



GIRARROSTI

Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte

Electrical chicken-spits with overlapped single spits

Rôtissoires électrique à broches indépendantes et superposées

Elektro-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen

Asadores eléctricos con espadas individuales superpuestas

Quando lo spazio conta

Girarrosti elettrici 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.

Electrical 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 électriques 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.

Elektro-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 eléctricos 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.



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 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.

Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte

Electrical chicken-spits with overlapped single spits

Characteristics and advantages

- Movement with single overlapping spits
- Cooking technology with sheathed heating elements
- Manual energy-regulators with natural air circulation
- Excellent visibility and presentation of the products during cooking process - glass doors with natural air circulation
- Possibility of cooking with partial load, reduced consumption
- Opening with vertical lifting glass (E-8P and E-12P)
- Opening with glass doors (E-6P, E-8P-S2, E-12P-S3, E-15P-S5, E-20P-S5 and E-30P-S5)
- Complete spits with forks included

Rôtissoires électrique à broches indépendantes et superposées

Caracteristiques et avantages

- Mouvement à broches indépendantes et superposées
- Technologie de cuisson avec des résistances blindées
- Régulateur manuel d'énergie avec circulation d'air naturelle
- Excellente visibilité et présentation des produits pendant la cuisson - ouverture avec portes en verre avec circulation naturelle de l'air
- Possibilité de cuissons avec charge partielle et consommation réduite
- Ouverture avec vitre à levage vertical (E-8P et E-12P)
- Ouverture avec portes en verre (E-6P, E-8P-S2, E-12P-S3, E-15P-S5, E-20P-S5 et E-30P-S5)
- Broches complètes de fourchettes en dotation

Elektro-Hähnchengrillgeräte mit einzelnen vertikal angeordneten Spießen

Merkmale und Vorteile

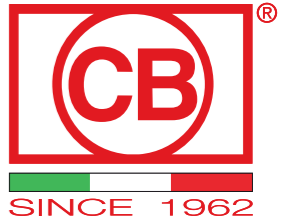
- Einzelspieß-Drehbewegung, übereinander angeordnet
- Kochsystem mit Heizstäben
- Manuelle Energie-Regulierung mit natürlicher Luftzirkulation
- Hervorragende Sichtbarkeit und Präsentation der Produkte während des Garens mit Glastüren
- Reduzierter Energieverbrauch durch die Möglichkeit einer Teil-Befüllung
- Vertikale Glasöffnung (E-8P und E-12P)
- Glastüren (E-6P, E-8P-S2, E-12P-S3, E-15P-S5, E-20P-S5 und E-30P-S5)
- Inklusive Spieße mit Klammern

Asadores eléctricos con espadas individuales superpuestas

Características y ventajas

- Rotación de espadas individuales superpuestas
- Tecnología de cocción por resistencias acorazadas
- Regulador manual de energía con circulación de aire natural
- Excelente visibilidad y presentación de los productos durante la cocción - apertura con puertas de vidrio y circulación natural del aire
- Posibilidad de cocción con carga parcial y ahorro de energía
- Apertura con cristal de elevación vertical (E-8P y E-12P)
- Apertura con puertas de vidrio (E-6P, E-8P-S2, E-12P-S3, E-15P-S5, E-20P-S5 y E-30P-S5)
- Espadas con pinchos incluidas

Caratteristiche e Vantaggi



Girarrosti CB dal 1962



Caratteristiche e vantaggi

- Movimento ad aste singole sovrapposte
- Tecnologia di cottura con resistenze corazzate
- Regolatore manuale dell'energia con circolazione naturale dell'aria
- Ottima visibilità e presentazione dei prodotti durante la cottura - apertura con porte in vetro e con circolazione naturale dell'aria
- Possibilità di cotture con carico parziale e consumo ridotto
- Apertura con vetro a sollevamento verticale (E-8P e E-12P)
- Apertura con porte in vetro (E-6P, E-8P-S2, E-12P-S3, E-15P-S5, E-20P-S5 e E-30P-S5)
- Schidioni completi di forchette in dotazione

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	E-6P Cod. 14100443	E-8P Cod. 14100076	E-8P-S2 Cod. 14100581	E-12P Cod. 14100077	E-12P-S3 Cod. 14100582	E-15P-S5 Cod. 14100458	E-20P-S5 Cod. 14100462	E-30P-S5 Cod. 14100463
ASTE SPITS BROCHES SPIEGE ESPADAS	2	2	2	3	3	5	5	5
POLLI CHICKENS POULETS HÄHNCHEN POLLOS	6 (6 Kg)	8 (8 Kg)	8 (8 Kg)	12 (12 Kg)	12 (12 Kg)	15 (15 Kg)	20 (20 Kg)	30 (30 Kg)
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	700 mm	900 mm	880 mm	900 mm	880 mm	705 mm	880 mm	1160 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	360 mm	510 mm	430 mm	510 mm	430 mm	450 mm	450 mm	450 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	530 mm	490 mm	530 mm	540 mm	710 mm	1250 mm	1250 mm	1250 mm
ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVÉE HÖHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO	-	520 mm	-	630 mm	-	-	-	-
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~	230V~/230V 3~/400V 3N~	230V~	230V~/230V 3~/400V 3N~	230V~/230V 3~/400V 3N~	230V 3~/400V 3N~	230V 3~/400V 3N~	230V 3~/400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	2,8 KW	4 KW	3,5 KW	5,7 KW	5 KW	8,3 KW	10,7 KW	15 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	29 Kg	44 Kg	41 Kg	51 Kg	51 Kg	74 Kg	92 Kg	113 Kg

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte

Schidioni
Spits
Broches
Spieße
Espadas



Diametro massimo alimento

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



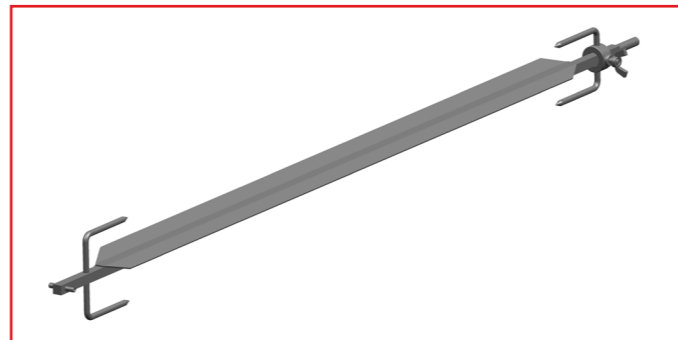
Schidione completo di forchette

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



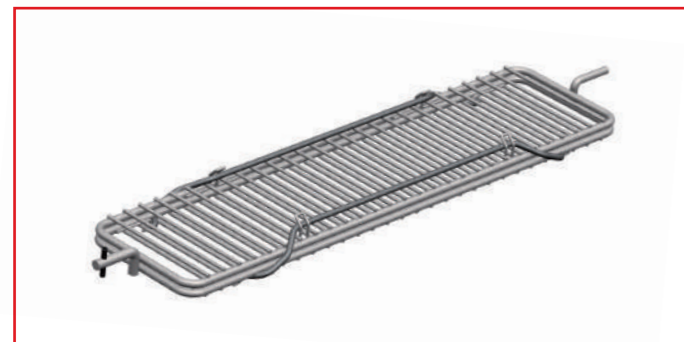
Schidione a forchetta lunga

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



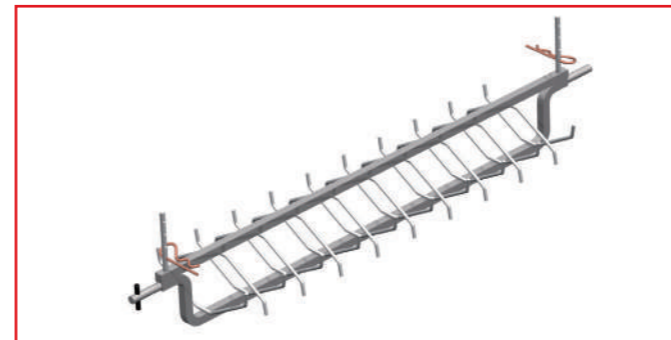
Schidione gabbia piatta

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



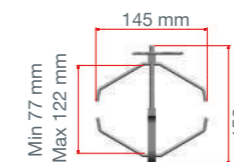
Schidione gabbia bombata

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



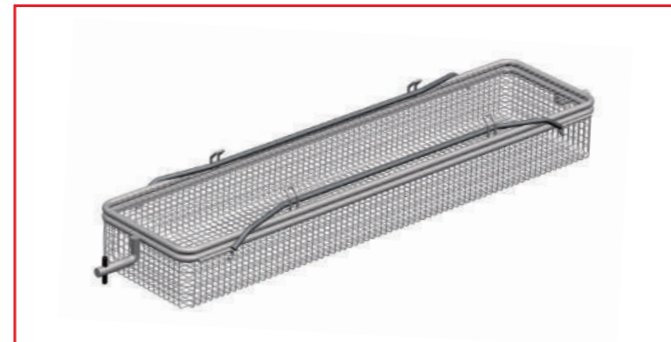
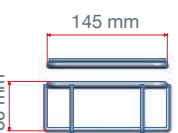
Schidione per arrosto

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



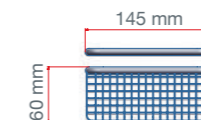
Schidione speciale a castello chiuso

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 elettrici 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
E-6P Cod. 14100443	Cod. 04040676 450 mm*	Cod. 14080436 440 mm*	Cod. 14080280 450 mm	Cod. 14080116 440 mm*	Cod. 14080204 440 mm*	Cod. 14080115 375 mm*	Cod. 14080131 435 mm*	Cod. 14080133 440 mm*	Cod. 14080136 460 mm*
E-8P Cod. 14100076	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*
E-8P-S2 Cod. 14100581	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*
E-12P Cod. 14100077	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*
E-12P-S3 Cod. 14100582	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*
E-15P-S5 Cod. 14100458	Cod. 04040676 450 mm*	Cod. 14080436 440 mm*	Cod. 14080280 450 mm	Cod. 14080116 440 mm*	Cod. 14080204 440 mm*	Cod. 14080115 375 mm*	Cod. 14080131 435 mm*	Cod. 14080133 440 mm*	Cod. 14080136 460 mm*
E-20P-S5 Cod. 14100462	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*
E-30P-S5 Cod. 14100463	Cod. 04040759 880 mm*	Cod. 14080442 870 mm*	Cod. 14080317 890 mm*	Cod. 14080005 895 mm*	Cod. 14080201 895 mm*	Cod. 14080170 820 mm*	Cod. 14080040 890 mm*	Cod. 14080110 890 mm*	Cod. 14080138 895 mm*

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti elettrici 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
E-6P Cod. 14100443	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
E-8P Cod. 14100076	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
E-8P-S2 Cod. 14100581	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
E-12P Cod. 14100077	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
E-12P-S3 Cod. 14100582	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
E-15P-S5 Cod. 14100458	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
E-20P-S5 Cod. 14100462	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg
E-30P-S5 Cod. 14100463	Cod. GUANTI-CB	Cod. AROMI-25 2,5 Kg



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accesorios



Vetrine calde ventilate su ruote con vetri scorrevoli (su entrambi i lati VR8/12E)

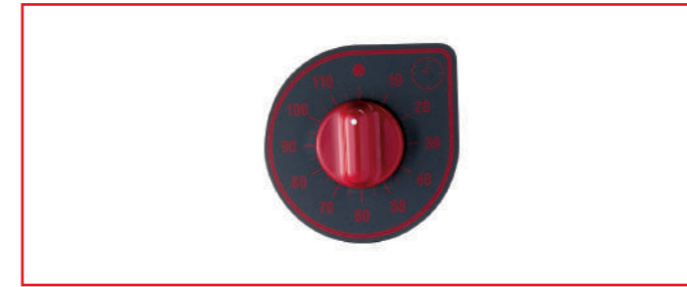
Warming cabinets on wheels with sliding glass-doors (on both sides VR8/12E)

Vitrines chaudes sur roulettes avec portes coulissantes (en verre sur les deux cotes VR8/12E)

Warmhalteschränke auf Rädern (mit beidseitigen Glaßschiebetüren VR8/12E)

Vitrinas calientes con ruedas (con vidrios correderos en ambos lados VR8/12E)

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-8/12E	2	30° - 90°C	900 mm	510 mm	1155 mm	230V~	2,2 KW	Kg 63
VR-15P-S5	2	30° - 90°C	705 mm	450 mm	740 mm	230V~	2,2 KW	Kg 47
VR-20P-S5	2	30° - 90°C	880 mm	450 mm	740 mm	230V~	2,2 KW	Kg 52
VR-30P-S5	2	30° - 90°C	1160 mm	450 mm	740 mm	230V~	2,2 KW	Kg 66



Montaggio timer, solo avvisatore acustico

Montage timer, only acustic signal

Montage timer, seulement signal acoustique

Montage Timer, nur akustisches Signal

Montaje temporizador, sólo aviso acústico



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
E-6P	1	700 mm	500 mm	1220 mm	Kg 20
E-8P - E-12P - E-8P-S2	1	900 mm	510 mm	1100 mm	Kg 24
E-12P-S3	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 ROU- LETTES AVEC ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE POUR CHARIOT 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 TIMER, SOLO AVVISATORE ACUSTICO MONTAGE TIMER, SEULEMENT SIGNAL ACOUSTIQUE MONTAGE TIMER, ONLY ACUSTIC SIGNAL MONTAGE TIMER, NUR AKUSTISCHES SIGNAL MONTAJE TEMPORIZADOR, SÓLO AVISO ACÚSTICO
E-6P Cod. 14100443	-	Cod. 14100460	Cod. 04040409	-
E-8P Cod. 14100076	VR-8/12E Cod. 14100127	Cod. 14100306	Cod. 04040404	-
E-8P-S2 Cod. 14100581	-	Cod. 14100306	Cod. 04040404	-
E-12P Cod. 14100077	VR-8/12E Cod. 14100127	Cod. 14100306	Cod. 04040404	-
E-12P-S3 Cod. 14100582	-	Cod. 14100307	Cod. 04040404	-
E-15P-S5 Cod. 14100458	VR-15P-S5 Cod. 14100466	-	-	Cod. 09CC0007
E-20P-S5 Cod. 14100462	VR-20P-S5 Cod. 14100467	-	-	Cod. 09CC0007
E-30P-S5 Cod. 14100463	VR-30P-S5 Cod. 14100468	-	-	Cod. 09CC0007

Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte

Cappe
Hoods
Hottes
Dunstabzugshauben
Campanas



Cappe da appoggio con filtri inox a labirinto con rosette Ø 150 mm, disponibile su richiesta con kit motore 910 m³/h a 4 velocità

Hoods with labyrinth inox filters with rosette Ø 150 mm, on request with motor kit 910 m³/h with 4 speeds

Hottes d'appui avec filtres inox à labyrinthe avec conduit Ø 150 mm, sur demande avec kit moteur 910 m³/h, 4 vitesses

Dunstabzugshauben mit Inox-Labyrinthfiltern und Rosette Ø 150 mm, auf Anfrage mit Motorsatz 910 m³/h mit 4 Geschwindigkeiten

Campanas apoyadas con filtros inox de laberinto con rosetón 150 mm, bajo demanda con kit motor 910 m³/h de 4 velocidades

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
E-8P - E-12P	1	880 mm	550 mm	375 mm	Kg 21	Kg 26
E-8P-S2 - E-12P-S3	1	880 mm	550 mm	375 mm	Kg 21	Kg 26
E-15P-S5	1	705 mm	550 mm	375 mm	Kg 18	Kg 23
E-20P-S5	1	880 mm	550 mm	375 mm	Kg 21	Kg 26
E-30P-S5	2	1160 mm	550 mm	375 mm	Kg 26	Kg 31

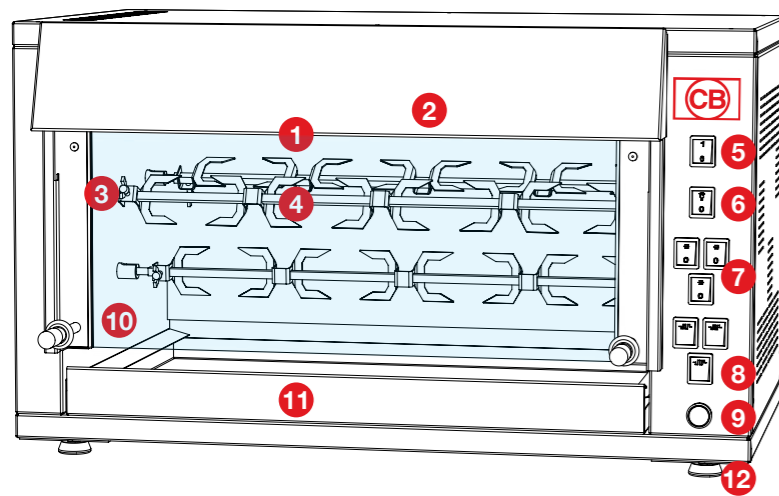
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	CAPPA DA APPOGGIO SENZA MOTORE HOOD WITHOUT MOTOR HOTTE D'APPUI SANS MOTEUR DUNSTABZUGSHAUBEN OHNE MOTOR CAMPANA APOYADA SIN MOTOR	CAPPA DA APPOGGIO CON KIT MOTORE HOOD WITH MOTOR KIT HOTTE D'APPUI AVEC KIT MOTEUR DUNSTABZUGSHAUBEN MIT MOTORSATZ CAMPANA APOYADA CON KIT MOTOR
E-6P Cod. 14100443	-	-
E-8P Cod. 14100076	Cod. 14100715	Cod. 14100715.MOT
E-8P-S2 Cod. 14100581	Cod. 14100673	Cod. 14100673.MOT
E-12P Cod. 14100077	Cod. 14100715	Cod. 14100715.MOT
E-12P-S3 Cod. 14100582	Cod. 14100673	Cod. 14100673.MOT
E-15P-S5 Cod. 14100458	Cod. 14100472	Cod. 14100472.MOT
E-20P-S5 Cod. 14100462	Cod. 14100473	Cod. 14100473.MOT
E-30P-S5 Cod. 14100463	Cod. 14100474	Cod. 14100474.MOT



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte

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



1. Vetro estraibile, facilità di pulizia
2. Resistenze corazzate
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. Interruttore resistenze
9. Reset
10. Apertura a sollevamento verticale con arresto in posizione di apertura
11. Bacinella raccolta grassi
12. Piedini regolabili in altezza

1. Removable glass, easy to clean
2. Sheathed heating elements
3. Movement with single spits
4. Specific cooking tools by product type and size
5. ON/OFF
6. Cooking chamber light
7. Movement
8. Heating elements switch
9. Reset
10. Vertical lifting opening with latching system
11. Grease collecting container
12. Height adjustable feet

1. Vitre amovible: simple nettoyage
2. Résistances blindées
3. Mouvement à broches indépendantes
4. Specific cooking tools by product type and size
5. ON/OFF
6. Illumination chambre
7. Mouvement
8. Interrupteur résistances
9. Reset
10. Ouverture à levage vertical avec arrêt en position ouverte
11. Lèchefrite
12. Pieds réglables en hauteur

1. Herausnehmbare Glasscheibe, leichte Reinigung
2. Heizstäbe
3. Einzelspieß-Drehbewegung
4. Spezifische Garbehälter mit unterschiedlichen Durchmessern
5. ON/OFF
6. Beleuchtung
7. Bewegung
8. Heizstäbeschalter
9. Reset
10. Vertikale Hebeöffnung mit Einraste-System
11. Fettauffangbehälter
12. Verstellbare Füße in der Höhe

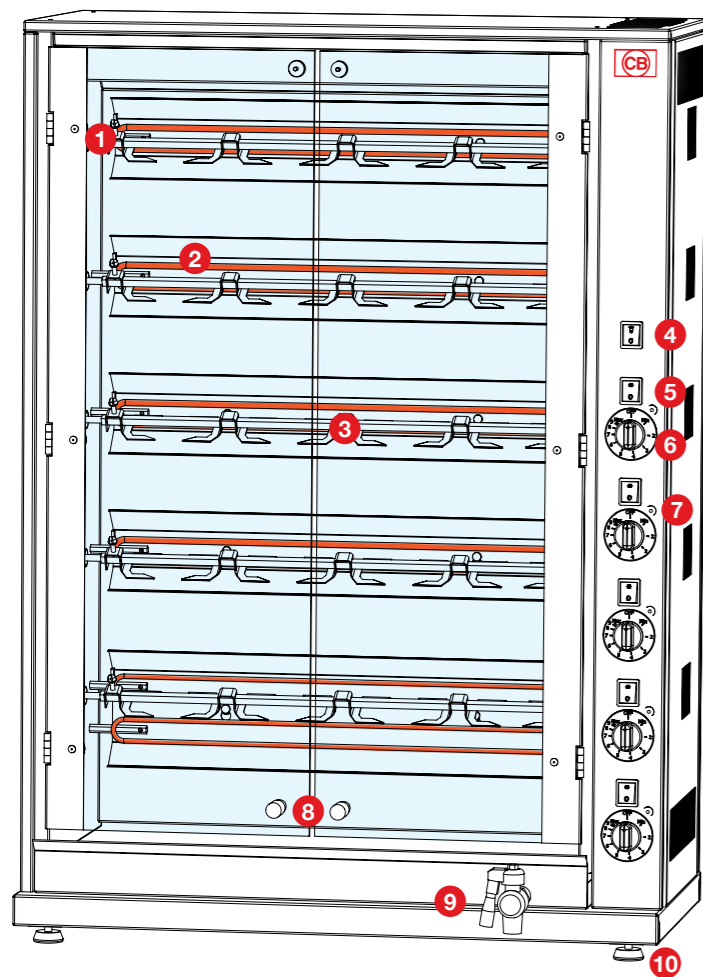
1. Cristal extraíble: fácil limpiar
2. Resistencias acorazadas
3. Rotación de espadas individuales
4. Herramientas de cocción específicas por tipo y tamaño
5. ON/OFF
6. Iluminación de la cámara
7. Movimiento
8. Interruptor resistencias
9. Reset
10. Cristal de apertura con elevación vertical y bloqueo en posición abierta
11. Bandeja de recogida de grasa
12. Patas regulables en altura



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte

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



1. Movimento ad aste singole sovrapposte
2. Resistenze corazzate
3. Specifici attrezzi di cottura per tipologia e dimensione dei prodotti
4. Illuminazione camera
5. Movimento
6. Regolatore di energia
7. Spia resistenze
8. Apertura con porte in vetro
9. Bacinella raccolta grassi con rubinetto scarico
10. Piedini regolabili in altezza

1. Movement with single overlapping spits
2. Sheathed heating elements
3. Specific cooking tools by product type and size
4. Cooking chamber light
5. Movement
6. Power regulator
7. Heating element warning light
8. Opening with glass doors
9. Grease collecting container with drainage tap
10. Height adjustable feet

1. Mouvement à broches indépendantes et superposées
2. Résistances blindées
3. Specific cooking tools by product type and size
4. Illumination chambre
5. Mouvement
6. Régulateur d'énergie
7. Voyant résistances
8. Ouverture avec portes en vitre
9. Lèchefrite avec robinet
10. Pieds réglables en hauteur

1. Einzelspieß-Drehbewegung, übereinander angeordnet
2. Heizstäbe
3. Spezifische Garbehälter mit unterschiedlichen Durchmessern
4. Beleuchtung Garkammer
5. Bewegung
6. Energieregler
7. Widerstandsleuchte
8. Glastüren
9. Fettauffangbehälter mit Ablaufhahn
10. Verstellbare Füße in der Höhe

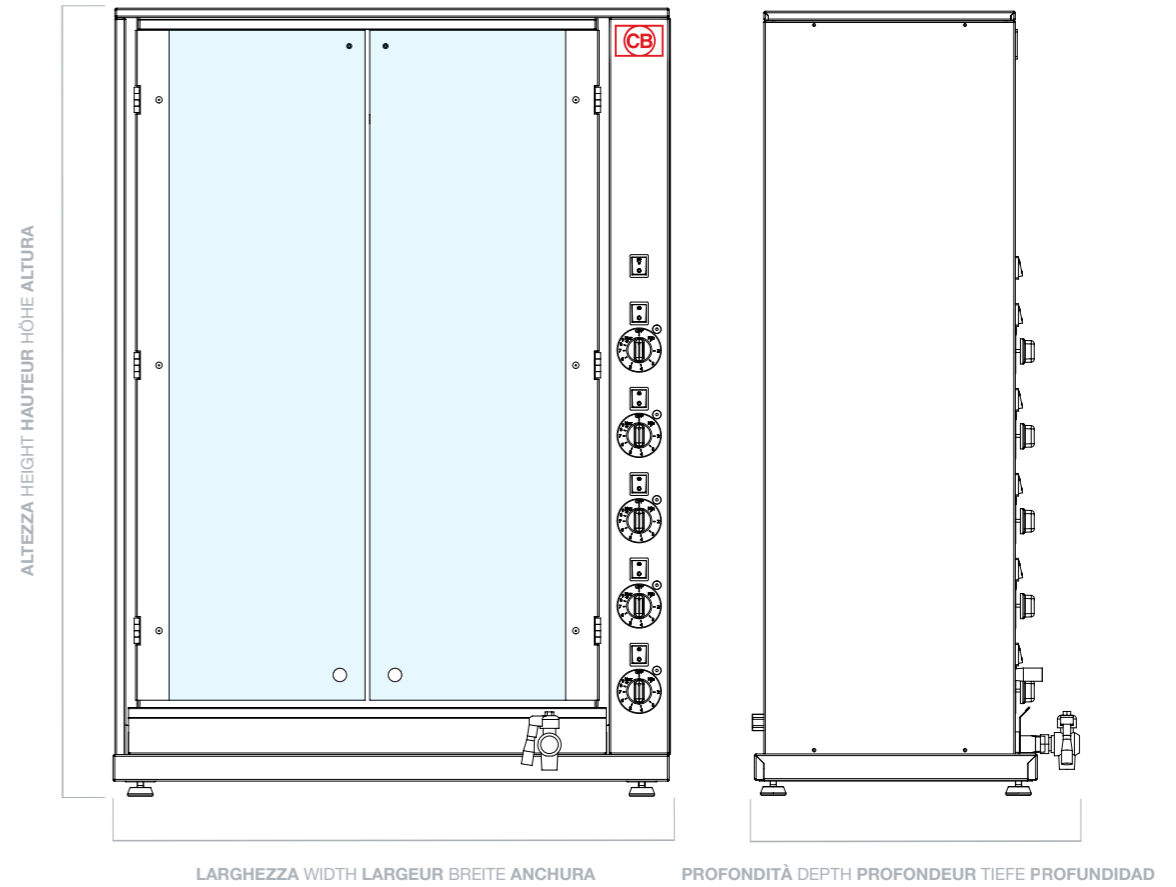
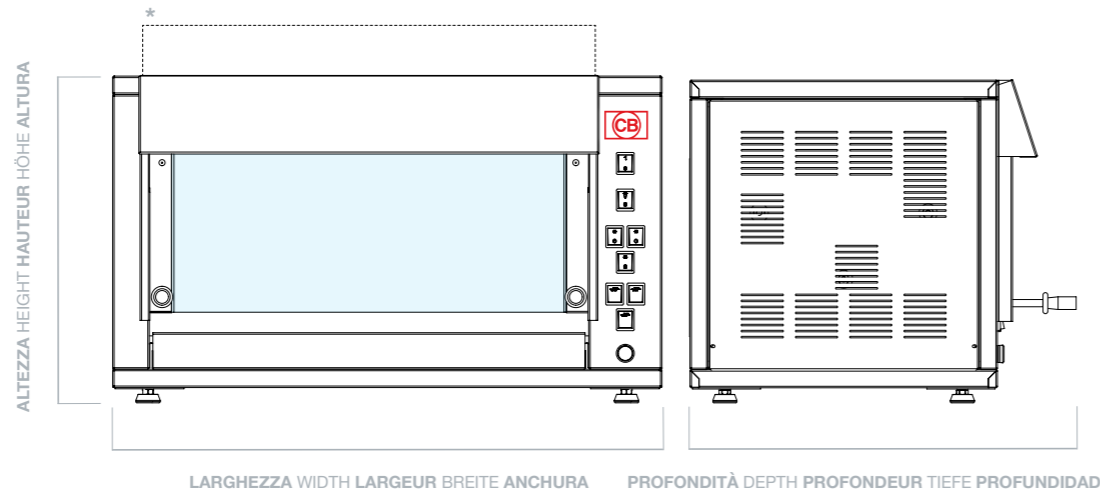
1. Rotación de espadas individuales superpuestas
2. Resistencias acorazadas
3. Herramientas de cocción específicas por tipo y tamaño
4. Iluminación de la cámara
5. Movimiento
6. Regulador de energía
7. Testigo resistencias
8. Apertura con puertas de vidrio
9. Bandeja de recogida de grasa con grifo de drenaje
10. Patas regulables en altura



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	E-6P	E-8P	E-8P-S2	E-12P	E-12P-S3	E-15P-S5	E-20P-S5	E-30P-S5
	Cod. 14100443	Cod. 14100076	Cod. 14100581	Cod. 14100077	Cod. 14100582	Cod. 14100458	Cod. 14100462	Cod. 14100463
ASTE SPITS BROCHES SPIEBE ESPADAS	2	2	2	3	3	5	5	5
POLLI CHICKENS POULETS HÄHNCHEN POLLOS	6 (6 Kg)	8 (8 Kg)	8 (8 Kg)	12 (12 Kg)	12 (12 Kg)	15 (15 Kg)	20 (20 Kg)	30 (30 Kg)
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	700 mm	900 mm	880 mm	900 mm	880 mm	705 mm	880 mm	1160 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	360 mm	510 mm	430 mm	510 mm	430 mm	450 mm	450 mm	450 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	530 mm	490 mm	530 mm	540 mm	710 mm	1250 mm	1250 mm	1250 mm
* ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVÉE HÖHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO	-	520 mm	-	630 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