



Griglie a pietra lavica

Lava rock grill

Grils a pierre lavique

Lavasteingrill

Parillas de piedra lávica



GRIGLIE

Tecnologia e natura al servizio del gusto

Griglie a pietra lavica

È così che è nata la nostra storia. La griglia a pietra lavica CB: si riscalda in pochi minuti, non si consuma, non genera ceneri e produce calore assolutamente omogeneo. Tecnologia e natura al servizio del gusto: si fa presto a dirlo. Ma ci voleva qualcuno del mestiere per capire quel che serve davvero a uno chef.

- Griglie da banco o con mobile a gas
- Risparmio energetico grazie all'utilizzo di pietra lavica
- Regolazione manuale del calore e dell'altezza grigliato

Technology and nature at the service of taste Lava rock grill

This is how our story began. CB lava rock grill: it heats up in just a few minutes, it does not burn out, it leaves no ash and provides absolutely homogenous heat. Technology and nature at the service of taste: easy to say. But it took someone in the business itself to understand what a real chef truly needs.

- Table-top o floor standing gas grills
- Energy saving thanks to the use of lava stone
- Manual adjustment of the heat and height of the grid

Technologie et nature au service du goût Grils a pierre lavique

C'est ainsi que notre histoire a commencé. Grille a pierre lavique CB qui se réchauffe en quelques minutes, ne se consume pas, ne génère pas de cendres et produit une chaleur absolument homogène. Technologie et nature au service du goût: c'est facile à dire, mais il fallait quelqu'un qui soit du métier pour comprendre ce dont un chef a vraiment besoin.

- Grils à gaz de comptoir ou sur meuble
- Épargne d'énergie grâce à l'emploi de la pierre lavique
- Réglage manuel de la chaleur et de l'hauteur de la grille de cuisson

Technik und Natur im Dienste des Geschmacks Lavasteingrill

Die Suche nach dem besten Grill für sein Restaurant - das Motiv für Pietro Colombo, dem Gründer von CB einen auf seine Bedürfnisse zugeschnittenen Grill zu entwickeln. Der Lavasteingrill, in wenigen Minuten einsatzbereit durch eine gleichmäßige Wärmeverteilung, ist auch noch heute ein Garant für einen genussvollen Geschmack. Dieser Grill wird sie ein ganzes Gastronomieleben begleiten, kein Verschleiß durch Asche, Lavasteine, die beständig Ihren Dienst erfüllen und eine jahrelang bewährte Technik.

- Stand - oder Tischmodell, gasbetrieben
- Energieeinsparungen dank der Verwendung von Lavasteinen
- Manuelle Regulierung der Temperatur und höhenverstellbares Grillrost

Tecnología y naturaleza al servicio del gusto Parillas de piedra lávica

Así empezó nuestra historia. La parilla de piedra lávica CB: se calienta en pocos minutos, no se consume, no genera cenizas y produce calor totalmente homogéneo. Tecnología y naturaleza al servicio del gusto: esto se dice pronto. Pero fue necesario alguien experto para entender lo que los cocineros necesitaban de verdad.

- Parrillas de mesa con mueble de gas
- Ahorro energético gracias a la utilización de piedra lávica
- Regulación manual del calor y de la altura de la parrilla



Scopri l'azienda CB

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



La Pietra lavica

La pietra lavica

Pensate per una cottura sana, naturale e al servizio del gusto e dell'ambiente, le griglie a pietra lavica CB si riscaldano in pochi minuti e sono alimentate a gas. Il calore trattenuto all'interno della pietra lavica viene rilasciato in modo costante e uniforme grazie all'emissione, per irraggiamento, di infrarossi. Natura e tecnologia si fondono quindi per dar vita ad una griglia in grado di restituire una cottura perfetta, un'elevata facilità di pulizia e la totale assenza di fumi sgradevoli.

The lava rock

Designed for healthy, natural cooking and serving taste and environment, CB lava stone grills heat up in minutes and are gas-powered. The heat held inside the lava stone is released consistently and evenly, thanks to the infrared emitted by the burners. Nature and technology then merge to create a grill that can return perfect cooking, a high ease of cleaning and the total absence of fumes.

La pierre lavique

Conçues pour une cuisson saine, naturelle et au service du goût et de l'environnement, les grilles en pierre de lave CB se réchauffent en quelques minutes et sont alimentées au gaz. La chaleur retenue à l'intérieur de la pierre de lave est relâchée de façon constante et uniforme grâce aux infrarouges émis par les brûleurs. Nature et technologie se fondent donc pour donner vie à une grille en mesure de restituer une cuisson parfaite, une grande facilité de nettoyage et une absence totale de fumées désagréables.

Der Lavastein

Für die gesunde und umweltfreundliche Speis Zubereitung verwenden wir ausschließlich Lavasteine für die gasbetriebenen Lavasteingrills, die in wenigen Minuten einsatzbereit sind.

Die gleichmäßig abgegebene Hitze, der Lavasteine, zeichnet sich durch eine uniforme Röstung bei gleichzeitiger Geschmacksverstärkung des Garguts aus. Die Nachhaltigkeit und die Beständigkeit der Lavasteine wird Sie ein Leben lang begleiten. Technik im Dienste des Geschmacks, garantiert zudem ein Garen ohne Verbrennungsdämpfe, oder gar angebrannten Lebensmittel und eine leichte Reinigung.

La piedra lavica

Diseñadas para una cocción saludable y natural y un sabor y un ambiente saludables, las parrillas de piedra lavica CB se calientan en minutos y funcionan con gas. El calor que se mantiene dentro de la piedra lavica se libera de forma consistente y uniforme, gracias al infrarrojo emitido por los quemadores. La naturaleza y la tecnología se fusionan para crear una rejilla que puede devolver una cocción perfecta, una alta facilidad de limpieza y la ausencia total de humos.

Griglie a pietra lavica

Lava rock grill Table-top o floor standing gas grills Characteristics and advantages

- Use of stones in inexhaustible lava stone for a better cooking uniformity
- Different grid models available (meat/fish/universal)
- Simultaneous grid grate height adjustment and flame intensity regulation
- Energy saving - constant heat storage
- Speed and flexibility - in a short time ready for grilling

Grils a pierre lavique Grils à gaz de comptoir ou sur meuble Caracteristiques et avantages

- Utilisation de pierres volcaniques inépuisables pour une meilleure uniformité de cuisson
- Disponibilité de différents modèles de grille de cuisson (viande/poisson/universelle)
- Réglage de l' hauteur de la grille de cuisson et de l'intensité de la flamme
- Économie d'énergie - conservation constante de la chaleur
- Rapidité et flexibilité - prêt pour griller en peu de temps

Lavasteingrill Stand- oder Tischmodell, gasbetrieben Merkmale und Vorteile

- Verwendung von nachhaltigen Lavasteinen für ein uniformes Garergebnis
- Verschiedene Grillroste verfügbar (Fleisch/Fisch/Universal)
- Gleichzeitige Grillrost-Höheneinstellung und Flammenintensitätsregulierung
- Energieeinsparung - konstanter Wärmespeicher
- Schnelligkeit und Flexibilität - in kurzer Zeit grillbereit

Parillas de piedra lávica Parrillas de mesa con mueble de gas Características y ventajas

- Uso de piedra de lava inagotable para una mejor uniformidad de cocción
- Diferentes modelos de rejilla disponibles (para carne/pescado/universal)
- Ajuste de la altura de la rejilla y regulación de la intensidad de la llama
- Ahorro de energía - mantenimiento constante del calor
- Velocidad y flexibilidad - en poco tiempo, todo listo para asar

Caratteristiche e Vantaggi



Griglie da banco o con mobile a gas



Caratteristiche e vantaggi

- Impiego di sassi di pietra lavica inesauribile per una migliore uniformità di cottura
- Disponibili diversi modelli di grigliato (carne/pesce/universale)
- Regolazione altezza del grigliato e regolazione intensità della fiamma
- Risparmio energetico - conservazione costante del calore
- Velocità e flessibilità - in poco tempo pronta per grigliare

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Griglie a pietra lavica da banco

Scheda tecnica
Data sheet · Table-top
Fiche technique · De comptoir
Technische Daten · Tischmodell
Ficha técnica · De mesa



I-47

Cod. 14100269



I-65

Cod. 14100271



I-80/P

Cod. 14100340



I-120

Cod. 14100549

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	I-47	I-65	I-80/P	I-120
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	470 mm	650 mm	800 mm	1200 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
ALTEZZA CON FUMAILOLO HEIGHT WITH FUNNEL HAUTEUR AVEC RAMASSE-FUMÉE HÖHE MIT RAUCHFANG ALTURA CON LA CHIMENEA	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
BRUCIATORI BURNERS BRÛLEURS BRENNER QUEMADORES	1	1	2	2
GRIGLIATO COTTURA COOKING GRID SURFACE DE CUISSON GRILLROST REJILLA DE COCCIÓN	365 x 535 mm	550 x 535 mm	695 x 535 mm	1095 x 535 mm
PORTATA TERMICA THERMIC CAPACITY DÉBIT CALORIFIQUE NENNWÄRMEBELASTUNG CAPACIDAD TÉRMICA	13 KW	13 KW	17,5 KW	26 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	50 Kg	61 Kg	74 Kg	104 Kg

Sacchi di pietra lavica, spazzola doppia, paletta e raschietto (solo con grigliato Universale) in dotazione Lava rock bags, double brush, small shovel, nigungsbürste, Schaufel, Schaber (nur mit Universal-Grillrost) Bolsas de piedra lávica, cepillo para limpiar la rejilla, paleta, rascador (solo con rejilla

Con grigliato Universale in dotazione With Universal cooking grid included Avec grille de cuisson Universelle en dotation Serienmäßig mit Universalem Grillrost Con rejilla Universal incluida scraper (only with Universal cooking grid) included Sacs de pierre volcanique, double broche, palette, racloir (seulement avec grille de cuisson Universelle) inclus Inklusive Lavasteine Sacken, Doppette Reijilla Universal) en dotación

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Griglie a pietra lavica con mobile

Scheda tecnica
Data sheet - Floor standing
Fiche technique - Sur meuble
Technische Daten - Standmodell
Ficha técnica - Con mueble



I-47 MOB

Cod. 14100270

I-65 MOB

Cod. 14100272

I-70 MOB

Cod. 14100690

I-80 MOB/P

Cod. 14100341

I-80/900 MOB

Cod. 14100692

I-120 MOB

Cod. 14100550

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	I-47 MOB	I-65 MOB	I-70 MOB	I-80 MOB/P	I-80/900 MOB	I-120 MOB
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	470 mm	650 mm	700 mm	800 mm	800 mm	1200 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	900 mm	700 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
ALTEZZA CON FUMAIOLO HEIGHT WITH FUNNEL HAUTEUR AVEC RAMASSE-FUMÉE HÖHE MIT RAUCHFANG ALTURA CON LA CHIMENEA	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm
BRUCIATORI BURNERS BRÛLEURS BRENNER QUEMADORES	1	1	1	2	2	2
GRIGLIATO COTTURA COOKING GRID SURFACE DE CUISSON GRILLROST REJILLA DE COCCIÓN	365 x 535 mm	550 x 535 mm	550 x 535 mm	695 x 535 mm	695 x 535 mm	1095 x 535 mm
PORTATA TERMICA THERMIC CAPACITY DÉBIT CALORIFIQUE NENNWÄRMEBELASTUNG CAPACIDAD TÉRMICA	13 KW	13 KW	13 KW	17,5 KW	17,5 KW	26 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	58 Kg	70 Kg	71 Kg	90 Kg	95 Kg	118 Kg

Sacchi di pietra lavica, spazzola doppia, paletta e raschietto (solo con grigliato Universale) in dotazione Lava rock bags, double brush, small shovel, nigungsbürste, Schaufel, Schaber (nur mit Universal-Grillrost) Bolsas de piedra lávica, cepillo para limpiar la rejilla, paleta, rascador (solo con rejilla

Con grigliato Universale in dotazione With Universal cooking grid included Avec grille de cuisson Universelle en dotation Serienmässig mit Universalem Grillrost Con rejilla Universal incluida scraper (only with Universal cooking grid) included Sacs de pierre volcanique, double broche, palette, racloir (seulement avec grille de cuisson Universelle) inclus Inklusive Lavasteine Sacken, Doppelte Rei-Universal) en dotación

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Griglie a pietra lavica

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accesorios



Grigliato di cottura carne
Meat cooking grid
Grille de cuisson pour viande
Fleisch Grillrost
Rejilla de cocción carne



Grigliato di cottura pesce
Fish cooking grid
Grille de cuisson pour poisson
Fisch Grillrost
Rejilla de cocción pescado



Grigliato di cottura universale
Universal cooking grid
Grille de cuisson universelle
Universal Grillrost
Rejilla de cocción universal



Grigliato di cottura misto, carne/pesce
Mixed cooking grid, meat/fish
Grille de cuisson mixte, viande/poisson
Kombinations-Grillrost, Fleisch/Fisch
Rejilla de cocción mixta, carne/pescado



Grigliato di cottura misto universale, universale/pesce
Universal mixed cooking grid, universal/fish
Grille de cuisson mixte universelle, universelle/poisson
Universaler Kombinations-Grillrost, Universal/Fisch
Rejilla de cocción mixta universal, universal/pescado



Kit portine anteriori
Kit front doors
Kit portes avant
Kit Vordertür
Kit puertas delanteras



Chiusura posteriore
Rear panel
Panneau arrière
Rückwand
Cierre trasero



Sacco pietra lavica (9 Kg)
Lava rock bag
Sac de pierre volcanique
Lavasteine-Sack
Piedra lávica



Spazzola doppia
Double brush
Double broche
Doppelte Reinigungsbürste
Cepillo para limpiar la rejilla



Paletta
Small shovel
Palette
Schaufel
Paleta

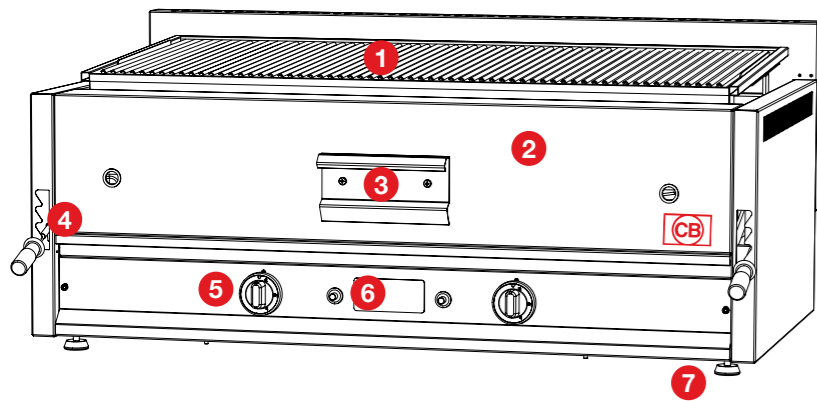


Raschietto per grigliato di cottura universale
Scraper for Universal cooking grid
Racloir pour grille de cuisson universelle
Schaber für Universal-Grillrost
Rascador para rejilla Universal

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Griglie a pietra lavica da banco

Dettagli dell'apparecchiatura
Machine details · Table-top
Détails de la machine · De comptoir
Maschinen Details · Tischmodell
Detalles de la maquina · De mesa



1. Disponibili diversi modelli di grigliato (carne/pesce/universale)
2. Bruciatore e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza
3. Vaschetta raccogligrasso estraibile
4. Alzate per variare la distanza del grigliato di cottura dalla pietra lavica
5. Regolatore fiamma
6. Pulsante piezoelettrico
7. Piedini regolabili in altezza

1. Different grid models available (meat/fish/universal)
2. Burner and valve with safety thermocouple
3. Pull-out fat collecting tray
4. Lifting up mechanisms to change the distance between cooking grill and lava rock
5. Flame regulator
6. Piezoelectric button
7. Height adjustable feet

1. Disponibilité de différents modèles de grille de cuisson (viande/poisson/Universelle)
2. Brûleur et robinet à valve avec thermocouple de sécurité
3. Tiroir amovible pour récupération des déchets et des graisses
4. Leviers pour le réglage de la distance entre la grille de cuisson et la pierre volcanique
5. Régulateur de flamme
6. Touche piezo-électrique
7. Pieds réglables en hauteur

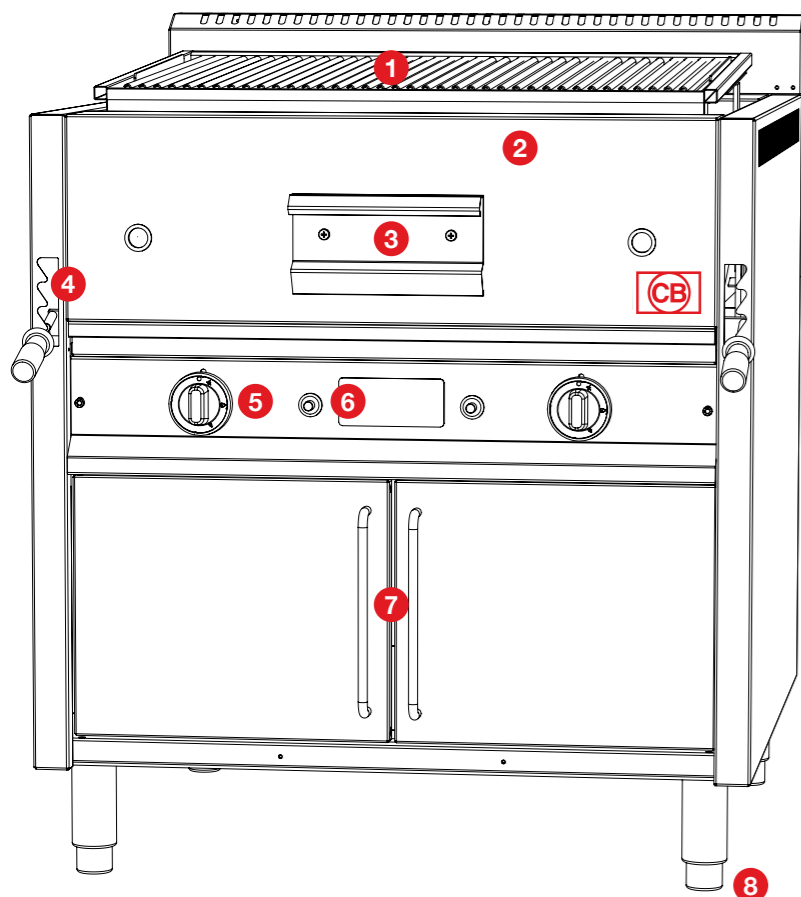
1. Verschiedene Grillroste verfügbar (Fleisch/Fisch/Universal)
2. Brennern und Ventil mit Sicherheitsthermoelement
3. Ausziehbarer Behälter zur Fettansammlung
4. Erhebungen zum Änderung der Entfernung des Grillrosten von den Lavasteinen
5. Flammenregler
6. Piezoelektrischen Knopf
7. Verstellbare Füße in der Höhe

1. Diferentes modelos de rejilla disponibles (para carne/pescado/universal)
2. Quemadore, grifo con válvula y tempar de seguridad
3. Bandeja recoge grasa extraíble
4. Mecanismo de elevación para variar la distancia de la rejilla de cocción de la piedra lávica
5. Regulador de llama
6. Botón piezoeléctrico
7. Patas regulables en altura

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Griglie a pietra lavica con mobile

Dettagli dell'apparecchiatura
Machine details - Floor standing
Détails de la machine - Sur meuble
Maschinen Details - Standmodell
Detalles de la maquina - Con mueble



1. Disponibili diversi modelli di grigliato (carne/pesce/universale)
2. Bruciatore e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza
3. Vaschetta raccogligrassa estraibile
4. Alzate per variare la distanza del grigliato di cottura dalla pietra lavica
5. Regolatore fiamma
6. Pulsante piezoelettrico
7. Mobile a giorno
8. Piedini regolabili in altezza

1. Different grid models available (meat/fish/universal)
2. Burner and valve with safety thermocouple
3. Pull-out fat collecting tray
4. Lifting up mechanisms to change the distance between cooking grill and lava rock
5. Flame regulator
6. Piezoelectric button
7. Open cupboard
8. Height adjustable feet

1. Disponibilité de différents modèles de grille de cuisson (viande/poisson/universelle)
2. Brûleur et robinet à valve avec thermocouple de sécurité
3. Tiroir amovible pour récupération des déchets et des graisses
4. Leviers pour le réglage de la distance entre la grille de cuisson et la pierre volcanique
5. Régulateur de flamme
6. Touche piezo-électrique
7. Meuble ouvert
8. Pieds réglables en hauteur

1. Verschiedene Grillroste verfügbar (Fleisch/Fisch/Universal)
2. Brenner und Ventil mit Sicherheits-thermoelement
3. Ausziehbarer Behälter zur Fettansammlung
4. Erhebungen zum Änderung der Entfernung des Grillrostes von den Lavasteinen
5. Flammenregler
6. Piezoelektrischen Knopf
7. Offener Schrank
8. Verstellbare Füße in der Höhe

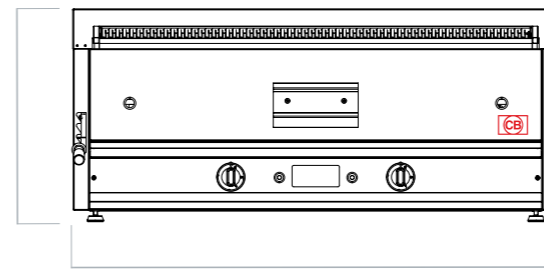
1. Diferentes modelos de rejilla disponibles (para carne/pescado/universal)
2. Quemadore, grifo con válvula y tempard de seguridad
3. Bandeja recoge grasa extraíble
4. Mecanismo de elevación para variar la distancia de la rejilla de cocción de la piedra lávica
5. Regulador de llama
6. Botón piezoeléctrico
7. Mueble abierto
8. Patas regulables en altura

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

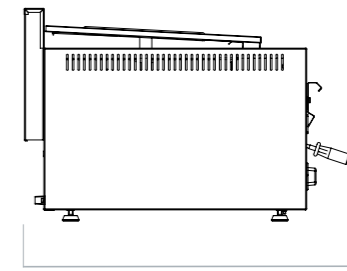
Griglie a pietra lavica

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA



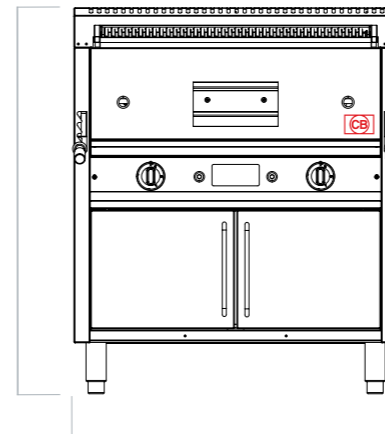
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



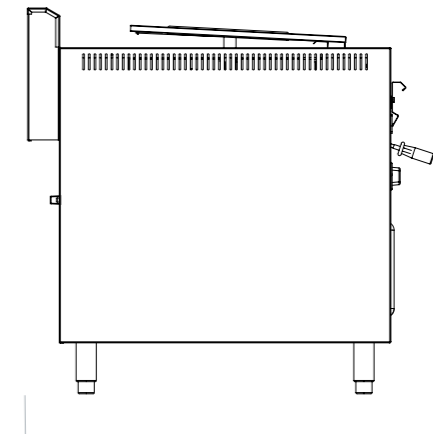
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

MODELLO DA BANCO MODEL TABLE-TOP MODÈLE DE COMPTOIR TISCHMODELL MODELO DE MESA	I-47 Cod. 14100269	I-65 Cod. 14100271	I-80/P Cod. 14100340	I-120 Cod. 14100549
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	470 mm	650 mm	800 mm	1200 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
ALTEZZA CON FUMAILO HEIGHT WITH FUNNEL HAUTEUR AVEC RAMASSE-FUMÉE HÖHE MIT RAUCHFANG ALTURA CON LA CHIMENEA	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm

ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA



LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA





PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

MODELLO CON MOBILE MODEL FLOOR STANDING MODÈLE SUR MUEBLE STANDMODELL MODELO CON MUEBLE	I-47 MOB Cod. 14100270	I-65 MOB Cod. 14100272	I-70 MOB Cod. 14100690	I-80 MOB/P Cod. 14100341	I-80/900 MOB Cod. 14100692	I-120 MOB Cod. 14100550
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	470 mm	650 mm	700 mm	800 mm	800 mm	1200 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	900 mm	700 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
ALTEZZA CON FUMAILO HEIGHT WITH FUNNEL HAUTEUR AVEC RAMASSE-FUMÉE HÖHE MIT RAUCHFANG ALTURA CON LA CHIMENEA	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm
BRUCIATORI BURNERS BRÛLEURS BRENNER QUEMADORES	1	1	1	2	2	2
GRIGLIATO COTTURA COOKING GRID SURFACE DE CUISSON GRILLROST REJILLA DE COCCIÓN	365 X 535 mm	550 X 535 mm	550 X 535 mm	695 X 535 mm	695 X 535 mm	1095 X 535 mm
PORTATA TERMICA THERMIC CAPACITY DÉBIT CALORIFIQUE NENNWÄRMEBELASTUNG CAPACIDAD TÉRMICA	13 KW	13 KW	13 KW	17,5 KW	17,5 KW	26 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	58 Kg	70 Kg	71 Kg	90 Kg	95 Kg	118 Kg



CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

 +39.035.499491 www.cb-italy.com
 +39.035.907545 info@cb-italy.com




MADE IN ITALY



La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
The company CB reserves the right to make amendments to its equipment in order to improve it.
Document non contractuel. La CB pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.
Das Unternehmen CB behält sich vor, Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen oder Daten vorzunehmen.
La empresa CB se reserva el derecho a realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.

Le fotografie rappresentate contengono optional
Pictures are shown with accessories
Les photos représentées sont avec des options
Die Produktbilder sind mit Zubehör abgebildet
Las fotografías muestran los elementos opcionales