



- Girarrosti planetari a gas
- Gas planetary chicken spits
- Rôtissoires planétaires à gaz
- Gas Planeten-Hähnchengrills



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.

Mod.

P7/5



Ogni modello è dotato di un bruciatore posizionato in modo tale che il prodotto durante la cottura possa essere visto anche posteriormente. La fiamma è resa uniforme dai mattoni refrattari posti sopra lo stesso, consentendo quindi di raggiungere un ottimo risultato di cottura.

CARATTERISTICHE

- Costruiti in acciaio inox
- Movimento planetario
- Bacinella con rubinetto scarico grassi
- Lampada di illuminazione interna
- Piano di appoggio estraibile
- Bruciatore in acciaio inox
- Asta centrale in dotazione

Each model is equipped with a burner in such a way, so that the food can be seen also from the rear side of the appliance while cooking. The heat is uniformly released thanks to the firebricks placed above the burner, allowing excellent cooking results.

CHARACTERISTICS

- Stainless steel construction
- Planetary movement
- Container with fat drain-cock
- Internal lighting
- Pull-out drawer
- Stainless steel burner
- Central spit included

Mod.

P10/4

P10/5



Chaque modèle est équipé d'un brûleur placé de telle façon que le produit pendant la cuisson est également visible par la vitre arrière. Les flammes sont rendues uniformes par les briques réfractaires superposées au brûleur ce qui permet d'atteindre une excellente qualité de cuisson.

CARACTERISTIQUES

- Construction en acier inox
- Mouvement planétaire
- Lèchefrite avec robinet inclus
- Eclairage intérieur
- Plan de travail retirable
- Brûleur en acier inox
- Broche grosse pièce incluse

Der Gasbrenner jedes Modells dieser Serie ist extra so angebracht, dass das Grillgut während des Grillens durch das hintere Glasfenster sichtbar ist. Die Wärme wird gleichmäßig an die Schamottesteine abgegeben und garantiert somit ein hervorragendes Grillergebnis.

MERKMALE

- Aus Innoxstahl gefertigt
- Planetenartige Bewegung
- Behälter mit Fettablaufhahn ausgestattet
- Innenbeleuchtung
- Herausziehbare Ablage
- Gasbrenner aus Innoxstahl gefertigt
- 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.

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.

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.

Mod.

P10/6



Mod.

P10/8



Mod.
2/P10-8



Con questo modello 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 del modello P10/8 in versione sovrapposta.

CARATTERISTICHE

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

By this model, 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, this is the model P10/8 in one on the other ordered version.

CHARACTERISTICS

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

Ce modèle représente le meilleur rapport espace / productivité. Ceci a 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 du modèle P10/8.

CARACTERISTIQUES

- Lèchefrites supérieures avec robinet interne inclus
- Sur pieds
- Fonctionnement indépendant des chambres de cuisson

Mit diesem Modelle 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 das Modell P10/8 in übereinander angeordneter Ausführung.

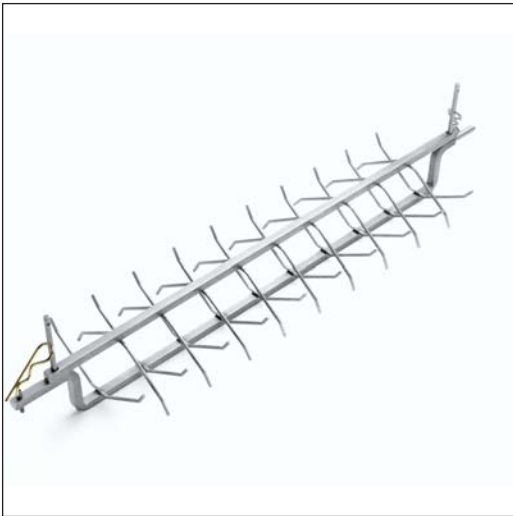
MERKMALE

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

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)

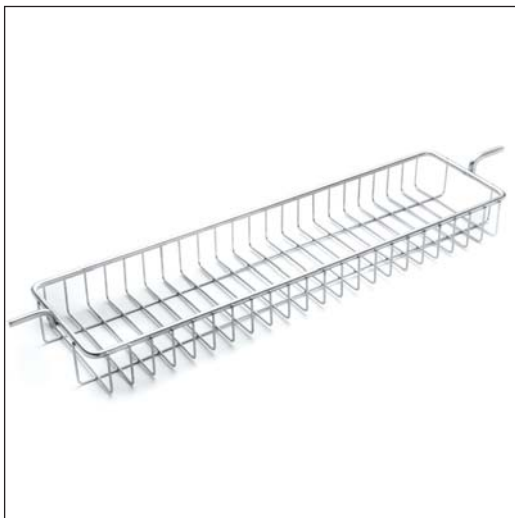


- Schidione per Arrosto (a richiesta)
- Grid for Roast (on request)
- Broche pour rôti (sur demande)
- Spießkorb (auf Anfrage)



- 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 del modello 2/P10-8, a richiesta, è possibile avere la vetrina calda con ruote.
- For each model, except model 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 le modèle 2/P10-8.
- Für alle Modelle, ausgenommen Modell 2/P 10-8, auf Anfrage, sind fahrbare Warmhaltevittrinen 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 velocità variabile (portata 675 m³/h).

■ 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 changeable speed (motor 675 m³/h).

■ Hotte apposée avec filtres labyrinthe inox (sans moteur) disponible sur demande pour tous les modèles.
Pour toutes les hottes, un kit moteur à vitesse variable est disponible (puissance 675 m³/h).

■ Für alle Modelle (auf Anfrage) ist eine Abzugshaube mit Labyrinth-Inoxstahl-Filter (ohne Motor) erhältlich.
Für alle Abzugshauben ist ein Motor mit variabler Leistung (max. 675 m³/h) erhältlich.

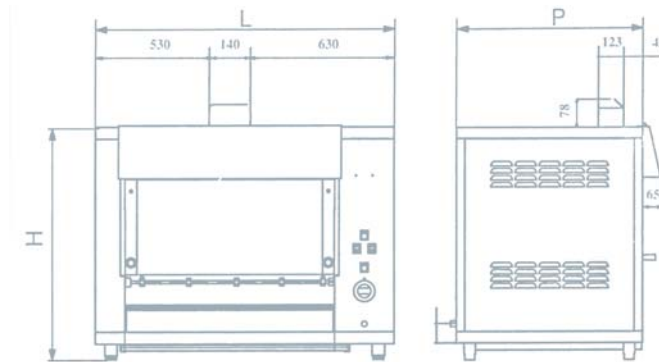
■ Per tutti i modelli, ad eccezione del modello 2/P10-8, a richiesta, è possibile avere il cavalletto con ruote e ripiano intermedio.

■ For each model, except model 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 le modèle 2/P10-8.

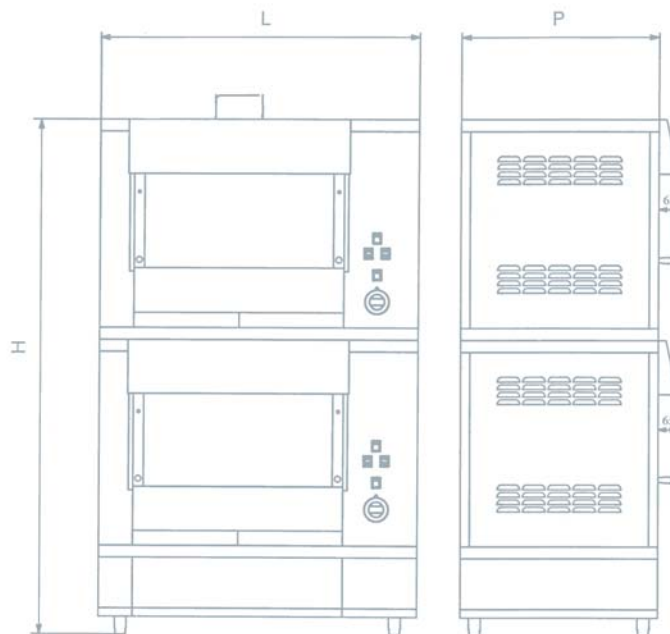
■ Für alle Modelle, mit Ausnahme der Modelle 2/P10-8, auf Anfrage, ist ein fahrbares Untergestell mit Zwischenboden erhältlich.

Girarrosti planetari a gas – Gas planetary chicken spits - Rôtissoires planétaires à gaz – Gas-Planeten-Hähnchengrills



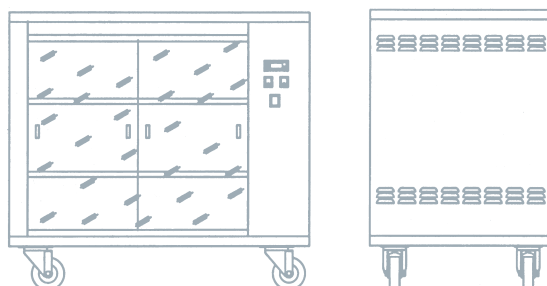
TECHNICAL INFO

Modello	Aste	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Potenza	Portata termica	Peso
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Voltage	Power	Thermic capacity	Weight
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Puissance	Débit calorifique	Poids
Modell	Spieße	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung	Thermische Fähigkeit	Gewicht
P 7/5	5	20	1008 mm	660 mm	840 mm	230V ~	180 W	9 KW	kg 121
P 10/4	4	24	1300 mm	660 mm	840 mm	230V ~	180 W	13,5 KW	kg 142
P 10/5	5	30	1300 mm	660 mm	840 mm	230V ~	180 W	13,5 KW	kg 142
P 10/6	6	36	1300 mm	730 mm	910 mm	230V ~	180 W	13,5 KW	kg 160
P 10/8	8	48	1300 mm	800 mm	980 mm	230V ~	180 W	13,5 KW	kg 180



Modello	Aste	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Potenza	Portata termica	Peso
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Voltage	Power	Thermic capacity	Weight
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Puissance	Débit calorifique	Poids
Modell	Spieße	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung	Thermische Fähigkeit	Gewicht
2/P 10/8	16	96	1300 mm	940 mm	2010 mm	230V ~	360 W	27 KW	kg 376

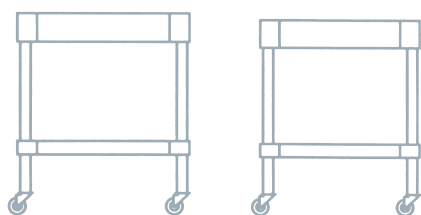
Vetrine calde ventilate – Warming cabinets – Vitrines chaudes ventilées – Klimatisierte Warmhalteschränke



TECHNICAL INFO

Modello Model Modèle Modell	Ripiani Shelves Étagères Konsole	Temperatura Temperature Température Temperatur	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
VR-20	2	0° - 90°C	1008 mm	660 mm	955 mm	230V~	2200 W	kg 70
VR-24/30	2	0° - 90°C	1300 mm	660 mm	955 mm	230V~	2200 W	kg 83
VR-36	2	0° - 90°C	1300 mm	730 mm	885 mm	230V~	2200 W	kg 83
VR-48	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 Model Modèle Modell	Ripiani Shelves Étagères Konsole	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
P 7/5	1	1008 mm	660 mm	905 mm	kg 28
P 10/4 - P10/5	1	1300 mm	660 mm	905 mm	kg 34
P 10/6	1	1300 mm	730 mm	905 mm	kg 36
P 10/8	1	1300 mm	800 mm	905 mm	kg 39

Cappe per – Hoods for – Hottes pour - Abzugshauben für



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