



- Griglie a pietra lavica
- Lava rock grills
- Grils à pierre volcanique
- Lavasteingrillgeräte



La cottura dei cibi con griglia a pietra lavica ripropone antichi metodi di cottura con risultati di sapore impareggiabili.

Mod.

I-47

**CARATTERISTICHE**

- Costruita in acciaio inox
- Grigliato di cottura "universale" (carne / pesce / verdure)
- Sassi in pietra lavica inesauribile per una migliore uniformità di cottura
- Alzate per variare la distanza del grigliato di cottura dalla pietra lavica
- Vaschetta raccogligrasso estraibile

CHARACTERISTICS

- Made up of stainless steel
- Universal cooking grid (meat / fish/ vegetables)
- Inexhaustible lava rocks for a better cooking uniformity
- Lifting up mechanisms to change the distance between cooking grill and lava rock
- Pull-out fat collecting tray

Mod.

I-47 MOB

**CARACTERISTIQUES**

- Construits en acier inox
- Grille de cuisson système "universel" (viande/poisson/légumes)
- Pierre volcanique inépuisable pour une meilleure uniformité de cuisson
- Leviers pour le réglage de la distance entre la grille de cuisson et la pierre volcanique
- Tiroir amovible pour récupération des déchets et des graisses

MERKMALE

- Edelstahlgerüst
- Universeller Grillrost (Fleisch / Fisch / Gemüse)
- Unerschöpfliche Lavasteine für gleichmäßigeres Grillen
- Erhebungen zum Änderung der Entfernung des Grillrostes von den Lavasteinen
- Ausziehbarer Behälter zur Fettansammlung

Cooking food with a Lava rock grill combines traditional cooking methods with great taste.

La cuisson de la nourriture par le gril à pierre volcanique propose d'anciennes méthodes de cuisson avec d'incomparables résultats de saveur.

Das Grillen der Gerichte mit unserem Lavasteingrillgeräte vereinigt die traditionellen Grillmethoden mit einem unvergleichlichem Geschmack.

Mod.
I-65



VANTAGGI

- Cottura naturale e genuina, meno grassi e più sapore nei cibi
- Veloce nella preparazione
- Economica, costante e uniforme nella resa

ADVANTAGES

- Natural and genuine cooking, less fat and more taste for food
- Fast preparation
- Cheap, steady and uniform performance

Mod.
I-65 MOB



AVANTAGES

- Cuisson naturelle, moins de graisses et plus de saveur dans la nourriture
- Rapide dans la préparation
- Economique, constant et uniforme dans le rendement

VORTEILE

- Natürliches und gesundes Kochen, weniger Fett und mehr Geschmack der Gerichte
- Schnelle Vorbereitung
- Günstig, ständige und gleichmäßige Leistung

Mod.
I-80/P



Mod.
I-120



Mod.
I-80 MOB/P



Mod.
I-120 MOB





- Eliminazione totale delle fiamme e riduzione dei fumi di cottura. Riduzione di tempo e di costi di manutenzione.
- Total flames elimination and cooking steam lowering. Reduction of maintenance time and costs.
- Complète élimination des flammes et réduction des fumées de cuisson. Réduction du temps et des coûts d'entretien.
- Komplette Flammenbeseitigung und Reduzierung des Kochenqualmes. Reduzierung der Wartungszeit- und -kosten.



- Miglior resa a minor costo.
- Better performance at lower cost.
- Meilleur rendement à moindre cout.
- Höhere Leistung bei niedrigeren Kosten.

La nuova formula del progresso
 The new shape of progress
 La nouvelle forme du progrès
 Die neue Form des Fortschrittes



- Unico grigliato per tutte le cotture.
- One grid for all cookings.
- Unique grille pour toutes les cuissons.
- Einziger Grillrost für alle Speisen.

Optional



- Grigliato universale
- Universal cooking grid
- Grille système "universel"
- Universeller Grillrost



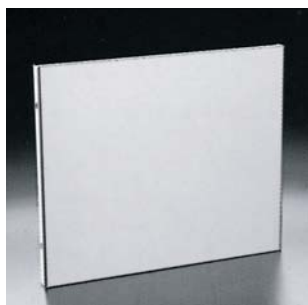
- Grigliato carne (canaletta)
- Meat top-grid ("V" shaped)
- Grille de cuisson pour viande (caniveaux)
- Fleischgrillrost (Winkelrost)



- Grigliato pesce (tondino)
- Fish top-grid (rounds bars)
- Grille de cuisson pour poisson (barreaux)
- Fischgrillrost (Rundrohrrost)



- Grigliato misto carne / pesce e universale / pesce (solo per modelli 80 e 120)
- Mixed top-grid meat / fish and universal / fish (only for mod. 80 and 120)
- Grille de cuisson mixte viande / poisson et universel / poisson (seulement pour mod. 80 et 120)
- Kombinationsrost Fleisch / Fisch und Universeller / Fisch (nur für Mod. 80 und 120)



- Chiusura posteriore (per modelli a mobile)
- Rear panel (for models with cupboard)
- Panneau arrière (pour modèles sur meubles)
- Rücktafel (für Modelle mit Schrank)



- Chiusura posteriore (per modelli a mobile)
- Rear panel (for models with cupboard)
- Panneau arrière (pour modèles sur meubles)
- Rücktafel (für Modelle mit Schrank)

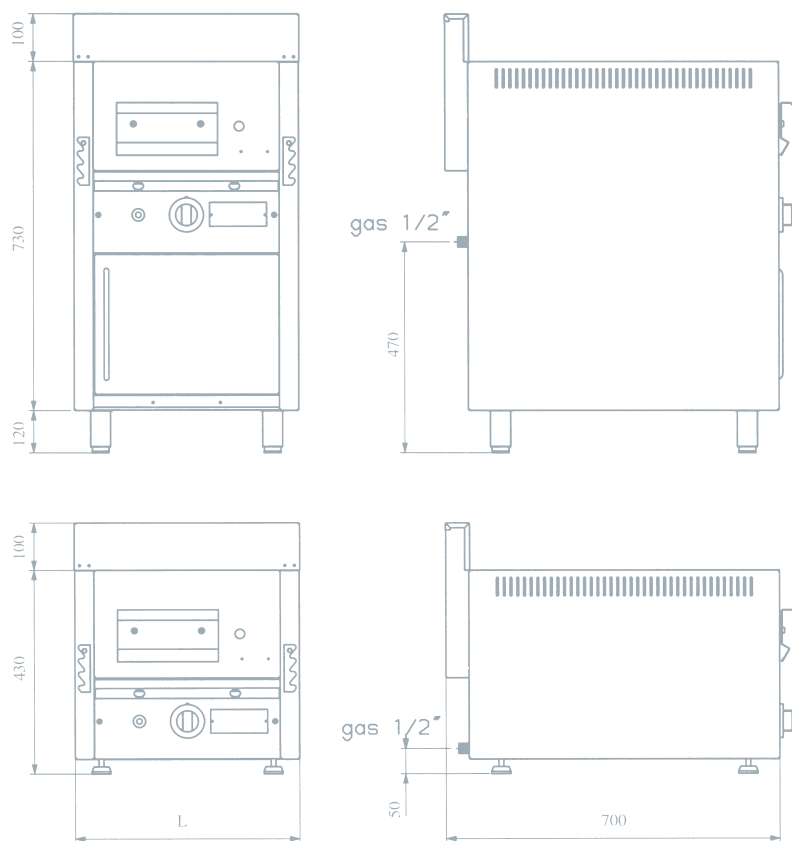


- Spazzola per pulizia grigliato
- Cooking grill cleaning brush
- Broche pour le nettoyage de la grille
- Bürste zur Grillrostreinigung



- Raschietto per grigliato universale
- Scraper for universal cooking grill
- Grattoir pour grille système "universel"
- Schaber für den universellen Grillrost

TECHNICAL INFO



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Grigliato di cottura Cooking surface Surface de cuisson Grillrost	Brucciatori Burners Brûleurs Brenner	Consumo gas GPL L.P.Gas consumption Consommation gaz LPG Gasverbrauch	Potenza calorifica Calorific value Puissance calorifique Heizwert	Peso Weight Poids Gewicht
	L	P	H					
I-47	470 mm	700 mm	430 mm	365x535 mm	1	1.030	13	Kg. 52
I-47MOB	470 mm	700 mm	850 mm	365x535 mm	1	1.030	13	Kg. 61
I-65	650 mm	700 mm	430 mm	550x535 mm	1	1.030	13	Kg. 72
I-65MOB	650 mm	700 mm	850 mm	550x535 mm	1	1.030	13	Kg. 82
I-80/P	800 mm	700 mm	430 mm	695x535 mm	2	1.100	17,5	Kg. 79
I-80MOB/P	800 mm	700 mm	850 mm	695x535 mm	2	1.100	17,5	Kg. 90
I-120	1200 mm	700 mm	430 mm	1095x535 mm	2	2.060	26	Kg. 125
I-120 MOB	1200 mm	700 mm	850 mm	1095x535 mm	2	2.060	26	Kg. 140



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 Zubehör.

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.