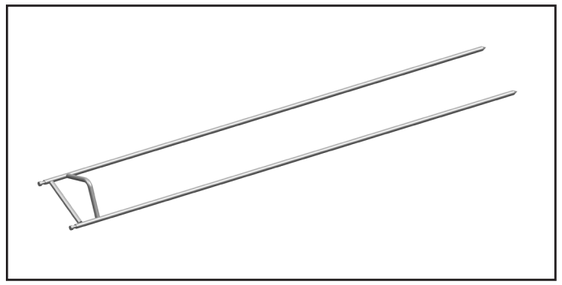
ATTENZIONE: al fine di evitare collisioni e conseguenti danni per l'apparecchiatura, in caso di utilizzo contemporaneo di cestelli di tipo basculante ad altri schidioni non basculanti, è necessario lasciare vuoto uno spazio prima ed uno dopo ciascun cestello basculante! NOTA: in questo caso non sarà 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.

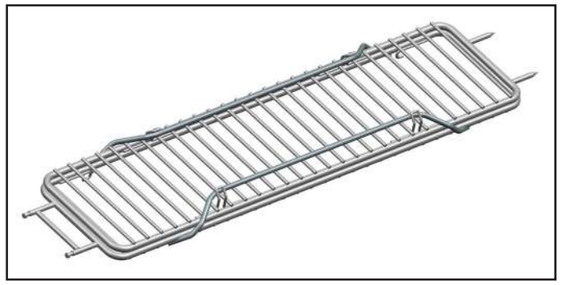
ATTENTION: afin d'éviter des collisions et d'endommager l'équipement, en cas d'utilisation simultanée de paniers basculants avec d'autres types de broches non basculantes, il est nécessaire de laisser un espace vide avant et après chaque panier basculant! REMARQUE: dans ce cas, il ne sera plus possible 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 Hängekörben mit anderen Garbehältern erforderlich, vor und nach jedem Hängekorb einen Platz frei zu lassen! HINWEIS: In diesem Fall kann nicht mehr die gesamte Garkapazität der Maschine genutzt werden.

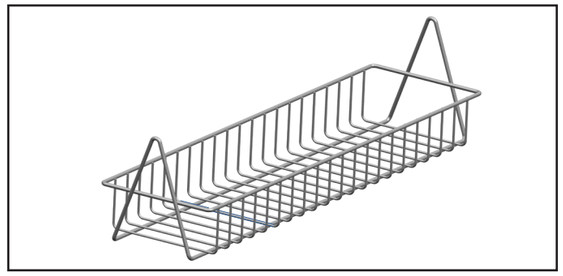
CUIDADO: si usen simultáneamente cestas de tipo basculante con otras espadas no basculantes, deben dejar un espacio vacío antes y después de cada cesta basculante, para evitar colisiones así como los daños resultantes al equipo. NOTA: Entonces, no será posible utilizar la capacidad total de cocción del equipo.



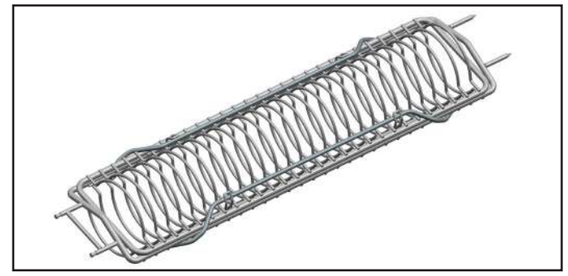
Attrezzo a forchetta lunga
Long fork tools
Outillage deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Utensilio de pincho largo



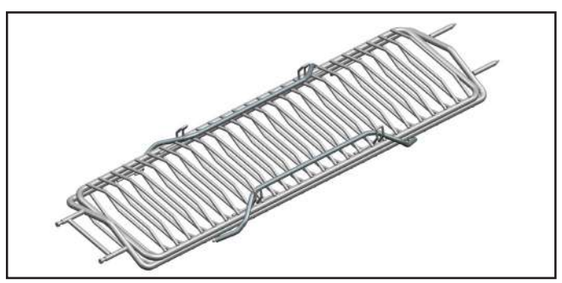
Attrezzo gabbia piatta
Flat cage tool
Outillage cage plate
Butterfly-Korb
Utensilio caja plana



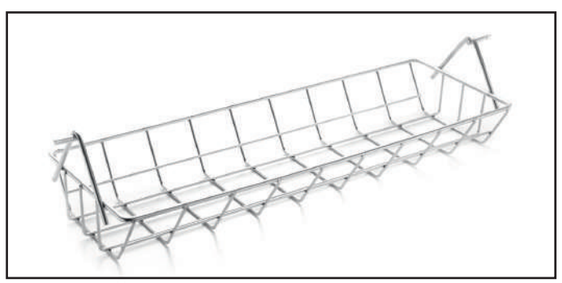
Cestello per arrosti
Basket grid
Balancelle panier
Hängekorb
Cesta para asado



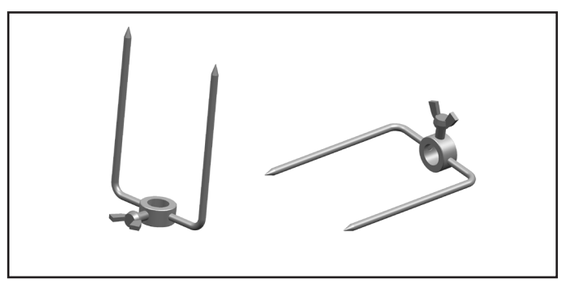
Attrezzo per arrosto Ø 100 mm
Tool for roast Ø 100 mm
Outillage pour rôti Ø 100 mm
Spießkorb für Braten, Ø 100 mm
Utensilio para asado, Ø 100 mm



Attrezzo gabbia bombata
Convex cage tool
Outillage cage bombée
Gewölbter Butterfly-Flachkorb
Utensilio caja convexa



Cestello per arrosti
Basket grid
Balancelle panier
Hängekorb
Cesta para asado

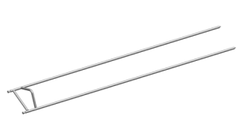


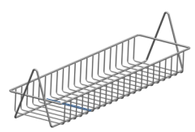
Coppia di forchettoni per asta centrale
Clamps set for central tool
Set outillages centrales grosse pièce
Gabelset für Mittelwerkzeug
Set pinchos para barra central

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Chicken Master

Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción





MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	ATTREZZO A FORCHETTA LUNGA LONG FORK TOOLS OUTILLAGE DEUX PIQUES POUR POULETS LANGER SPIESS FÜR HÄHNCHEN UTENSILIO DE PINCHO LARGO	ATTREZZO GABBIA PIATTA FLAT CAGE TOOL OUTILLAGE CAGE PLATE BUTTERFLY-KORB UTENSILIO CAJA PLANA	ATTREZZO GABBIA BOMBATA CONVEX CAGE TOOL OUTILLAGE CAGE BOMBÉE GEWÖLBTER BUTTERFLY-FLACHKORB UTENSILIO CAJA CONVEXA	CESTELLO PER ARROSTI BASKET GRID BALANCELLE PANIER HÄNGEKORB CESTA PARA ASADO	CESTELLO PER ARROSTI BASKET GRID BALANCELLE PANIER HÄNGEKORB CESTA PARA ASADO	ATTREZZO PER ARROSTO Ø 100 MM TOOL FOR ROAST Ø 100 MM OUTILLAGE POUR RÔTI Ø 100 MM SPIESSKORB FÜR BRATEN, Ø 100 MM UTENSILIO PARA ASADO, Ø 100 MM	COPPIA DI FORCHETTONI PER ASTA CENTRALE CLAMPS SET FOR CENTRAL TOOL SET OUTILLAGES CENTRALES GROSSE PIÈCE GABELSET FÜR MITTELWERKZEUG SET PINCHOS PARA BARRA CENTRAL
Chicken Master 20 Cod. 14100986	**Cod. 14080013.CM** 460 mm*	**Cod. 14080145.CM** 435 mm*	**Cod. 14080562.CM** 435 mm*	**Cod. 14080014.CM** 450 mm*	-	**Cod. 14080563.CM** 435 mm*	**Cod. 14080509.CM**
Chicken Master 35 Cod. 14100980	**Cod. 14080016.CM** 620 mm*	**Cod. 14080146.CM** 570 mm*	**Cod. 14080508.CM** 570 mm*	-	**Cod. 14080015.CM** 600 mm*	**Cod. 14080507.CM** 570 mm*	**Cod. 14080509.CM**
Chicken Master 20 Self-Cleaning Cod. 14100993	**Cod. 14080013.CM** 460 mm*	**Cod. 14080145.CM** 435 mm*	**Cod. 14080562.CM** 435 mm*	**Cod. 14080014.CM** 450 mm*	-	**Cod. 14080563.CM** 435 mm*	**Cod. 14080509.CM**
Chicken Master 35 Self-Cleaning Cod. 14100974	**Cod. 14080016.CM** 620 mm*	**Cod. 14080146.CM** 570 mm*	**Cod. 14080508.CM** 570 mm*	-	**Cod. 14080015.CM** 600 mm*	**Cod. 14080507.CM** 570 mm*	**Cod. 14080509.CM**

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

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Chicken Master

Consumabili
Supplies
Matériels consommables
Gebrauchswaren
Artìculos de consumo

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

Guanti termici
Heat - Gauntlet
Gants isolants
Wärmeschutzhandschuhe
Guantes térmicos

Easy clean, 6 flaconi x 1 L
Easy clean, 6 bottles x 1 L
Easy clean, 6 bouteilles x 1 L
Easy clean, 6 Flaschen x 1 L
Easy clean, 6 botellas x 1 L

Sgrassante CB Self-Cleaning Innovation, fustino 14 kg / 10 L
Cleaner degreaser CB Self-Cleaning Innovation, 14 kg / 10 L tank
Nettoyant dégraissant CB Self-Cleaning Innovation, bidon 14 kg / 10 L
Entfettungsmittel CB Self-Cleaning Innovation, 14 kg / 10 L Tank
Desengrasante CB Self-Cleaning Innovation, bidón 14 kg / 10 L

Brillantante plus CB Self-Cleaning Innovation, flacone 1 L
Sparkling aid plus CB Self-Cleaning Innovation, 1 L tank
Adjuvant de brillantage plus CB Self-Cleaning Innovation, bidon 1 L
Klarspülmittel plus CB Self-Cleaning Innovation, 1 L Tank
Abrillantador plus CB Self-Cleaning Innovation, bidón 1 L

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	BARATTOLO DI AROMI HERBS CAN BOÎTE D'ARÔMES GEWÜRZDOSE TARRO DE ESPECIAS	GUANTI TERMICI HEAT-GAUNTLET GANTS ISOLANTS WÄRMESCHUTZHANDSCHUHE GUANTES TÉRMICOS	EASY CLEAN EASY CLEAN EASY CLEAN EASY CLEAN EASY CLEAN	SGRASSANTE ALCALINO, FUSTINO ALKALINE DEGREASING CLEANER, TANK DÉGRAISSANT ALCALIN, BIDON ALKALISCHES ENTFETTUNG-SMITTEL, TANK DESENGRASANTE ALCALINO, BIDÓN	BRILLANTANTE PLUS, FLACONE RINSE PLUS, TANK BRILLANTAGE PLUS, BIDON KLASPÜLMITTEL PLUS, TANK ABRILANTADOR PLUS, BIDÓN
Chicken Master 20 Cod. 14100986	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. 15030115** 6 x 1 L	-	-
Chicken Master 35 Cod. 14100980	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. 15030115** 6 x 1 L	-	-
Chicken Master 20 Self-Cleaning Cod. 14100993	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg	**Cod. GUANTI-CB**	-	**Cod. 15030124** 14 Kg / 10 L	**Cod. 15030064** 1 L
Chicken Master 35 Self-Cleaning Cod. 14100974	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg	**Cod. GUANTI-CB**	-	**Cod. 15030124** 14 Kg / 10 L	**Cod. 15030064** 1 L

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Chicken Master

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

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**
Chicken Master 20	1	870 mm	720 mm	960 mm	Kg 31
Chicken Master 35	1	990 mm	805 mm	905 mm	Kg 32

MODELLO MODEL **MODÈLE** MODELL **MODELO**	**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**
Chicken Master 20 Cod. 14100986	**Cod. 14100388**
Chicken Master 35 Cod. 14100980	**Cod. 14100313**
Chicken Master 20 Self-Cleaning Cod. 14100993	-
Chicken Master 35 Self-Cleaning Cod. 14100974	-

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Chicken Master

Cappe
Hoods
Hottes
Dunstabzugshauben
Campanas

Cappe da appoggio con filtri inox a labirinto con rosone Ø 150 mm, disponibile su richiesta con kit motore 675 m³/h a velocità variabile (230V~ - 180W)

Hoods with labyrinth inox filters with rosette Ø 150 mm, on request with motor kit 675 m³/h with changeable speed (230V~ - 180W)

Hottes d'appui avec filters inox à labyrinthe avec conduit Ø 150 mm, sur demande avec kit moteur 675 m³/h vitesse variable (230V~ - 180W)

Dunstabzugshauben mit Inox-Labyrinthfiltern und Rosette Ø 150 mm, auf Anfrage mit Motorsatz 675 m³/h, variable Geschwindigkeit (230V~ - 180W)

Campanas apoyadas con filtros inox de laberinto con rosetón 150 mm, bajo demanda con kit motor 675 m³/h de velocidad variable (230V~ - 180W)

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**
Chicken Master 20	2	880 mm	920 mm	442 mm	Kg 36	Kg 48
Chicken Master 35	2	995 mm	920 mm	425 mm	Kg 32	Kg 42

MODELLO MODEL **MODÈLE** MODELL **MODELO**	**CAPPA DA APPOGGIO SENZA MOTORE** HOOD WITHOUT MOTOR **HOTTE D'APPUI SANS MOTEUR** DUNSTABZUGSHAUBE OHNE MOTOR **CAMPANA APOYADA SIN MOTOR**	**CAPPA DA APPOGGIO CON KIT MOTORE** HOOD WITH MOTOR **HOTTE D'APPUI AVEC KIT MOTEUR** DUNSTABZUGSHAUBE MIT MOTORSATZ **CAMPANA APOYADA CON KIT MOTOR**	**CAPPA AUTONOMA** VENTLESS EXTRACTOR HOOD **HOTTE AUTONOME** AUTONOME DUNSTABZUGSHAUBE **CAMPANA EXTRACTORA AUTÓNOMA**
Chicken Master 20 Cod. 14100986	**Cod. 14100997.CM**	**Cod. 14100997.CMM**	**Cod. 14101045.CM**
Chicken Master 35 Cod. 14100980	**Cod. 14100718.CM**	**Cod. 14100718.CMM**	**Cod. 14100927.CM**
Chicken Master 20 Self-Cleaning Cod. 14100993	**Cod. 14100997.CM**	**Cod. 14100997.CMM**	**Cod. 14101045.CM**
Chicken Master 35 Self-Cleaning Cod. 14100974	**Cod. 14100718.CM**	**Cod. 14100718.CMM**	**Cod. 14100927.CM**

Tecnologia avanzata

Cappa autonoma CA

La cappa autonoma senza canna fumaria:
Mai più odori e fumi di cottura nella tua cucina!
Grazie all'azione combinata dei filtri a rete metallica e dei filtri a carboni attivi, la cappa autonoma filtra efficacemente grassi, odori e fumi di cottura, garantendo un assorbimento fino al 95% e contribuendo a mantenere un ambiente di lavoro pulito e piacevole.

- Contaore con avviso automatico di manutenzione filtri
- Sistema di filtraggio certificato
- Filtri lavabili

Advanced technology The ventless hood without a chimney:
No more cooking odors and smoke in your kitchen!
Thanks to the combined action of the metal mesh filters and activated carbon filters, the ventless hood effectively filters grease, cooking odors and smoke, ensuring absorption of up to 95% and helping to maintain a clean and pleasant working environment.

- Hour meter with automatic filter maintenance alert
- Certified filtration system
- Washable filters

Technologie avancée La hotte autonome sans conduit d'évacuation :
Fini les odeurs et les fumées de cuisson dans votre cuisine !
Grâce à l'action combinée des filtres à maille métallique et des filtres à charbon actif, la hotte autonome filtre efficacement les graisses, les odeurs et les fumées de cuisson, garantissant une absorption jusqu'à 95 % et contribuant à maintenir un environnement de travail propre et agréable.

- Compteur horaire avec alerte automatique pour l'entretien des filtres
- Système de filtration certifié
- Filtres lavables

Fortschrittliche Technologie Die autonome Dunstabzugshaube ohne externe Abluft:
Keine Kochgerüche und kein Kochdunst mehr in Ihrer Küche!
Dank der kombinierten Wirkung der Metallgitterfilter und Aktivkohlefilter filtert die autonome Dunstabzugshaube Fette, Kochgerüche und Kochdämpfe wirksam und gewährleistet eine Absorption von bis zu 95 %. So trägt sie zu einer sauberen und angenehmen Arbeitsumgebung bei.

- Betriebsstundenzähler mit automatischer Meldung zur Filterwartung
- Zertifiziertes Filtersystem
- Waschbare Filter

Tecnología avanzada La campana autónoma sin conducto de extracción:
¡Adiós a los olores y humos de cocción en tu cocina!
Gracias a la acción combinada de los filtros de malla metálica y los filtros de carbón activo, la campana autónoma filtra eficazmente las grasas, los olores y los humos de cocción, garantizando una absorción de hasta el 95 % y contribuyendo a mantener un entorno de trabajo limpio y agradable.

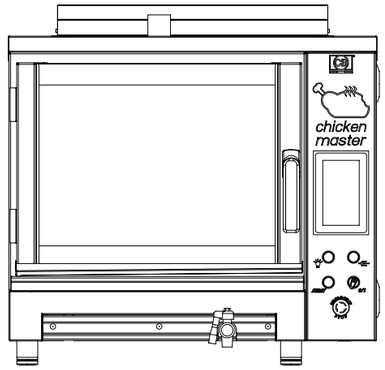
- Contador de horas con aviso automático para el mantenimiento de los filtros
- Sistema de filtrado certificado
- Filtros lavables

Cappa per Hood for **Hotte pour** Abzugshaube für **Campana para**	**Larghezza** Width **Largeur** Breite **Anchura**	**Profondità** Depth **Profondeur** Tiefe **Profundidad**	**Altezza** Height **Hauteur** Höhe **Altura**	**Portata motore** Motor capacity **Capacité moteur** Motoren-Kapazität **Capacidad del motor**	**Tensione** Voltage **Tension** Spannung **Voltaje**	**Potenza** Power **Puissance** Leistung **Potencia**	**Peso** Weight **Poids** Gewicht **Peso**
Chicken Master 20	864 mm	769 mm	455 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 74
Chicken Master 35	995 mm	788 mm	435 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 80

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

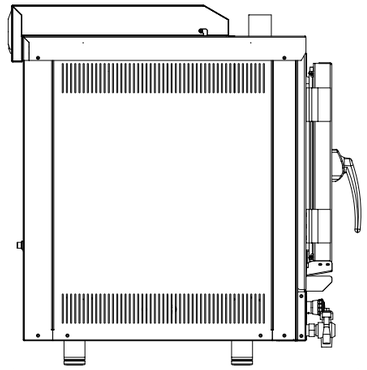
Chicken Master

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

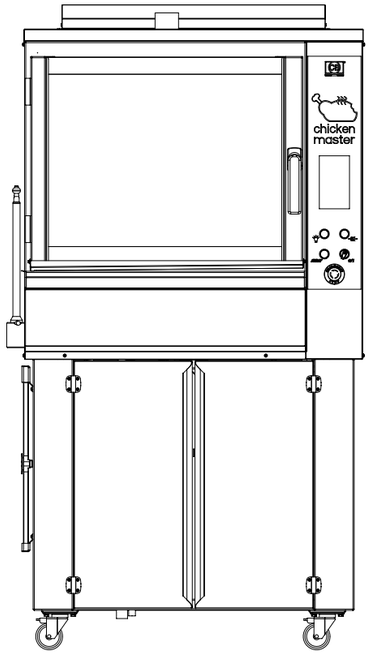


ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA

LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA

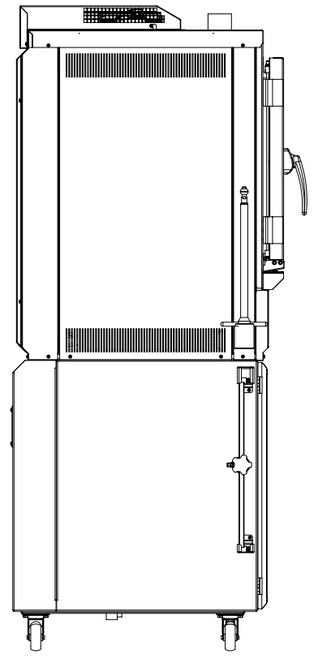


PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD



ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA

LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Chicken Master 20 Cod. 14100986	Chicken Master 35 Cod. 14100980	Chicken Master 20 Self-Cleaning Cod. 14100993	Chicken Master 35 Self-Cleaning Cod. 14100974
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	890 mm	1020 mm	951 mm	1070 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	840 mm	926 mm	830 mm	876 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	858 mm	1080 mm	1770 mm	1892 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

V6 - 14/09/2026