SINCE 1962

RIGENERATORE E MANTENITORE

PRIMUS

Rigeneratore e mantenitore caldo con umidificazione

Regeneration oven and warm keeper with humidification

Régénérateur et maintien au chaud avec humidification

Regenerationsofen und Warmhalteschrank mit Befeuchtung

Horno regenerador y mantenedor de calor con humidificación

Rigeneratore e mantenitore

Regeneration oven and warm keeper with humidification

PRIMUS is the CB regeneration oven and warm keeper that allows you to plan two very crucial phases of catering, such as food preparation and serving, with the greatest possible efficiency. The result? Less stress, greater programmability of work and the possibility of relying on a machine that, in all respects, represents the perfect trait d'union between the kitchen and the dining room.

Régénérateur et maintien au chaud avec humidification

PRIMUS est le régénérateur et maintien au chaud CB qui permet de planifier de manière optimale deux phases extrêmement importantes de la restauration comme la préparation et l'administration des aliments. Le résultat ? Moins de stress, plus de programmabilité du travail et la possibilité de compter sur une machine qui, à tous égards, représente le parfait trait d'union entre la cuisine et la salle.

Regenerationsofen und Warmhalteschrank mit Befeuchtung

PRIMUS ist der CB-Regenerationsofen und Warmhalteschrank, mit dem Sie zwei äußerst wichtige Phasen in der Küchenorganisation, wie das Zubereiten und Anrichten der Speisen optimal planen können. Das Ergebnis? Weniger Stress, bessere Organisation der Arbeit und die Möglichkeit, sich auf eine Maschine zu verlassen, die in jeder Hinsicht die perfekte Schnittstelle zwischen Küche und Gastraum darstellt.

Horno regenerador y mantenedor de calor con humidificación

PRIMUS es el horno regenerador y mantenedor de calor de CB que permite planificar, de manera óptima, dos fases extremadamente importantes de la restauración, como la preparación y el suministro de los alimentos. ¿El resultado? Menos estrés, mayor programabilidad del trabajo y la posibilidad de contar con una máquina que, a todos los efectos, representa el enlace perfecto entre la cocina y la sala.

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

PRIMUS

Rigeneratore e mantenitore caldo con umidificazione

PRIMUS è il rigeneratore e mantenitore in caldo CB che permette di pianificare, in modo ottimale, due fasi estremamente importanti della ristorazione come la preparazione e la somministrazione degli alimenti. Il risultato? Meno stress, maggior programmabilità del lavoro e la possibilità di contare su un macchinario che, a tutti gli effetti, rappresenta il perfetto trait d'union tra la cucina e la sala.

Una tecnologia versatile

A versatile technology designed for the restaurant and catering industry

PRIMUS can be used both in professional kitchens, through the use of a fixed water connection, and during catering or external events, thanks to an integrated basin that ensures the natural humidification of food.

- PRIMUS 6 table-top with 6 GN 1/1, PRIMUS 10 on wheels with 10 GN 1/1
- Tray slide distance 72 mm, trays with a maximum depth of 65 mm
- Sustainable and environmentally friendly, reduced consumption
- Convection technology with gentle ventilation (30°C - 140°C)
- Humidifier with automatic water atomisation
- Regeneration and keeping warm

Une technologie polyvalente conçue pour la restauration et catering

PRIMUS peut être aussi bien utilisé à l'intérieur d'une cuisine professionnelle, à travers l'utilisation d'un raccordement d'eau fixe, que lors de traiteurs ou d'événements extérieurs, grâce à une cuvette intégrée qui garantit une humidification naturelle des aliments.

- PRIMUS 6 de comptoir avec 6 GN 1/1, PRIMUS 10 sur roues avec 10 GN 1/1
- Distance entre les guides des bacs 72 mm, bassins d'une profondeur maximale de 65 mm
- Durable et respectueux de l'environnement, consommation réduite
- Technologie de convection avec ventilation douce (30°C - 140°C)
- Humidificateur avec nébulisation automatique de l'eau
- Régénération et maintien au chaud

Flexible Kochtechnologie für die Gastronomie und Catering

In der professionellen Küche kann der PRIMUS einfach an einem festen Wasseranschluss montiert werden. Für einen flexibleren Gebrauch außer Haus (Catering), bietet der Primus mit einem integrierten Einlegebecken eine natürliche Befeuchtung der Lebensmittel während der Regeneration und Warmhaltens auch außer Haus.

- PRIMUS 6 Tischmodell mit 6 GN 1/1, PRIMUS 10 auf Rädern mit 10 GN 1/1
- Schienenabstände 72 mm, GN- Behälter bis zu einer Tiefe von 65 mm
- Umweltbewusst und nachhaltig, reduzierter Verbrauch
- Umluft Technologie mit milder Heißluftventilation 30°C- 140°C
- Integrierte automatische Dampfzerstäubung

Una tecnología versátil pensada para la restauración y el catering

PRIMUS se puede utilizar tanto dentro de una cocina profesional, a través del uso de una conexión de agua fija, como durante el catering o eventos externos, gracias a una cuba integrada que garantiza una humidificación natural de los alimentos.

- PRIMUS 6 de mesa con 6 GN 1/1, PRIMUS 10 sobre ruedas con 10 GN 1/1
- Distancia guías cuba 72 mm, cubas con una profundidad máxima de 65 mm
- Sostenible y respetuoso con el medioambiente, consumo reducido
- Tecnología de convección con ventilación suave (30°C - 140°C)
- Humidificador con nebulización automática de agua
- Regeneración y mantenimiento en caliente

PRIMUS

PRIMUS

Una tecnologia versatile pensata per la ristorazione ed il catering

PRIMUS può essere impiegato sia all'interno di una cucina professionale, attraverso l'impiego di un allacciamento idrico fisso, sia durante catering o eventi esterni, grazie ad una bacinella integrata che garantisce un'umidificazione naturale degli alimenti.

- PRIMUS 6 da banco con 6 bacinelle/teglie GN 1/1, PRIMUS 10 su ruote con 10 bacinelle/teglie GN 1/1
- Distanza guide bacinella 72 mm, altezza massima bacinelle 65 mm
- Sostenibile e rispettoso all'ambiente, consumi ridotti
- Tecnologia a convezione con ventilazione delicata (30°C - 140°C)
- Umidificatore con nebulizzazione automatica dell'acqua
- Rigenerazione e mantenimento in caldo

Che qualità!

Incredible quality!

With PRIMUS, food is regenerated gently, evenly and without any loss of quality. The ideal conditions for regenerating juicy, tasty and ready-to-serve food.

- Optimal regeneration is possible thanks to the chamber's gentle ventilation and constant temperature
- Perfect humidification thanks to automatic water atomisation

Quelle qualité !

Avec PRIMUS, les aliments sont régénérés de manière douce, uniforme et sans perte de qualité. Les conditions idéales pour retourner des plats juteux, savoureux et prêts à être servis.

- Régénération optimale grâce à une ventilation douce et une température uniforme garantie à l'intérieur de la chambre
- Humidification parfaite grâce à la nébulisation automatique de l'eau

Qualitätssteigerndes Regenerieren

Mit dem PRIMUS werden Gerichte schonend, gleichmäßig und ohne Qualitäts- und Feuchtigkeitsverluste aufgewärmt und schmecken wie frisch zubereitet.

- Schonendes Regenerieren dank der garan tierten uniformen Temperatur im inneren der Garkammer und der milden Heißluftventilation
- Perfekte Befeuchtung dank der automatischen Dampfzerstäubung

¡Qué calidad!

Con PRIMUS los alimentos se regeneran de forma suave, uniforme y sin pérdida de calidad. Las condiciones ideales para devolver platos jugosos, sabrosos y listos para ser servidos.

- Regeneración óptima gracias a la ventilación suave y la temperatura uniforme garantizada dentro de la cámara
- Perfecta humidificación gracias a la nebulización automática de agua

SINCE 1962

PRIMUS

Che qualità!

Con PRIMUS gli alimenti vengono rigenerati in modo delicato, uniforme e senza perdita di qualità. Le condizioni ideali per restituire delle pietanze succose, saporite e pronte per essere servite.

- Rigenerazione ottimale grazie alla ventilazione delicata e alla temperatura uniforme garantita all'interno della camera
- Perfetta umidificazione grazie alla nebulizzazione automatica dell'acqua

Il mantenitore in caldo

Warm keepers

The warm keeper, which is essential in the catering industry, is the key piece of equipment in any modern, professional kitchen. Hardly any business can do without it, as it maintains the quality of the food. In this respect, the purchase is particularly interesting for both the catering industry (PRIMUS 10) and small to medium-sized restaurants (PRIMUS 6).

Thanks to its keep-warm function, PRIMUS guarantees an optimal and constant serving temperature.

- Preservation of food quality and organoleptic characteristics
- Zeroing any microbiological risk

Le maintien au chaud

Le maintien au chaud, indispensable dans le secteur de la restauration, représente la machine clé de toute cuisine moderne et professionnelle. Aucune activité ne peut s'en empêcher car elle maintient la qualité des aliments. Cet achat est particulièrement intéressant tant pour la restauration collective (PRIMUS 10) que pour la petite et moyenne restauration (PRIMUS 6).

PRIMUS, grâce à sa fonction de maintien au chaud, garantit une température de service optimale et constante.

- Préservation de la qualité et des caractéristiques organoleptiques des aliments
- Remise à zéro de tout risque microbiologique

Warmhalteschrank

Der Wärmeschrank gehört ohne Frage in jede moderne Profi Küche und ist in der Gastronomie unverzichtbar. Kaum eine gastronomische Einrichtung kommt ohne den Einsatz von Wärmeschränken aus, da durch diese die hohe Qualität der zubereiteten Speisen erhalten bleibt. Besonders für Mensen oder große Restaurants mit einer Vielzahl von Sitzplätzen ist die Anschaffung des PRIMUS 10 interessant und für mittelständische Gastronomiebetriebe zeigt sich der PRIMUS 6 als kompakte und effiziente Anschaffung.

Der PRIMUS garantiert dank der Warmhaltefunktion eine optimale und konstante Serviertemperatur.

- Sensorische und organoleptische Qualität der Lebensmittel bleiben erhalten
- Ausschluss eines mikrobiologischen Risikos

El mantenedor de calor

El mantenedor de calor, imprescindible en el sector de la restauración, constituye el equipo clave de toda cocina moderna y profesional. Y es que casi ningún negocio puede prescindir de él, ya que mantiene inalterada la calidad de los alimentos. La compra, en este sentido, es particularmente interesante tanto para la restauración colectiva (PRIMUS 10) como para la pequeña y mediana restauración (PRIMUS 6).

PRIMUS, gracias a la función de mantenimiento en caliente, garantiza una temperatura de servicio óptima y constante.

- Protección de la calidad y las características organolépticas de los alimentos
- Eliminación de cualquier riesgo microbiológico

PRIMUS

Il mantenitore in caldo

Il mantenitore in caldo, indispensabile nel settore della ristorazione, rappresenta il macchinario chiave di ogni cucina moderna e professionale. Quasi nessuna attività, infatti, può farne a meno in quanto mantiene inalterata la qualità degli alimenti. L'acquisto, in tal senso, è particolarmente interessante sia per la ristorazione collettiva (PRIMUS 10) che per la piccola-media ristorazione (PRIMUS 6).

PRIMUS, grazie alla funzione di mantenimento in caldo, garantisce una temperatura di servizio ottimale e costante.

- Salvaguardia della qualità e delle caratteristiche organolettiche degli alimenti
- Azzeramento di qualsiasi rischio microbiologico

Che organizzazione!

For better organisation in the kitchen

The PRIMUS regenerating oven and warm keeper is the perfect ally for peak periods, namely those times when the kitchen has to meet high demand in a very short time.

- Menu items, being already at serving temperature, can be served consecutively
- Customers are served, efficiently, drastically reducing waiting times

Pour une meilleure organisation en cuisine

Le régénérateur et maintien au chaud PRIMUS, représente l'allié parfait pour affronter les périodes de pointe, c'est-à-dire les moments où la cuisine doit satisfaire, en très peu de temps, une demande élevée.

- Les plats du menu, étant déjà à la température de service, peuvent être servis consécutivement
- Les clients sont servis efficacement, réduisant considérablement les attentes

Für eine bessere Küchenorganisation

Der PRIMUS Regenerationsofen und Wärmeschrank eignet sich perfekt bei Stoßzeiten um die große Nachfrage in kurzer Zeit zu bewältigen.

- Komplette Menüs sind bereits auf Verzehrtemperatur, Speisen können fortlaufend serviert werden
- Abgerufene Tische werden stressfrei zubereitet und serviert

Para una mejor organización en la cocina

El horno regenerador y mantenedor de calor PRIMUS es el aliado perfecto para afrontar los periodos de máxima exigencia, esto es, los momentos en que la cocina debe satisfacer, en muy poco tiempo, una elevada demanda.

- Los platos del menú, al estar ya a la temperatura de servicio, se pueden servir de forma consecutiva.
- Los clientes reciben un servicio eficiente que reduce drásticamente la espera.

PRIMUS

Per una miglior organizzazione in cucina

Il rigeneratore e mantenitore in caldo PRIMUS rappresenta l'alleato perfetto per fronteggiare i periodi di punta, ovvero quei momenti in cui la cucina deve soddisfare, in brevissimo tempo, un'elevata domanda.

- Le portate del menu, essendo già alla temperatura di servizio, possono essere servite consecutivamente
- I clienti vengono serviti, in modo efficiente, riducendo drasticamente le attese

Che capacità!

Incredible capacity!

The PRIMUS chamber can accommodate a wide range of equipment depending on the situation and needs, ensuring remarkable adaptability. PRIMUS is also able to maximise its capacity thanks to its intelligent, as well as functional, modularity. Specifically, the potential to achieve the following combinations by stacking the various chambers: PRIMUS 10 + PRIMUS 6 (16 trays GN 1/1).

- Trays, grills, and lids GN 1/1 with a maximum depth of 65 mm
- Plates, dishes and trays

Quelle capacité!

La chambre du PRIMUS peut contenir, en fonction des besoins et des nécessités, les supports les plus variés garantissant, en fait, une grande polyvalence d'utilisation. PRIMUS est également en mesure de maximiser sa capacité grâce à une modularité intelligente et fonctionnelle. C'est-à-dire la possibilité de réaliser, en superposant les différentes chambres, les combinaisons suivantes: PRIMUS 10 + PRIMUS 6 (16 plaques GN 1/1).

- Bassins, grillages et couvercles GN 1/1 d'une profondeur maximale de 65 mm
- Assiettes, plats à four et plateaux

Maximale Kapazitätsauslastung

Die Vielseitigkeit in der Benutzung des PRIMUS zeigt sich im Inneren der Garkammer. Der Primus passt sich Ihren Bedürfnissen an und darüber hinaus ist dieser in der Lage die Kapazität dank der Maschinen-Modulation zu maximieren. Kombinationsmöglichkeiten mit 2 PRIMUS Modellen: 16x GN 1/1 PRIMUS 10 + 6 Garbehälter

- GN Gastronormbehälter bis zu einer Tiefe von 65 mm, mit und ohne GN-Deckel, Grillroste
- Teller, Auflaufformen, Schalen

¡Qué capacidad!

La cámara del PRIMUS puede contener, según las exigencias y las necesidades, los más variados soportes garantizando, de hecho, una notable versatilidad de uso. Además, PRIMUS es capaz de maximizar su capacidad gracias a una modularidad inteligente y funcional. Existe la posibilidad de realizar, superponiendo las diferentes cámaras, las siguientes combinaciones: PRIMUS 10 + PRIMUS 6 (16 bandejas GN 1/1).

- Cubas, rejillas y tapas GN 1/1 con una profundidad máxima de 65 mm
- Platos, fuentes y bandejas

PRIMUS

Che capacità!

La camera del PRIMUS può contenere, a seconda delle esigenze e delle necessità, i più svariati supporti garantendo, di fatto, una notevole versatilità di utilizzo. PRIMUS, inoltre, è in grado di massimizzare la propria capacità grazie ad un'intelligente, nonché funzionale, modularità, ovvero la possibilità di realizzare, sovrapponendo le diverse camere, le seguenti combinazioni: PRIMUS 10 + PRIMUS 6 (16 bacinelle/ teglie GN 1/1).

- Bacinelle, grigliati, e coperchi GN 1/1 con una profondità massima di 65 mm
- Piatti, pirofile e vaschette

La sicurezza alimentare

Food safety

The quality and amount of micronutrients (vitamins and minerals) in food are significantly influenced by the regeneration temperature and heating time. PRIMUS, in this respect, guarantees optimal regeneration within the timeframe prescribed by food hygiene and food administration regulations, which benefits considerably from the thermal insulation of the chamber.

- Precise temperature control thanks to the electronic thermostat with +/- 1°C accuracy
- Food regeneration (65°C to 140°C) that prevents the proliferation of microorganisms or bacteria

La sécurité alimentaire

La température de régénération et le temps de chauffage sont deux facteurs qui influent considérablement sur la qualité et les micronutriments (vitamines et sels minéraux) contenus dans les aliments. En ce sens, le PRIMUS garantit, toujours dans le respect des délais prévus par les réglementations en matière d'hygiène et d'administration alimentaire, une régénération optimale qui bénéficie grandement de l'isolation thermique de la chambre.

- Contrôle précis de la température grâce au thermostat électronique avec une précision de +/- 1
- Régénération des aliments (de 65°C à 140°C) qui empêche la prolifération de micro-organismes ou de bactéries

Lebensmittelsicherheit

Die Regenerationstemperatur sowie die Warmhaltezeit haben einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität der Speisen im Hinblick auf deren Inhaltsstoffe (Vitamine und Mineralstoffe). Der PRIMUS garantiert die Reaktivierung der Lebensmittel dank der uniformen Wärmeisolierung in der vollständig geschlossenen Garkammer innerhalb des vorgegebenen Zeitrahmens der hygiene- und lebensmittelrechtlich relevanten Vorschriften.

- Genaue Temperaturkontrolle dank des elektronischen Thermostats mit einer Genauigkeit von +/- 1°C
- Durch die Regeneration von Lebensmitteln bei 65°C-140°C wird die Vermehrung von Mikroorganismen oder Bakterien vermieden

La seguridad alimentaria

La temperatura de regeneración y el tiempo de calentamiento son dos factores que influyen notablemente en la calidad y en los micronutrientes (vitaminas y sales minerales) que contienen los alimentos. PRIMUS, en este sentido, garantiza, siempre respetando los tiempos previstos por la normativa en materia de higiene y suministro de alimentos, una regeneración óptima que se beneficia en gran medida del aislamiento térmico de la cámara.

- Control preciso de la temperatura gracias al termostato electrónico con una precisión de +/- 1°C
- Regeneración de los alimentos (de 65°C a 140°C) que impide la proliferación de microorganismos o bacterias

CB® SINCE 1962

PRIMUS

La sicurezza alimentare

La temperatura di rigenerazione ed il tempo di riscaldamento sono due fattori che influiscono notevolmente sulla qualità e sui micronutrienti (vitamine e sali minerali) contenuti all'interno degli alimenti. Il PRIMUS, in tal senso, garantisce, sempre nel rispetto dei tempi previsti dalle normative in materia di igiene e somministrazione alimentare, una rigenerazione ottimale che beneficia notevolmente dell'isolamento termico della camera.

- Controllo preciso della temperatura grazie al termostato elettronico con precisione di +/- 1°C
- Rigenerazione degli alimenti (da 65°C a 140°C) che impedisce la proliferazione di microrganismi o batteri

Facile da pulire

Easy to clean

By gently regenerating or keeping products warm at relatively low temperatures, PRIMUS prevents annoying grease buildup and is extremely easy to clean. PRIMUS is also made of stainless steel and all its removable parts are conveniently dishwasher-safe.

- Removable GN 1/1 tray guide
- Removable fan guard
- Removable tray-bottom

Facile à nettoyer

PRIMUS, en agissant doucement sur les produits avec une régénération ou un maintien au chaud à des températures relativement basses, prévient la formation d'incrustations de graisse gênantes et est extrêmement facile à nettoyer. De plus, PRIMUS est fabriqué en acier inoxydable et toutes ses parties amovibles sont facilement lavables au lave-vaisselle.

- Guide de bassin GN 1/1 amovible
- Protection de ventilateur amovible
- Bac à fond amovible

Leichte Reinigung

Die niedrige Arbeitstemperatur stellt sicher, dass lebensmitteleigene Fette in der Garkammer während der Regenerationsphase oder Warmhaltezeit nicht verbrennen können. Somit gehören eingebrannte Essensreste an den Innenwänden der Garkammer zur Vergangenheit an – die leichte und schnelle Reinigung ist garantiert. Überdies sind die herausnehmbaren Maschinenteile komplett aus Edelstahl und spülmaschinenfest.

- Herausnehmbarer GN-Einschub für eine ganzheitliche Reinigung
- Abnehmbare Ventilationsabdeckung
- Boden- Becken herausnehmbar

Fácil de limpiar

PRIMUS, al actuar suavemente sobre los productos con una regeneración o un mantenimiento en caliente a temperaturas relativamente bajas, previene la formación de molestas incrustaciones de grasa y es muy fácil de limpiar. Además, PRIMUS está fabricado en acero inoxidable y todas sus partes extraíbles se pueden lavar cómodamente en el lavavajillas.

- Guía de cubas GN 1/1 extraíble
- Protector de ventiladores extraíble
- Cuba-fondo extraíble

PRIMUS

Facile da pulire

PRIMUS, agendo delicatamente sui prodotti con una rigenerazione o un mantenimento in caldo a temperature relativamente basse, previene la formazione di fastidiose incrostazioni di grasso e risulta estremamente facile da pulire. PRIMUS, inoltre, è realizzato in acciaio inox e tutte le sue parti rimuovibili sono lavabili comodamente in lavastoviglie.

- Guida bacinelle GN 1/1 estraibile
- Protezione ventole estraibile
- Bacinella-fondo estraibile

Eco-friendly

Sustainable and environmentally friendly

PRIMUS is designed to combine efficiency, versatility and low consumption. 1.6 kW (PRIMUS 6) and 3.2 kW (PRIMUS 10) are enough to ensure all the advantages and functionality. What's more, PRIMUS is equipped with an automatic water atomisation system that eliminates waste and sustainably reduces kitchen operating costs.

Durable et respectueux de l'environnement

PRIMUS a été conçu pour allier efficacité, polyvalence et faible consommation. En effet, 1,6 kW (PRIMUS 6) et 3,2 kW (PRIMUS 10) suffisent pour s'assurer tous les avantages et les fonctionnalités. De plus, PRIMUS est équipé d'un système automatique de nébulisation de l'eau qui élimine les déchets et réduit durablement les coûts de fonctionnement de la cuisine.

Umweltbewusst und nachhaltig

PRIMUS wurde entwickelt, um Effizienz, Vielseitigkeit und niedrigen Verbrauch zu kombinieren. Tatsächlich reichen 1,6 kW (PRIMUS 6) und 3,2 kW (PRIMUS 10) aus, um alle Vorteile und Funktionen. Energiesparend Regenerieren und Warmhalten ist nun mit der innovativen automatischen Dampfzerstäubung möglich. So senken Sie die Betriebskosten in Ihrer Küche nachhaltig!

Sostenible y respetuoso con el medioambiente

PRIMUS está diseñado para combinar eficiencia, versatilidad y bajo consumo. En efecto, bastan 1,6 kW (PRIMUS 6) y 3,2 kW (PRIMUS 10) para garantizar todas las ventajas y las funcionalidades. No solo eso, PRIMUS está equipado con un sistema automático de nebulización de agua que elimina el desperdicio y reduce, de manera sostenible, los costes operativos de la cocina.

PRIMUS

Sostenibile e rispettoso dell'ambiente

PRIMUS è stato progettato per unire efficienza, versatilità e consumi ridotti. Bastano, infatti, 1,6 kW (PRIMUS 6) e 3,2 kW (PRIMUS 10) per assicurarsi tutti i vantaggi e le funzionalità. Non solo, PRIMUS è dotato di un sistema automatico di nebulizzazione dell'acqua che azzera gli sprechi e riduce, in modo sostenibile, i costi operativi della cucina.

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

PRIMUS

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica

SINCE 1962

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	PRIMUS 6*	PRIMUS 10*
	Cod. 14100951	Cod. 14100929
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	701 mm	701 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	826 mm	826 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	645 mm	1019 mm
CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ FASSUNGSVERMÖGEN CAPACIDAD	6 GN 1/1	10 GN 1/1
TEMPERATURA TEMPERATURE TÉMPERATURE TEMPERATUR TEMPERATURA	30° - 140°C	30° - 140°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~	230V~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	1,6 KW	3,2 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	78 Kg	97 Kg

*Senza teglie Without plates Sans plats Ohne Pfannen Sin bandejas

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

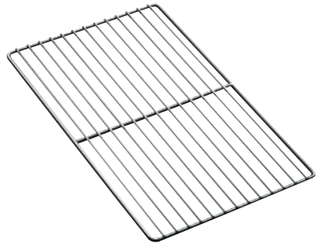
PRIMUS

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

Bacinella forata GN 1/1 H20 mm
Drilled gastronorm tray
Bac Gastronorm percé
Gelochter Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm perforada

Bacinella Gastronorm, GN1/1 H40 mm
Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

Bacinella Gastronorm, GN1/1 H65 mm
Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm



Griglia GN1/1
Grid
Grille
Rost
Rejilla

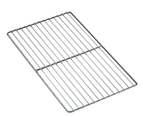
Coperchio inox per bacinella GN1/1
Inox lid for Gastronorm
Couvercle inox pour bac Gastronorm
Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter
Tapa inox para contenedor Gastronorm

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

PRIMUS

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

SINCE 1962

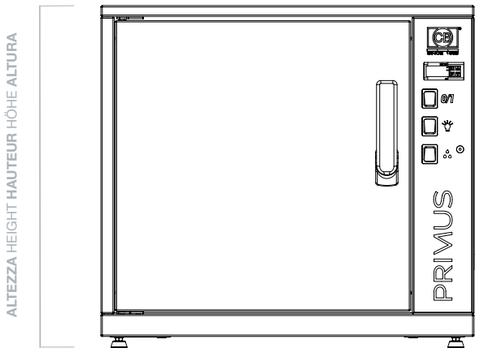


MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	BACINELLA FORATA GN 1/1 H20 mm DRILLED GASTRONORM TRAY BAC GASTRONORM PERCÉ GELOCHTER GASTRONORM BEHÄLTER BANDEJAS GASTRONORM PERFORADA	BACINELLA GASTRONORM, GN1/1 H40 mm GASTRONORM TRAY BAC GASTRONORM GASTRONORM BEHÄLTER BANDEJA GASTRONORM	BACINELLA GASTRONORM, GN1/1 H65 mm GASTRONORM TRAY BAC GASTRONORM GASTRONORM BEHÄLTER BANDEJA GASTRONORM	GRIGLIA GN1/1 GRID GRILLE ROST REJILLA	COPERCHIO INOX PER BACINELLA GN1/1 INOX LID FOR GASTRONORM COUVERCLE INOX POUR BAC GASTRONORM EDELSTAHL DECKEL FÜR GASTRONORM BEHÄLTER TAPA INOX PARA CONTENEDOR GASTRONORM
PRIMUS 6 Cod. 14100951	Cod. 10040064	Cod. 10040021	Cod. 10040079	Cod. 10040058	Cod. 10040080
PRIMUS 10 Cod. 14100929	Cod. 10040064	Cod. 10040021	Cod. 10040079	Cod. 10040058	Cod. 10040080

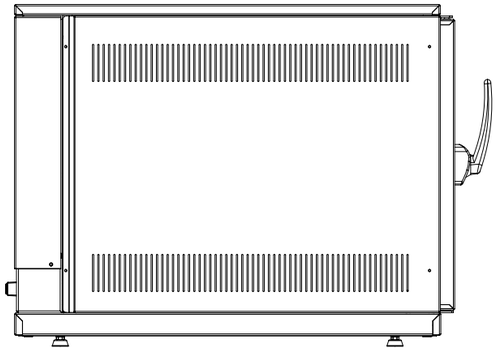
SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

PRIMUS

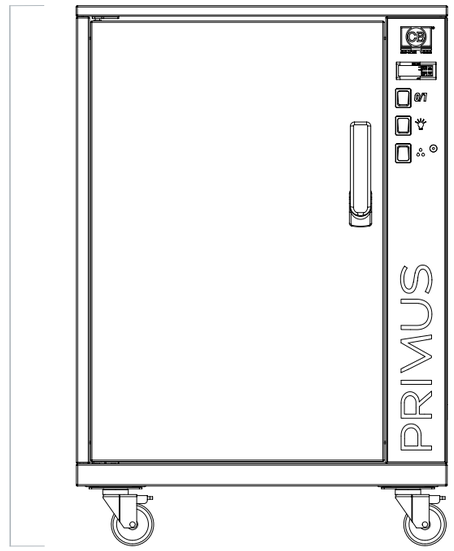
Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones



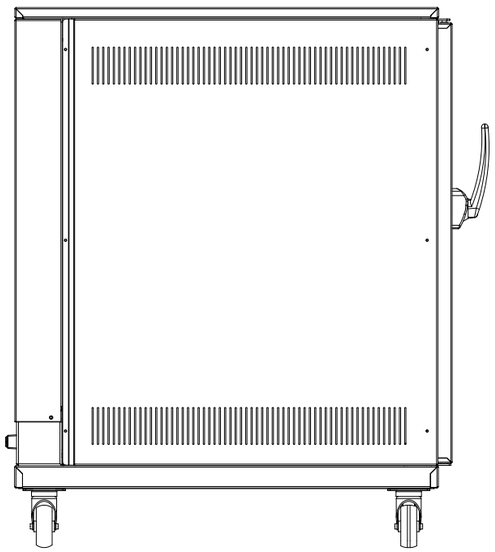
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD



LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	PRIMUS 6 Cod. 14100951	PRIMUS 10 Cod. 14100929
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	701 mm	701 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	826 mm	826 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	645 mm	1019 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

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

V2 - 02/07/2024