



Goloso Chef

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



Made in Italy

Forni professionali ideali per ristoranti, gastronomie, mense, supermercati.

Mod.

Goloso 5 Chef



CARATTERISTICHE

- Costruito in acciaio inox 18/10
- Capacità 5 teglie / bacinelle Gastronorm GN1/1 (distanza guide 65 mm)
- n° 2 lampade di illuminazione interna
- n° 2 ventole per un'ottimale ventilazione (ventilazione alternata)
- Supporti laterali portateglie facilmente smontabili

CHARACTERISTICS

- Built in stainless steel 18/10
- Capacity 5 plates / Gastronorm trays GN1/1 (slides distance 65 mm)
- Internal light (no. 2 lamps)
- No. 2 fans for a good ventilation (alternated ventilation)
- Lateral plates-holders easy to be dismounted

CARACTERISTIQUES

- Construit en acier inox 18/10
- Capacité 5 plats / bacs Gastronorme GN1/1 (distance entre les guides de 65 mm)
- Illumination intérieure (n° 2 lampes)
- N° 2 ventilateurs pour une ventilation optimale (ventilation alternée)
- Supports latéraux porte-plats facilement démontables

MERKMALE

- Aus 18/10 Inox-Stahl gebaut
- Fassungsvermögen 5 Pfannen / Gastronorm Behälter (Abstand zwischen den Schienen 65 mm)
- Innenbeleuchtung (nr. 2 Lampen)
- Nr. 2 Lüfräder zur optimalen Lüftung (Wechsellüftung)
- Leicht zerlegbare Seitenpfannenhaltungen



Mod.

Goloso 5 Chef Goloso 10 Chef

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



Mod.

Goloso 5 Chef - UM Goloso 10 Chef - UM

- Dotato di umidificatore (attacco acqua 3/4")
- Equipped with humidifier (water connection 3/4")
- Equipé d'humidificateur (connexion eau 3/4")
- Mit Befeuchter (Wasser Anschluß 3/4)

Professional ovens ideal for restaurants, gastronomies, canteens and supermarkets.

Fours professionnels idéaux pour restaurants, gastronomies, cantines, supermarchés.

Professionelle Öfen ideal für Restaurants, Gastronomie, Kantinen, Supermärkte.

Mod.

Goloso 10 Chef



CARATTERISTICHE

■ Composto da due camere sovrapposte con capacità di 10 teglie / bacinelle Gastronorm GN1/1 (5 teglie / bacinelle per camera). In questo modo si ha la capacità di un forno più grande ma più conveniente e flessibile grazie alla possibilità di utilizzare le 2 camere separatamente risparmiando sul consumo elettrico. Inoltre si ha la possibilità di cuocere nello stesso tempo pietanze con esigenze di cotture diverse.

CHARACTERISTICS

■ Made up of two superposed chambers with capacity of 10 plates / Gastronorm trays GN1/1 (5 plates / Gastronorm trays for each chamber). In this way it is possible to have the same capacity of a bigger but more competitive and flexible oven by using the two chambers separately and to save energy. Besides it is possible to cook dishes with different cooking needs at the same time.

CARACTERISTIQUES

■ Deux chambres superposées avec capacité de 10 plats / bacs Gastronorme GN1/1 (5 plats / bacs Gastronorme par chambre). De cette façon il est possible d'avoir la même capacité d'un four plus grand mais plus avantageux et flexible grâce à la possibilité d'utiliser les deux chambres séparément en économisant sur la consommation électrique. En plus, il est possible de cuire en même temps des aliments avec différentes exigences de cuisson.

MERKMALE

■ Er besteht aus zwei überlappenden Kammern mit Fassungsvermögen 10 Pfannen / Gastronorm Behälter GN1/1 (5 Pfannen / Gastronorm Behälter in jeder Kammer). So erzielt man das Fassungsvermögen eines grösseren aber preiswertigen und flexibeln Ofens dank der Möglichkeit, die zwei Kammern separat zu verwenden und konsequent Energie zu sparen. Es ist auch möglich, Speisen mit verschiedenen Kochanforderungen gleichzeitig zu kochen.

Mod.

Goloso 5 Chef-UM PR9



CARATTERISTICHE

- Costruito in acciaio inox 18/10
- Capacità 5 teglie / bacinelle Gastronorm GN1/1 (distanza guide 65 mm)
- n° 2 lampade di illuminazione interna
- n° 2 ventole per un'ottimale ventilazione (ventilazione alternata)
- Supporti laterali portateglie facilmente smontabili
- Programmazione intuitiva della cottura
- 9 programmi
- Gestione elettronica dell'umidificazione
- Attacco acqua ¾"

CHARACTERISTICS

- Built in stainless steel 18/10
- Capacity 5 plates / Gastronorm trays GN1/1 (slides distance 65 mm)
- Internal light (no. 2 lamps)
- No. 2 fans for a good ventilation (alternated ventilation)
- Lateral plates-holders easy to be dismantled
- Intuitive cooking program
- 9 programs
- Humidifier with electronic control
- Water connection ¾"

CARACTERISTIQUES

- Construit en acier inox 18/10
- Capacité 5 plats / bacs Gastronorme GN1/1 (distance entre les guides de 65 mm)
- Illumination intérieure (n° 2 lampes)
- N° 2 ventilateurs pour une ventilation optimale (ventilation alternée)
- Supports latéraux porte-plats facilement démontables
- Programmation intuitive de cuisson
- 9 programmes
- Gestion électronique de l'humidification
- Connexion eau ¾"

MERKMALE

- Aus 18/10 Inox-Stahl gebaut
- Fassungsvermögen 5 Pfannen / Gastronorm Behälter (Abstand zwischen den Schienen 65 mm)
- Innenbeleuchtung (nr. 2 Lampen)
- Nr. 2 Lüfräder zur optimalen Lüftung (Wechsellüftung)
- Leicht zerlegbare Seitenpfannenhalterungen
- Intuitive Programmierung des Backens
- 9 Programme
- Elektronische Ausführung der Befeuchtung
- Wasser Anschluß 3/4

Mod.

Goloso 10 Chef-UM PR9



CARATTERISTICHE

- Composto da due camere sovrapposte con capacità di 10 teglie / bacinelle Gastronorm GN1/1 (5 teglie / bacinelle per camera). In questo modo si ha la capacità di un forno più grande ma più conveniente e flessibile grazie alla possibilità di utilizzare le 2 camere separatamente risparmiando sul consumo elettrico. Inoltre si ha la possibilità di cuocere nello stesso tempo pietanze con esigenze di cotture diverse.

CHARACTERISTICS

- Made up of two superposed chambers with capacity of 10 plates / Gastronorm trays GN1/1 (5 plates / Gastronorm trays for each chamber). In this way it is possible to have the same capacity of a bigger but more competitive and flexible oven by using the two chambers separately and to save energy. Besides it is possible to cook dishes with different cooking needs at the same time.

CARACTERISTIQUES

- Deux chambres superposées avec capacité de 10 plats / bacs Gastronorme GN1/1 (5 plats / bacs Gastronorme par chambre). De cette façon il est possible d'avoir la même capacité d'un four plus grand mais plus avantageux et flexible grâce à la possibilité d'utiliser les deux chambres séparément en économisant sur la consommation électrique. En plus, il est possible de cuire en même temps des aliments avec différentes exigences de cuisson.

MERKMALE

- Er besteht aus zwei überlappenden Kammern mit Fassungsvermögen 10 Pfannen / Gastronorm Behälter GN1/1 (5 Pfannen / Gastronorm Behälter in jeder Kammer). So erzielt man das Fassungsvermögen eines grösseren aber preiswertigen und flexibeln Ofens dank der Möglichkeit, die zwei Kammern separat zu verwenden und konsequent Energie zu sparen. Es ist auch möglich, Speisen mit verschiedenen Kochanforderungen gleichzeitig zu kochen.



Porta con doppio vetro:

- il vetro esterno resta freddo grazie al passaggio di aria tra i due vetri
- separabile per una facile pulizia

Door with double glass:

- the exterior glass remains cold through the air passage between the two glasses
- separable for an easy cleaning



Porte avec double vitre:

- la vitre extérieure se maintient froide grâce au passage d'air entre les deux vitres
- séparable pour un simple nettoyage



Doppelscheibetür:

- die äußere Scheibe bleibt durch den Luftdurchgang zwischen den zwei Gläsern kalt
- abtrennbar zur leichten Reinigung



- 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



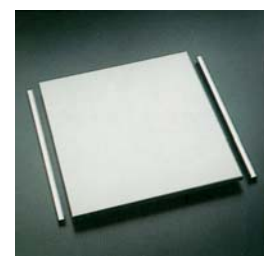
Optionals



- Per i modelli GOLOSO 10 CHEF e GOLOSO 10 CHEF-UM è disponibile il mobiletto a giorno con ruote, attrezzabile con il ripiano intermedio, la griglia interna porta teglie (capienza 12 teglie / bacinelle Gastronorm GN1/1), le chiusure laterali e i vetri anteriori.
- For models GOLOSO 10 CHEF and GOLOSO 10 CHEF-UM it is available the open cupboard on wheels with intermediate shelf, internal grid for plates (capacity 12 plates/ Gastronorm trays GN 1/1), lateral grippings and front glasses.
- Pour les modèles GOLOSO 10 CHEF et GOLOSO 10 CHEF-UM il est disponible le meuble avec roues qui peut être aussi équipé d'un rayon intermédiaire, d'une grille intérieure porte-plats (capacité 12 plats / bacs Gastronorme GN1/1), de fermetures latérales et de vitres antérieures.
- Für Modelle GOLOSO 10 CHEF und GOLOSO 10 CHEF-UM, auf Anfrage: offener Schrank mit Rädern, Zwischenablage, innerer Rostpfanne (Fassungsvermögen 12 Pfannen / Gastronorm Behälter GN1/1), Seitenverschlüssen und Frontscheiben.



- Griglia interna porta teglie
- Internal grid for plates
- Grille intérieure porte-plats
- Innere Rostpfanne



- Ripiano intermedio
- Intermediate shelf
- Rayon intermédiaire
- Zwischenablage



- Chiusura laterale
- Lateral gripping
- Fermeture latérale
- Seitenverschluß



- Vetri anteriori
- Front glasses
- Vitres antérieures
- Frontscheiben



- Per tutti i modelli, a richiesta, è possibile avere la cappa da appoggio in acciaio inox 18/10 con filtri inox in rete stirata (senza motore).
- Per tutte le cappe è possibile inoltre avere il kit motore a 4 velocità.

- Hood in stainless steel 18/10 with inox stretched filters (without motor) available for all models, on request.
- Motor kit 4 speeds available for all the hoods.

- Hotte d'appui en acier inox 18/10 avec filtres inox en filet étiré (sans moteur) disponible pour tous les modèles, sur demande.
- Possibilité aussi d'avoir le kit moteur 4 vitesses pour toutes les hottes.

- Abzugshaube aus 18/10 Inox-Stahl mit Strecknetzinoxfiltern (ohne Motor) verfügbar für alle Modelle auf Anfrage.
- Motorsatz mit 4 Geschwindigkeiten zur Verfügung für alle Abzugshauben auf Anfrage.

Optionals



- Cavalletto in acciaio inox su ruote e 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 GN1/1 H=20mm
- Gastronorm tray GN 1/1 H=20 mm
- Bac Gastronorme GN1/1 H=20 mm
- Gastronorm Behälter GN1/1 H=20 mm

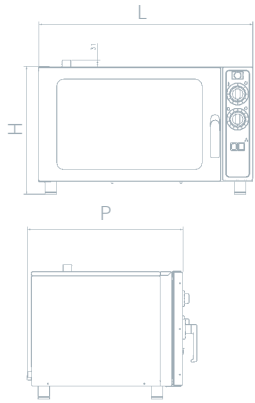


- Bacinella Gastronorm GN1/1 H=40mm
- Gastronorm tray GN 1/1 H=40 mm
- Bac Gastronorme GN1/1 H=20 mm
- Gastronorm Behälter GN1/1 H=40 mm



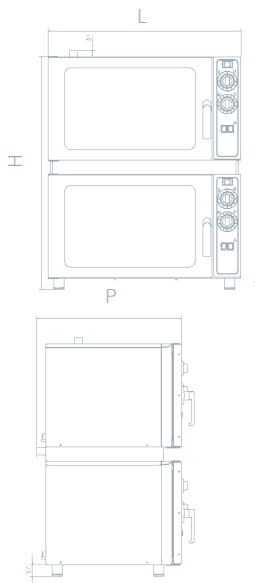
- Griglia GN1/1
- Grid GN 1/1
- Grille GN1/1
- Rost GN1/1

TECHNICAL INFO



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

Modello	Larghezza L	Profondità P	Altezza H	Temperatura	Tensione	Potenza
Model	Width L	Depth P	Height H	Temperature	Voltage	Power
Modèle	Largeur L	Profondeur P	Hauteur H	Température	Tension	Puissance
Modell	Breite L	Tiefe P	Höhe H	Temperatur	Spannung	Leistung
GOLOSO 5 CHEF	935 mm	680 mm	560 mm	280°C	230V 3~ 400V 3N~	5,3 KW
GOLOSO 5 CHEF-UM	935 mm	680 mm	560 mm	280°C	230V 3~ 400V 3N~	5,3 KW
GOLOSO 5 CHEF-UM PR9	935 mm	680 mm	560 mm	280°C	230V 3~ 400V 3N~	5,3 KW

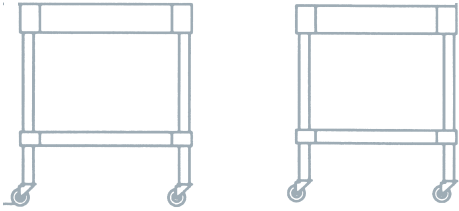


Forno elettrico a convezione - Electrical convection oven - Four électrique à convection - Elektro-Heißluft-Ofen

Modello	Larghezza L	Profondità P	Altezza H	Temperatura	Tensione	Potenza
Model	Width L	Depth P	Height H	Temperature	Voltage	Power
Modèle	Largeur L	Profondeur P	Hauteur H	Température	Tension	Puissance
Modell	Breite L	Tiefe P	Höhe H	Temperatur	Spannung	Leistung
GOLOSO 10 CHEF	935 mm	705 mm	1130 mm	280°C	230V 3~ 400V 3N~	10,6 KW
GOLOSO 10 CHEF-UM	935 mm	705 mm	1130 mm	280°C	230V 3~ 400V 3N~	10,6 KW
GOLOSO 10 CHEF-UM PR9	935 mm	705 mm	1130 mm	280°C	230V 3~ 400V 3N~	10,6 KW

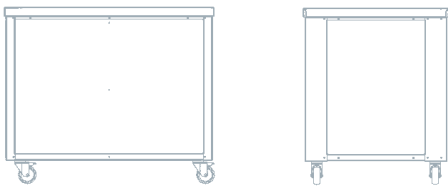
TECHNICAL INFO

Cavalletto per - Stainless steel support for - Chevalet pour - Untergestell für



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe
GOLOSO 5 CHEF	935 mm	650 mm	1100 mm
GOLOSO 5 CHEF-UM	935 mm	650 mm	1100 mm
GOLOSO 5 CHEF-UM PR9	935 mm	650 mm	1100 mm

Mobile a giorno per - Open cupboard for - Meuble ouvert pour - Offener Schrank für



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N°. Teglie No. Plates N°. Plats Nr. Pfannen
GOLOSO 10 CHEF	935 mm	650 mm	790 mm	12
GOLOSO 10 CHEF-UM	935 mm	650 mm	790 mm	12
GOLOSO 10 CHEF-UM PR9	935 mm	650 mm	790 mm	12

Cappa per – Hood for – Hotte pour - Abzugshaube für



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N°. Teglie No. Plates N°. Plats Nr. Pfannen
GOLOSO 5 CHEF	935 mm	815 mm	285 mm	2
GOLOSO 5 CHEF-UM	935 mm	815 mm	285 mm	2
GOLOSO 5 CHEF-UM PR9	935 mm	815 mm	285 mm	2
GOLOSO 10 CHEF	935 mm	870 mm	285 mm	2
GOLOSO 10 CHEF-UM	935 mm	870 mm	285 mm	2
GOLOSO 10 CHEF-UM PR9	935 mm	870 mm	285 mm	2



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.