



Goloso 4

- Forni elettrici a convezione
- Electrical convection ovens
- Fours électriques à convection
- Elektro-Heißluft-Öfen



Goloso 4

Forno professionale di dimensioni contenute, versatile, facile da pulire ed economico, è indispensabile per il Bar, la Gastronomia ed è il supporto ideale per il Ristorante. Viene utilizzato con profitto come forno complementare per la sua economia e rapidità.



CARATTERISTICHE

- Costruito in acciaio inox 18/10, la CB srl propone questo forno a convezione, che permette di soddisfare varie esigenze di cottura utilizzando 4 griglie GN2/3 o 4 bacinelle Gastronorm GN2/3 con altezza massima di 40 mm (distanza guide 65 mm).

CHARACTERISTICS

- CB srl introduces the GOLOSO convection oven, built in stainless steel 18/10, which matches the different cooking needs by using 4 GN2/3 grids or 4 GN2/3 Gastronorm trays max height 40 mm (slides distance 65 mm).

CARACTERISTIQUES

- La CB srl propose le four à convection GOLOSO, construit en acier inox 18/10, qui permet de satisfaire aux exigences les plus différentes de cuisson en utilisant 4 grilles GN2/3 ou 4 bacs Gastronorm GN2/3 d' hauteur maximale de 40 mm (distance entre les guides de 65 mm).

MERKMALE

- CB srl präsentiert den Heißluft-Ofen GOLOSO, aus 18/10 Inox-Stahl gebaut, der dank den 4 Rosten GN2/3 oder den 4 Gastronorm Behältern mit einer maximalen Höhe von 40 mm (Abstand zwischen den Schienen 65 mm) erlaubt, verschiedene Kochanforderungen zu erfüllen.

Mod.

Goloso 4



- Modello base a convezione
- Basic convection model
- Modèle base à convection
- Grundmodell mit Heißluft

Mod.

Goloso 4 GRILL



- Dotato di Grill per gratinare o tostare, oltre alla funzione convezione
- Equipped with Grill to cook "au gratin" or to toast, in addition to the convection function
- Equipé de Gril pour gratiner ou griller, en plus de la fonction convection
- Mit Grillfunktion zum Gratinieren und Rösten ausgestattet, außer der Heißluftfunktion

Mod.

Goloso 4 UM



- Dotato di Umidificatore per affrontare cotture impegnative di arrosti, roast-beef e pesce, oltre alla funzione convezione
- Equipped with Humidifier to face the most particular cookings such as roasts, roast-beef and fish, in addition to the convection function
- Equipé d'Humidificateur pour faciliter les cuissons les plus subtiles de rôtis, de roast-beef et de poissons, en plus de la fonction convection
- Mit Befeuchter zum Braten von Fleisch, Roast-Beef und Fisch ausgestattet, außer der Heißluftfunktion

Mod.

Goloso 4 UM-GRILL



- Questo modello possiede tutte le funzioni che caratterizzano i singoli modelli separatamente illustrati (GOLOSO 4-GRILL + GOLOSO 4-UM)
- This model has all the functions characterizing the single models which are separately illustrated (GOLOSO 4-GRILL + GOLOSO 4-UM)
- Ce modèle est doué de toutes les fonctions qui caractérisent chacun des modèles séparément illustrés (GOLOSO 4-GRILL + GOLOSO 4-UM)
- Dieses Modell hat alle Funktionen der einzelnen, separat illustrierten Modelle (GOLOSO 4-GRILL + GOLOSO 4-UM)

Compact, professional, versatile, easy-to-clean and economical, this oven is essential for Bars, Gastronomies and is the ideal support for Restaurants. It is profitably used as a complementary oven due to its economy and quickness.

Ce Four, dont les dimensions sont contenues, est universel, professionnel, simple à nettoyer et économique. Il devient indispensable dans les Bars, pour les Traiteurs et il constitue un apport supplémentaire idéal pour les Restaurants. Il est utilisé avec profit comme Four complémentaire pour son économie et rapidité.

Kompakt, professionell, vielseitig, leicht zu reinigen und preiswert: dieser Ofen ist für Imbiss-Stuben, Delikatessengeschäfte und Restaurants geeignet. Er wird mit Nutzen als ergänzender Ofen für seine Sparsamkeit und Geschwindigkeit benutzt.



- Facile da smontare e da pulire
- Easy to be dismantled and cleaned
- Il est facile à démonter et à nettoyer
- Leicht zerlegbar und zu reinigen

Optionals



- Cavalletto in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio
- Stainless steel inox stand on wheels with intermediate shelf
- Chevalet en acier inox sur roues avec rayon intermédiaire
- Untergestell aus Inox-Stahl mit Zwischenablage und Rädern



- Bacinella Gastronorm GN2/3 H20 mm
- Gastronorm tray GN2/3 H20 mm
- Bac Gastronorme GN2/3 H20 mm
- Gastronorm Behälter GN2/3 H20mm



- Bacinella Gastronorm GN2/3 H40 mm
- Gastronorm tray GN2/3 H40 mm
- Bac Gastronorme GN2/3 H40 mm
- Gastronorm Behälter GN2/3 H40mm



- Griglia GN2/3
- Grid GN2/3
- Grille GN2/3
- Rost GN2/3



- Teglia piana in alluminio GN2/3
- Aluminium plate GN2/3
- Plat en aluminium GN2/3
- Aluminiumflachpfanne GN2/3

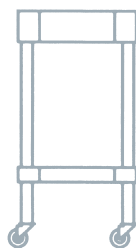
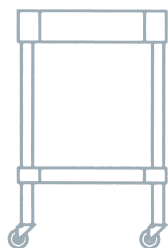
TECHNICAL INFO

Forno elettrico a convezione - Electrical convection oven - Four électrique à convection - Elektro-Heißluft-Ofen

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Temperatura Temperature Température Temperatur	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung
GOLOSO 4	605 mm	580 mm	450 mm	0°-280°C	230 V ~	2600 W
GOLOSO 4 GRILL	605 mm	580 mm	450 mm	0°-280°C	230 V ~	2600 W
GOLOSO 4 UM	605 mm	580 mm	450 mm	0°-280°C	230 V ~	2600 W
GOLOSO 4UM-GRILL	605 mm	580 mm	450 mm	0°-280°C	230 V ~	2600 W

Cavalletto per - Support for - Chevalet pour - Untergestell für

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe
GOLOSO	605 mm	570 mm	1100 mm





CB srl
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

▪ **Phone**
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

▪ www.cb-italy.com
info@cb-italy.com

Made in Italy



Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehören.

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
CB reserves the right to change its equipment in order to improve it.
Document non contractuel. La CB pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.