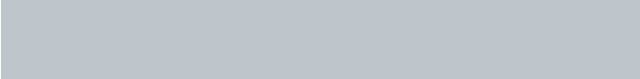


Girarrosti



CE

Tecnica e Gusto a 5 Stelle



La CB è lieta di presentare la nuova Linea di Girarrosti con Movimento di aste singole e con Movimento Planetario, omologati  per tutti i paesi della Comunità Europea. Questa linea di nuovi Girarrosti è stata sottoposta ad una serie di test di qualità al fine di ottenere la Certificazione  valida in tutti i paesi della Comunità Europea. Questo ci ha permesso di migliorare ulteriormente lo standard qualitativo che ci ha sempre contraddistinti consentendoci di raggiungere i massimi vertici di affidabilità e qualità.

“I Girarrosti a Gas hanno sostenuto le prove per il rilascio del marchio  con l'ente di omologazione tedesco, riconoscibile dal numero 0085 posto sulla targhetta dati”.

Convinti che la qualità e la varietà dei nuovi modelli potranno soddisfare ogni Vostra esigenza di spazio e di cottura, Vi auguriamo...

BUON LAVORO!!!



Girarrosti Planetari

L'elemento chiave di questi Girarrosti è il Movimento Planetario. Questo sistema è caratterizzato da un ingranaggio centrale, intorno al quale ruotano degli ingranaggi satellite, corrispondenti al numero delle aste. Questi ingranaggi trasmettono il movimento alle aste tramite i perni fresati montati su speciali cuscinetti a sfera, lubrificati da un apposito grasso resistente alle alte temperature. Il movimento è azionato da un motoriduttore industriale a trasmissione diretta che permette l'utilizzo ed il carico anche parziale dell'apparecchiatura senza che venga compromessa la meccanica del movimento ed il risultato finale della cottura. Grazie al movimento Planetario si ottiene una migliore uniformità di cottura di Polli, Arrosti, Roast-Beef, etc.

Girarrosti Planetari a Gas

Il più piccolo dei Girarrosti Planetari a Gas è il Mod. P7-5 (20 polli) che può essere facilmente collocato in tutti gli spazi, grazie alle sue dimensioni ridotte. Seguono poi i modelli: P10-4 (24 polli); P10-5 (30 polli); P10-6 (36 polli); P10-8 (48 polli). Ogni modello è dotato di un bruciatore posizionato in modo tale che il prodotto durante la cottura possa essere visto anche posteriormente. La fiamma è resa uniforme dai mattoni refrattari posti sopra lo stesso e consente pertanto di raggiungere un ottimo risultato di cottura. I Bruciatori progettati per i nostri Girarrosti possono

utilizzare, mediante ugelli diversi, i due tipi di gas (GPL e Metano). Le parti di comando sono facilmente raggiungibili: è sufficiente infatti smontare la chiusura della spalla destra. Ciò consente di effettuare con estrema semplicità l'ordinaria manutenzione ed il controllo del Movimento Planetario. Per facilitare l'operazione di carico e scarico dei polli dalle aste si utilizza come piano d'appoggio il ripiano estraibile posto sotto le bacinelle raccogligrassa a loro volta estraibili. Agli acquirenti dei nostri Girarrosti verranno forniti solo su richiesta, speciali Schidioni per la cottu-

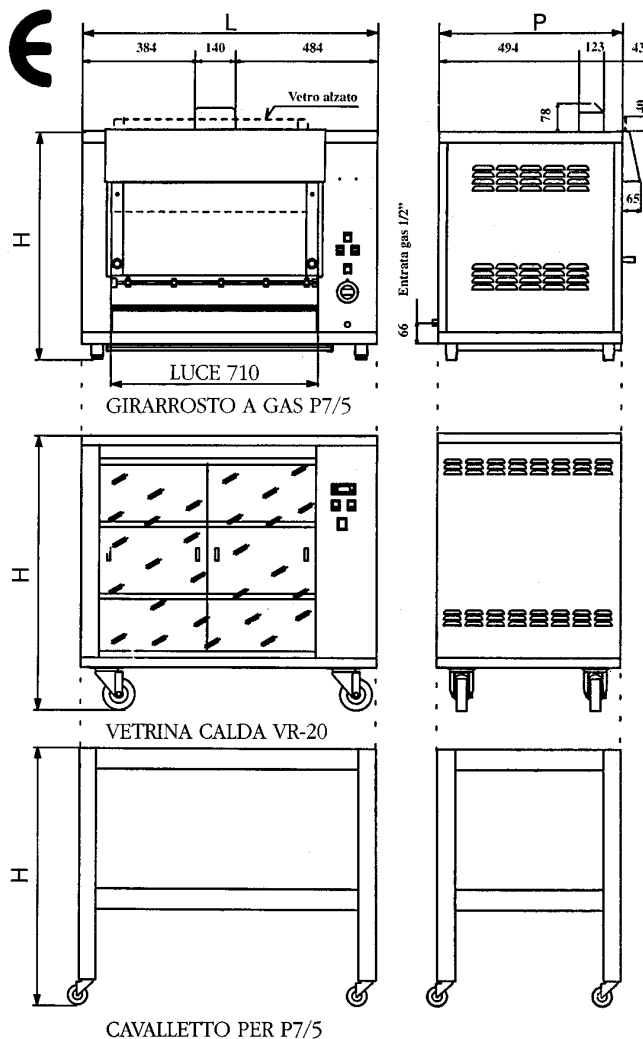
MODELLO	ASTE	POLLI	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA	POTENZA TERMICA		PESO
								MAX	MIN	
P7/5 GAS	5	20	1008	660	840	230V ~	180 Watt	kW 9	kW 5	kg 115

MODELLO	RIPIANI	TEMPERATURA	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA	PESO
VR - 20	2	0° ÷ 90° C	1008	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 74
CAVALLETTO PER P7/5	1	-	1008	660	905	-	-	kg 18

Mod. P7/5 (20 P)



Mod. VR-20



ra di Polli, Arrostiti, Roast-Beef e Cosce di Pollo:
 - Schidione per Arrosto - Schidione per Polli Diavola
 - Schidioni a Cestello (Basculante) - Schidione Speciale a Cestello Chiuso (Planetario). Viene invece fornita di serie l'Asta Centrale del Girarrosto per la cottura della Porchetta che deve essere fissata con due speciali forchettoni (Forchettoni per Porchetta) forniti solo su richiesta. Tutti i Modelli sono dotati di lampada d'illuminazione interna che consente di controllare e visualizzare meglio l'andamento della

cottura. È possibile abbinare ai suddetti Modelli un Espositore Caldo Mod.VR, Espositore di tipo ventilato con dispositivo di controllo elettronico della temperatura di mantenimento degli alimenti cotti.
 NB.: la normativa n.327 del D.P.R., 26 marzo 1980 stabilisce che la temperatura di conservazione dei cibi già cotti deve essere compresa tra i +60°C ed i +65°C. In alternativa a tale Espositore viene offerto all'acquirente un supporto in acciaio inox dotato di ruote.

MODELLO	ASTE	POLLI	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA	POTENZA TERMICA		PESO
								MAX	MIN	
P10/4 GAS	4	24	1300	660	840	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 140
P10/5 GAS	5	30	1300	660	840	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 140
P10/6 GAS	6	36	1300	730	910	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 160
P10/8 GAS	8	48	1300	800	980	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 180

MODELLO	RIPIANI	TEMPERATURA	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA	PESO
VR-24/30	2	0° ÷ 90° C	1300	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 95
VR-36	2	0° ÷ 90° C	1300	730	885	230V ~	kW 1.8	kg 85
VR-48	1	0° ÷ 90° C	1300	800	815	230V ~	kW 1.8	kg 85
CAVALLETTO PER P10/4 - P10/5	1	-	1300	660	905	-	-	kg 22
CAVALLETTO PER P10/6	1	-	1300	730	905	-	-	kg 21
CAVALLETTO PER P10/8	1	-	1300	800	905	-	-	kg 22

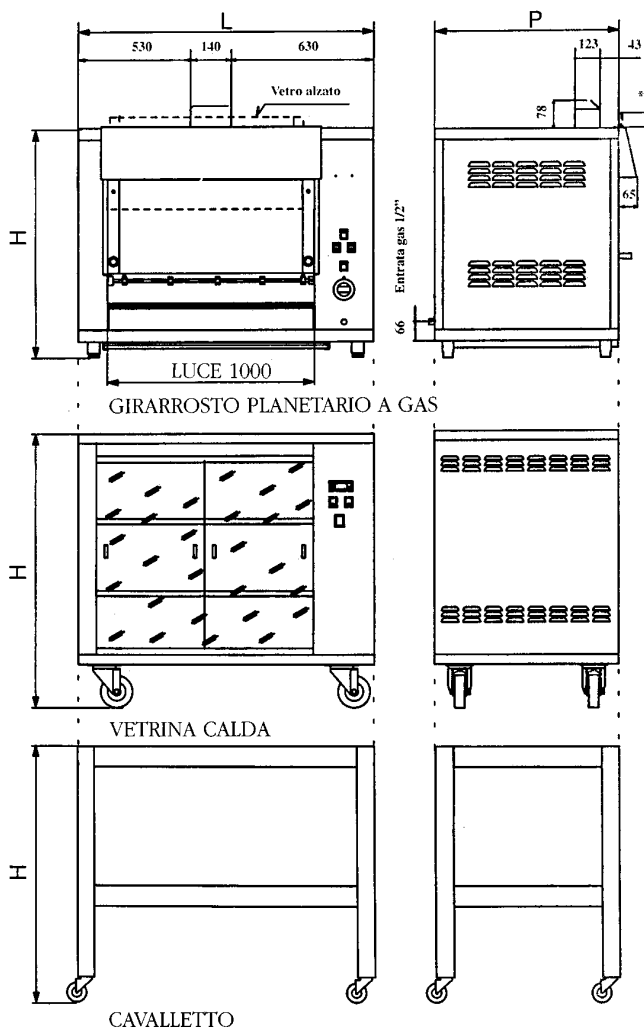
*= 40 per P10/4 - P10/5
 *= 100 per P10/6
 *= 175 per P10/8



Mod. P10-8 (48 P)



Mod. VR-48



S

ono 7 I modelli dei nostri Girarrosti Planetari Elettrici, il più piccolo dei quali è il Mod. P7-5 (20 polli) che può essere facilmente collocato in tutti gli spazi, grazie alle sue dimensioni ridotte.

Seguono poi i modelli: P10-4 (24 polli); P10-5 (30 polli); P10-6 (36 polli); P10-8 (48 polli); 2/P10-6 (72 polli); 2/P10-8 (96 polli). Ogni modello è dotato di 3 resistenze elettriche di materiale "incoloid" posizionate nella parte superiore del Girarrosto e inserite in un'apposita "Parabola" che, riflettendo l'infrarosso,

Girarrosti Planetari Elettrici

sfruttano al massimo la loro potenza conferendo al prodotto una doratura e cottura perfetta. La loro collocazione nella parte superiore permette una visione panoramica dei polli che rende appetibile il prodotto al cliente. Sul pannello comandi un Selettore a 3 posizioni (Pos.0=spento - Pos.1=accese 2 resistenze - Pos.3=accese tutte e 3 le resistenze) permette di modulare al meglio la cottura. Da sempre la nostra Azienda è stata particolarmente attenta alla Grande Distribuzione (Supermercati).

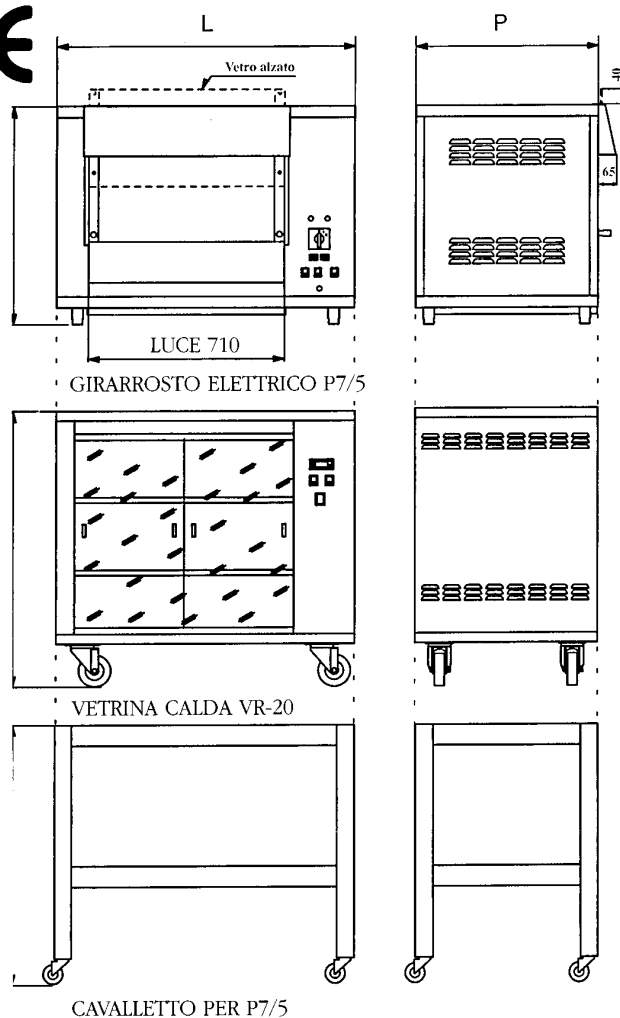
MODELLO	ASTE	POLLI	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA		PESO
							MAX	MIN	
P7/5 ELETTRICO	5	20	1008	660	790	230V ~ 230V 3~ 400V 3N~	kW 7,3	kW 4,6	kg 100

MODELLO	RIPIANI	TEMPERATURA	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA	PESO
VR - 20	2	0° ÷ 90° C	1008	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 74
CAVALLETTO PER P7/5	1	-	1008	660	905	-	-	kg 18

Mod. P7-5 (20 P)



Mod. VR-20



Con i Mod.2/P10-6 (72 P), Mod.2/P10-8 (96 P) riteniamo di aver raggiunto il migliore rapporto spazio/produttività. Questo è stato possibile sfruttando lo spazio in altezza della macchina e mantenendo invariata la sua larghezza. Le parti di comando sono facilmente raggiungibili; è sufficiente infatti smontare la chiusura della spalla destra. Ciò consente di effettuare con estrema

semplicità l'ordinaria manutenzione e controllo del Movimento Planetario. Per facilitare l'operazione di carico e scarico dei polli dalle aste si utilizza come piano d'appoggio il ripiano estraibile posto sotto le bacinelle raccogligrassa a loro volta estraibili. Agli acquirenti dei nostri Girarrosti verranno forniti, solo su richiesta, speciali Schidioni per la cottura di Polli, Arrosti,

MODELLO	ASTE	POLLI	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA		PESO
							MAX	MIN	
P10/4 ELETTRICO	4	24	1300	660	790	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 120
P10/5 ELETTRICO	5	30	1300	660	790	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 120
P10/6 ELETTRICO	6	36	1300	730	860	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 150
P10/8 ELETTRICO	8	48	1300	800	930	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 170

MODELLO	RIPIANI	TEMPERATURA	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA	PESO
VR-24/30	2	0° ÷ 90° C	1300	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 95
VR-36	2	0° ÷ 90° C	1300	730	885	230V ~	kW 1.8	kg 85
VR-48	1	0° ÷ 90° C	1300	800	815	230V ~	kW 1.8	kg 85
CAVALLETTO PER P10/4 - P10/5	1	-	1300	660	905	-	-	kg 22
CAVALLETTO PER P10/6	1	-	1300	730	905	-	-	kg 21
CAVALLETTO PER P10/8	1	-	1300	800	905	-	-	kg 22

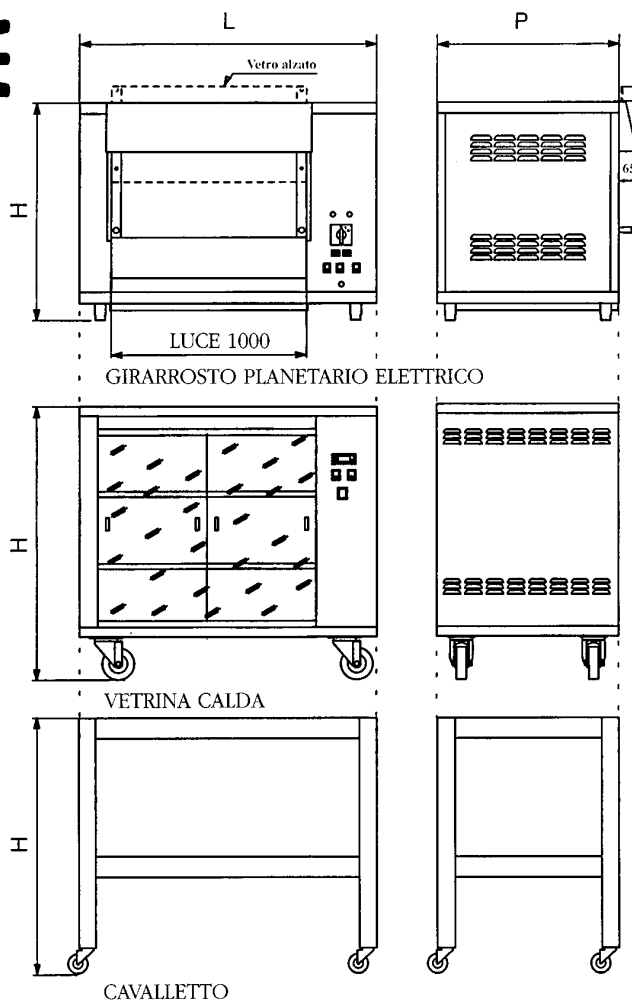
*= 40 per P10/4 - P10/5
 *= 100 per P10/6
 *= 175 per P10/8



Mod. VR-36



Mod. P10-6 (36 P)



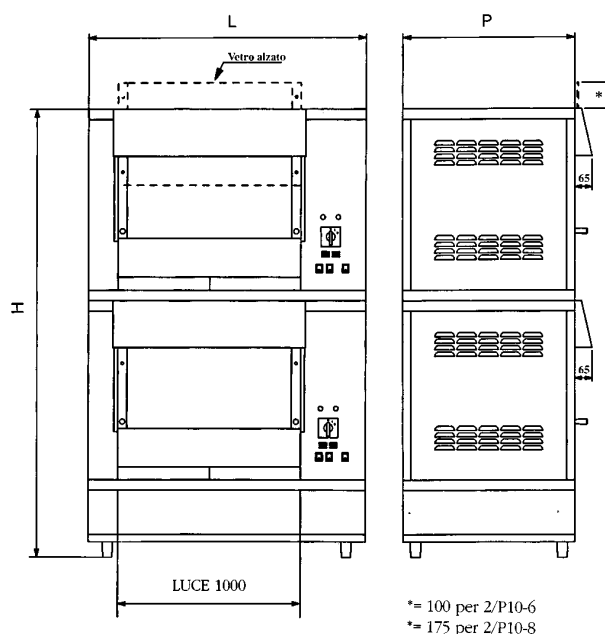
Roast-Beef e Cosce: - Schidione per Arrosto
 - Schidione per Polli Diavola - Schidioni a Cestello (Basculante) - Schidione Speciale a Cestello Chiuso (Planetario). Viene invece fornita di serie l'Asta Centrale del Girarrosto per la cottura della porchetta che deve essere fissata con due speciali forchettoni (Forchettoni per Porchetta) forniti solo su richiesta. Tutti i Modelli sono dotati di lampada d'illuminazione interna che consente di controllare e visualizzare meglio l'andamento

della cottura. È possibile abbinare ai suddetti Modelli un Espositore Caldo Mod.VR, Espositore di tipo ventilato con dispositivo di controllo elettronico della temperatura di mantenimento degli alimenti cotti. NB.: la normativa n.327 del D.P.R., 26 marzo 1980 stabilisce che la temperatura di conservazione dei cibi già cotti deve essere compresa tra i +60°C ed i +65°C. In alternativa a tale Espositore viene offerto all'acquirente un supporto in acciaio inox dotato di ruote.

MODELLO	ASTE	POLLI	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA (1 camera)		POTENZA MASSIMA	PESO
							MAX	MIN		
2/P 10-6	12	72	1300	730	1860	230V 3~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kW 19	kg 303
2/P 10-8	16	96	1300	800	2000	230V 3~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kW 19	kg 345



Mod. 2/P10-6 (72 P)
Mod. 2/P10-8 (96 P)





SCHIDIONE PER ARROSTI



SCHIDIONE SPECIALE A CESTELLO CHIUSO



SCHIDIONE POLLI ALLA DIAVOLA



SCHIDIONE A FORCHETTA LUNGA



SCHIDIONE A CESTELLO (*basculante*)
solo per modelli planetari



FORCHETTONE PER PORCHETTA
solo per modelli planetari

- Cappe per Girarrosti Planetari elettrici e a gas
- Hoods for electric and gas Planetary chicken-spits
- Hottes pour Rôtissoires planétaires électriques et à gaz
- Rauchhauben für Elektro- und Gas-Planetenhähnchengrille



CARATTERISTICHE

- Questi modelli di cappe da appoggio, costruite in acciaio inox 18/10, sono studiate appositamente per la gamma dei nostri Girarrosti Planetari Elettrici e a Gas e permettono, con un minimo ingombro, di aspirare ed evacuare i fumi di cottura. Previste senza motore di aspirazione (facilmente installabile anche successivamente), sono dotate di filtri in acciaio inox in rete stirata con rosone diametro 200 mm.

CHARACTERISTICS

- These models of hoods to be placed on the machines, built in stainless steel 18/10, have been precisely studied for the range of our Electric and Gas Planetary Chicken Spits and they allow, without cluttering up, to aspirate and evacuate the cooking smoke. They have been conceived without aspiration motor (easy to be placed even later) and they are equipped with inox stretched filters with rosette diam. 200 mm.

CARACTERISTIQUES

- Ces modèles de hottes d'appui, construites en acier inox 18/10, ont été étudiées exprès pour la gamme de nos Rôtissoires planétaires électriques et à gaz et elles permettent, avec un encombrement minimum, d'aspirer et évacuer les fumées de cuisson. Elles sont prévues sans moteur d'aspiration (facile à installer aussi par la suite) et elles sont dotées de filtres inox en réseau étiré avec conduit de 200 mm de diamètre.

MERKMALE

- Diese Modelle von Rauchhauben, auf die Hähnchengrills anzulehnen, aus rostfreiem 18/10 Stahl gebaut, wurden absichtlich für unsere Elektro- und Gas-Planetenhähnchengrille Modelle gedacht und erlauben, mit einem geringsten Raumbedarf den Kochrauch abzusaugen und zu entlüften. Die Rauchhauben, ohne Saugmotor (der leicht auch anschließend eingebaut werden kann) vorgesehen, sind mit Strecknetzfiltern aus Rostfreiem Stahl und Rosette 200 mm Ø ausgestattet.

TECHNICAL INFO

Cappa per Hood for Hotte pour Rauchhaube für	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. Filtri Filters No. N. Filtres Filter Nr.
P7/5 (20P)	1008 mm	860 mm	400 mm	2
P10/4 (24P) - P10/5 (30P)	1300 mm	860 mm	400 mm	2
P10/6 (36P) - 2/P10-6 (72P)	1300 mm	930 mm	400 mm	2
P10/8 (48P) - 2/P10-8 (96P)	1300 mm	1000 mm	400 mm	2



Made in Italy

CB srl
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

▪ **Phone**
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

▪ www.cb-italy.com
info@cb-italy.com



Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehören.

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
CB reserves the right to change 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.
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.



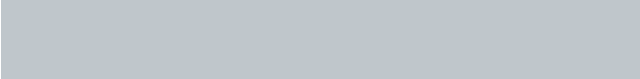
CB srl - Via Vienna, 41 - 24040 Bottanuco (Bergamo) Italy - Telefono 035-906440 (3 linee) - Telefax 035-907545
Phone ++39 35-906440 - Fax ++39 35-907545
INTERNET: www.cb-italy.com - E-MAIL: info@cb-italy.com

Chicken-Spits



CE

5 star quality through technology



Cb is proud to present its new line of Single spit movement and Planetary movement chicken-spits,  certified for all European Community countries. This new line of chicken-spits has undergone a series of quality tests in order to obtain the  certification valid in all EU countries. This allowed us to further improve our recognized quality standard and led us reach top levels of quality and reliability.

“Our Gas Chicken-Spits have been tested by the German Institute in charge for  certification release. The number of approval 0085 is marked on the rating plate”.

We are convinced that the quality and variety of our new models will satisfy all your space and cooking requirements.

We wish you a successful work!!!



Planetary chicken-spits

The key element of these Chicken-spits is the planetary movement. This system is featured by a central shaft around which rotates a number of satellites gears equivalent to the number of rods. These mechanism transmits the motion to the rods by means of cutted gears supported by special ball-bearings. The bearings are lubrified with a special high-temperature resistant lubricase. The shaft is driven by an industrial gearmotor with direct gearing which allows also a partial use of the machine without compromising the mechanics and the final cooking results. The planetary movement grants the uniform cooking of food like chicken, roast, roast-beef etc.

M

od.P 7-5(20 chickens) is the smallest of our gas planetary chicken-spits and thanks to its reduced size it can easily be installed in the most narrow places. Other models are P10-4(24 chickens); P10-5(30 chickens); P10-6(36 chickens). Each model is provided with a burner positioned in such a way that the food can all time be checked during cooking also from the rear side of the equipment. The heat is uniformly released thanks to the firebricks placed above the burner, allowing to

Planetary chicken-spits (Gas)

reach perfect cooking results. The burners designed for our chicken-spits can be fueled by two different gases (LPG and methane) just by changing the fuel nozzles. The access to the control mechanism for ordinary maintenance and check is easily performed by removing the right side case. To facilitate the loading and unloading of the chicken on the spits a pull out type shelf is used. The shelf is placed under the fat recovery basins. On demand we supply our clients special grids for

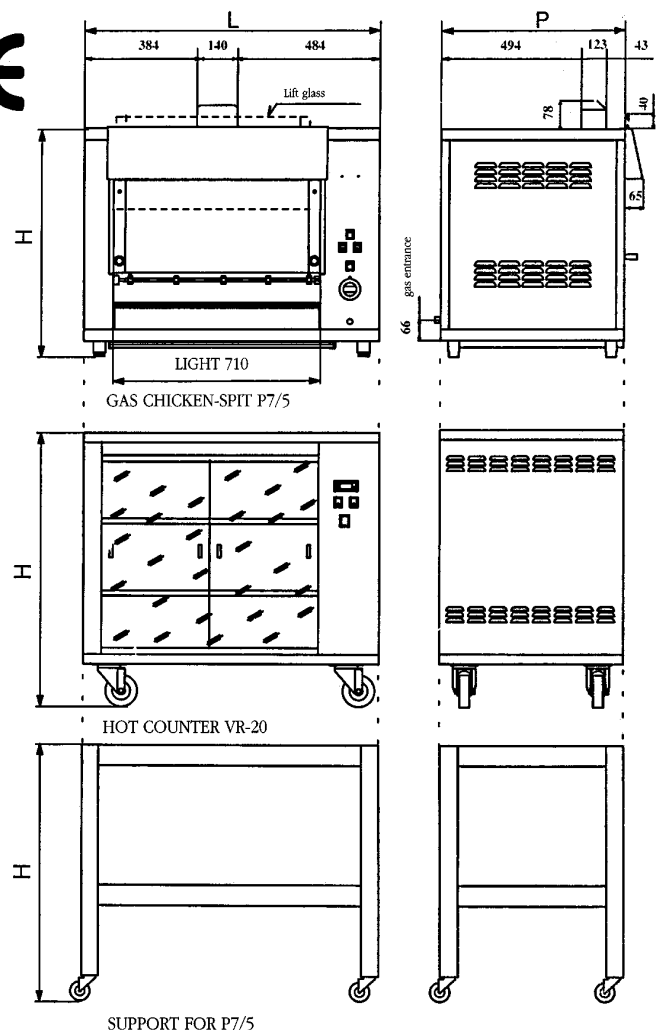
MODEL	SPITS	CHICKENS	WIDTH L mm	DEPTH P mm	HEIGHT H mm	VOLTAGE	POWER	POWER		WEIGHT
								MAX	MIN	
P7/5 GAS	5	20/25	1008	660	840	230V ~	180 Watt	kW 9	kW 5	kg 115

MODEL	SHELFs	TEMPERATURE	WIDTH L mm	DEPTH P mm	HEIGHT H mm	VOLTAGE	POWER	WEIGHT
VR - 20	2	0° ÷ 90° C	1008	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 74
SUPPORT FOR P7/5	1	-	1008	660	905	-	-	kg 18

Mod. P7/5 (20/25P)



Mod. VR-20



Chicken, roast, roast-beef and chicken legs: - Grid for Roast - Grid for portions - Basket grid - Special closed basket grid. With all models we always provide the central rod of the chicken-spit for cooking pork kebab meat. The rod must be clamped with two special clamps supplied on demand. All models are provided with an internal lighting that allows to check the cooking process at all the time. It is possible to

combine these models with the hot-counters Mod. VR. Hot counters with air circulation and electronic device for cooked food preserving temperature control. NB.: The article 327 of the D.P.R., dated 26 March 1980 states that the preserving temperature of cooked food must be within +60°C and +65°C. As an alternative to the hot counter we propose a stainless steel made movable support.

MODEL	SPITS	CHICKENS	WIDTH L mm	DEPTH P mm	HEIGHT H mm	VOLTAGE	POWER	POWER		WEIGHT
								MAX	MIN	
P10/4 GAS	4	24/28	1300	660	840	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 140
P10/5 GAS	5	30/35	1300	660	840	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 140
P10/6 GAS	6	36/42	1300	730	910	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 160
P10/8 GAS	8	48/56	1300	800	980	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 180

MODEL	SHELFs	TEMPERATURE	WIDTH L mm	DEPTH P mm	HEIGHT H mm	VOLTAGE	POWER	WEIGHT
VR-24/30	2	0° ÷ 90° C	1300	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 95
VR-36	2	0° ÷ 90° C	1300	730	885	230V ~	kW 1.8	kg 85
VR-48	1	0° ÷ 90° C	1300	800	815	230V ~	kW 1.8	kg 85
SUPPORT FOR P10/4 - P10/5	1	-	1300	660	905	-	-	kg 22
SUPPORT FOR P10/6	1	-	1300	730	905	-	-	kg 21
SUPPORT FOR P10/8	1	-	1300	800	905	-	-	kg 22

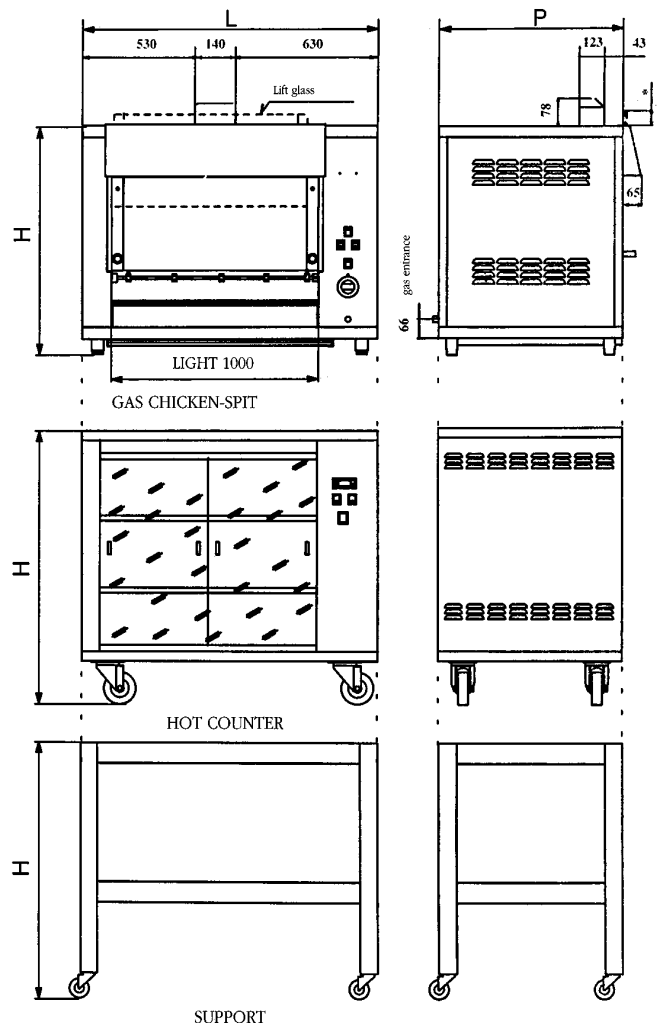
*= 40 for P10/4 - P10/5
 *= 100 for P10/6
 *= 175 for P10/8



Mod. P10-8 (48/56 P)



Mod. VR-48



S

even are the models of our electric planetary chicken-spits, the smallest one is Mod.P7-5 (20 chickens) which can easily be installed in the most narrow places thanks to its reduced size. Other models are: P10-4 (24 chickens); P10-5 (30 chickens); P10-8 (48 chickens); 2/P10-6 (72 chickens); 2/P10-8 (96 chickens). Each model is provided with three "incoloid" made electrical resistances placed on the upper part of the chicken-spits inserted in an appropriate reflecting parable.

Electric chicken-spits

Taking advantage of the reflected infrared rays the resistances maximize their power allowing the food to reach the perfect cooking and golden colour. The positioning of the resistances in the upper part of the equipment allows the potential client a complete view over the chickens and makes them appearing more appealing and appetizing. On the control panel a three positions switch (pos.0=off - pos.1=2 resistances on - pos.3= all 3 resistances on)allows a better control of the

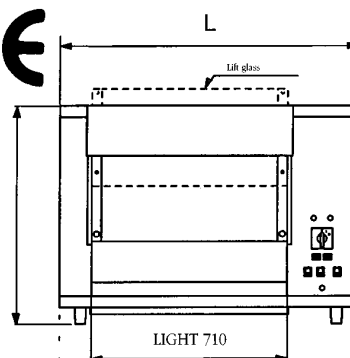
MODEL	SPITS	CHICKENS	WIDTH L mm	DEPTH P mm	HEIGHT H mm	VOLTAGE	POWER		WEIGHT
							MAX	MIN	
P7/5 ELECTRIC	5	20/25	1008	660	790	230V ~ 230V 3~ 400V 3N~	kW 7,3	kW 4,6	kg 100

MODEL	SHELFs	TEMPERATURE	WIDTH L mm	DEPTH P mm	HEIGHT H mm	VOLTAGE	POWER	WEIGHT
VR - 20	2	0° ÷ 90° C	1008	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 74
SUPPORT FOR P7/5	1	-	1008	660	905	-	-	kg 18

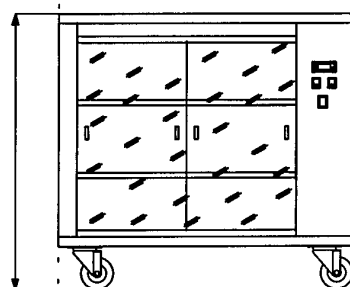
Mod. P7-5 (20/25P)



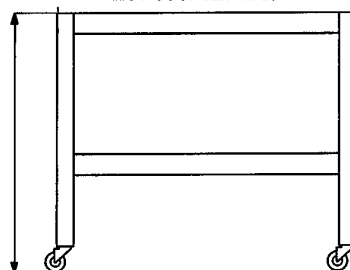
Mod. VR-20



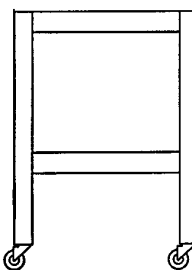
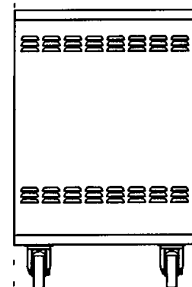
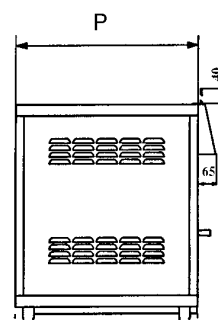
ELECTRIC CHICKEN-SPIT P7/5



HOT COUNTER VR-20

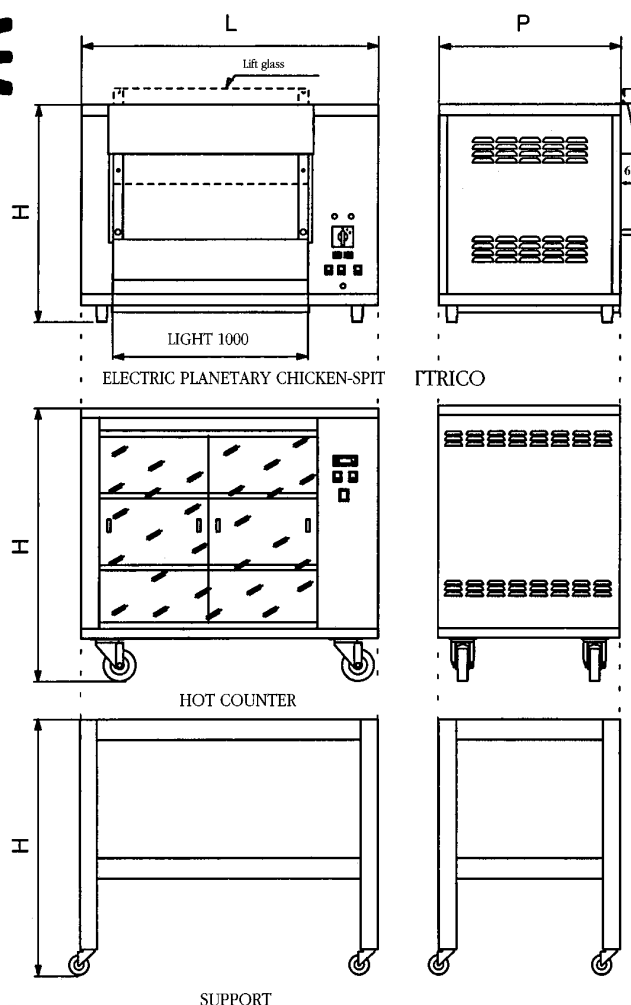


SUPPORT FOR P7/5



With our models Mod. 2/P10-6(72 C.), Mod 2/P10-8(96 C.) we are convinced we have reached the best space/productivity ratio. This was possible by increasing the height of the equipment and maintaining the width unchan-

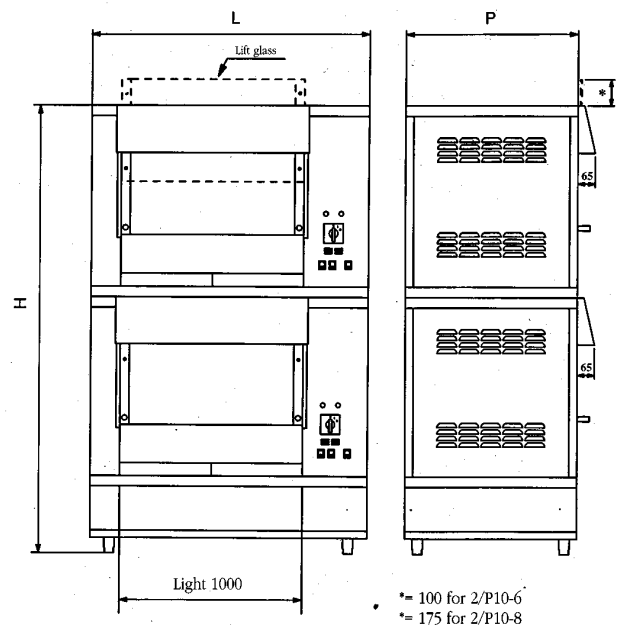
- *= 40 for P10/4 - P10/5
- *= 100 for P10/6
- *= 175 for P10/8

**Mod. P10-6 (36/42 P)**

chicken legs: - Grid for Roast - Grid for portions - Basket grid - Special closed basket grid. With all models we always provide the central rod of the chicken-spit for cooking pork kebab meat. The rod must be clamped with two special clamps supplied on demand. All models are provided with an internal lighting that allows to check the cooking process at all the time. It is possible to combine these

models with the hot-counters Mod. VR. Hot counters with air circulation and electronic device for cooked food preserving temperature control. NB.: The article 327 of the D.P.R., dated 26 March 1980 states that the preserving temperature of cooked food must be within +60°C and +65°C. As an alternative to the hot counter we propose a stainless steel made movable support.

MODEL	SPITS	CHICKENS	WIDTH L mm	DEPTH P mm	HEIGHT H mm	VOLTAGE	POWER (1 CHAMBER)		POWER MAX	WEIGHT
							MAX	MIN		
2/P 10-6	12	72/84	1300	730	1860	230V 3~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kW 19	kg 303
2/P 10-8	16	96/112	1300	800	2000	230V 3~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kW 19	kg 345



Mod. 2/P10-6 (72/84 P)
Mod. 2/P10-8 (96/112 P)

Optionals



GRID FOR ROAST



SPECIAL CLOSED BASKET-GRID



GRID FOR PORTION



SPECIAL LONG SPIT



BASKET-GRID
(only for planetary models)



CLAMP FOR CENTRAL SPIT
(Only for planetary models)

- Cappe per Girarrosti Planetari elettrici e a gas
- Hoods for electric and gas Planetary chicken-spits
- Hottes pour Rôtissoires planétaires électriques et à gaz
- Rauchhauben für Elektro- und Gas-Planetenhähnchengrille



CARATTERISTICHE

- Questi modelli di cappe da appoggio, costruite in acciaio inox 18/10, sono studiate appositamente per la gamma dei nostri Girarrosti Planetari Elettrici e a Gas e permettono, con un minimo ingombro, di aspirare ed evacuare i fumi di cottura. Previste senza motore di aspirazione (facilmente installabile anche successivamente), sono dotate di filtri in acciaio inox in rete stirata con rosone diametro 200 mm.

CHARACTERISTICS

- These models of hoods to be placed on the machines, built in stainless steel 18/10, have been precisely studied for the range of our Electric and Gas Planetary Chicken Spits and they allow, without cluttering up, to aspirate and evacuate the cooking smoke. They have been conceived without aspiration motor (easy to be placed even later) and they are equipped with inox stretched filters with rosette diam. 200 mm.

CARACTERISTIQUES

- Ces modèles de hottes d'appui, construites en acier inox 18/10, ont été étudiées exprès pour la gamme de nos Rôtissoires planétaires électriques et à gaz et elles permettent, avec un encombrement minimum, d'aspirer et évacuer les fumées de cuisson. Elles sont prévues sans moteur d'aspiration (facile à installer aussi par la suite) et elles sont dotées de filtres inox en réseau étiré avec conduit de 200 mm de diamètre.

MERKMALE

- Diese Modelle von Rauchhauben, auf die Hähnchengrills anzulehnen, aus rostfreiem 18/10 Stahl gebaut, wurden absichtlich für unsere Elektro- und Gas-Planetenhähnchengrille Modelle gedacht und erlauben, mit einem geringsten Raumbedarf den Kochrauch abzusaugen und zu entlüften. Die Rauchhauben, ohne Saugmotor (der leicht auch anschließend eingebaut werden kann) vorgesehen, sind mit Strecknetzfiltern aus Rostfreiem Stahl und Rosette 200 mm Ø ausgestattet.

TECHNICAL INFO

Cappa per Hood for Hotte pour Rauchhaube für	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. Filtri Filters No. N. Filtres Filter Nr.
P7/5 (20P)	1008 mm	860 mm	400 mm	2
P10/4 (24P) - P10/5 (30P)	1300 mm	860 mm	400 mm	2
P10/6 (36P) - 2/P10-6 (72P)	1300 mm	930 mm	400 mm	2
P10/8 (48P) - 2/P10-8 (96P)	1300 mm	1000 mm	400 mm	2



Made in Italy

CB srl
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

▪ **Phone**
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

▪ www.cb-italy.com
info@cb-italy.com



Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehören.

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
CB reserves the right to change 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.
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.



CB srl - Via Vienna, 41 - 24040 Bottanuco (Bergamo) Italy - Telefono 035-906440 (3 linee) - Telefax 035-907545
Phone ++39 35-906440 - Fax ++39 35-907545
INTERNET: www.cb-italy.com - E-MAIL: info@cb-italy.com

Rôtissoires



CE

Technique et goût à cinq étoiles



La CB présente la nouvelle Ligne de Rôtissoires avec Mouvement à broches indépendantes et avec Mouvements Planétaires, homologuées **CE** pour tous les pays de la Communauté Européenne. Cette Ligne de nouvelles Rôtissoires a été soumise à toute une série de tests de qualité afin d'obtenir la certification **CE** valable dans tous les pays de la Communauté Européenne. Ceci nous a permis d'améliorer la qualité standard tout en rejoignant la qualité et la sécurité la plus haute.

“Les Rôtissoires à Gaz ont passé les épreuves pour obtenir le label **CE** avec l'institution d'homologation allemande, reconnaissable par le numéro 0085 qui se trouve sur la plaquette signalétique”.

Certains que la qualité et la variété de nouveaux modèles pourront satisfaire toute Votre exigence d'espace et de cuisson, nous Vous souhaitons...

BON TRAVAIL!!!



Rôtissoires Planétaires

L'aspect fondamental de ces Rôtissoires est le Mouvement Planétaire. Ce système est caractérisé par un axe central autour duquel tourne un certain nombre de broches secondaires. Le mouvement de ces broches est transmis par des pignons montés sur des roulements à billes, lubrifiés par de la graisse résistant aux hautes températures. Le mouvement est commandé par un moto réducteur industriel avec transmission directe qui permet l'utilisation et le chargement même de façon réduite de l'appareil sans que la cuisson finale soit compromise. Grâce aux mouvements Planétaires on obtient une cuisson uniforme des Poulets, Rôtis, Roast Beef, etc.

Rôtissoires Planétaires à Gaz

La plus petite Rôtissoire Planétaire à Gaz est le modèle P7-5(20 poulets) qui peut facilement être mis en place dans tous les espaces, grâce à ses dimensions réduites. En outre il y a les modèles: P10-4(24 poulets); P10-5(30 poulets); P10-6 (36 poulets); P10-8(48 poulets). Chaque modèle est équipé d'un brûleur positionné de telle façon que l'on peut surveiller aussi l'arrière du produit à cuire. La flamme est rendue uniforme grâce aux briques réfractaires situées sous le brûleur qui permet un résultat excellent de cuisson. Les

brûleurs prévus pour nos Rôtissoires permettent d'utiliser deux types de gaz (LPG et Naturel), grâce à différents gicleurs. Les commandes sont faciles d'accès: il suffit de démonter le côté droit, ce qui permet un contrôle et un entretien facile du Mouvement Planétaire. Une étagère démontable (utilisée comme plan d'appui) située sous le réservoir de graisse (lui même démontable) facilite la mise en broche des poulets. Nous fournissons à la demande les accessoires spéciaux pour la cuisson de Poulets, Rôtis, Roast-Beef etc.: Broche pour

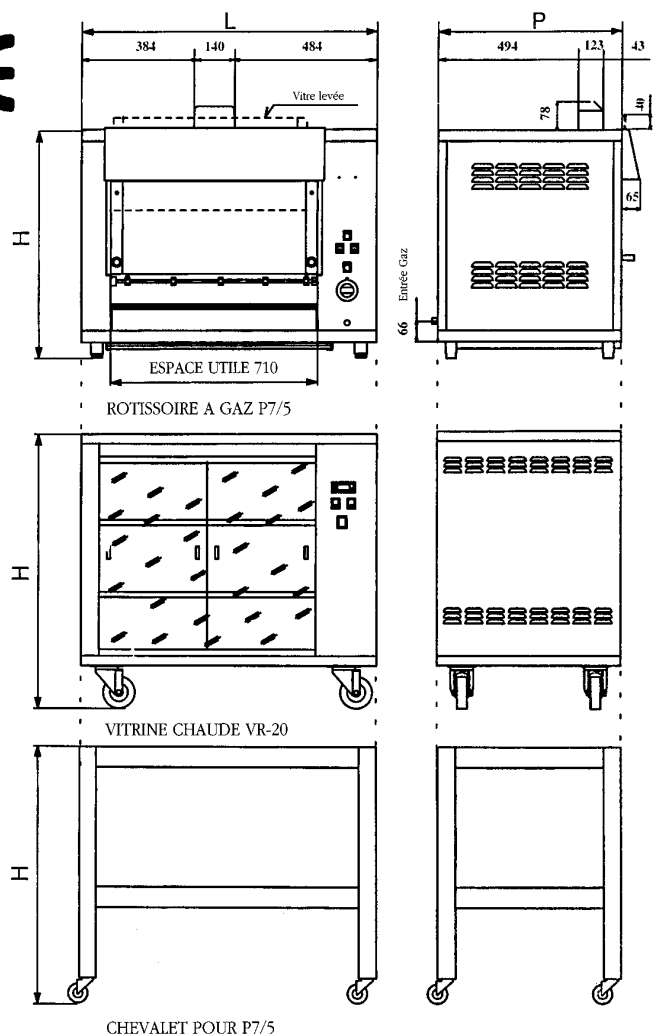
MODELE	BROCHES	POULETS	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE	DEBIT CALORIFIQUE		POIDS
								MAX	MIN	
P7/5 GAS	5	20/25	1008	660	840	230V ~	180 Watt	kW 9	kW 5	kg 115

MODELE	ETAGERE	TEMPERATURE	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTER H mm	TENSION	PUISSANCE	POIDS
VR - 20	2	0° ÷ 90° C	1008	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 74
CHEVALET POUR P7/5	1	-	1008	660	905	-	-	kg 18

Mod. P7/5 (20/25P)



Mod. VR-20



Rôtis, Broche pour Portion, Balancelles, Balancelles fermées (Planétaire). La Broche Centrale de la Rôtissoire pour la cuisson d'Agneaux est un équipement de série; les deux fourchettes (Fourchettes pour Agneaux) sont fournies à la demande. Tous les modèles sont équipés d'un éclairage intérieur qui permet le contrôle du bon déroulement de la cuisson. On peut compléter l'utilisation de la Rôtissoire

avec une Vitrine Chaude mod. VR, Vitrine ventilée équipée d'un contrôle électronique de la température de maintien du produit cuit. NB.: La normative n. 327 du D.P.R., 26 mars 1980 établit que la température de maintien de la nourriture déjà cuite doit être comprise entre +60°C et +65°C. En remplacement de la Vitrine chaude il existe une table support en acier inoxydable équipée de roues.

MODELE	BROCHES	POULETS	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE	DEBIT CALORIFIQUE		POIDS
								MAX	MIN	
P10/4 GAZ	4	24/28	1300	660	840	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 140
P10/5 GAZ	5	30/35	1300	660	840	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 140
P10/6 GAZ	6	36/42	1300	730	910	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 160
P10/8 GAZ	8	48/56	1300	800	980	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 180

MODELE	ETAGERE	TEMPERATURE	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE	POIDS
VR-24/30	2	0° ÷ 90° C	1300	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 95
VR-36	2	0° ÷ 90° C	1300	730	885	230V ~	kW 1.8	kg 85
VR-48	1	0° ÷ 90° C	1300	800	815	230V ~	kW 1.8	kg 85
CHEVALET POUR P10/4 - P10/5	1	-	1300	660	905	-	-	kg 22
CHEVALET POUR P10/6	1	-	1300	730	905	-	-	kg 21
CHEVALET POUR P10/8	1	-	1300	800	905	-	-	kg 22

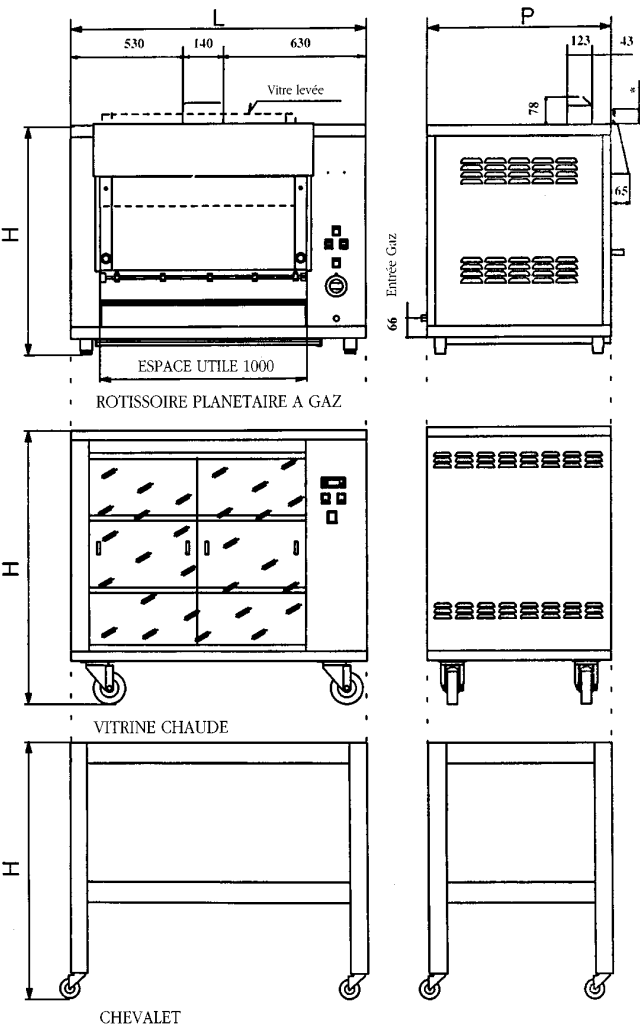
*= 40 pour P10/4 - P10/5
 *= 100 pour P10/6
 *= 175 pour P10/8



Mod. P10-8 (48/56 P)



Mod. VR-48



Rôtissoires Planétaires Electriques

Le plus petit de nos 7 modèles de Rôtissoires Planétaires Electriques est le modèle P7-5(20 poulets) qui peut facilement être mis en place dans tous les espaces, grâce à ses dimensions réduites. En outre il y a les modèles: P10-4 (24 poulets); P10-5 (30 poulets), P10-6 (36 poulets); P10-8 (48 poulets); 2/P10-6 (72 poulets); 2/P10-8 (96 poulets). Chaque modèle est équipé de trois résistances électriques en matériel "incoloid" situées dans la partie haute de la Rôtissoire et insérées dans une "parabole" qui, réfléchissant

l'infrarouge, permettent une utilisation maximale de leur puissance donnant ainsi aux produits une dorure et une cuisson parfaites. Leur position haute permet une visualisation panoramique des poulets, ce qui rend le produit appétissant au client. Sur le panneau commande un selecteur de trois positions (pos.0=éteint - pos.1=2 résistances allumées pos.3= toutes 3 les résistances allumées) permet de moduler la cuisson. Notre Maison à été toujours attentive à la Grande Distribution (Supermarchés).

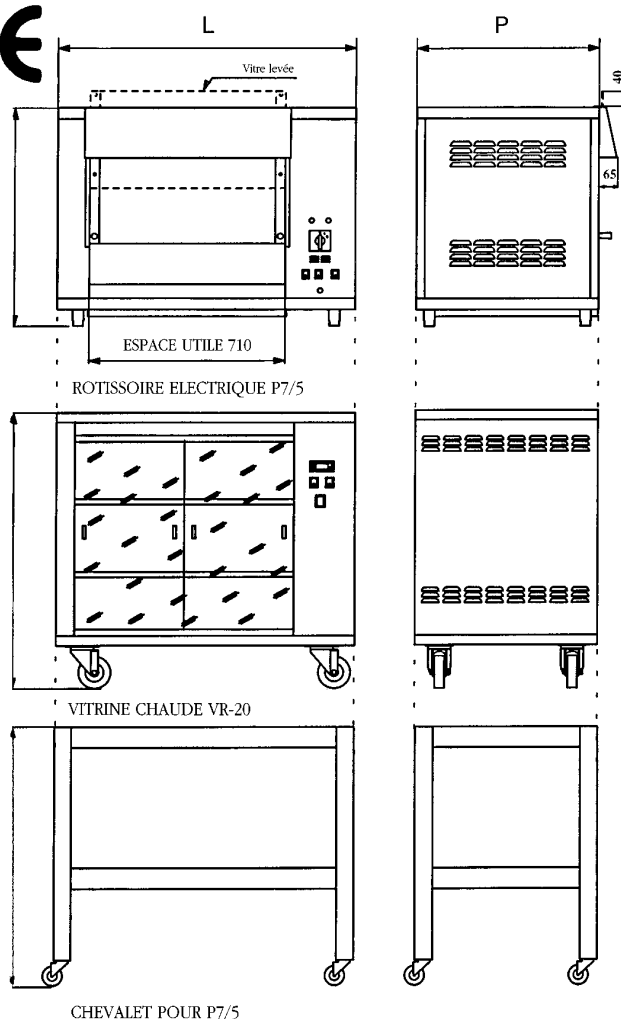
MODELE	BROCHES	POULETS	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE		POIDS
							MAX	MIN	
P7/5 ELECTRIQUE	5	20/25	1008	660	790	230V ~ 230V 3~ 400V 3N~	kW 7,3	kW 4,6	kg 100

MODELE	ETAGERE	TEMPERATURE	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTER H mm	TENSION	PUISSANCE	POIDS
VR - 20	2	0° ÷ 90° C	1008	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 74
CHEVALET POUR P7/5	1	-	1008	660	905	-	-	kg 18

Mod. P7-5 (20/25P)



Mod. VR-20



CHEVALET POUR P7/5

Avec les Mod. 2/P10-6(72P), Mod 2/P10-8(96P) nous pensons avoir atteint le meilleur rapport espace/productivité. Cela a été possible en exploitant au maximum l'espace haut de la rôtissoire tout en maintenant sa largeur inchangée. Les commandes sont faciles d'accès; il suffit de démonter le côté droit, ce qui permet un contrôle et un entretien facile

du Mouvement Planétaire. Une étagère démontable (utilisée comme plan d'appui) située sous le réservoir de graisse (lui même démontable) facilite la mise en broche des poulets. Nous fournissons à la demande les accessoires spéciaux pour la cuisson de Poulets, Rôtis, Roat-Beef etc.: Broche pour Rôtis, Broche pour Portion, Balancelles, Balancelles fermées

MODELE	BROCHES	POULETS	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE		POIDS
							MAX	MIN	
P10/4 ELECTRIQUE	4	24/28	1300	660	790	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 120
P10/5 ELECTRIQUE	5	30/35	1300	660	790	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 120
P10/6 ELECTRIQUE	6	36/42	1300	730	860	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 150
P10/8 ELECTRIQUE	8	48/56	1300	800	930	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 170

MODELE	ETAGERE	TEMPERATURE	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE	POIDS
VR-24/30	2	0° ÷ 90° C	1300	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 95
VR-36	2	0° ÷ 90° C	1300	730	885	230V ~	kW 1.8	kg 85
VR-48	1	0° ÷ 90° C	1300	800	815	230V ~	kW 1.8	kg 85
CHEVALET POUR P10/4 - P10/5	1	-	1300	660	905	-	-	kg 22
CHEVALET POUR P10/6	1	-	1300	730	905	-	-	kg 21
CHEVALET POUR P10/8	1	-	1300	800	905	-	-	kg 22

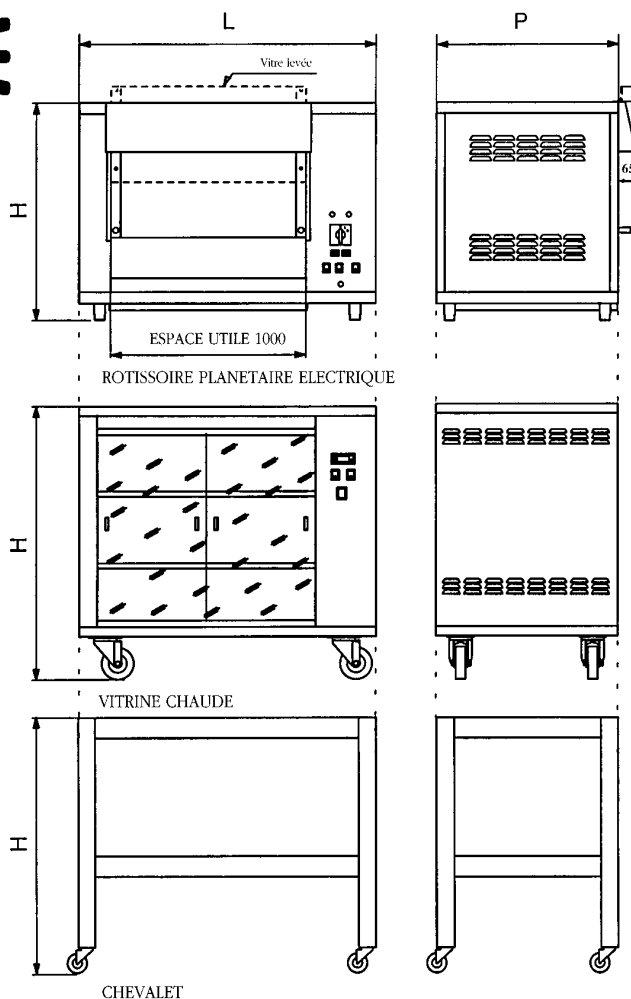
*= 40 pour P10/4 - P10/5
 *= 100 pour P10/6
 *= 175 pour P10/8



Mod. P10-6 (36/42 P)



Mod. VR-36



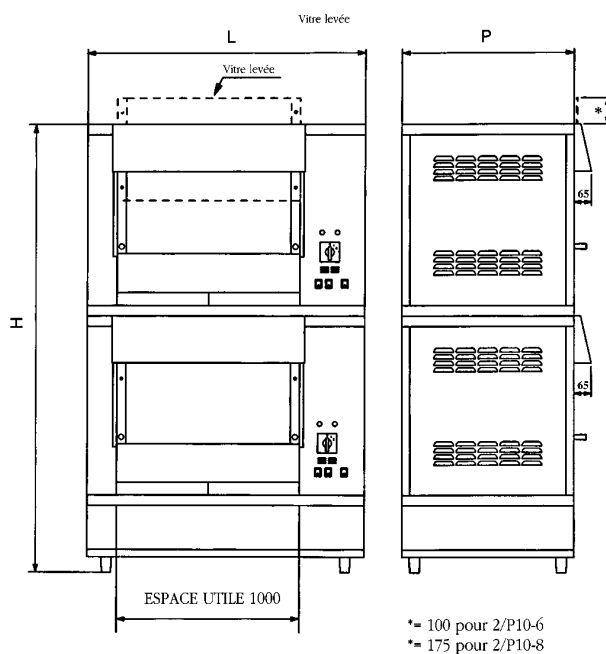
(Planétaire). La Broche Centrale de la Rôtissoire pour la cuisson d'Agneaux est un équipement de série; les deux fourchettes (Fourchettes pour Agneaux) sont fournies à la demande. Tous les modèles sont équipés d'un éclairage intérieur qui permet le contrôle du bon déroulement de la cuisson. On peut compléter l'utilisation de la Rôtissoire avec une Vitrine Chaude mod. VR, Vitrine

ventilée équipé d'un contrôle électronique de la température de maintien du produit cuit. NB.: La normative n. 327 du D.P.R., 26 mars 1980 établit que la température de maintien de la nourriture déjà cuite doit être comprise entre +60°C et +65°C. En remplacement de la Vitrine Chaude il existe aussi une table support en acier inoxydable équipée de roues.

MODELE	BROCHES	POULETS	LARGEUR L mm	PROFONDEUR P mm	HAUTEUR H mm	TENSION	PUISSANCE (1 chambre)		PUISSANCE MAX	POIDS
							MAX	MIN		
2/P 10-6	12	72/84	1300	730	1860	230V 3~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kW 19	kg 303
2/P 10-8	16	96/112	1300	800	2000	230V 3~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kW 19	kg 345



Mod. 2/P10-6 (72/84 P)
Mod. 2/P10-8 (96/112 P)



Les Accessoires



BROCHE POUR ROTIS



BALANCELE SPECIALE FERMEE



BROCHE POUR PORTION DE POULETS



BROCHE SPECIALE LONGUE



BALANCELE
(seulement pour les modèles planétaires)



GROSSES FOURCHETTES *(spécial porcelet)*
(seulement pour les modèles planétaires)

- Cappe per Girarrosti Planetari elettrici e a gas
- Hoods for electric and gas Planetary chicken-spits
- Hottes pour Rôtissoires planétaires électriques et à gaz
- Rauchhauben für Elektro- und Gas-Planetenhähnchengrille



CARATTERISTICHE

- Questi modelli di cappe da appoggio, costruite in acciaio inox 18/10, sono studiate appositamente per la gamma dei nostri Girarrosti Planetari Elettrici e a Gas e permettono, con un minimo ingombro, di aspirare ed evacuare i fumi di cottura. Previste senza motore di aspirazione (facilmente installabile anche successivamente), sono dotate di filtri in acciaio inox in rete stirata con rosone diametro 200 mm.

CHARACTERISTICS

- These models of hoods to be placed on the machines, built in stainless steel 18/10, have been precisely studied for the range of our Electric and Gas Planetary Chicken Spits and they allow, without cluttering up, to aspirate and evacuate the cooking smoke. They have been conceived without aspiration motor (easy to be placed even later) and they are equipped with inox stretched filters with rosette diam. 200 mm.

CARACTERISTIQUES

- Ces modèles de hottes d'appui, construites en acier inox 18/10, ont été étudiées exprès pour la gamme de nos Rôtissoires planétaires électriques et à gaz et elles permettent, avec un encombrement minimum, d'aspirer et évacuer les fumées de cuisson. Elles sont prévues sans moteur d'aspiration (facile à installer aussi par la suite) et elles sont dotées de filtres inox en réseau étiré avec conduit de 200 mm de diamètre.

MERKMALE

- Diese Modelle von Rauchhauben, auf die Hähnchengrills anzulehnen, aus rostfreiem 18/10 Stahl gebaut, wurden absichtlich für unsere Elektro- und Gas-Planetenhähnchengrille Modelle gedacht und erlauben, mit einem geringsten Raumbedarf den Kochrauch abzusaugen und zu entlüften. Die Rauchhauben, ohne Saugmotor (der leicht auch anschließend eingebaut werden kann) vorgesehen, sind mit Strecknetzfiltern aus Rostfreiem Stahl und Rosette 200 mm Ø ausgestattet.

TECHNICAL INFO

Cappa per Hood for Hotte pour Rauchhaube für	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. Filtri Filters No. N. Filtres Filter Nr.
P7/5 (20P)	1008 mm	860 mm	400 mm	2
P10/4 (24P) - P10/5 (30P)	1300 mm	860 mm	400 mm	2
P10/6 (36P) - 2/P10-6 (72P)	1300 mm	930 mm	400 mm	2
P10/8 (48P) - 2/P10-8 (96P)	1300 mm	1000 mm	400 mm	2



Made in Italy

CB srl
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

▪ **Phone**
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

▪ www.cb-italy.com
info@cb-italy.com



Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehören.

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
CB reserves the right to change 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.
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.



CB srl - Via Vienna, 41 - 24040 Bottanuco (Bergamo) Italy - Telefono 035-906440 (3 linee) - Telefax 035-907545
Phone ++39 35-906440 - Fax ++39 35-907545
INTERNET: www.cb-italy.com - E-MAIL: info@cb-italy.com

Hähnchengrill



CE

5 Sterne fuer Geschmack und Technik



Die Firma CB ist stolz Ihnen die neue Serie des Hähnchengrills mit einzel drehbaren Spiessen und die neuen Planetenhähnchengrill vorzustellen. Sie sind für alle Länder der Europäischen Gemeinschaft zugelassen  Diese neue Generation des Hähnchengrills unterlag einer Reihe von Qualitätstesten, um die Zulassung  für alle Länder der Europäischen Gemeinschaft zu erhalten. Dadurch konnten wir den Qualitätsstandard noch zusätzlich anheben. Unsere Firma ist schon seit jeher für ihre extreme Zuverlässigkeit und ihren hohen Qualitätsstandard bekannt.

“Die GAS-Hähnchengrille unterlagen verschiedenen Tests, um die Bestätigung  vom deutschen TUEV, erkennbar an der Nummer 0085 auf dem Datenschild, zu erhalten”.

Wir sind sicher, dass die Qualität und Vielzahl unserer neuen Modelle sowohl Ihren Platz - als auch Ihren Kochansprüchen gerecht werden wird. Wir wünschen Ihnen...

VIEL SPASS BEI DER ARBEIT!!!



Planetenhähnchengrill

Das Schlüsselement dieses Grills ist die Planetenbewegung. Bei diesem System drehen sich die in einem Zahnwerk liegenden Stangen (Anzahl der Stangen je nach Modell) satelitenartig um das Zentralzahnwerk. Die Zahnwerke übertragen die Bewegung auf die Stiftzähne, die auf einer Kugellagerauflage gebaut sind und mittels einem speziellem hochtemperaturbeständigem Fett geschmiert werden. Der Betrieb erfolgt durch einen industriellen Getriebemotor mit direkter Uebertragung. Dies ermöglicht auch nur eine teilweise Ladung des Grills, ohne Einfluss auf die mechanischen Bewegungen und das Grillergebnis zu nehmen.

Dank der planetenartigen Stangerotation werden Hähnchen, Braten, Roast-Beef, etc. wesentlich gleichmässiger gegrillt.

D

as kleinste Modell der Gas-Planetenhähnchengrill ist das Mod. P7-5 (20 Hähnchen) und kann dank seiner geringen Ausmasse leicht überall untergebracht werden. Es folgen die nächstgrösseren Modelle: P10-4 (24 Hähnchen); P10-5 (30 Hähnchen); P10-6 (36 Hähnchen). Bei allen Modellen wurde der Verbrenner so installiert, das Grillgut während des Garens auch von der Rückseite des Gerätes gesehen werden kann. Die Wärme wird gleichmässig auf Schamottensteine übertragen und sorgt damit für ein exelentes Grillergebnis. Die Verbrenner unserer Hähnchengrill können dank der auswechselbaren Düsen sowohl mit

Gas-Planetenhähnchengrille

Flüssiggas als auch mit Erdgas bedient werden. Ins Antriebsinnere gelangt man ganz einfach durch Ablösen der rechten Seitenwand. Instandhaltungsarbeiten und Kontrolle der Planetenbewegung können somit leicht durchgeführt werden. Um das Aufspiesen bzw. das Ablösen der Hähnchen von den Spiessen zu erleichtern, kann man die ausziehbare Ablagefläche, die sich unter der Fettauffangschale befindet, zu Hilfe nehmen. Auf Anfrage können für die Zubereitung von Hähnchen, Braten, Roast-Beef und Hähnchenschenkeln spezielle Körbe geliefert werden: -Spiesskörbe - Flachkörbe - Hängkörbe (schwing-

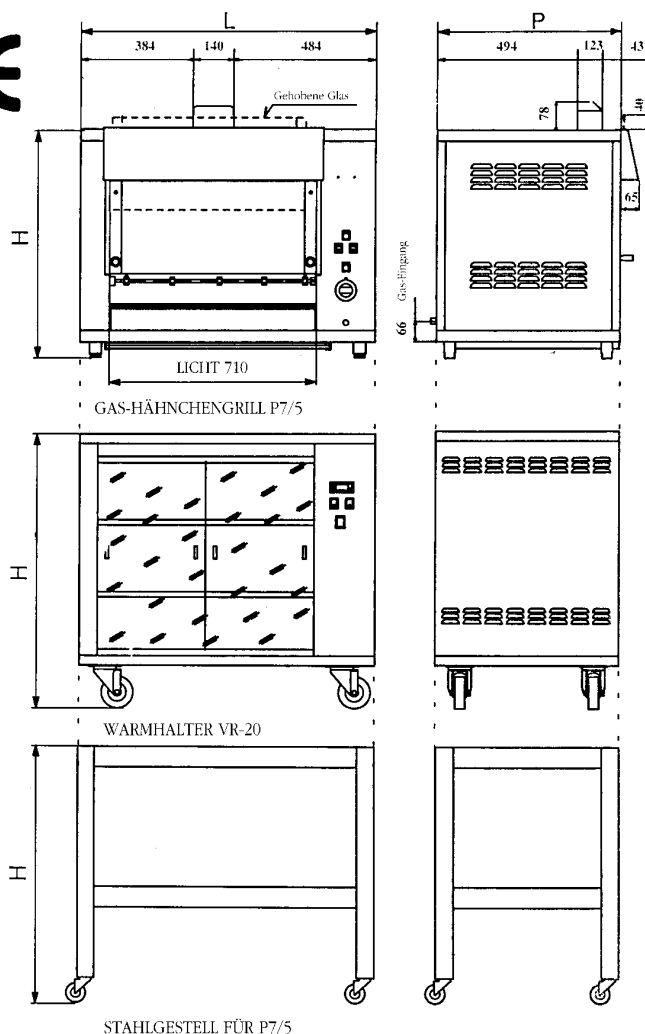
MODELL	SPIESSE	HÄHNCHEN	BREITE L mm	TIEFE P mm	HÖHE H mm	SPANNUNG	LEISTUNG	THERMISCH-FAEHIGKEIT		GEWICHT
								MAX	MIN	
P7/5 GAS	5	20/25	1008	660	840	230V ~	180 Watt	kW 9	kW 5	kg 115

MODELL	KONSOLE	TEMPERATUR	BREITE L mm	TIEFE P mm	HÖHE H mm	SPANNUNG	LEISTUNG	GEWICHT
VR - 12G	2	0° ÷ 90° C	1008	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 74
STAHLGESTELL FÜR G - 12P	1	-	1008	660	905	-	-	kg 18

Mod. P7/5 (20/25P)



Mod. VR-20



bar) - geschlossenen Hängkörbe (Planeten). Serienmassig hingegen wird der ausbaubare Mittelspiess zum Grillen von Spanferkeln geliefert. Dieser muss mit zwei speziellen Halteklammern befestigt werden (Klammern für Mittelspiess), die auf Anfrage geliefert werden können. Alle Modelle sind mit einer Innenbeleuchtung ausgestattet, die eine bessere sichtbare Ueberwachung des Garprozesses erlaubt. Zusätzlich können alle obenaufgeführten Modelle mit einen

Warmhalter des Modells VR kombiniert werden, d.h. Ventilierte Warmhalter mit einer elektronischen Vorrichtung für eine Temperaturkontrolle warmzuhaltener gegrillter Speisen. NB.: Der Artikel Nr 327 des D.P.R. vom 26.März 1980 legt fest, dass die Temperatur für die Warmhaltung schon gekochter Gerichte zwischen +60°C und +65°C liegen muss. Als Alternative zu diesem Warmhalter bieten wir dem Käufer ein fahrbares untergestell aus Inox-Stahl an.

MODELL	SPIESSE	HÄHNCHEN	BREITE L mm	TIEFE P mm	HÖHE H mm	SPANNUNG	LEISTUNG	THERMISCHFAEHIGKEIT		GEWICHT
								MAX	MIN	
P10/4 GAS	4	24/28	1300	660	840	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 140
P10/5 GAS	5	30/35	1300	660	840	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 140
P10/6 GAS	6	36/42	1300	730	910	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 160
P10/8 GAS	8	48/56	1300	800	980	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 180

MODELL	KONSOLE	TEMPERATUR	BREITE L mm	TIEFE P mm	HÖHE H mm	SPANNUNG	LEISTUNG	GEWICHT
VR-24/30	2	0° ÷ 90° C	1300	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 95
VR-36	2	0° ÷ 90° C	1300	730	885	230V ~	kW 1.8	kg 85
VR-48	1	0° ÷ 90° C	1300	800	815	230V ~	kW 1.8	kg 85
STAHLGESTELL FÜR P10/4 - P10/5	1	-	1300	660	905	-	-	kg 22
STAHLGESTELL FÜR P10/6	1	-	1300	730	905	-	-	kg 21
STAHLGESTELL FÜR P10/8	1	-	1300	800	905	-	-	kg 22

*= 40 für P10/4 - P10/5
 *= 100 für P10/6
 *= 175 für P10/8

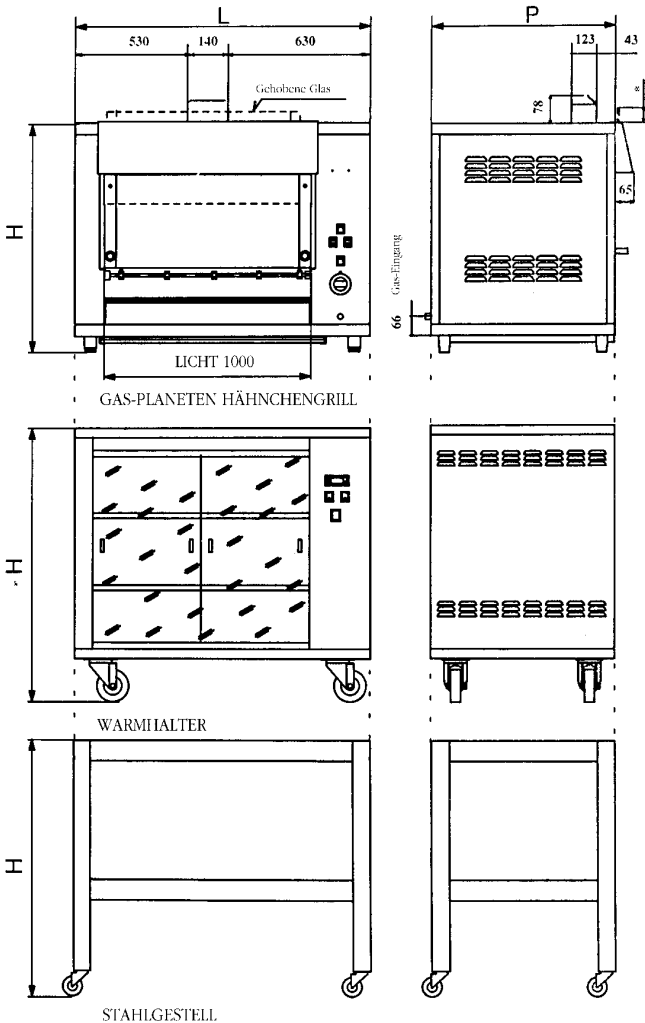


Mod. VR-48

Gehobene Glas



Mod. P10-8 (48/56 P)



W

ir bieten 7 Elektro-Planetenhähnchengrill Modelle an. Das kleinste Modell Mod. P7-5 (20 Hähnchen) kann dank seiner kleinen Ausmasse leicht überall untergebracht werden. Es folgen die nächstgrösseren Modelle: P10-4 (24 Hähnchen) ; P10-5 (30 Hähnchen) ; P10-8 (48 Hähnchen); 2/P10-6 (72 Hähnchen) ; 2/P10-8 (96 Hähnchen). Jedes dieser Modelle verfügt über 3 elektrische Heizstäbe aus "Incoloid" Material, die im oberen Bereich des Grills in einer Parabel befestigt sind. Somit wird das Infrarot der Heizstäbe reflektiert und die maximale Leistung kann voll ausgenutzt werden. Das Grillgut wird

Elektro-Planetenhähnchengrill

perfekt gegart und erhält eine perfekte goldene Bräunung. Dank der im oberen Bereich angebrachten Heizstäbe hat der Kunde einen sogenannten Panoramablick auf alle Hähnchen. Das Grillgut wirkt ausserdem wesentlich appetitlicher. Auf der Schalttafel befindet sich ein Schalter mit drei möglichen Schaltpositionen, mit dem man den Garvorgang optimal steuern kann (Pos.0=ausgeschaltet - Pos.1=2 Heizstäbe angeschaltet - Pos.2=alle 3 Heizstäbe angeschaltet). Schon seit jeher hat sich unsere Firma auf den grossen Markt (Supermarkt) ausgerichtet. Mit den Modellen Mod.2/P10-6 (72 Hähnchen) und Mod.2/P10-8 (96

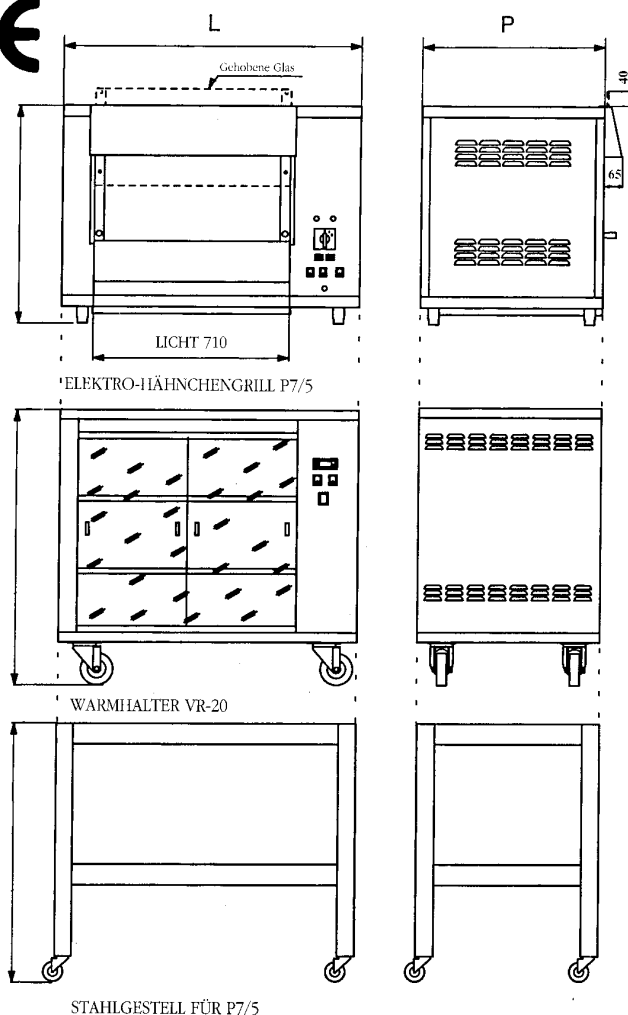
MODELL	SPIESSE	HÄHNCHEN	BREITE L mm	TIEFE P mm	HÖHE H mm	SPANNUNG	LEISTUNG		GEWICHT
							MAX	MIN	
P7/5 ELEKTRISCH	5	20/25	1008	660	790	230V ~ 230V 3~ 400V 3N~	kW 7,3	kW 4,6	kg 100

MODELL	KONSOLE	TEMPERATUR	BREITE L mm	TIEFE P mm	HÖHE H mm	SPANNUNG	LEISTUNG	GEWICHT
VR - 12G	2	0° ÷ 90° C	1008	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 74
STAHLGESTELL FÜR G - 12P	1	-	1008	660	905	-	-	kg 18

Mod. P7-5 (20/25P)



Mod. VR-20



STAHLGESTELL FÜR P7/5

Hähnchen) haben wir das beste Verhältnis: Platzbedarf/Ertragsfähigkeit erzielt. Dieses Ergebnis konnten wir erreichen, indem wir die Höhe des Grills ausgenutzt haben ohne die Breite der Geräte zu verändern. Ins Antriebsinnere gelangt man ganz einfach durch Ablösen der rechten Seitenwand. Instandhaltungsarbeiten und Kontrolle der Planetenbewegung können somit leicht durchgeführt werden. Um das Aufspießen bzw. das Ablösen der

Hähnchen von den Spiessen zu erleichtern, kann man die ausziehbare Ablagefläche, die sich unter der Fettauffangschale befindet, zu Hilfe nehmen. Auf Anfrage können für die Zubereitung von Hähnchen, Braten, Roast-Beef und Hähnchenschenkeln spezielle Körbe geliefert werden: - Spiesskörbe - Flachkörbe - Hängkörbe (schwingbar) - geschlossenen Hängkörbe (Planeten). Serienmassig hingegen wird der ausbaubare Mittelspiess zum Grillen von

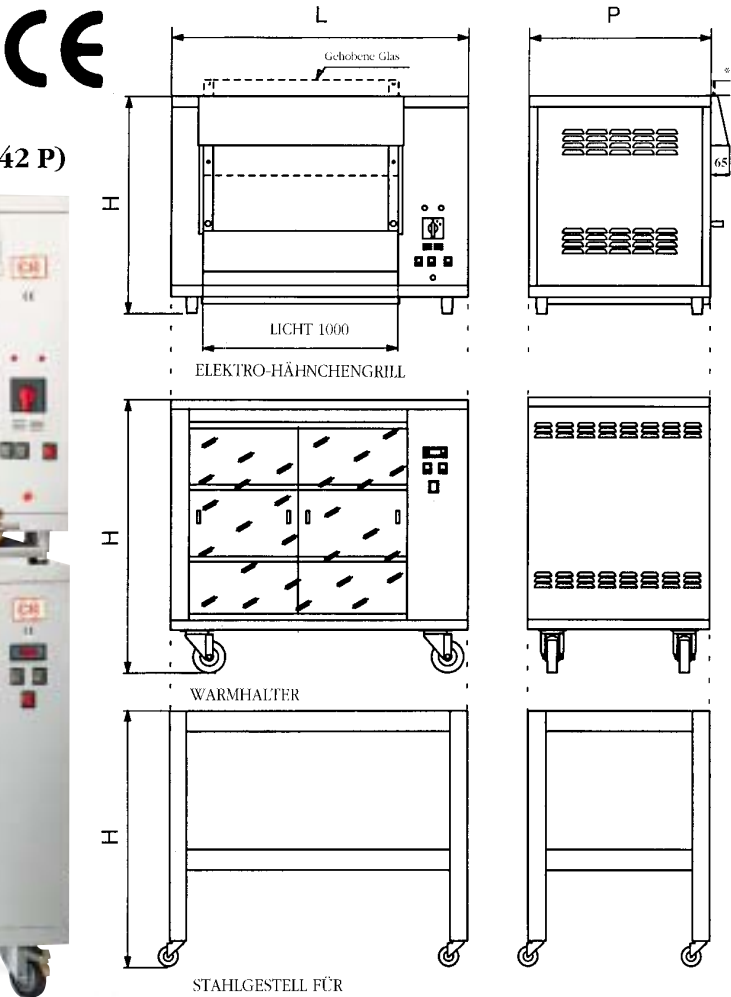
MODELL	SPIESSE	HÄHNCHEN	BREITE L mm	TIEFE P mm	HÖHE H mm	SPANNUNG	THERMISCHFAEHIGKEIT		GEWICHT
P10/4 ELEKTRISCH	4	24/28	1300	660	790	230V ~ 400V 3N~	MAX	MIN	
P10/5 ELEKTRISCH	5	30/35	1300	660	790	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 120
P10/6 ELEKTRISCH	6	36/42	1300	730	860	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 120
P10/8 ELEKTRISCH	8	48/56	1300	800	930	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 150
P10/8 ELEKTRISCH	8	48/56	1300	800	930	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 170

MODELL	KONSOLE	TEMPERATUR	BREITE L mm	TIEFE P mm	HÖHE H mm	SPANNUNG	LEISTUNG	GEWICHT
VR-24/30	2	0° ÷ 90° C	1300	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 95
VR-36	2	0° ÷ 90° C	1300	730	885	230V ~	kW 1.8	kg 85
VR-48	1	0° ÷ 90° C	1300	800	815	230V ~	kW 1.8	kg 85
STAHLGESTELL FÜR P10/4 - P10/5	1	-	1300	660	905	-	-	kg 22
STAHLGESTELL FÜR P10/6	1	-	1300	730	905	-	-	kg 21
STAHLGESTELL FÜR P10/8	1	-	1300	800	905	-	-	kg 22

*= 40 für P10/4 - P10/5
 *= 100 für P10/6
 *= 175 für P10/8



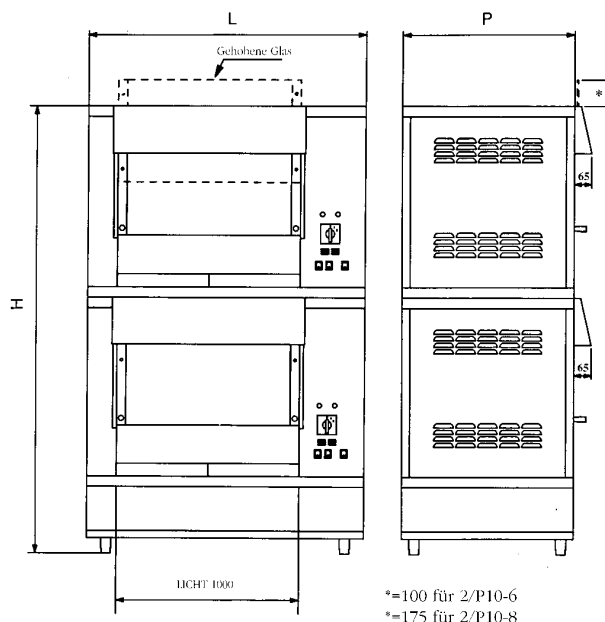
Mod. VR-36



Spanferkeln geliefert. Dieser muss mit zwei speziellen Halteklammern befestigt werden (Klammern für Mittelspiess), die auf Anfrage geliefert werden können. Alle Modelle sind mit einer Innenbeleuchtung ausgestattet, die eine bessere sichtbare Ueberwachung des Garprozesses erlaubt. Zusätzlich können alle obenaufgeführten Modelle mit einem Warmhalter des Modells VR kombiniert werden, d.h. Ventilierte Warmhalter mit

einer elektronischen Vorrichtung für eine Temperaturkontrolle warmzuhalter gegrillter Speisen. NB.: Der Artikel Nr 327 des D.P.R. vom 26.Maerz 1980 legt fest, dass die Temperatur fuer die Warmhaltung schon gekochter Gerichte zwischen +60°C und +65°C liegen muss. Als Alternative zu diesem Warmhalter bieten wir dem Käufer ein fahrbares Untergestell aus Inox-Stahl an.

MODELL	SPIESSE	HÄHN CHEN	BREITE L mm	TIEFE P mm	HÖHE H mm	SPANNUNG	LEISTUNG		LEISTUNG	GEWICHT
							MAX	MIN		
2/P 10-6	12	72/84	1300	730	1860	230V 3~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kW 19	kg 303
2/P 10-8	16	96/112	1300	800	2000	230V 3~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kW 19	kg 345



Mod. 2/P10-6 (72/84 P)
Mod. 2/P10-8 (96/112 P)



SPIESSKORB



GESCHLOSSENER HAENGEKORB



FLACHKORB



SPEZIALSPIESS LANG



HAENGEKORB



KLAMMER FÜR MITTELSPIESS
(nur für Planetenbahnchengrill)

- Cappe per Girarrosti Planetari elettrici e a gas
- Hoods for electric and gas Planetary chicken-spits
- Hottes pour Rôtissoires planétaires électriques et à gaz
- Rauchhauben für Elektro- und Gas-Planetenhähnchengrille



CARATTERISTICHE

- Questi modelli di cappe da appoggio, costruite in acciaio inox 18/10, sono studiate appositamente per la gamma dei nostri Girarrosti Planetari Elettrici e a Gas e permettono, con un minimo ingombro, di aspirare ed evacuare i fumi di cottura. Previste senza motore di aspirazione (facilmente installabile anche successivamente), sono dotate di filtri in acciaio inox in rete stirata con rosone diametro 200 mm.

CHARACTERISTICS

- These models of hoods to be placed on the machines, built in stainless steel 18/10, have been precisely studied for the range of our Electric and Gas Planetary Chicken Spits and they allow, without cluttering up, to aspirate and evacuate the cooking smoke. They have been conceived without aspiration motor (easy to be placed even later) and they are equipped with inox stretched filters with rosette diam. 200 mm.

CARACTERISTIQUES

- Ces modèles de hottes d'appui, construites en acier inox 18/10, ont été étudiées exprès pour la gamme de nos Rôtissoires planétaires électriques et à gaz et elles permettent, avec un encombrement minimum, d'aspirer et évacuer les fumées de cuisson. Elles sont prévues sans moteur d'aspiration (facile à installer aussi par la suite) et elles sont dotées de filtres inox en réseau étiré avec conduit de 200 mm de diamètre.

MERKMALE

- Diese Modelle von Rauchhauben, auf die Hähnchengrills anzulehnen, aus rostfreiem 18/10 Stahl gebaut, wurden absichtlich für unsere Elektro- und Gas-Planetenhähnchengrille Modelle gedacht und erlauben, mit einem geringsten Raumbedarf den Kochrauch abzusaugen und zu entlüften. Die Rauchhauben, ohne Saugmotor (der leicht auch anschließend eingebaut werden kann) vorgesehen, sind mit Strecknetzfiltern aus Rostfreiem Stahl und Rosette 200 mm Ø ausgestattet.

TECHNICAL INFO

Cappa per Hood for Hotte pour Rauchhaube für	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. Filtri Filters No. N. Filtres Filter Nr.
P7/5 (20P)	1008 mm	860 mm	400 mm	2
P10/4 (24P) - P10/5 (30P)	1300 mm	860 mm	400 mm	2
P10/6 (36P) - 2/P10-6 (72P)	1300 mm	930 mm	400 mm	2
P10/8 (48P) - 2/P10-8 (96P)	1300 mm	1000 mm	400 mm	2



Made in Italy

CB srl
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

▪ **Phone**
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

▪ www.cb-italy.com
info@cb-italy.com



Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehören.

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
CB reserves the right to change 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.
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.



CB srl - Via Vienna, 41 - 24040 Bottanuco (Bergamo) Italy - Telefono 035-906440 (3 linee) - Telefax 035-907545
Phone ++39 35-906440 - Fax ++39 35-907545
INTERNET: www.cb-italy.com - E-MAIL: info@cb-italy.com