



- Girarrosti planetari elettrici
- Electrical planetary chicken spits
- Rôtissoires planétaires électriques
- Elektro Planeten-Hähnchengrills



Made in Italy

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, ecc.

Mod.

P7/5

**CARATTERISTICHE**

- Costruiti in acciaio inox
- Movimento planetario
- Bacinella con rubinetto scarico grassi
- Lampada di illuminazione interna
- Piano di appoggio estraibile
- Resistenze corazzate
- Selettore resistenze a 3 posizioni per modulare meglio la cottura (0=spento, 1=accensione di due resistenze, 2=accensione di tutte le resistenze)
- Asta centrale in dotazione

**CHARACTERISTICS**

- Stainless steel construction
- Planetary movement
- Container with fat drain-cock
- Internal lighting
- Pullout drawer
- Sheathed heating elements
- 3 positions switch to adjust the cooking (position 0 = off; 1= 2 heatings on; 2= all the heatings on)
- Central spit included

Mod.

P10/4

P10/5

**CARACTERISTIQUES**

- Construction en acier inox
- Mouvement planétaire
- Lèche-frite avec robinet inclus
- Eclairage intérieur
- Plan de travail retirable
- Résistances blindées
- Interrupteur à 3 positions pour adapter la cuisson (0=éteint, 1=deux résistances allumées, 2=toutes les résistances allumées)
- Broche grosse pièce incluse

**MERKMALE**

- Aus Innoxstahl gefertigt
- Planetenartige Bewegung
- Behälter mit Fettablaufhahn ausgestattet
- Innenbeleuchtung
- Herausziehbare Ablage
- Heizstäbe
- Schalter, mit drei Positionen ausgestattet (0 = aus, 1 = 2 Heizstäbe eingeschaltet, 2 = alle Heizstäbe eingeschaltet)
- Mit Zentralachse ausgestattet

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-beef, roasts.

L'aspect fondamental de ces rôtissoires est le mouvement dit « planétaire ». Autour d'un axe central tournent un certain nombre d'engrenages qui permettent aux broches de pivoter individuellement. Grâce à ce système de double rotation, on obtient une cuisson uniforme pour poulets, roast-beef, rôtis...etc.

Das Schlüsselement dieser Grills ist die Planetenbewegung. Bei dem Planetensystem drehen sich die in einem Zahnwerk liegenden Spieße (Anzahl der Spieße je nach Modell) satellitenartig um das Zentralzahnwerk. Dank der planetenartigen Rotation der einzelnen Spieße wird das Grillgut, wie Hähnchen, Braten, Roast-Beef, etc. wesentlich gleichmäßiger und harmonischer gegrillt.

Mod.  
**P10/6**



**OPTIONALS**

- Montaggio timer (0-120 minuti)
- Montaggio termometro analogico 0-350°C
- Kit potenziamento 12KW (quarta resistenza)

**OPTIONALS**

- Montage timer 120 minutes
- Montage analogic thermometer 0-350°C
- 12KW rate kit (fourth heating)

Mod.  
**P10/8**



**OPTIONS**

- Montage minuterie (0-120 minutes)
- Montage thermomètre analogique 0-350°C
- Kit de surpuissance 12KW (quatrième résistance)

**ZUBEHÖR**

- Zeitschaltuhr (0 - 120 Minuten)
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 0°C bis 350°C
- Kit mit zusätzlichem Heizstab bis 12 KW (4. Heizstab)

Mod.

2/P10-6

2/P10-8



Con questi modelli si è raggiunto il migliore rapporto spazio/produttività. Questo è stato possibile sfruttando lo spazio in altezza della macchina e mantenendo invariate larghezza e profondità. Si tratta infatti dei modelli P10/6 e P10/8 in versione sovrapposta.

#### CARATTERISTICHE

- Bacinelle superiori con scarico grassi interno
- Con ruote
- Funzionamento indipendente delle due camere di cottura

#### OPTIONALS

- Montaggio timer (0-120 minuti) per camera
- Montaggio termometro analogico 0-350 °C per camera
- Kit potenziamento 12KW (quarta resistenza) per camera

By these models, we reached the best space/productivity ratio. This was possible by increasing the height of the equipment maintaining the width and the depth unchanged. Actually, these are the models P10/6 and P10/8 in one on the other ordered version.

#### CHARACTERISTICS

- Upper containers with internal fat drain-cock
- On wheels
- 2 independent cooking chambers

#### OPTIONALS

- Montage timer 120 minutes
- Montage analogic thermometer 0-350°C
- 12KW rate kit (fourth heating)

Ces modèles représentent le meilleur rapport espace / productivité. Ceci à été réalisé grâce à une exploitation du volume en hauteur tout en maintenant inchangées la largeur et la profondeur de la rôtissoire. Cette combinaison est une superposition des modèles P10/6 et P10/8.

#### CARACTERISTIQUES

- Lèche-frites supérieures avec robinet interne inclus
- Sur roulettes
- Fonctionnement indépendant des chambres de cuisson

#### OPTIONS

- Montage minuterie (0-120 minutes)
- Montage thermomètre analogique 0-350 °C
- Kit de surpuissance 12KW (quatrième résistance)

Mit diesen Modellen konnte das beste Verhältnis zwischen Raumkapazität und Produktivität erzielt werden. Dies wurde durch die Nutzung des Raums und die Höhe sowie gleichzeitig die Tiefe und Breite des Geräts möglich. Tatsächlich handelt es sich hierbei um die Modelle P10/6 und P10/8 in übereinander angeordneter Ausführung.

#### MERKMALE

- Behälter mit Innenablaufvorrichtung für Fett
- Auf Rollen
- Unabhängig voneinander funktionierende Grillkammern

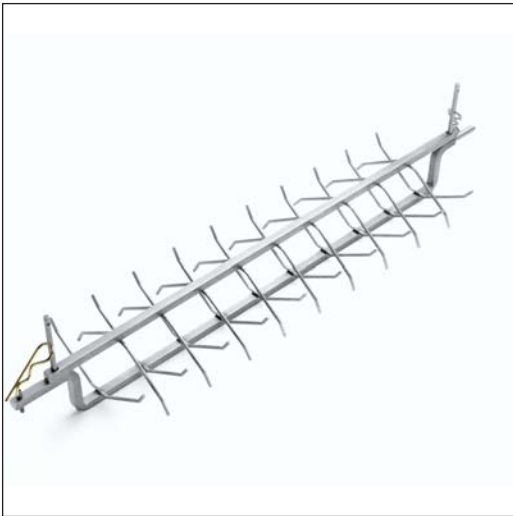
#### ZUBEHÖR

- Zeitschaltuhr (0 - 120 Minuten)
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 0 °C bis 350 °C
- Kit mit zusätzlichem Heizstab bis 12 KW (4. Heizstab)

# Optionals



- Schidione completo di forchette (in dotazione)
- Complete spit with forks (included)
- Broche complète de fourchettes pour poulets (en dotation)
- Spieß mit Klammern für Hähnchen (serienmäßig)

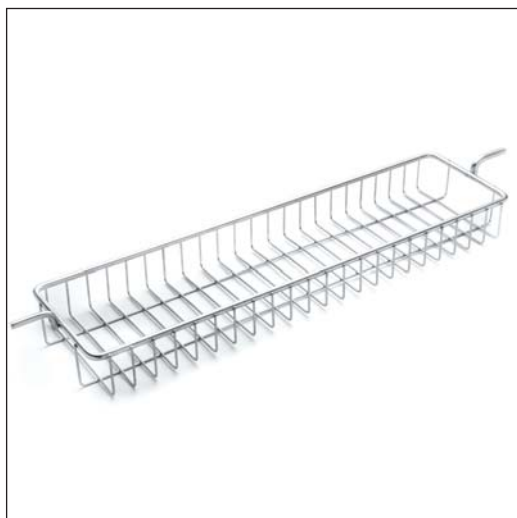


- Schidione per Arrosto (a richiesta)
- Grid for Roast (on request)
- Broche pour rôti (sur demande)
- Spießkorb (auf Anfrage)



- Schidione Polli alla Diavola (a richiesta)
- Grid for Portion (on request)
- Broche pour poulets à la crapaudine (sur demande)
- Flachkorb (auf Anfrage)

# Optionals



- Schidione a Cestello basculante (a richiesta)
- Basket grid (on request)
- Balancelle panier (sur demande)
- Schwinghängekorb (auf Anfrage)



- Schidione speciale a Cestello chiuso (a richiesta)
- Closed basket grid (on request)
- Balancelle panier fermé (sur demande)
- Geschlossener Hängekorb (auf Anfrage)



- Schidione speciale a Cestello chiuso per patate (a richiesta)
- Closed basket grid for Potatoes (on request)
- Balancelle panier fermé pour pommes de terre (sur demande)
- Geschlossener Hängekorb für Kartoffeln (auf Anfrage)



- Schidione a Forchetta Lunga (a richiesta)
- Special long spit (on request)
- Broche deux piques pour poulets (sur demande)
- Spezialspieß lang für Hähnchen (auf Anfrage)



- Schidione a Spada (a richiesta)
- Sword-spit (on request)
- Broche à «L» pour poulets (sur demande)
- Schwertspeiß für Hähnchen (auf Anfrage)



- Forchettone per Porchetta
- Clamp for Roast pig (on request)
- Grosse fourchettes pour broche grosse pièce (sur demande)
- Halterung für Spanferkel (auf Anfrage)

# Optionals



- Per tutti i modelli, ad eccezione dei modelli 2/P10-6 e 2/P10-8, a richiesta, è possibile avere la vetrina calda con ruote.
- For each model, except models 2/P10-6 and 2/P10-8, a warming cabinet on wheels is available on request.
- Vitrine chaude ventilée sur roulettes disponible sur demande pour tous les modèles sauf pour les modèles 2/P10-6 et 2/P10-8.
- Für alle Modelle, ausgenommen Modell 2/P 10-6 und 2/P 10-8, auf Anfrage, sind fahrbare Warmhaltevitrienen erhältlich.





■ Per tutti i modelli, a richiesta, è possibile avere la cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore).  
Per tutte le cappe è possibile inoltre avere il kit motore a 4 velocità (portata 725 m<sup>3</sup>/h per il modello P7/5, portata 1060 m<sup>3</sup>/h per tutti gli altri modelli).

■ For each model, a hood with labyrinth inox filters (without motor) is available on request.  
For all hoods, it is possible to add a motor kit with 4 speeds (motor 725 m<sup>3</sup>/h for model P7/5, motor 1060 m<sup>3</sup>/h for all other models)

■ Hotte apposée avec filtres labyrinthe inox (sans moteur) disponible sur demande pour tous les modèles.  
Pour toutes les hottes, des kits moteur à quatre vitesses sont disponibles (puissance 725 m<sup>3</sup>/h pour le modèle P7/5, puissance 1060 m<sup>3</sup>/h pour les autres modèles)

■ Für alle Modelle (auf Anfrage) ist eine Abzugshaube mit Labyrinth-Inoxstahl-Filter (ohne Motor) erhältlich.  
Für alle Abzugshauben ist ein Motor mit 4 Geschwindigkeitsstufen (max. 725 m<sup>3</sup>/h für Modell P7/5, max. 1060 m<sup>3</sup>/h für alle anderen Modelle) erhältlich.

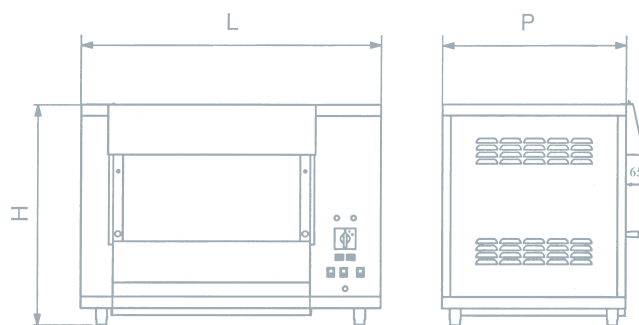
■ Per tutti i modelli, ad eccezione dei modelli 2/P10-6 e 2/P10-8, a richiesta, è possibile avere il cavalletto con ruote e ripiano intermedio.

■ For each model, except models 2/P10-6 and 2/P10-8, a stainless steel stand on wheels with intermediate shelf is available on request.

■ Chariot démontable en inox sur roulettes et étagère intermédiaire disponible sur demande pour tous les modèles sauf pour les modèles 2/P10-6 et 2/P10-8.

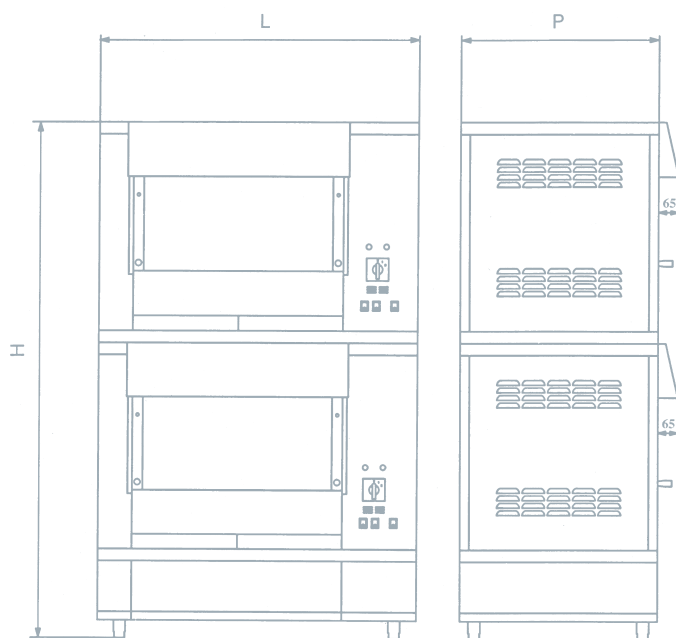
■ Für alle Modelle, mit Ausnahme der Modelle 2/P10-6 und 2/P10-8, auf Anfrage, ist ein fahrbares Untergestell mit Zwischenboden erhältlich.

Girarrosti planetari elettrici – Electrical planetary chicken spits - Rôtissoires planétaires électriques – Elektro-Planeten-Hähnchengrills



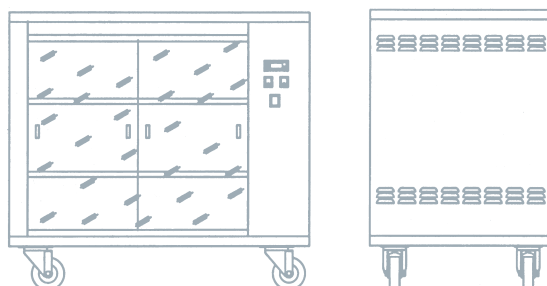
#### TECHNICAL INFO

| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modell | Aste<br>Spits<br>Broches<br>Spieße | Polli<br>Chickens<br>Poulets<br>Hähnchen | Larghezza<br>Width<br>Largeur<br>Breite | Profondità<br>Depth<br>Profondeur<br>Tiefe | Altezza<br>Height<br>Hauteur<br>Höhe | Tensione<br>Voltage<br>Tension<br>Spannung | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Leistung | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht |
|--------------------------------------|------------------------------------|--|---|--|--------------------------------------|--|---|------------------------------------|
| <b>P 7/5</b>                         | 5                                  | 20                                       | 1008 mm                                 | 660 mm                                     | 790 mm                               | 230V 3~ / 400V 3N~                         | 7,3 KW                                    | kg 108                             |
| <b>P 10/4</b>                        | 4                                  | 24                                       | 1300 mm                                 | 660 mm                                     | 790 mm                               | 230V 3~ / 400V 3N~                         | 9,5 KW                                    | kg 123                             |
| <b>P 10/5</b>                        | 5                                  | 30                                       | 1300 mm                                 | 660 mm                                     | 790 mm                               | 230V 3~ / 400V 3N~                         | 9,5 KW                                    | kg 123                             |
| <b>P 10/6</b>                        | 6                                  | 36                                       | 1300 mm                                 | 730 mm                                     | 860 mm                               | 230V 3~ / 400V 3N~                         | 9,5 KW                                    | kg 144                             |
| <b>P 10/8</b>                        | 8                                  | 48                                       | 1300 mm                                 | 800 mm                                     | 930 mm                               | 230V 3~ / 400V 3N~                         | 9,5 KW                                    | kg 175                             |



| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modell | Aste<br>Spits<br>Broches<br>Spieße | Polli<br>Chickens<br>Poulets<br>Hähnchen | Larghezza<br>Width<br>Largeur<br>Breite | Profondità<br>Depth<br>Profondeur<br>Tiefe | Altezza<br>Height<br>Hauteur<br>Höhe | Tensione<br>Voltage<br>Tension<br>Spannung | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Leistung | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht |
|--------------------------------------|------------------------------------|--|---|--|--------------------------------------|--|---|------------------------------------|
| <b>2/P 10-6</b>                      | 12                                 | 72                                       | 1300 mm                                 | 730 mm                                     | 1860 mm                              | 230V 3~ / 400V 3N~                         | 19 KW                                     | kg 303                             |
| <b>2/P 10-8</b>                      | 16                                 | 96                                       | 1300 mm                                 | 800 mm                                     | 2000 mm                              | 230V 3~ / 400V 3N~                         | 19 KW                                     | kg 366                             |

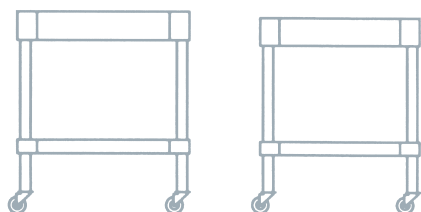
Vetrine calde ventilate – Warming cabinets – Vitrines chaudes ventilées – Klimatisierte Warmhalteschränke



TECHNICAL INFO

| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modell | Ripiani<br>Shelves<br>Étagères<br>Konsole | Temperatura<br>Temperature<br>Température<br>Temperatur | Larghezza<br>Width<br>Largeur<br>Breite | Profondità<br>Depth<br>Profondeur<br>Tiefe | Altezza<br>Height<br>Hauteur<br>Höhe | Tensione<br>Voltage<br>Tension<br>Spannung | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Leistung | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht |
|--------------------------------------|---|---|---|--|--------------------------------------|--|---|------------------------------------|
| <b>VR-20</b>                         | 2   | 0° - 90°C   | 1008 mm                                 | 660 mm                                     | 955 mm                               | 230V ~                                     | 2200 W                                    | kg 70                              |
| <b>VR-24/30</b>                      | 2   | 0° - 90°C   | 1300 mm                                 | 660 mm                                     | 955 mm                               | 230V ~                                     | 2200 W                                    | kg 83                              |
| <b>VR-36</b>                         | 2   | 0° - 90°C   | 1300 mm                                 | 730 mm                                     | 885 mm                               | 230V ~                                     | 2200 W                                    | kg 83                              |
| <b>VR-48</b>                         | 1   | 0° - 90°C   | 1300 mm                                 | 800 mm                                     | 815 mm                               | 230V ~                                     | 2200 W                                    | kg 80                              |

Cavalletti per – Stainless steel stands for – Chariots pour – Untergestelle für



| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modell | Ripiani<br>Shelves<br>Étagères<br>Konsole | Larghezza<br>Width<br>Largeur<br>Breite | Profondità<br>Depth<br>Profondeur<br>Tiefe | Altezza<br>Height<br>Hauteur<br>Höhe | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht |
|--------------------------------------|---|---|--|--------------------------------------|------------------------------------|
| <b>P 7/5</b>                         | 1   | 1008 mm                                 | 660 mm                                     | 905 mm                               | kg 28                              |
| <b>P 10/4 - P10/5</b>                | 1   | 1300 mm                                 | 660 mm                                     | 905 mm                               | kg 34                              |
| <b>P 10/6</b>                        | 1   | 1300 mm                                 | 730 mm                                     | 905 mm                               | kg 36                              |
| <b>P 10/8</b>                        | 1   | 1300 mm                                 | 800 mm                                     | 905 mm                               | kg 39                              |

Cappe per – Hoods for – Hottes pour - Abzugshauben für



| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modell | Larghezza<br>Width<br>Largeur<br>Breite | Profondità<br>Depth<br>Profondeur<br>Tiefe | Altezza<br>Height<br>Hauteur<br>Höhe | N. filtri<br>Filters no.<br>N. filtres<br>Filter No. |
|--------------------------------------|---|--|--------------------------------------|--|
| <b>P 7/5</b>                         | 1008 mm                                 | 860 mm                                     | 400 mm                               | 2  |
| <b>P 10/4 - P10/5</b>                | 1300 mm                                 | 860 mm                                     | 400 mm                               | 2  |
| <b>P 10/6 - 2/P10-6</b>              | 1300 mm                                 | 930 mm                                     | 400 mm                               | 2  |
| <b>P 10/8 - 2/P10-8</b>              | 1300 mm                                 | 1000 mm                                    | 400 mm                               | 2  |



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

▪ **Phone**  
+39.035.499491  
**Fax**  
+39.035.907545

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