



Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte

Gas chicken-spits with overlapped single spits

Rôtissoires à gaz à broches indépendantes et superposées

Gas-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen

Asadores de gas con espadas individuales superpuestas



GIRARROSTI

Quando lo spazio conta

Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte

CB propone un'ulteriore linea di girarrosti con movimento ad aste singole sovrapposte, che garantisce un'ottima visibilità del prodotto valorizzandone il suo aspetto. Cottura veloce, dimensioni d'ingombro ridotte, pensati per una facile collocazione in ambienti anche piccoli grazie all'ottimo isolamento termico che li caratterizza. Di facile pulizia grazie alle paratie smontabili e facilmente lavabili.

Gas chicken-spits with overlapped single spits

When space matters

CB proposes a new line of chicken-spits with single spit movement. Fast cooking, small size, planned for an easy collocation even in small settings, thanks to the optimal thermal insulation. Simple to clean thanks to the demountable and easily washable bulkheads. Moreover, this category of vertical CB chicken-spits, guarantees an optimal exposure of the product, so to enhance it in its aspect.

Rôtissoires à gaz à broches indépendantes et superposées

Quand c'est la place qui compte

CB propose une nouvelle série de rôtissoires avec broches indépendantes et superposées. Cuisson rapide, dimensions contenues, conçues pour une mise en place facile même dans de petits espaces grâce à l'excellent isolation thermique qui les caractérise. Nettoyage facile grâce aux cloisons démontables et lavables. Cette catégorie de rôtissoires verticaux CB assure entre autre une excellente visibilité et exposition du produit qui est ainsi valorisé dans son aspect.

Gas-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen

Wenn der Platz zählt

Die CB Hähnchengrillgeräte-Linie mit einzelnen übereinander angeordneten Spießen ist speziell für eine schnelles Garen und kleine Räumlichkeiten gedacht. Zudem zeichnen sich diese Geräte durch eine ausgezeichnete Wärmedämmung aus, welche verhindert, dass die Hitze aus dem Inneren der Maschine nach außen tritt. Das Gerät ist dank abnehmbarer und leicht zu säubernden Innenwandteilen einfach zu reinigen. Die Anordnung der Spieße, welche übereinander liegen, garantieren Ihnen zudem eine verkaufsoptimierte Sichtbarkeit des Produktes.

Asadores de gas con espadas individuales superpuestas

Cuando el espacio cuenta

CB propone una nueva gama de asadores con movimiento de espadas individuales superpuestas. Cocción rápida, medidas pequeñas, diseñados para una colocación fácil también en ambientes pequeños gracias a su excelente aislamiento térmico. Limpieza fácil gracias a los mamparos desmontables y lavables de manera sencilla. Además, esta categoría de asadores verticales CB garantiza una visibilidad optimal del producto, que está valorizado en su aspecto.



Il Pollo CB

Il Pollo CB

Da decenni, ormai, il pollo è l'alimento 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 60 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 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 60 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 60 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 60 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

Desde décadas ya, el pollo es el alimento más popular y consumido al mundo. Económico, bajo en grasas y nutritivo, se presenta como una comida sana e ideal para todas las generaciones. Nosotros de CB, líderes en el sector de los asadores desde más de 60 años, hemos optimizado y perfeccionado la cocción del pollo gracias a una notable variedad de modelos, (más de 60) y una filosofía que homenajea el pasado. Nace así una cocción tradicional, uniforme y delicada que, combinada con la oxigenación natural, devuelve una carne jugosa, crujiente y dorada al exterior. Esta es nuestra marca de calidad, este es el Pollo CB.



Scopri l'azienda CB

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

Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte

Gas chicken-spits with overlapped single spits

Characteristics and advantages

- Movement with single overlapping spits
- Cooking system with infrared burners and valve with safety thermocouple
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - glass doors with natural air circulation
- Opening with vertical lifting glass (G-12P and G-20P)
- Opening with glass doors (G-8P)
- Complete spits with forks included

Rôtissoires à gaz à broches indépendantes et superposées

Caractéristiques et avantages

- Mouvement à broches indépendantes et superposées
- Technologie de cuisson avec brûleurs à infrarouges et robinet à valve avec thermocouple de sécurité
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - ouverture avec portes en verre avec circulation naturelle de l'air
- Ouverture avec vitre à levage vertical (G-12P et G-20P)
- Ouverture avec portes en verre (G-8P)
- Broches complètes de fourchettes en dotation

Gas-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen

Merkmale und Vorteile

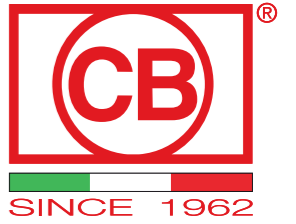
- Einzelspieß- Drehbewegung, übereinander angeordnet
- Kochsystem mit Infrarotbrennern und Ventil mit Sicherheitsthermoelement
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Garens - mit Glastüren
- Vertikale Glasöffnung (G-12P und G-20P)
- Glastüren (G-8P)
- Inklusive Spieße mit Klammern

Asadores de gas con espadas individuales superpuestas

Características y ventajas

- Rotación de espadas individuales superpuestas
- Tecnología de cocción por quemadores de infrarrojos, grifo con válvula y termpar de seguridad
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - apertura con puertas de vidrio y circulación natural del aire
- Apertura con cristal de elevación vertical (G-12P y G-20P)
- Apertura con puertas de vidrio (G-8P)
- Espadas con pinchos incluidas

Caratteristiche e Vantaggi



Girarrosti CB dal 1962



Caratteristiche e vantaggi

- Movimento ad aste singole sovrapposte
- Tecnologia di cottura con bruciatori ad infrarossi e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - apertura con porte in vetro e con circolazione naturale dell'aria
- Apertura con vetro a sollevamento verticale (G-12P e G-20P)
- Apertura con porte in vetro (G-8P)
- Schidioni completi di forchette in dotazione

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica



G-8P

Cod. 14100577



G-12P

Cod. 14100281



G-20P

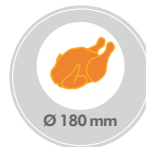
Cod. 14100375

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	G-8P	G-12P	G-20P
ASTE SPITS BROCHES SPIÈGE ESPADAS	2	3	5
POLLI CHICKENS POULETS HÄHNCHEN POLLOS	8 (8 Kg)	12 (12 Kg)	20 (20 Kg)
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	880 mm	900 mm	900 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	430 mm	510 mm	510 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HOHE ALTURA	530 mm	780 mm	780 mm
ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVÉE HOHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO	-	1030 mm	1030 mm
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~	230V~	230V~
PORTATA TERMICA THERMIC CAPACITY DÉBIT CALORIFIQUE NENNWÄRMEBELASTUNG CAPACIDAD TÉRMICA	10 KW	10 KW	10 KW
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	100 KW	130 KW	170 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	55 Kg	70 Kg	73 Kg

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte

Schidioni
Spits
Broches
Spieße
Espadas



Diametro massimo alimento

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



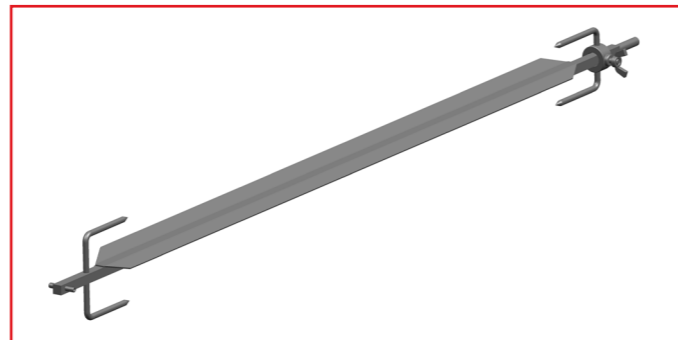
Schidione completo di forchette

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



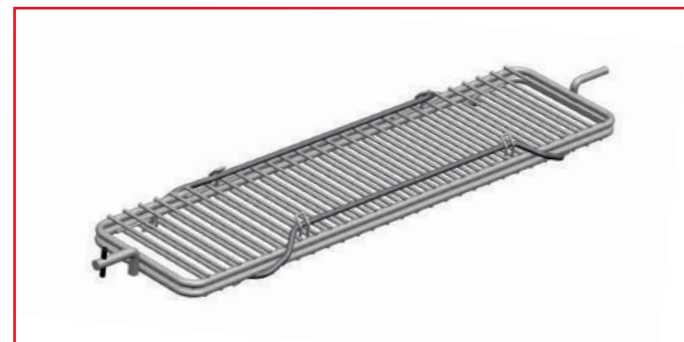
Schidione a forchetta lunga

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



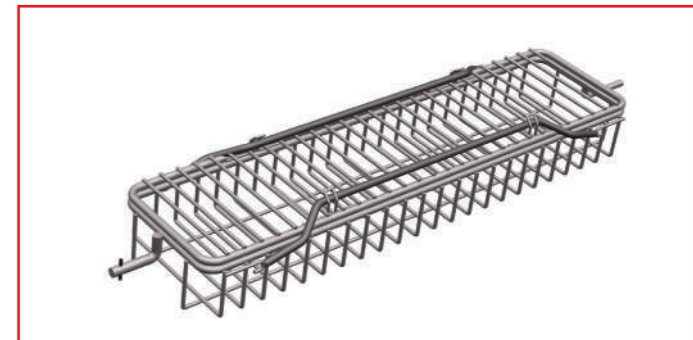
Schidione gabbia bombata

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



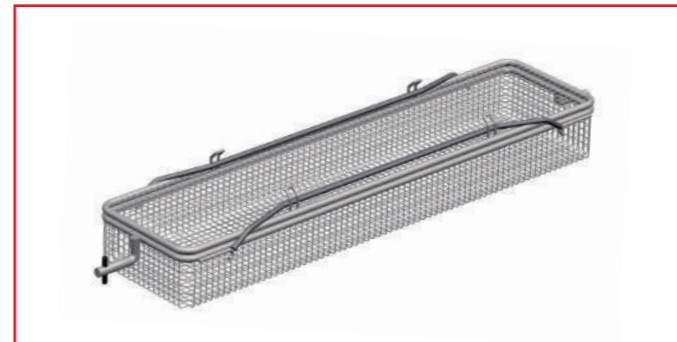
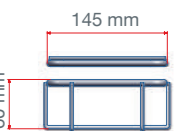
Schidione per arrosto

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



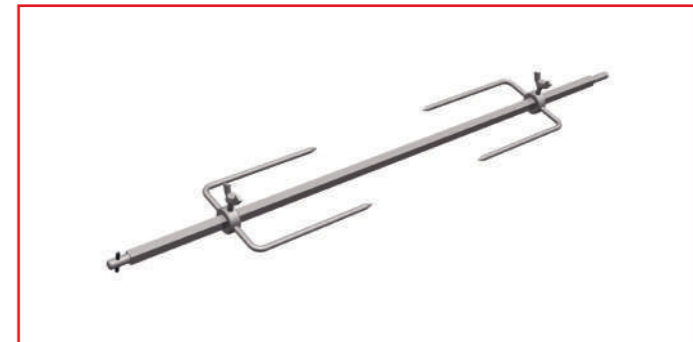
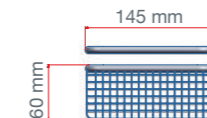
Schidione speciale a castello chiuso

Closed basket grid
Balancelle panier fermé
Geschlossener Hängekorb
Cesta cerrada



Cestello a rete

Basket grid
Balancelle à cage
Hängekorb
Cesta enrejada



Schidione per porchetta

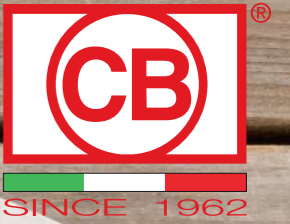
Spit for roast pig
Broche grosse pièce
Spieß für Spanferkel
Espada para lechón



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte

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	SCHIDIONE PER PORCHETTA SPIT FOR ROAST PIG BROCHE GROSSE PIÈCE SPIEB FÜR SPANFERKEL ESPADA PARA LECHÓN
G-8P Cod. 14100577	Cod. 04040538 615 mm*	Cod. 14080438 585 mm*	Cod. 14080316 570 mm*	Cod. 14080006 570 mm*	Cod. 14080210 570 mm*	Cod. 14080008 550 mm*	Cod. 14080132 570 mm*	Cod. 14080134 570 mm*	Cod. 14080137 630 mm*
G-12P Cod. 14100281	Cod. 04040538 615 mm*	Cod. 14080438 585 mm*	Cod. 14080316 570 mm*	Cod. 14080006 570 mm*	Cod. 14080210 570 mm*	Cod. 14080008 550 mm*	Cod. 14080132 570 mm*	Cod. 14080134 570 mm*	Cod. 14080137 630 mm*
G-20P Cod. 14100375	Cod. 04040538 615 mm*	Cod. 14080438 585 mm*	Cod. 14080316 570 mm*	Cod. 14080006 570 mm*	Cod. 14080210 570 mm*	Cod. 14080008 550 mm*	Cod. 14080132 570 mm*	Cod. 14080134 570 mm*	Cod. 14080137 630 mm*

*Misura utile di cottura Usable measure of cooking Mesure utile de cuisson Nutzbreite Medida útil de cocción

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte

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
G-8P Cod. 14100577	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
G-12P Cod. 14100281	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
G-20P Cod. 14100375	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accesorios



Vetrine calde ventilate su ruote con vetri scorrevoli (su entrambi i lati VR-12G/G20P)

Warming cabinets on wheels with sliding glass-doors (on both sides VR-12G/G20P)

Vitrines chaudes sur roulettes avec portes coulissantes (en verre sur les deux cotes VR-12G/G20P)

Warmhalteschränke auf Rädern (mit beidseitigen Glaßschiebetüren VR-12G/G20P)

Vitrinas calientes con ruedas (con vidrios correderos en ambos lados VR-12G/G20P)

Modello Modèle 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-12G/G20P	2	30° - 90°C	900 mm	510 mm	960 mm	230V~	2,2 KW	Kg 59



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
G-8P	1	900 mm	510 mm	1100 mm	Kg 24
G-12P - G-20P	1	900 mm	510 mm	960 mm	Kg 23

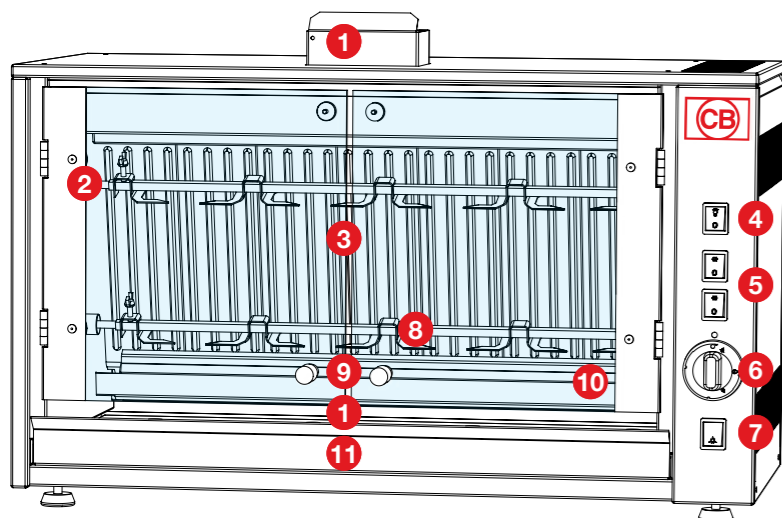


MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	VETRINA CALDA SU RUOTE WARMING CABINET ON WHEELS VITRINE CHAUDE SUR ROULETTES WARMHALTESCHRANK AUF RÄDERN VITRINA CALIENTE CON RUEDAS	CAVALLETTO SMONTABILE SU RUOTE CON RIPIANO INTERMEDIO DEMOUNTABLE STAND ON WHEELS WITH INTERMEDIATE SHELF CHARIOT DÉMONTABLE SUR ROULETTES 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
G-8P Cod. 14100577	-	Cod. 14100306	Cod. 04040404
G-12P Cod. 14100281	VR-12G/G20P 14100128	Cod. 14100307	Cod. 04040404
G-20P Cod. 14100375	VR-12G/G20P 14100128	Cod. 14100307	Cod. 04040404

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte

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



1. Circolazione naturale dell'aria
2. Movimento ad aste singole sovrapposte
3. Mattoni refrattari
4. Illuminazione camera
5. Movimento
6. Regolatore fiamma
7. Pulsante piezoelettrico
8. Specifici attrezzi di cottura per tipologia e dimensione dei prodotti
9. Apertura con porte in vetro
10. Bruciatore e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza
11. Bacinella raccolta grassi
12. Piedini regolabili in altezza

1. Natural air circulation
2. Movement with single overlapping spits
3. Refractory bricks
4. Cooking chamber light
5. Movement
6. Flame regulator
7. Piezoelectric button
8. Specific cooking tools by product type and size
9. Opening with glass doors
10. Burner and valve with safety thermocouple
11. Grease collecting container
12. Height adjustable feet

1. Circulation d'air naturelle
2. Mouvement à broches indépendantes et superposées
3. Briques réfractaires
4. Illumination chambre
5. Mouvement
6. Régulateur de flamme
7. Touche piezo-électrique
8. Specific cooking tools by product type and size
9. Ouverture avec portes en vitre
10. Brûleur et robinet à valve avec thermocouple de sécurité
11. Lèchefrite
12. Pieds réglables en hauteur

1. Natürliche Luftzirkulation
2. Einzelspieß-Drehbewegung, übereinander angeordnet
3. Feuerfeste Steine
4. Beleuchtung Garkammer
5. Bewegung
6. Flammenregler
7. Piezoelektrischer Knopf
8. Spezifische Garbehälter mit unterschiedlichen Durchmesser
9. Glastüren
10. Brenner und Ventil mit Sicherheitsthermoelement
11. Fettauffangbehälter
12. Verstellbare Füße in der Höhe

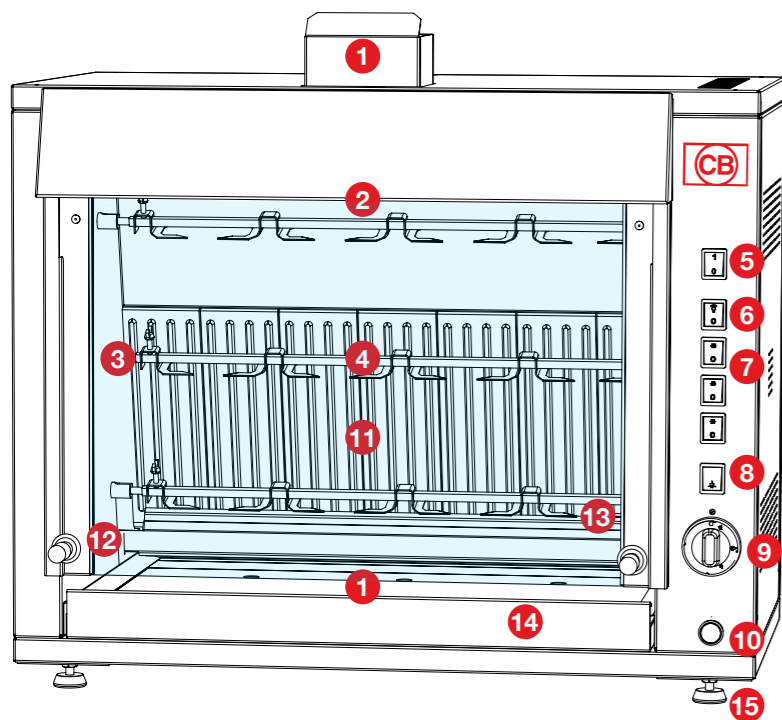
1. Circulación natural del aire
2. Rotación de espadas individuales superpuestas
3. Ladrillos refractarios
4. Iluminación de la cámara
5. Movimiento
6. Regulador de llama
7. Botón piezoeléctrico
8. Herramientas de cocción específicas por tipo y tamaño
9. Apertura con puertas de vidrio
10. Quemadore, grifo con válvula y tempard de seguridad
11. Bandeja de recogida de grasa
12. Patas regulables en altura



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte

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. Movimento ad aste singole sovrapposte
4. Specifici attrezzi di cottura per tipologia e dimensione dei prodotti
5. ON/OFF
6. Illuminazione camera
7. Movimento
8. Pulsante piezoelettrico
9. Regolatore fiamma
10. Reset
11. Mattoni refrattari
12. Apertura a sollevamento verticale con arresto in posizione di apertura
13. Bruciatore e rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza
14. Bacinella raccolta grassi
15. Piedini regolabili in altezza

1. Natural air circulation
2. Removable glass, easy to clean
3. Movement with single overlapping spits
4. Specific cooking tools by product type and size
5. ON/OFF
6. Cooking chamber light
7. Movement
8. Piezoelectric button
9. Flame regulator
10. Reset
11. Refractory bricks
12. Vertical lifting opening with latching system
13. Burner and valve with safety thermocouple
14. Grease collecting container
15. Height adjustable feet

1. Circulation d'air naturelle
2. Vitre amovible: simple nettoyage
3. Mouvement à broches indépendantes et superposées
4. Specific cooking tools by product type and size
5. ON/OFF
6. Illumination chambre
7. Mouvement
8. Briques réfractaires
9. Régulateur de flamme
10. Reset
11. Briques réfractaires
12. Ouverture à levage vertical avec arrêt en position ouverte
13. Brûleur et robinet à valve avec thermocouple de sécurité
14. Lèchefrite
15. Pieds réglables en hauteur

1. Natürliche Luftzirkulation
2. Herausnehmbare Glasscheibe, leichte Reinigung
3. Einzelspieß-Drehbewegung, übereinander angeordnet
4. Spezifische Garbehälter mit unterschiedlichen Durchmesser
5. ON/OFF
6. Beleuchtung Garkammer
7. Bewegung
8. Feuerfeste Steine
9. Flammenregler
10. Reset
11. Feuerfeste Steine
12. Vertikale Hebeöffnung mit Einrast-System
13. Brenner und Ventil mit Sicherheitsthermo-element
14. Fettauffangbehälter
15. Verstellbare Füße in der Höhe

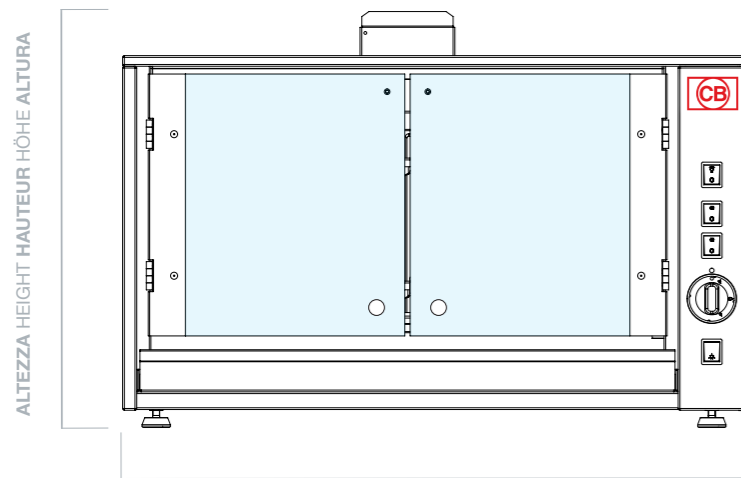
1. Circulación natural del aire
2. Cristal extraíble: fácil limpiar
3. Rotación de espadas individuales superpuestas
4. Herramientas de cocción específicas por tipo y tamaño
5. ON/OFF
6. Iluminación de la cámara
7. Movimiento
8. Ladrillos refractarios
9. Regulador de llama
10. Reset
11. Ladrillos refractarios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



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

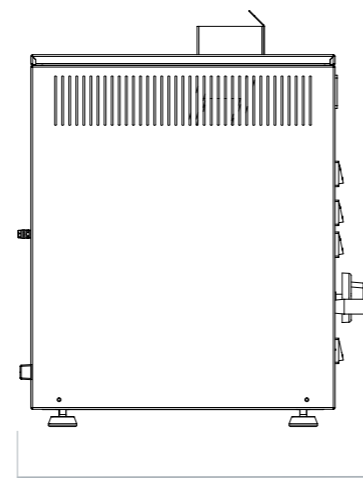
Girarrosti a gas ad aste singole sovrapposte

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

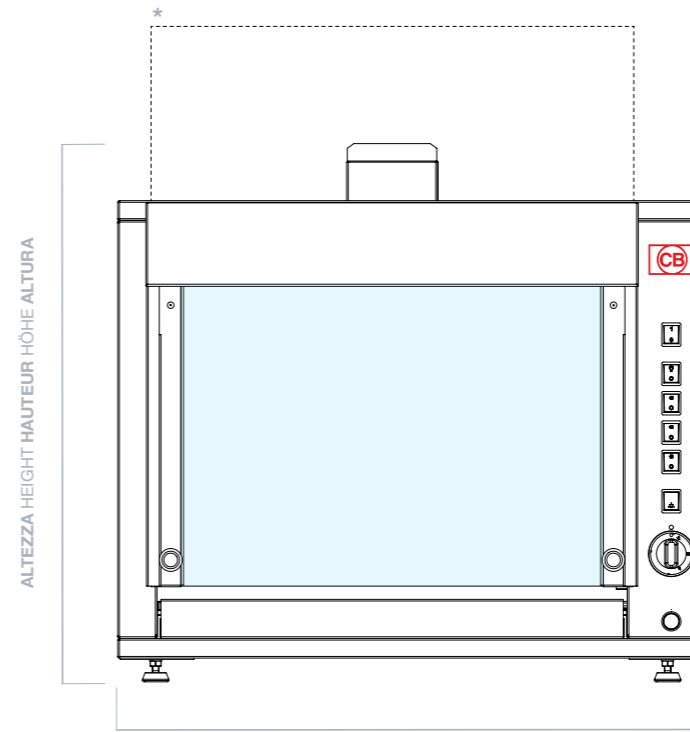


ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA

LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA

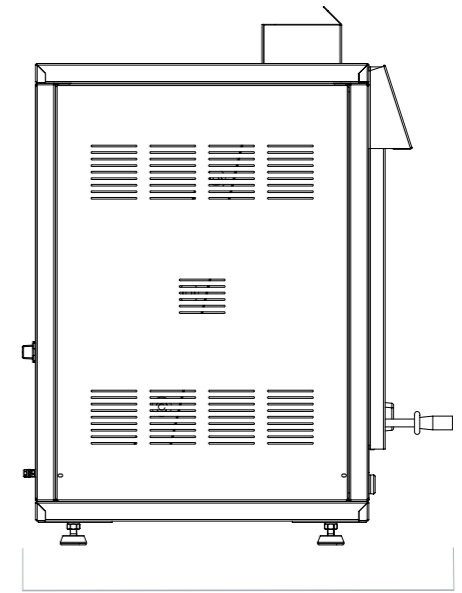


PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD



ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA

LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO			
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA			
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD			
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA			
* ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVÉE HÖHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO			

G-8P

Cod. 14100577

G-12P

Cod. 14100281

G-20P

Cod. 14100375

LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	880 mm	900 mm	900 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	430 mm	510 mm	510 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	530 mm	780 mm	780 mm
* ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVÉE HÖHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO	-	1030 mm	1030 mm



CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

 +39.035.499491 www.cb-italy.com

 +39.035.907545 info@cb-italy.com

 [cb_cucine_professionali](#)

 [CB srl](#)

 [CB srl](#)




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