



GV

- Girarrosti ventilati elettrici
- Electrical hot air chicken-spits
- Rôtissoires électriques ventilées
- Elektro-Heißluft-Hähnchengrills



Made in Italy

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, ecc.).

Mod.

GV-16/20



CARATTERISTICHE

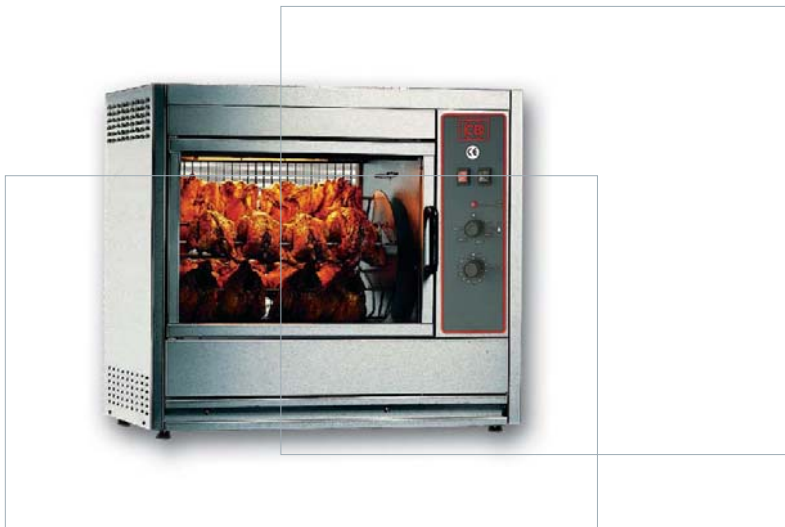
- Costruiti in acciaio inox
- Dimensioni ridotte
- Sistema di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo
- Termostato per il controllo della temperatura
- Possibilità di programmazione della cottura (nelle 24 ore successive) per la versione elettronica
- Timer 0-120 minuti con posizione per cottura manuale per la versione manuale (MAN)
- Schidioni a forchetta lunga in dotazione

CHARACTERISTICS

- Entirely manufactured in stainless steel
- Compact
- Cooking system through hot air ventilation and quartz lamps
- Thermostat for temperature control
- Possibility to program cooking in the next 24 hours for the electronic version
- Timer 0-120 minutes with manual cooking position for the manual timer version (MAN)
- Long spits included

Mod.

GV-16/20 MAN



CARACTERISTIQUES

- Construites en acier inox
- Dimensions réduites
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud et lampes au quartz
- Thermostat pour le contrôle de la température
- Possibilité de programmer la cuisson dans les 24 heures pour la version électronique
- Timer 0-120 minutes avec position pour cuisson manuelle dans la version avec minuterie manuelle (MAN)
- Broches deux piques incluses

MERKMALE

- Aus Inox-Stahl
- Reduzierte Maße
- Grillsystem durch Heißluftventilation und Quarzlampen
- Thermostat zur Temperaturkontrolle
- Möglichkeit der Kochprogrammierung (in den 24 nächsten Stunden) für die elektronische Ausführung
- Timer 0-120 Minuten mit manueller Grillmöglichkeit für die elektromechanische Ausführung (MAN)
- Lange Spezialspieße serienmäßig

They have been conceived to be well placed in supermarkets, butcher's 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" etc.).

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

Die GV Hähnchengrills sind für Supermärkte, Metzgereien und Delikatessengeschäfte gedacht. Sie bieten durch Ausnutzung der Pfannenkörbe, der Hängekorbe und des Mittelspießes verschiedene Kochmöglichkeiten (Braten, Roast-Beef, Lasagne, gratiniertes Gemüse an).

Mod.

GV-24/28



Mod.

GV-24/28 MAN



Mod.

GV-35/42



Mod.

GV-35/42 MAN



Mod.

GVP-24/28

- Versione panoramica
- Panoramic version
- Version panoramique
- Panorama-Ausführung



Mod.

GVP-24/28 MAN



Con questi modelli si è raggiunto il migliore rapporto spazio / produttività. Questo è stato possibile sfruttando lo spazio in altezza della macchina e mantenendo invariate larghezza e profondità.

Mod.

GV-48/56



CARATTERISTICHE

- Costruiti in acciaio inox
- Dimensioni ridotte
- Sistema di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo
- Termostato per il controllo della temperatura
- Possibilità di programmazione della cottura (nelle 24 ore successive) per la versione elettronica
- Timer 0-120 minuti con posizione per cottura manuale per la versione manuale (MAN)
- Schidioni a forchetta lunga in dotazione
- Con ruote
- Funzionamento indipendente delle due camere di cottura

CHARACTERISTICS

- Entirely manufactured in stainless steel
- Compact
- Cooking system through hot air ventilation and quartz lamps
- Thermostat for temperature control
- Possibility to program cooking in the next 24 hours for the electronic version
- Timer 0-120 minutes with manual cooking position for the manual timer version (MAN)
- Long spits included
- With wheels
- Independent working of the two cooking chambers

Mod.

GV-48/56 MAN



CARACTERISTIQUES

- Construites en acier inox
- Dimensions réduites
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud et lampes au quartz
- Thermostat pour le contrôle de la température
- Possibilité de programmer la cuisson dans les 24 heures pour la version électronique
- Timer 0-120 minutes avec position pour cuisson manuelle dans la version avec minuterie manuelle (MAN)
- Broches deux piques incluses
- Avec roues
- Fonctionnement indépendant des deux chambres de cuisson

MERKMALE

- Aus Inox-Stahl
- Reduzierte Maße
- Grillsystem durch Heißluftventilation und Quarzlampen
- Thermostat zur Temperaturkontrolle
- Möglichkeit der Kochprogrammierung (in den 24 nächsten Stunden) für die elektronische Ausführung
- Timer 0-120 Minuten mit manueller Grillmöglichkeit für die elektromechanische Ausführung (MAN)
- Lange Spezialeisen speise serienmäßig
- Mit Rädern
- Unabhängiger Betrieb für die zwei Kammern

Through these models we have obtained the best relation between space and production increasing the height and keeping width and depth unchanged.

Avec ces modèles nous avons rejoint le meilleur rapport entre espace et production. Ça a été possible en exploitant l'espace en hauteur de la machine et maintenant sa largeur et sa profondeur inchangées.

Durch diese Modelle hat man die beste Beziehung zwischen Raum und Produktivität erreicht. Man hat die Höhe des Geräts ausgenutzt aber die Breite und die Tiefe sind gleich geblieben.

Mod.

GV-70/84



Mod.

GV-70/84 MAN



Mod.

GVP-48/56



- Versione panoramica
- Panoramic version
- Version panoramique
- Panorama-Ausführung

Mod.

GVP-48/56 MAN



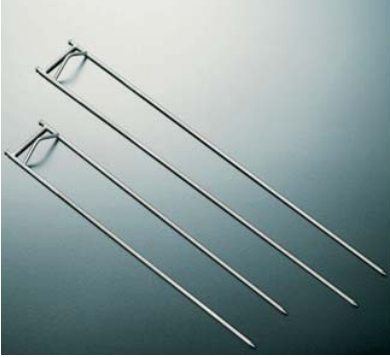
Optionals



- Per i modelli GV16, GV/GVP24 e GV35, a richiesta, è possibile avere l'espositore caldo ventilato con ruote.
- On request: Hot air warming cabinet on wheels for GV16, GV/GVP24 and GV35.
- Vitrine chaude ventilée sur roulettes disponible à la demande pour les modèles GV16, GV/GVP24 et GV35.
- Für Modelle GV16, GV/GVP24 e GV35, auf Anfrage, klimatisierte Warmhalteschrank mit Rädern.

- Per i modelli GV16, GV/GVP24 e GV35, a richiesta, è possibile avere il cavalletto con ruote e ripiano intermedio.
- On request: Demountable stainless steel stand on wheels and intermediate shelf for GV16, GV/GVP24 and GV35.
- Chariot démontable en inox avec roulettes et étagère intermédiaire disponible à la demande pour les modèles GV16, GV/GVP24 et GV35.
- Für Modelle GV16, GV/GVP24 e GV35, auf Anfrage, Inox Untergestell mit Rädern und Zwischenablage.

Optionals



- Schidione a forchetta per polli (in dotazione)
- Special long spit for chickens (as equipment)
- Broche deux piques pour poulets (en dotation)
- Langer spezieller Spieß für Hähnchen (serienmäßig)



- Asta centrale completa di forchettoni terminali (a richiesta)
- Central spit complete with clamps (on request)
- Broche à jambon avec crochets (sur demande)
- Mittelspieß für Lämmer, Ferkel usw. komplett mit Klammern (auf Anfrage)



- Cestello completo di teglia (a richiesta)
- Basket complete with pan (on request)
- Balancelle pleine (sur demande)
- Pfannenkorb komplett (auf Anfrage)



- Schidione a cestello (a richiesta)
- Basket grid (on request)
- Balancelle panier (sur demande)
- Hängekorb (auf Anfrage)



- Cestello verticale, solo per GV35 e GV70 (a richiesta)
- Vertical basket grid, only for GV35 and GV70 (on request)
- Broche à panier verticale, seulement pour GV35 et GV70 (sur demande)
- Vertikaler Hängekorb, nur für GV35 und GV70 (auf Anfrage)



- Bacinella con rubinetto scarico grassi (a richiesta)
- Container with fat drain cock (on request)
- Bac avec robinet de décharge graisse (sur demande)
- Behälter mit Fett-Ablaufnahn (auf Anfrage)



- Per tutti i modelli, a richiesta, è possibile avere la cappa da appoggio in acciaio inox 18/10 con filtri inox a labirinto (senza motore).
Per tutte le cappe è possibile inoltre avere il kit motore a 4 velocità.

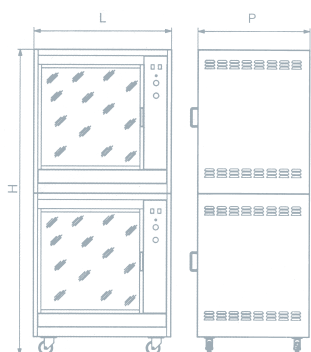
- On request: Hoods with labyrinth inox filters (without motor) for all models.
For all hoods possibility to have a motor kit 4 speed.

- Hotte avec filtres à labyrinthe (sans moteur) disponible à la demande pour tous les modèles.
Pour toutes les hottes possibilité d'avoir un kit moteur 4 vitesses.

- Auf Anfrage, Abzugshaube mit Labyrinthfiltern aus rostfreiem Stahl (ohne Saugmotor) für alle Modelle.
Motorsatz mit 4 Geschwindigkeiten zur Verfügung für alle Abzugshauben auf Anfrage.

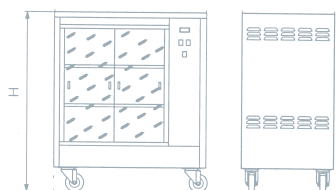
TECHNICAL INFO

Girarrosto ventilato - Hot air chicken-spit - Rôtissoire ventilée - Heißluft-Hähnchengrill



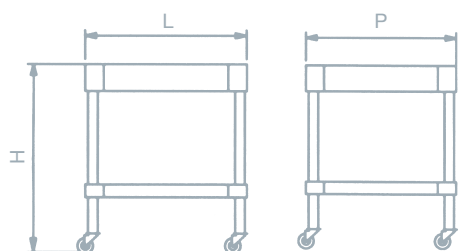
Modello	Aste/cestelli	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits/Basket-grids	Chickens	Width	Depth	Height	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches/Panier	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße/Körbe	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung	Gewicht
			L	P	H			
GV-16/20 GV-16/20 MAN	4	16/20	830 mm	510 mm	750 mm	230V ~/230V 3~/400V 3N~	KW 4,9	kg 83
GV-24/28 GV-24/28 MAN	4/5	24/28	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~/400V 3N~	KW 6,7	kg 97
GVP-24/28 GVP-24/28 MAN	4/5	24/28	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~/400V 3N~	KW 6,7	kg 93
GV-35/42 GV-35/42 MAN	7	35/42	990 mm	805 mm	1010 mm	230V 3~/400V 3N~	KW 9,3	kg 145
GV-48/56 GV-48/56 MAN	8/10	48/56	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~/400V 3N~	KW 13,4	kg 196
GVP-48/56 GVP-48/56 MAN	8/10	48/56	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~/400V 3N~	KW 13,4	kg 191
GV-70/84 GV-70/84 MAN	14	70/84	990 mm	805 mm	2140 mm	230V 3~/400V 3N~	KW 18,6	kg 305

Espositore ventilato - Hot air display cabinet - Vitrine chaude ventilée - Warmhalteschrank



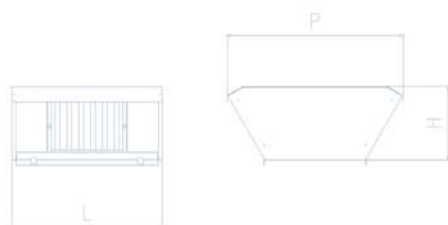
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung	Gewicht
	L	P	H			
EV-16	830 mm	510 mm	1000 mm	230V~	KW 2,2	kg 65
EV-24	990 mm	510 mm	1000 mm	230V~	KW 2,2	kg 75
EV-35	990 mm	805 mm	1030 mm	230V~	KW 2,2	kg 97

Cavalletto con ruote per - Stand with wheels for - Chariot avec roues pour - Untergestell mit Rädern für



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Gewicht
	L	P	H	
GV-16/20	830 mm	510 mm	960 mm	kg 22
GV-24/28	990 mm	510 mm	960 mm	kg 26
GVP-24/28	990 mm	510 mm	960 mm	kg 26
GV-35/42	990 mm	805 mm	905 mm	kg 31

Cappa per - Hood for - Hotte pour - Abzugshaube für



Modello	N. Filtri	Larghezza	Profondità	Altezza
Model	Filters N.	Width	Depth	Height
Modèle	N. Filtres	Largeur	Profondeur	Hauteur
Modell	Filter Nr.	Breite	Tiefe	Höhe
		L	P	H
GV-16/20	2	760 mm	890 mm	375 mm
GV-24/28	4	920 mm	890 mm	375 mm
GVP-24/28	4	920 mm	890 mm	375 mm
GV-48/56	4	920 mm	890 mm	375 mm
GVP-48/56	4	920 mm	890 mm	375 mm
GV-35/42	4	920 mm	1185 mm	375 mm
GV-70/84	4	920 mm	1185 mm	375 mm



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

Made in Italy



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.