



GIRARROSTI

Girarrosti ventilati elettrici

Electrical ventilated chicken spits

Rôtissoires ventilées électriques

Ventilierte Elektro-Hähnchengrillgeräte

Asadores ventilados eléctricos

Il quarzo che cuoce

Girarrosti ventilati elettrici

Pensati per una collocazione ottimale nei punti vendita di supermercati, macellerie, gastronomie. Sfruttando le teglie, i cestelli e l'asta centrale, offrono varie possibilità di cottura (arrosti, roast-beef, pasta al forno, verdure gratinate e altro). I girarrosti ventilati CB sono a basso consumo energetico; grazie alle lampade al quarzo illuminano in modo ottimale il prodotto che è in cottura.

Quartz that cooks

Electrical ventilated chicken spits

They have been conceived to be well placed in supermarkets, butchers shops and gastronomies. Thanks to the basket grids, the pans and the central spit, they offer different possibilities of cooking (roasts, pasta, vegetables cooked "au gratin" and much more). CB ventilated chicken-spits act at low energy consumption and, thanks to the quartz lamps, they optimally enlight the product while being cooked.

Le quartz qui cuisine

Rôtissoires ventilées électriques

Ces rôtissoires ont été conçues pour une excellente mise en place dans les points de vente des supermarchés, boucheries et gastronomies. En exploitant les balancelles à paniers, les balancelles pleines et la broche centrale, elles offrent plusieurs possibilités de cuisson (rôtis, roast-beef, pâtes, légumes gratinés, et tout).

Les rotissoires ventilées CB sont à faible consommation d'énergie, grâce aux lampes à quartz, et éclairent de façon optimale le produit qui est en cuisson.

Der Quarz, der gart

Ventilierte Elektro-Hähnchengrillgerät

Konzipiert für eine optimale Platzierung in Supermärkten, Metzgereien und Gourmet-restaurants. Durch den Einsatz von Pfannen-Elementen, wie auch unseren Hähnchengrill-Spießkörben, oder der Verwendung des zentralen Spießes, wird dieses Gerät zu einem vielseitigen Begleiter in Ihrer Küche und bietet zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten, vom Braten, über Roastbeef, überbackene Nudel- oder Gemüsegerichte und vieles andere). Die ventilierten Hähnchengrillgeräte von CB arbeiten mit Quarzlampen, welche energieeffizient sind und zudem das Gargut optimal beleuchten.

El cuarzo que cuece

Asadores ventilados eléctricos

Diseñados para una colocación excelente en los puntos de venta en supermercados, carnicerías, charcuterías. Aprovechando las bandejas, las cestas y la espada central, ofrecen una variedad de cocciones (asados, roast-beef, pasta al horno, verduras a la plancha y mucho más). Los asadores ventilados CB funcionan con bajo consumo energético y, gracias a las lámparas de cuarzo, iluminan de manera óptima el producto que está en la cocción.

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.



Scopri l'azienda CB

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

Girarrosti ventilati elettrici

Electrical ventilated chicken spits

Characteristics and advantages GV MAN

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

Characteristics and advantages GV

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

Rôtissoires ventilées électriques

Caracteristiques et avantages GV MAN

- Mouvement à rotation simple avec broches deux piques pour poulets
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud et lampes à quartz
- Gestion des cuissons avec une minuterie 0-120 minutes
- 2 extracteur de fourchettes inclus
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - équipés aussi de vitre à l'arrière
- Broches deux piques pour poulets en dotation

Caracteristiques et avantages GV

- Mouvement à rotation simple avec broches deux piques pour poulets
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud et lampes à quartz
- Gestion des cuissons avec programmeur électronique
- 2 extracteur de fourchettes inclus
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - équipés aussi de vitre à l'arrière
- Allumage automatique dans les 24 h
- Broches deux piques pour poulets en dotation

Ventilierte Elektro-Hähnchengrillgeräte

Merkmale und Vorteile GV MAN

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

Merkmale und Vorteile GV

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

Asadores ventilados eléctricos

Características y ventajas GV MAN

- Rotación de espadas individuales de horquilla larga
- Sistema de cocción consistente en ventilación de aire caliente y lámparas de cuarzo
- Gestión de la cocción con temporizador 0-120 minutos
- 2 extractor de espadas en dotación
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - también equipados con vidrio trasero
- Espadas de horquilla larga incluidas

Características y ventajas GV

- Rotación de espadas individuales de horquilla larga
- Sistema de cocción consistente en ventilación de aire caliente y lámparas de cuarzo
- Gestión de la cocción con programador electrónico
- 2 extractor de espadas en dotación
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - también equipados con vidrio trasero
- Encendido automático en 24 h
- Espadas de horquilla larga incluidas

Caratteristiche e Vantaggi



GV MAN & GV

Girarrosti CB dal 1962



GV MAN

- Movimento singola rotazione con schidioni a forchetta lunga
- Sistema di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo
- Gestione di cotture con timer 0-120 minuti
- 2 estrattori di schidioni in dotazione
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - Dotati anche di vetro posteriore
- Schidioni a forchetta lunga in dotazione

GV

- Movimento singola rotazione con schidioni a forchetta lunga
- Tecnologia di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo
- Gestione di cotture con programmatore elettronico
- 2 estrattori di schidioni in dotazione
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - Dotati anche di vetro posteriore
- Accensione automatica nelle 24 h
- Schidioni a forchetta lunga in dotazione

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti ventilati elettrici GV MAN

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica



GV-16/20 MAN

Cod. 14100199

GV-24/28 MAN

Cod. 14100364

GV-35/42 MAN

Cod. 14100200

GV-48/56 MAN

Cod. 14100372

GV-70/84 MAN

Cod. 14100201

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

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti ventilati elettrici GV

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica



GV-16/20

Cod. 14100138

GV-24/28

Cod. 14100363

GV-35/42

Cod. 14100141

GV-48/56

Cod. 14100371

GV-70/84

Cod. 14100142

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

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

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti ventilati elettrici

Schidioni
Spits
Broches
Spieße
Espadas

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

WARNING: In order to avoid collisions and consequent damage to the equipment, when using tilting baskets at the same time as other types of non-tilting spits, it is necessary to leave one space empty either before and after each tilting basket! **NOTE:** In this case it will no longer be possible to use the total cooking capacity of the machine.

ATTENTION: afin d'éviter des collisions et d'endommager l'équipement, en cas d'utilisation simultanée de paniers basculants avec d'autres types de broches non basculantes, il est nécessaire de laisser un espace vide avant et après chaque panier basculant! **REMARQUE:** dans ce cas, il ne sera plus possible de profiter de la capacité de cuisson totale de la machine.

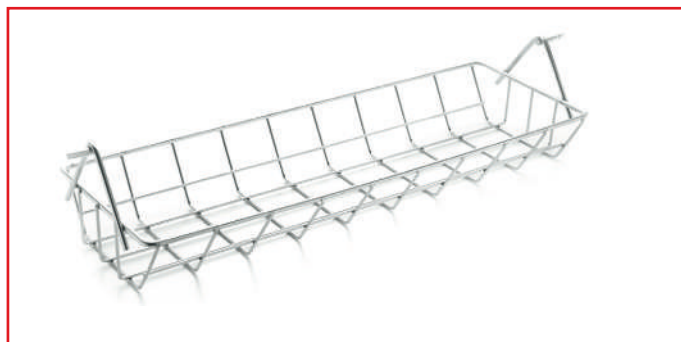
ACHTUNG: Um einen Zusammenstoß und nachfolgende Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es bei gleichzeitiger Verwendung von Hängkörben mit anderen Garbehältern erforderlich, vor und nach jedem Hängkorb einen Platz frei zu lassen! **HINWEIS:** In diesem Fall kann nicht mehr die gesamte Garkapazität der Maschine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

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



Schidione per forchetta lunga

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



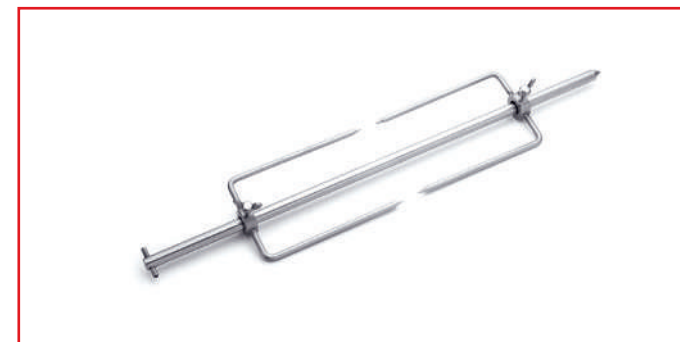
Cestello per arrosti

Basket grid
Balancelle panier
Hängkorb
Cesta para asado



Cestello completo di teglia

Complete basket
Balancelle pleine
Pfannenkorb komplett
Cesta dotata de bandeja



Asta centrale completa di forchettoni

Central spit complete with clamps
Broche à jambon avec crochets
Mittelspieß komplett mit Klammern für Lamm, Ferkel
Espada central dotata de pinchos



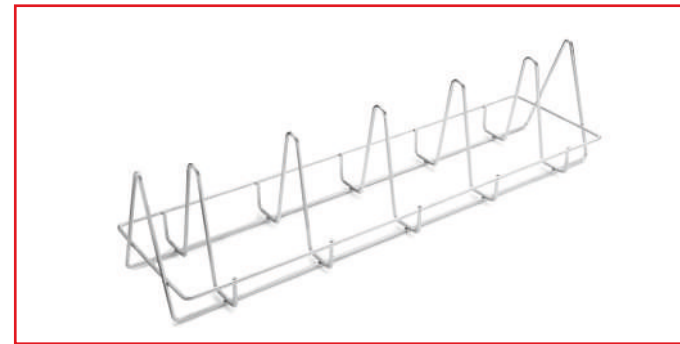
Cestello per arrosti

Basket grid
Balancelle panier
Hängkorb
Cesta para asado



Schidione per polli alla diavola e alette

Grid for spatchcock chicken and wings
Broche pour poulets à la crapaudine et ailettes
Flachkorb für Hähnchen nach Diavola Art und Chikenwings
Espada para pollos en porciones y alitas



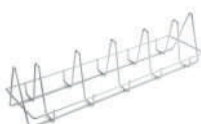
Cestello verticale

Vertical basket grid
Broche à panier verticale
Vertikaler Hängkorb
Cesta vertical

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti
ventilati elettrici

Schidioni
Spits
Broches
Spieße
Espadas



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	SCHIDIONE PER FORCHETTA LUNGA SPECIAL LONG SPIT BROCHE DEUX PIQUES POUR POULETS SPIEß FÜR HÄHNCHEN ESPADA DE HORQUILLA LARGA	CESTELLO PER ARROSTI BASKET GRID BALANCELLE PANIER HÄNGEKORB CESTA PARA ASADO	CESTELLO PER ARROSTI BASKET GRID BALANCELLE PANIER HÄNGEKORB CESTA PARA ASADO	SCHIDIONE PER POLLI ALLA DIAVOLA E ALETTE GRID FOR SPATCHCOCK CHICKEN AND WINGS BROCHE POUR POULETS À LA CRAPAUDINE ET AILETTES FLACHKORB FÜR HÄHNCHEN NACH DIAVOLA ART UND CHICKENWINGS ESPADA PARA POLLOS EN PORCIO- NES Y ALITAS	CESTELLO COMPLETO DI TEGLIA COMPLETE BASKET BALANCELLE PLEINE PFANNENKORB KOMPLETT CESTA DOTADA DE BANDEJA	SOLO TEGLIA PAN ONLY SEULEMENT BAC NUR PFANNE SÓLO BANDEJA	SOLO PORTA TEGLIA PANHOLDER ONLY SEULEMENT PORTE-BAC NUR PFANNENHALTERUNG SÓLO CESTA	ASTA CENTRALE COMPLETA DI FORCHETTONI CENTRAL SPIT COMPLETE WITH CLAMPS BROCHE À JAMBON AVEC CROCHETS MITTELSPIEß KOMPLETT MIT KLAMMERN FÜR LAMM, FERKEL ESPADA CENTRAL DOTADA DE PINCHOS	CESTELLO VERTICALE VERTICAL BASKET GRID BROCHE À PANIER VERTICALE VERTIKALER HÄNGEKORB CESTA VERTICAL
GV-16/20 MAN Cod. 14100199 GV-16/20 Cod. 14100138	Cod. 14080013 460 mm*	Cod. 14080014.LAV 450 mm*	-	Cod. 14080145 435 mm*	Cod. 04040005 430 mm*	Cod. 01060011	Cod. 04040009.LAV	Cod. 04040011 425 mm*	-
GV-24/28 MAN Cod. 14100364 GV-24/28 Cod. 14100363	Cod. 14080016 620 mm*	-	Cod. 14080078 600 mm*	Cod. 14080146 570 mm*	Cod. 04040498 585 mm*	Cod. 01170074	Cod. 04040486	Cod. 04040504 580 mm*	-
GV-35/42 MAN Cod. 14100200 GV-35/42 Cod. 14100141	Cod. 14080016 620 mm*	-	Cod. 14080015 600 mm*	Cod. 14080146 570 mm*	Cod. 04040006 585 mm*	Cod. 01060013	Cod. 04040010	Cod. 04040012 580 mm*	Cod. 04040004
GV-48/56 MAN Cod. 14100372 GV-48/56 Cod. 14100371	Cod. 14080016 620 mm*	-	Cod. 14080078 600 mm*	Cod. 14080146 570 mm*	Cod. 04040498 585 mm*	Cod. 01170074	Cod. 04040486	Cod. 04040504 580 mm*	-
GV-70/84 MAN Cod. 14100201 GV-70/84 Cod. 14100142	Cod. 14080016 620 mm*	-	Cod. 14080015 600 mm*	Cod. 14080146 570 mm*	Cod. 04040006 585 mm*	Cod. 01060013	Cod. 04040010	Cod. 04040012 580 mm*	Cod. 04040004

*Misura utile di cottura L: sable measure of cooking Mesure utile de cuisson Nutzbreite Medida útil de cocción

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti ventilati elettrici

Consumabili
Supplies
Matériels consommables
Gebrauchswaren
Artículos de consumo



Guanti termici
Heat - Gauntlet
Gants isolants
Wärmeschutzhandschuhe
Guantes térmicos

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



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



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti ventilati elettrici

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accesorios



Vetrine calde ventilate su ruote con vetri scorrevoli su entrambi i lati
Warming cabinets on wheels with sliding glass-doors on both sides
Vitrines chaudes sur roulettes avec portes coulissantes en verre sur les deux cotes
Warmhalteschränke auf Rädern mit beidseitigen Glaßschiebetüren
Vitrinas calientes con ruedas con vidrios correderos en ambos lados

Modello 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
EV-16	2	30° - 90°C	830 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	Kg 56
EV-24	2	30° - 90°C	990 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	Kg 71
EV-35	2	30° - 90°C	990 mm	805 mm	1030 mm	230V~	2,2 KW	Kg 96



Ripiano intermedio extra per cavalletto
Extra intermediate shelf for stand
Étagère intermédiaire extra pour chariot
Extra Zwischenablage für Untergestell
Estante intermedio extra para caballete

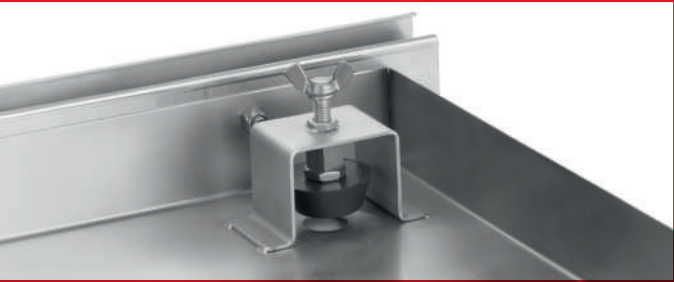


Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio
Demountable stainless steel stands on wheels with intermediate shelf
Chariots démontables en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire
Inox-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
Caballetes desmontables en acero inox con ruedas y estante intermedio

Cavalletto per 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
GV-16/20	1	830 mm	510 mm	960 mm	Kg 21
GV-24/28	1	990 mm	510 mm	960 mm	Kg 24
GV-35/42	1	990 mm	805 mm	905 mm	Kg 32



Rubinetto scarico grassi su bacinella
Fat draincock on container
Lèchefrite avec robinet
Behälter mi Fettablaufhahn
Grifo de descarga de grasas montado en la bandeja



Rubinetto scarico grassi interno su bacinella
Internal fat draincock on container
Lèchefrite avec robinet interne
Behälter mit Fettablaufhahn innen
Grifo interno descarga grasas montado en la bandeja

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	RUBINETTO SCARICO GRASSI SU BACINELLA FAT DRAINCOCK ON CONTAINER LÈCHEFRITE AVEC ROBINET BEHÄLTER MI FETTABLAUFHAHN GRIFO DE DESCARGA DE GRASAS MONTADO EN LA BANDEJA	RUBINETTO SCARICO GRASSI INTERNO SU BACINELLA INTERNAL FAT DRAINCOCK ON CONTAINER LÈCHEFRITE AVEC ROBINET INTERNE BEHÄLTER MI FETT- ABLAUFHAHN INNEN GRIFO INTERNO DE DESCARGA DE GRASAS MONTADO EN LA BANDEJA	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 WHE- ELS WITH INTERMEDIATE SHELF CHARIOT DEMOUNTABLE 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
GV-16/20 MAN Cod. 14100199 GV-16/20 Cod. 14100138	Cod. 14080088	Cod. 14080089	EV-16 Cod. 14100140	GV-16/20 Cod. 14100312	GV-16/20 Cod. 04040415
GV-24/28 MAN Cod. 14100364 GV-24/28 Cod. 14100363	Cod. 14080088	Cod. 14080089	EV-24 Cod. 14100382	GV-24/28 Cod. 14100370	GV-24/28 Cod. 04040544
GV-35/42 MAN Cod. 14100200 GV-35/42 Cod. 14100141	Cod. 14080088	Cod. 14080089	EV-35 Cod. 14100145	GV-35/42 Cod. 14100313	GV-35/42 Cod. 04040416
GV-48/56 MAN Cod. 14100372 GV-48/56 Cod. 14100371	Cod. 14080088	Cod. 14080089	-	-	-
GV-70/84 MAN Cod. 14100201 GV-70/84 Cod. 14100142	Cod. 14080088	Cod. 14080089	-	-	-

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti

ventilati elettrici

Cappe
Hoods
Hottes
Dunstabzugshauben
Campanas

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

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

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

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



Cappa per 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
GV-16/20	2	760 mm	890 mm	375 mm	Kg 30	Kg 35
GV-24/28 - GV-48/56	4	920 mm	890 mm	375 mm	Kg 36	Kg 41
GV-35/42 - GV-70/84	4	920 mm	1185 mm	375 mm	Kg 40	Kg 45

MODELLO MODEL MODÈLE 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
GV-16/20 MAN Cod. 14100199 GV-16/20 Cod. 14100138	GV-16/20 Cod. 14100427	GV-16/20 Cod. 14100427.MOT
GV-24/28 MAN Cod. 14100364 GV-24/28 Cod. 14100363	GV-24/28 Cod. 14100426	GV-24/28 Cod. 14100426.MOT
GV-35/42 MAN Cod. 14100200 GV-35/42 Cod. 14100141	GV-35/42 Cod. 14100409	GV-35/42 Cod. 14100409.MOT
GV-48/56 MAN Cod. 14100372 GV-48/56 Cod. 14100371	GV-48/56 Cod. 14100426	GV-48/56 Cod. 14100426.MOT
GV-70/84 MAN Cod. 14100201 GV-70/84 Cod. 14100142	GV-70/84 Cod. 14100409	GV-70/84 Cod. 14100409.MOT

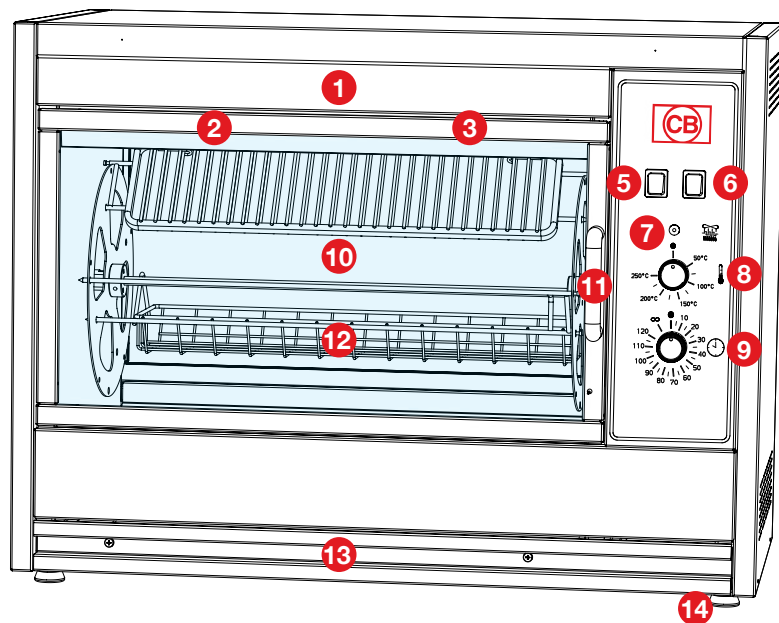


SINCE 1962

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti ventilati elettrici GV MAN

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



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

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

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

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

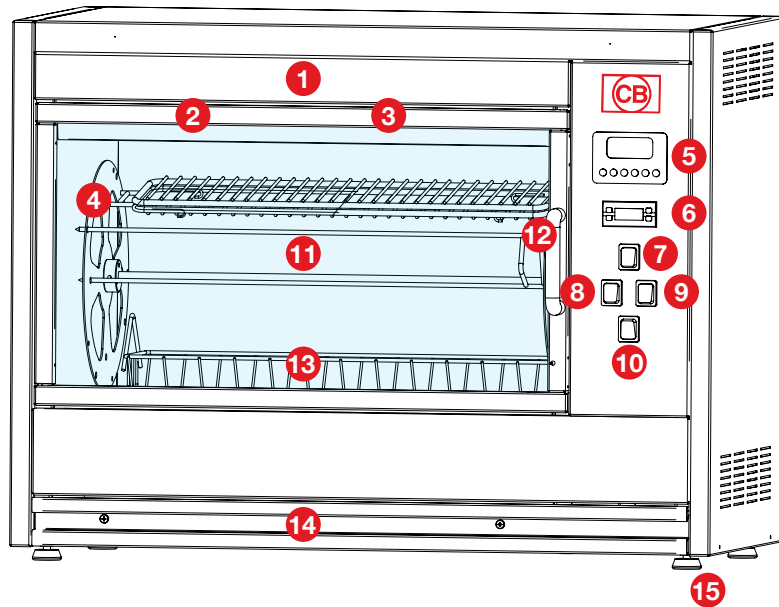
1. Ventilación de aire caliente
2. Resistencias acorazadas
3. Lámparas de cuarzo
4. Rotación de espadas individuales de horquilla larga
5. ON/OFF
6. Movimiento
7. Testigo resistencias
8. Regulador de energía
9. Temporizador
10. Puerta con vidrio de baja emisividad
11. Asa ergonómica anti quemaduras
12.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



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti ventilati elettrici GV

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



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

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

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

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

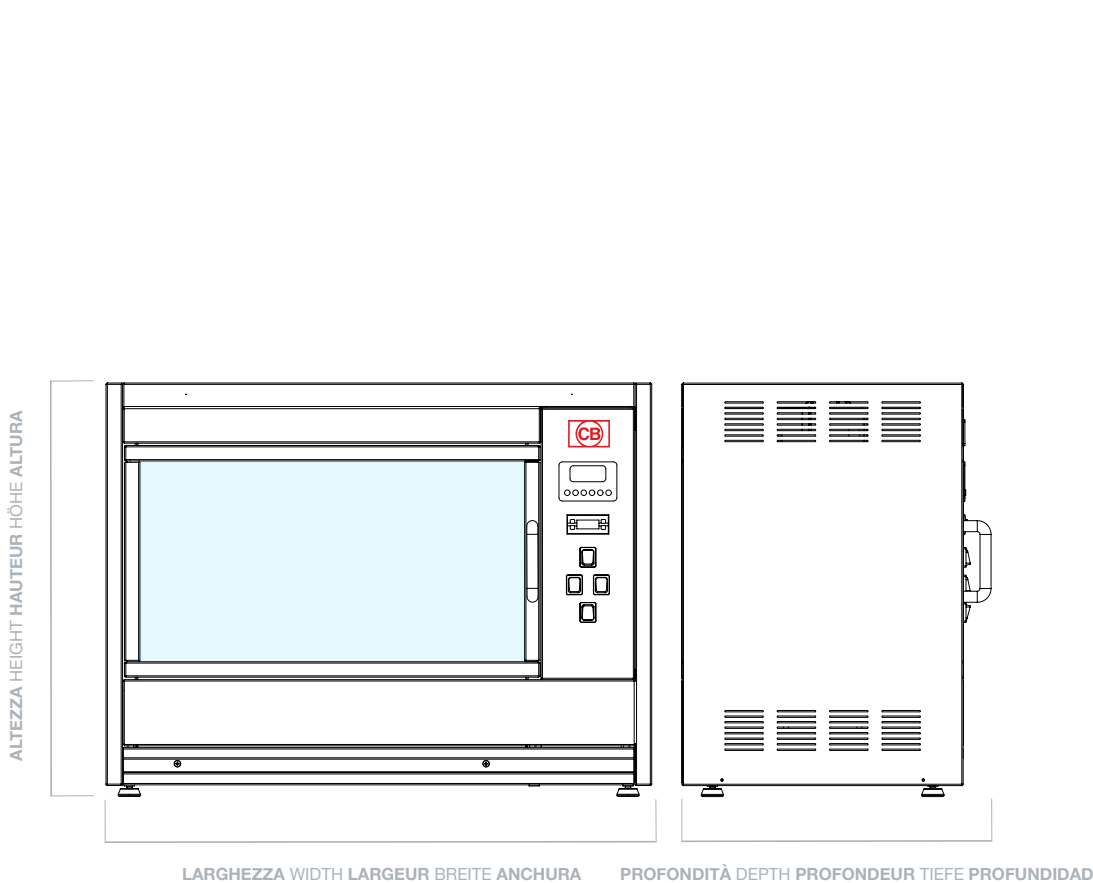
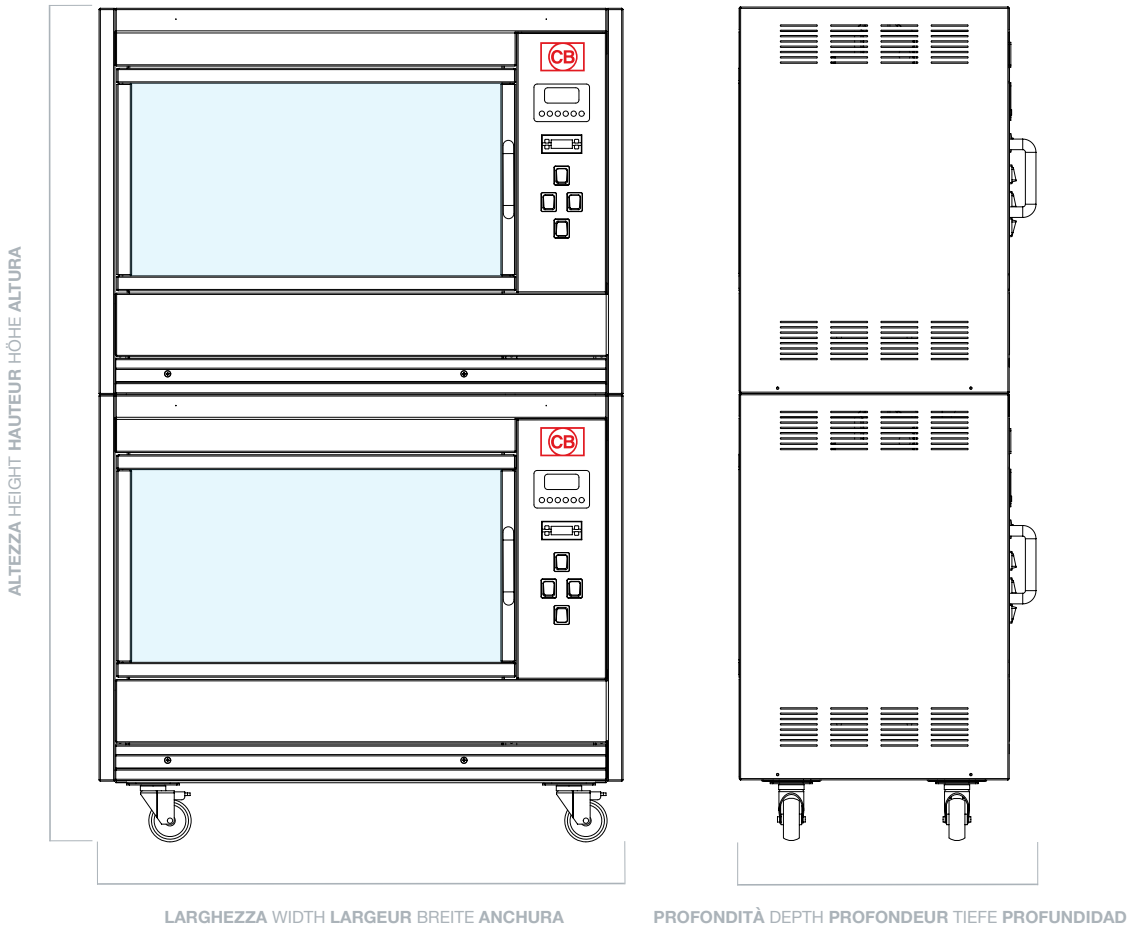
1. Ventilación de aire caliente
2. Resistencias acorazadas
3. Lámparas de cuarzo
4. Rotación de espadas individuales de horquilla larga
5. Programador electrónico
6. Termostato digital
7. MANUAL/AUTOMATIC
8. Movimiento
9. Interruptor resistencias
10. ON/OFF
11. Puerta con vidrio de baja emisividad
12.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



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti ventilati elettrici

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones



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



CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

 +39.035.499491 www.cb-italy.com
 +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