



**GIRARROSTI**

# Girarrosti Planetari a gas

Gas planetary chicken spits

Rotissoires planetaires à gaz

Gas-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe

Asadores planetarios de gas

# La tradizione che non si perde

## Girarrosti Planetari a gas

CB produce Girarrosti planetari da oltre 50 anni. L'elemento chiave di questi girarrosti è il movimento planetario, sistema caratterizzato da un ingranaggio centrale intorno al quale ruotano gli ingranaggi satellite, corrispondenti al numero delle aste. Grazie a questo sistema si ottiene una migliore uniformità di cottura di polli, roast-beef, arrosti e altro.

## Traditions that aren't lost Gas planetary chicken spits

For more than 50 years CB chicken-spits are accessories in the realization of this dream. The key element of these chicken-spits is the planetary movement. A certain number of satellite gears, equivalent to the number of spits, rotates around a central shaft. The planetary movement grants a uniform cooking of chickens, roast-beefs, roasts and more.

## La tradition qui nes'egare pas Rotissoires planetaires à gaz

Depuis plus de 50 ans les rotissoires CB sont complices dans la réalisation de ce rêve. L'aspect fondamental de ces rotissoires est le mouvement dit planétaire: un système caractérisé par un engrenage central autour duquel tournent un certain nombre d'engrenages satellites qui permettent aux broches de pivoter individuellement. Grâce à ce système de double rotation, on obtient une cuisson uniforme pour poulets, roast-beef, rôtis et tout.

## Tradition, die sich nicht verliert Gas-Hähnchengrillgeräte mit

Seit mehr als 50 Jahren sind wir von CB Ihr Partner für Erfolg. Das Schlüsselement unserer CB Hähnchengrillgeräte ist das Umlaufgetriebe, ein System, das durch ein zentrales Zahnrad gekennzeichnet ist, um das die Satellitenzahnäder entsprechend der Anzahl der Stangen drehen. Dank dieses Systems erhalten Sie ein konformes Garrisultat beim Zubereiten von Hähnchen, Roastbeef, Braten und anderem.

## La tradicion que no se perde Asadores planetarios de gas

Desde más de 50 años los Asadores CB son cómplices en la realización de este sueño. El elemento clave de estos asadores es el movimiento planetario, sistema caracterizado por un engranaje central a cuyo alrededor giran los engranajes satélites, correspondientes al número de las espadas. Gracias a este sistema se obtiene una mejor uniformidad de cocción de pollos, roast-beef, asados y mas.



## Scopri l'azienda CB

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



## Il Pollo CB

### Il Pollo CB

Da decenni, ormai, il pollo è l'alimento a base di carne più popolare e consumato al mondo. Economico, a basso contenuto di grassi e nutriente, si presenta come un pasto sano e ideale per tutte le generazioni. Noi di CB, in qualità di leader nel settore dei girarrosti da oltre 50 anni, abbiamo ottimizzato e perfezionato la cottura del pollo grazie a una notevole varietà di modelli (più di 60) ed una filosofia che omaggia il passato. Ne nasce una cottura tradizionale, uniforme e delicata che, combinata con l'ossigenazione naturale, restituisce una carne succosa, croccante e dorata all'esterno. Questo è il nostro marchio di qualità, questo è il Pollo CB.

### The CB-Chicken

For decades now, chicken has been the most popular and consumed meat food in the world. Economical, low-fat and nutritious, it presents itself as a healthy and ideal meal for the whole family.

At CB, as a leader in the roasting industry for over 50 years, we have optimized and perfected chicken cooking thanks to a wide variety of models (more than 60) and a philosophy that looks to the future without forgetting the traditional tastes. The result is a delicate and uniform cooking which, combined with natural oxygenation, gives a juicy, crunchy and golden meat on the outside. This is our quality mark, this is the CB-Chicken.

### Le Poulet CB

Depuis des décennies, déjà, le poulet est l'aliment à base de viande le plus populaire et le plus consommé au monde. Économique, nourrissant et à faible contenu en graisses, il se présente comme un repas sain et idéal pour toute la famille. Nous de chez CB, en qualité de leader depuis plus de 50 ans dans le secteur des broches, nous avons optimisé et

perfectionné la cuisson du poulet grâce à une remarquable variété de modèles (plus de 60) et une philosophie qui pointe vers le futur sans toutefois oublier les saveurs traditionnelles. Il en résulte une cuisson délicate et uniforme qui, associée à l'oxygénation naturelle, restitue une viande juteuse, croquante et dorée à l'extérieur. Ceci est notre label de qualité, ceci est le Poulet CB.

### Das CB-Hähnchen

Seit Jahrzehnten ist das Hähnchen das beliebteste und meist konsumierte Fleischgericht auf der Welt. Preiswert, fettarm und nährstoffreich präsentiert es sich als gesunde Mahlzeit für alle Generationen. Als Leader im Hähnchengrill-Segment seit mehr als 50 Jahren mit mehr als 60 verschiedenen Modellen, haben wir das Hähnchengrillen optimiert und perfektioniert. Das traditionelle Grillen, vereint mit der natürlichen Sauerstoffzufuhr einen traditionellen und zugleich delikaten Garprozess. Das uniforme Garergebnis, die Saftigkeit und die goldbraune, knusprige Haut zeichnen das CB Hähnchen aus.

### El Pollo CB

De décadas, ya, el pollo es el alimento a base de carne más popular y consumada al mundo. Económico, bajo en gordos y nutritivo, se presenta como una comida sana e ideal por toda la familia. Nosotros de CB, en calidad de líder en el sector de los asadores de más de 50 años, hemos optimizado y perfeccionado la cocción del pollo gracias a una notable variedad de modelos, (más de 60) y una filosofía que se fija en el futuro sin olvidar los sabores tradicionales. Nace una cocción delicada y uniforme que, combinada con la oxigenación natural, devuelve una carne jugosa, crujiente y dorada al exterior. Ésta es nuestra marca de calidad, éste es el Pollo CB.



# Girarrosti Planetari a gas

## Gas planetary chicken spits Characteristics and advantages

- Planetary movement with central spit
- Cooking system with infrared burners and valve with safety thermocouple
- Vertical glass lifting opening with natural air circulation
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process
- Also equipped with rear glass
- Removable working shelf (single chamber)
- Complete spits with forks included

## Rotissoires planetaires à gaz Caracteristiques et avantages

- Mouvement planétaire avec broche centrale
- Technologie de cuisson avec brûleurs à infrarouges et robinet à valve avec thermocouple de sécurité
- Ouverture avec vitre à levage vertical et avec circulation naturelle de l'air
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson
- Équipés aussi de vitre à l'arrière
- Bac d'appui amovible (chambre single)
- Broches completes de fourchettes en dotation

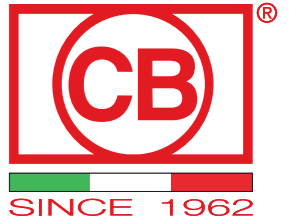
## Gas-Hähnchengrillgeräte mit Planetengetriebe Merkmale und Vorteile

- Planetengetriebe mit zentraler Stange
- Kochsystem mit Infrarotbrennern und Ventil mit Sicherheitsthermoelement
- Vertikale Glasöffnung mit natürlicher Luftzirkulation
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Kochens
- Auch mit rückwärtigen Glas ausgestattet
- Abnehmbare Ablagefläche (einzelne Garkammer)
- Inklusive Spieße mit Klammern

## Asadores planetarios de gas Características y ventajas

- Rotación planetaria y barra central
- Tecnología de cocción por quemadores de infrarrojos, grifo con válvula y tempar de seguridad
- Apertura con cristal de elevación vertical y circulación natural del aire
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción
- También equipados con vidrio trasero
- Bandeja de soporte extraíble (cámara singola)
- Espadas con pinchos incluidas

## Caratteristiche e Vantaggi



# Girarrosti CB dal 1962



## Caratteristiche e vantaggi

- Movimento planetario con asta centrale
- Tecnologia di cottura con bruciatori ad infrarossi e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza
- Apertura con vetro a sollevamento verticale con circolazione naturale dell'aria
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura
- Dotati anche di vetro posteriore
- Bacinella d'appoggio estraibile (singola camera)
- Schidioni completi di forchette in dotazione

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti Planetari a gas

Scheda tecnica  
Data sheet  
Fiche technique  
Technische Daten  
Ficha técnica



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	<b>P7/5</b> Cod. 14100282	<b>P10/4</b> Cod. 14100283	<b>P10/5</b> Cod. 14100284	<b>P10/6</b> Cod. 14100285	<b>P10/8</b> Cod. 14100286	<b>2/P10-8</b> Cod. 14100524
ASTE SPITS BROCHES SPIEGE ESPADAS	5	4	5	6	8	16
POLLI CHICKENS POULETS HÄHNCHEN POLLOS	20 (20 Kg)	24 (24 Kg)	30 (30 Kg)	36 (36 Kg)	48 (48 Kg)	96 (96 Kg)
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	1008 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	660 mm	660 mm	660 mm	730 mm	800 mm	940 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	900 mm	900 mm	900 mm	970 mm	1010 mm	2090 mm
ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVEE HÖHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO	900 mm	900 mm	900 mm	990 mm	1080 mm	2160 mm
N. CAMERE NO. CHAMBERS N. CHAMBRES NR. KÄMMERN N° CÁMARAS	1	1	1	1	1	2
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~	230V~	230V~	230V~	230V~	230V~
PORTATA TERMICA THERMIC CAPACITY DÉBIT CALORIFIQUE NENNWÄRMEBELASTUNG CAPACIDAD TÈRMICA	9 KW	13,5 KW	13,5 KW	13,5 KW	13,5 KW	27 KW
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	180 W	180 W	180 W	180 W	180 W	360 W
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	123 Kg	140 Kg	142 Kg	160 Kg	182 Kg	380 Kg

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti Planetari a gas

Schidioni  
Spits  
Broches  
Spieße  
Espadas



## Diametro massimo alimento

Maximum diameter food  
Diamètre maximum nourriture  
Maximaler Durchmesser Lebensmittel  
Diamétre máximo comida



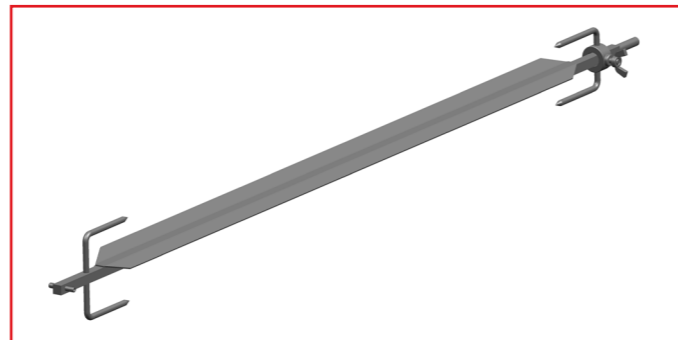
## Schidione completo di forchette

Complete spit with forks  
Broche complète de fourchettes pour poulets  
Spieß mit Klammern  
Espada dotada de pinchos



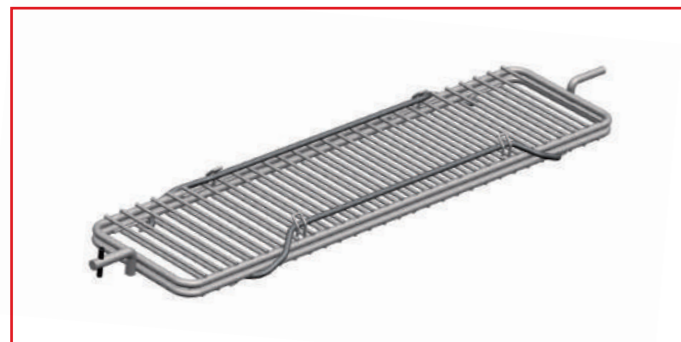
## Schidione a forchetta lunga

Special long spit  
Broche deux piques pour poulets  
Langer Spieß für Hähnchen  
Espada de pincho largo



## Schidione rapido per polli

Quick spit for chickens  
Broche rapide pour poulets  
Schneller Spieß für Hähnchen  
Espada rápida para pollos



## Schidione gabbia piatta

Flat cage grid  
Broche cage plate  
Butterfly-Flachkorb  
Espada caja plana



## Schidione gabbia bombata

Convex cage grid  
Broche cage bombée  
Gewölbter Butterfly-Flachkorb  
Espada caja convexa



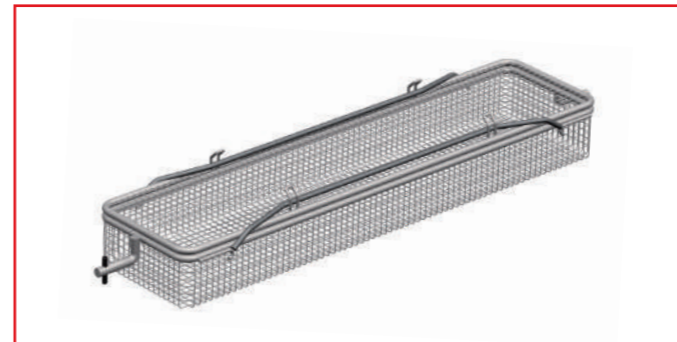
## Schidione per arrosto

Grid for roast  
Broche pour rôti  
Spießkorb für Braten  
Espada para asado



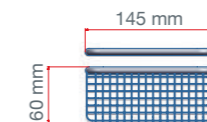
## Schidione speciale a castello chiuso

Closed basket grid  
Balancelle panier fermé  
Geschlossener Hängekorb  
Cesta cerrada



## Cestello a rete

Basket grid  
Balancelle à cage  
Hängekorb  
Cesta enrejada



## Coppia di forchettoni per asta centrale

Clamps set for central tool  
Set outillages centrales grosse pièce  
Gabelset für Spanferkel  
Set pinchos para barra central



SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti Planetari a gas

Schidioni  
Spits  
Broches  
Spieße  
Espadas



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	SCHIDIONE COMPLETO DI FORCHETTE COMPLETE SPIT WITH FORKS BROCHE COMPLÈTE DE FOURCHETTES POUR POULETS SPIEB MIT KLAMMERN ESPADA DOTADA DE PINCHOS	SCHIDIONE A FORCHETTA LUNGA SPECIAL LONG SPIT BROCHE DEUX PIQUES POUR POULETS LANGER SPIEB FÜR HÄHNCHEN ESPADA DE PINCHO LARGO	SCHIDIONE RAPIDO PER POLLI QUICK SPIT FOR CHICKENS BROCHE RAPIDE POUR POULETS SCHNELLER SPIEB FÜR HÄHNCHEN ESPADA RÁPIDA PARA POLLOS	SCHIDIONE GABBIA PIATTA FLAT CAGE GRID BROCHE CAGE PLATE BUTTERFLY-FLACHKORB ESPADA CAJA PLANA	SCHIDIONE GABBIA BOMBATA CONVEX CAGE GRID BROCHE CAGE BOMBÉE GEWÖLBTER-BUTTERFLY-FLACHKORB ESPADA CAJA CONVEXA	SCHIDIONE PER ARROSTO GRID FOR ROAST BROCHE POUR RÔTI SPIEBKORB FÜR BRATEN ESPADA PARA ASADO	SCHIDIONE A CESTELLO CHIUSO CLOSED BASKET GRID BALANCELLE PANIER FERMÉ GESCHLOSSENER HÄNGEKORB CESTA CERRADA	CESTELLO A RETE BASKET GRID BALANCELLE À CAGE HÄNGEKORB CESTA ENREJADA	COPPIA DI FORCHETTONI PER ASTA CENTRALE CLAMPS SET FOR CENTRAL TOOL SET OUTILLAGES CENTRALES GROSSE PIÈCE GABELSET FÜR SPANFERKEL SET PINCHOS PARA BARRA CENTRAL
<b>P7/5</b> Cod. 14100282	<b>Cod. 04040658</b> 600 mm*	<b>Cod. 14080432</b> 590 mm*	<b>Cod. 14080281</b> 610 mm*	<b>Cod. 14080018</b> 570 mm*	<b>Cod. 14080202</b> 570 mm*	<b>Cod. 14080017</b> 525 mm*	<b>Cod. 14080039</b> 570 mm*	<b>Cod. 14080114</b> 570 mm*	<b>Cod. 14080337</b>
<b>P10/4</b> Cod. 14100283	<b>Cod. 04040877</b> 880 mm*	<b>Cod. 14080431</b> 870 mm*	<b>Cod. 14080298</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080005</b> 895 mm*	<b>Cod. 14080201</b> 895 mm*	<b>Cod. 14080007</b> 820 mm*	<b>Cod. 14080040</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080110</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080337</b>
<b>P10/5</b> Cod. 14100284	<b>Cod. 04040877</b> 880 mm*	<b>Cod. 14080431</b> 870 mm*	<b>Cod. 14080298</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080005</b> 895 mm*	<b>Cod. 14080201</b> 895 mm*	<b>Cod. 14080007</b> 820 mm*	<b>Cod. 14080040</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080110</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080337</b>
<b>P10/6</b> Cod. 14100285	<b>Cod. 04040877</b> 880 mm*	<b>Cod. 14080431</b> 870 mm*	<b>Cod. 14080298</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080005</b> 895 mm*	<b>Cod. 14080201</b> 895 mm*	<b>Cod. 14080007</b> 820 mm*	<b>Cod. 14080040</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080110</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080337</b>
<b>P10/8</b> Cod. 14100286	<b>Cod. 04040877</b> 880 mm*	<b>Cod. 14080431</b> 870 mm*	<b>Cod. 14080298</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080005</b> 895 mm*	<b>Cod. 14080201</b> 895 mm*	<b>Cod. 14080007</b> 820 mm*	<b>Cod. 14080040</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080110</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080337</b>
<b>2/P10-8</b> Cod. 14100524	<b>Cod. 04040877</b> 880 mm*	<b>Cod. 14080431</b> 870 mm*	<b>Cod. 14080298</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080005</b> 895 mm*	<b>Cod. 14080201</b> 895 mm*	<b>Cod. 14080007</b> 820 mm*	<b>Cod. 14080040</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080110</b> 890 mm*	<b>Cod. 14080337</b>

SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti Planetari a gas

Consumabili  
Supplies  
Matériels consommables  
Gebrauchswaren  
Artículos de consumo



**Guanti termici**  
Heat - Gauntlet  
Gants isolants  
Wärmeschutzhandschuhe  
Guantes térmicos



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



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	GUANTI TERMICI HEAT-GAUNTLET GANTS ISOLANTS WÄRMESCHUTZHANDSCHUHE GUANTES TÉRMICOS	BARATTOLO DI AROMI HERBS CAN BOÎTE D'ARÔMES GEWÜRZDOSE TARRO DE ESPECIAS
<b>P7/5</b> Cod. 14100282	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
<b>P10/4</b> Cod. 14100283	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
<b>P10/5</b> Cod. 14100284	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
<b>P10/6</b> Cod. 14100285	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
<b>P10/8</b> Cod. 14100286	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
<b>2/P10-8</b> Cod. 14100524	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg



SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti Planetari a gas

Accessori  
Optionals  
Accessoires  
Zubehör  
Accesorios



## Vetrine calde ventilate su ruote con vetri scorrevoli su entrambi i lati

Warming cabinets on wheels with sliding glass-doors on both sides

Vitrines chaudes sur roulettes avec portes coulissantes en verre sur les deux cotés

Warmhalteschränke auf Rädern mit beidseitigen Glaßschiebetüren

Vitrinas calientes con ruedas con vidrios correderos en ambos lados

Modello Model Modèle Modell Modelo	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
VR-20	2	30° - 90°C	1008 mm	660 mm	955 mm	230V~	2,2 KW	Kg 69
VR-24/30	2	30° - 90°C	1300 mm	660 mm	955 mm	230V~	2,2 KW	Kg 83
VR-36	2	30° - 90°C	1300 mm	730 mm	885 mm	230V~	2,2 KW	Kg 83
VR-48	1	30° - 90°C	1300 mm	800 mm	815 mm	230V~	2,2 KW	Kg 78



## Montaggio termometro analogico 50-350°C, a camera

Montage analogic thermometer, each chamber

Montage thermomètre analogique, par chambre

Montage Thermostat. Analogkontr. Temperatur, je Kammer

Montaje termómetroanalógico, cada cámara



## Ripiano intermedio extra per cavalletto

Extra intermediate shelf for stand

Étagère intermédiaire extra pour chariot

Extra Zwischenablage für Untergestell

Estante intermedio extra para caballete



## Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio

Demountable stainless steel stands on wheels with intermediate shelf

Chariots démontables en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire

Inox-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage

Caballetes desmontables en acero inox con ruedas y estante intermedio

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Estantes	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
P7/5	1	1008 mm	660 mm	905 mm	Kg 28
P10/4 - P10/5	1	1300 mm	660 mm	905 mm	Kg 34
P10/6	1	1300 mm	730 mm	905 mm	Kg 36
P10/8	1	1300 mm	800 mm	905 mm	Kg 39

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	VETRINA CALDA SU RUOTE WARMING CABINET ON WHEELS VITRINE CHAUDE SUR ROULETTES WARMHALTESCHRANK AUF RÄDERN VITRINA CALIENTE CON RUEDAS	CAVALLETTO SMONTABILE SU RUOTE CON RIPIANO INTERMEDIO DEMOUNTABLE STAND ON WHEELS WITH INTERMEDIATE SHELF CHARIOT DÉMONTABLE SUR ROULETTES AVEC ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE UNTERGESTELL AUF RÄDERN MIT ZWISCHENABLAGE CABALLETE DESMONTABLE CON RUEDAS Y ESTANTE INTERMEDIO	RIPIANO INTERMEDIO EXTRA PER CAVALLETTO EXTRA INTERMEDIATE SHELF FOR STAND ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EXTRA POUR CHARIOT EXTRA ZWISCHENABLAGE FÜR UNTERGESTELL ESTANTE INTERMEDIO EXTRA PARA CABALLETE	MONTAGGIO TERMOMETRO ANALOGICO 50-350°C MONTAGE ANALOGIC THERMOMETER 50-350°C MONTAGE THERMOMÈTRE ANALOGIQUE 50-350°C MONTAGE THERMOSTATISCHE ANALOGKONTROLLE TEMPERATUR 50-350°C MONTAJE TERMÓMETRO ANALÓGICO 50-350°C
P7/5 Cod. 14100282	VR-20 Cod. 14100129	Cod. 14100308	Cod. 04040405	Cod. 09CC0009
P10/4 Cod. 14100283	VR-24/30 Cod. 14100131	Cod. 14100309	Cod. 04040406	Cod. 09CC0009
P10/5 Cod. 14100284	VR-24/30 Cod. 14100131	Cod. 14100309	Cod. 04040406	Cod. 09CC0009
P10/6 Cod. 14100285	VR-36 Cod. 14100130	Cod. 14100310	Cod. 04040407	Cod. 09CC0009
P10/8 Cod. 14100286	VR-48 Cod. 14100132	Cod. 14100311	Cod. 04040408	Cod. 09CC0009
2/P10-8 Cod. 14100524	-	-	-	Cod. 09CC0009



SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti Planetari a gas

Cappe  
Hoods  
Hottes  
Dunstabzugshauben  
Campanas



**Cappe da appoggio con filtri inox a labirinto con rosone Ø 150 mm, disponibile su richiesta con kit motore 675 m<sup>3</sup>/h a velocità variabile**

Hoods with labyrinth inox filters with rosette Ø 150 mm, on request with motor kit 675 m<sup>3</sup>/h with changeable speed

Hottes d'appui avec filtres inox à labyrinthe avec conduit Ø 150 mm, sur demande avec kit moteur 675 m<sup>3</sup>/h vitesse variable

Dunstabzugshauben mit Inox-Labyrinthfiltern und Rosette Ø 150 mm, auf Anfrage mit Motorsatz 675 m<sup>3</sup>/h, variable Geschwindigkeit

Campanas apoyadas con filtros inox de laberinto con rosetón 150 mm, bajo demanda con kit motor 675 m<sup>3</sup>/h de velocidad variable

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	N. filtri Filters No. N. filtres Filter Nr. N. filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
P7/5	2	1008 mm	860 mm	400 mm	Kg 29	Kg 34
P10/4 - P10/5	2	1300 mm	860 mm	400 mm	Kg 34	Kg 39
P10/6	2	1300 mm	930 mm	400 mm	Kg 37	Kg 42
P10/8 - 2/P10-8	2	1300 mm	1000 mm	400 mm	Kg 44	Kg 49

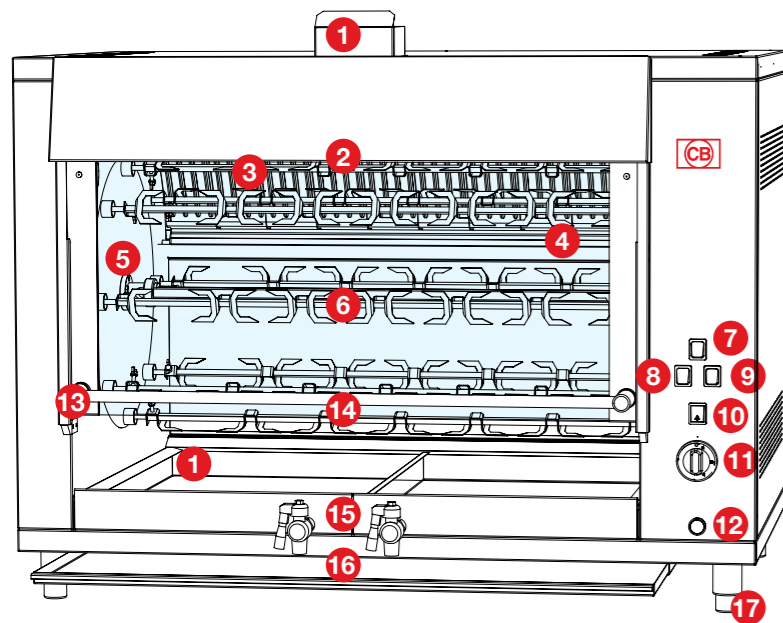
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	CAPPA DA APPOGGIO SENZA MOTORE HOOD WITHOUT MOTOR HOTTE D'APPUI SANS MOTEUR DUNSTABZUGSHAUBEN OHNE MOTOR CAMPANA APOYADA SIN MOTOR	CAPPA DA APPOGGIO CON KIT MOTORE HOOD WITH MOTOR KIT HOTTE D'APPUI AVEC KIT MOTEUR DUNSTABZUGSHAUBEN MIT MOTORSATZ CAMPANA APOYADA CON KIT MOTOR
P7/5 Cod. 14100282	Cod. 14100578	Cod. 14100578.MOT
P10/4 Cod. 14100283	Cod. 14100594	Cod. 14100594.MOT
P10/5 Cod. 14100284	Cod. 14100594	Cod. 14100594.MOT
P10/6 Cod. 14100285	Cod. 14100595	Cod. 14100595.MOT
P10/8 Cod. 14100286	Cod. 14100579	Cod. 14100579.MOT
2/P10-8 Cod. 14100524	Cod. 14100579	Cod. 14100579.MOT



SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti Planetari a gas

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



1. Circolazione naturale dell'aria
2. Vetro estraibile, facilità di pulizia
3. Mattoni refrattari
4. Bruciatore e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza
5. Movimento planetario: con asta centrale
6. Specifici attrezzi di cottura per tipologia e dimensione dei prodotti
7. ON/OFF
8. Illuminazione camera
9. Movimento
10. Pulsante piezoelettrico
11. Regolatore fiamma
12. Reset
13. Apertura a sollevamento verticale con arresto in posizione di apertura
14. Maniglia ergonomica antiscottatura
15. Bacinella raccolta grassi con rubinetto scarico
16. Piano d'appoggio estraibile
17. Piedini regolabili in altezza

1. Natural air circulation
2. Removable glass, easy to clean
3. Refractory bricks
4. Burner and valve with safety thermocouple
5. Planetary gear with central spit
6. Specific cooking tools by product type and size
7. ON/OFF
8. Cooking chamber light
9. Movement
10. Piezoelectric button
11. Flame regulator
12. Reset
13. Vertical lifting opening with latching system
14. Ergonomic grip, anti-burn
15. Grease collecting container with drainage tap
16. Removable support basin
17. Height adjustable feet

1. Circulation d'air naturelle
2. Vitre amovible: simple nettoyage
3. Briques réfractaires
4. Brûleur et robinet à valve avec thermocouple de sécurité
5. Mouvement planétaire avec broche centrale
6. Outillages de cuisson spécifiques pour type et taille de produit
7. ON/OFF
8. Illumination chambre
9. Mouvement
10. Touche piezo-électrique
11. Régulateur de flamme
12. Reset
13. Ouverture à levage vertical avec arrêt en position ouverte
14. Poignée ergonomique anti-échaudage
15. Lèchefrite avec robinet
16. Bac d'appui amovible
17. Pieds réglables en hauteur

1. Natürliche Luftzirkulation
2. Herausnehmbare Glasscheibe, leichte Reinigung
3. Feuerfeste Steine
4. Brenner und Ventil mit Sicherheits-thermoelement
5. Planetengetriebe mit zentralem Spieß
6. Spezifische Garbehälter mit unterschiedlichen Durchmessern
7. ON/OFF
8. Beleuchtung Garkammer
9. Bewegung
10. Piezoelektrische Knopf
11. Flammenregler
12. Reset
13. Vertikale Hebeöffnung mit Einrast-System
14. Ergonomischer Griff, Antiverbrennung
15. Fettauffangbehälter mit Ablaufhahn
16. Herausziehbare Auffangschale
17. Verstellbare Füße in der Höhe

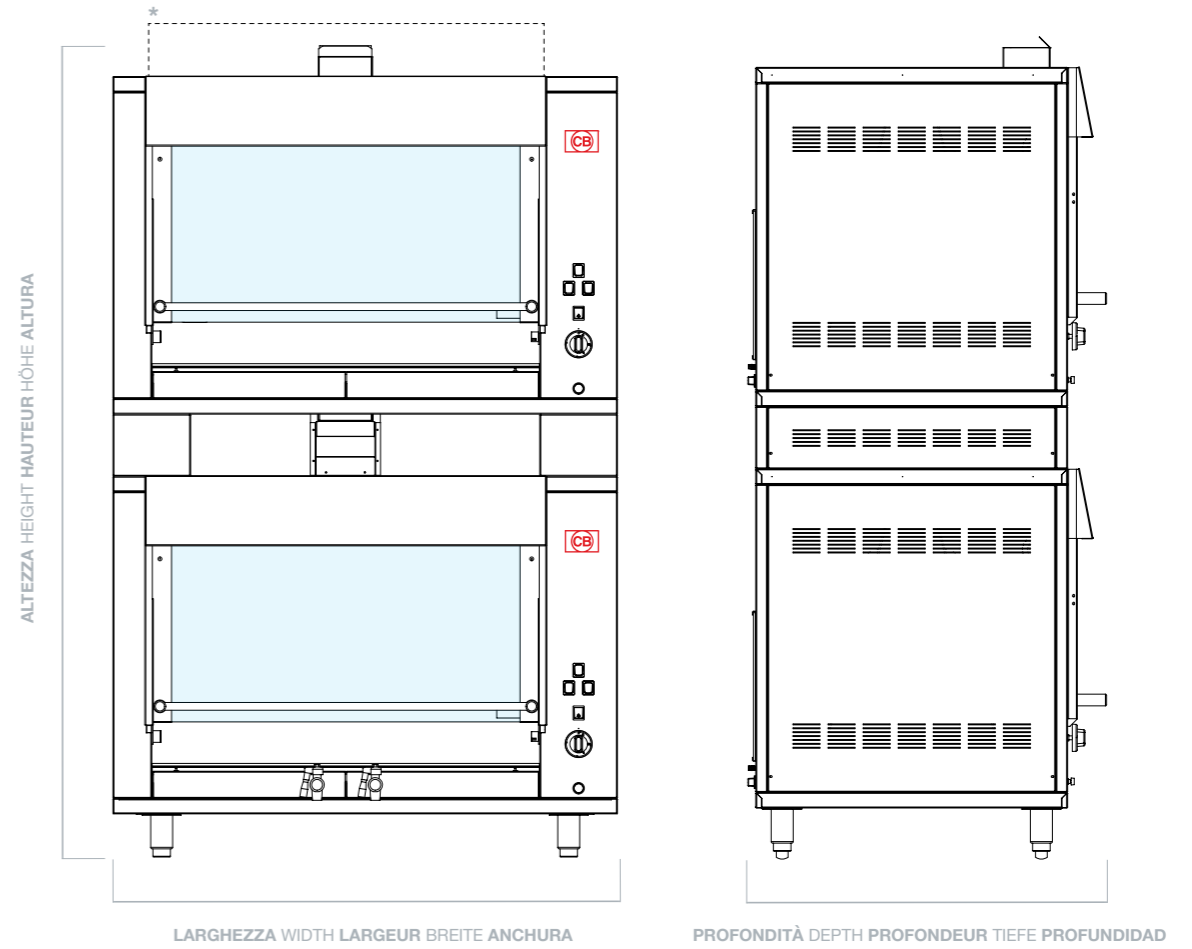
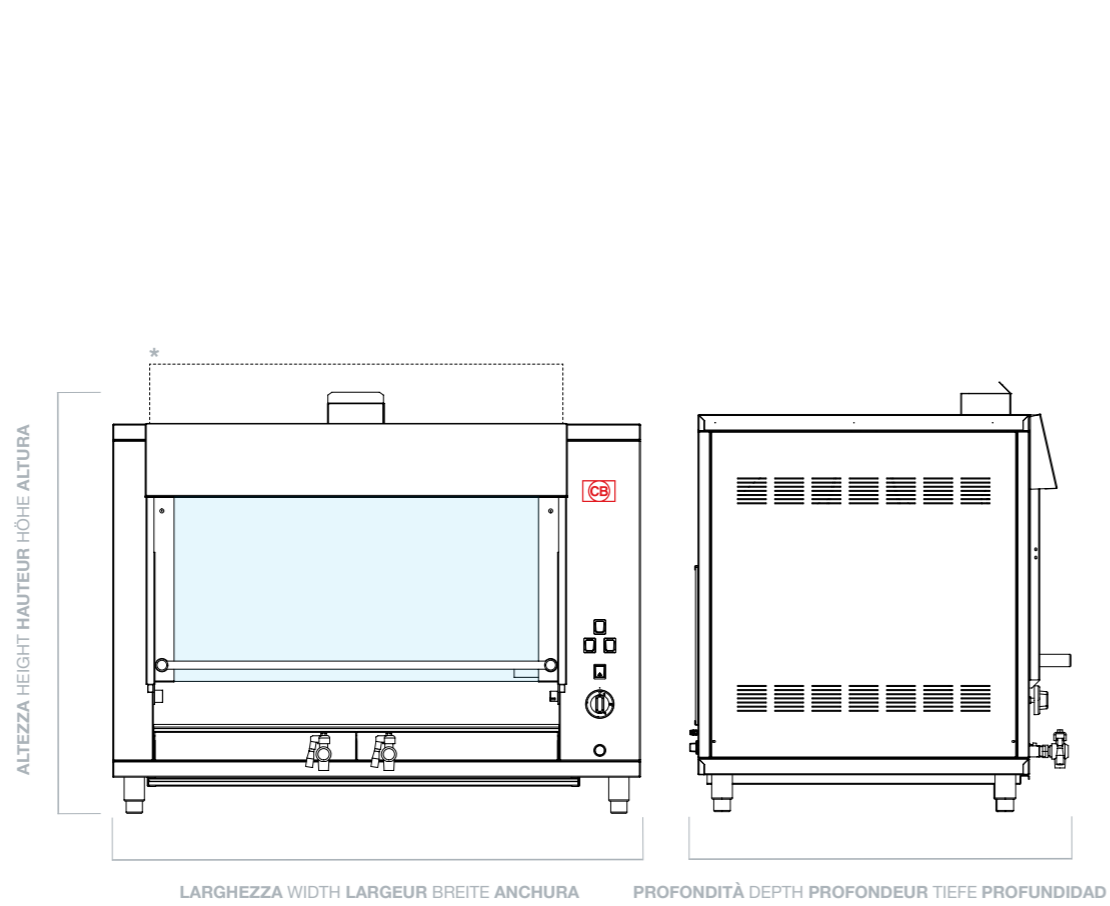
1. Circulación natural del aire
2. Cristal extraíble: fácil limpiar
3. Ladrillos refractarios
4. Quemadore, grifo con válvula y tempard de seguridad
5. Rotación planetaria y barra central
6. Herramientas de cocción específicas por tipo y tamaño
7. ON/OFF
8. Iluminación de la cámara
9. Movimiento
10. Botón piezoeléctrico
11. Regulador de llama
12. Reset
13. Cristal de apertura con elevación vertical y bloqueo en posición abierta
14. Asa ergonómica anti quemaduras
15. Bandeja de recogida de grasa con grifo de drenaje
16. Bandeja de soporte extraíble
17. Patas regulables en altura



SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# Girarrosti Planetari a gas

Dimensioni  
Dimensions  
Dimensions  
Abmessungen  
Dimensiones



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	<b>P7/5</b>	<b>P10/4</b>	<b>P10/5</b>	<b>P10/6</b>	<b>P10/8</b>	<b>2/P10-8</b>
	Cod. 14100282	Cod. 14100283	Cod. 14100284	Cod. 14100285	Cod. 14100286	Cod. 14100524
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	1008 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	660 mm	660 mm	660 mm	730 mm	800 mm	940 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	900 mm	900 mm	900 mm	970 mm	1010 mm	2090 mm
* ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVÉE HÖHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO	900 mm	900 mm	900 mm	990 mm	1080 mm	2160 mm

**P7/5**

Cod. 14100282

**P10/4**

Cod. 14100283

**P10/5**

Cod. 14100284

**P10/6**

Cod. 14100285

**P10/8**

Cod. 14100286

**2/P10-8**

Cod. 14100524



CB SRL  
Via Vienna, 41  
24040 Bottanuco  
Bergamo, Italy

[www.cb-italy.com](http://www.cb-italy.com)  
[info@cb-italy.com](mailto:info@cb-italy.com)



VISIT OUR WEBSITE



+39.035.499491

+39.035.907545



academy CB VALKO



CB srl



academy CB VALKO



academy CB VALKO



CB srl

MADE IN ITALY



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 opcionales.

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 de realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.