



PIZZA-CB

- Forni pizza elettrici
- Electrical pizza ovens
- Fours à pizza électriques
- Elektro-Pizza-Öfen



Made in Italy

Forni pizza elettrici con piano di cottura in pietra lavica.

Mod.

4-PIZZA-CB 500



CARATTERISTICHE

- Piano di cottura in pietra lavica (lastre spessore 20 mm)
- Cottura diretta al suolo o in teglia
- Termostato di regolazione della temperatura
- Regolazione indipendente della resistenze del cielo e della platea
- Resistenze corazzate nel cielo e nella platea
- Temperatura 0°- 450°C
- Termostato di sicurezza a pannello
- Sportello ergonomico a battente incernierato in basso
- Sportello con vetro (solo per la versione VI)
- Illuminazione interna (solo per la versione VI)

CHARACTERISTICS

- Lava rock cooking base (slab thickness mm 20)
- Cooking with or without baking-pan
- Thermostat for temperature regulation
- Independent resistances regulation of the top and of the bed
- Armour-plated resistances in the top and in the bed
- Temperature 0°- 450°C
- Safety thermostat
- Flap door with window
- Door with glass (only for VI version)
- Internal lighting (only for VI version)

Mod.

4-PIZZA-CB



CARACTERISTIQUES

- Plan de cuisson en pierre lavique (épaisseur mm 20)
- Cuisson directe sur la pierre lavique ou dans des plaques
- Thermostat de réglage température
- Réglage indépendant des résistances dans la partie supérieure (voûte) et dans celle inférieure (sole)
- Résistances cuirassées dans la partie supérieure et dans celle inférieure
- Température 0°- 450°C
- Thermostat de sécurité
- Porte d'enfournement abattante
- Porte vitrée (seulement pour la version VI)
- Eclairage intérieur (seulement pour la version VI)

Mod.

4-PIZZA-CB-VI



MERKMALE

- Kammerboden aus Lavasteinplatten (Lavasteinplattendicke 20 mm)
- Backen mit oder ohne Backblech möglich
- Thermostat zur Temperaturregulierung
- Unabhängige Regulierung für obere und untere Kammerheizungen
- Gussgekapelte Heizungen im Ober- und Unterteil
- Temperatur 0°- 450°C
- Sicherheitsthermostat
- Tür mit Flügel unten
- Glastür (nur für VI Ausführung)
- Innenbeleuchtung (nur für VI Ausführung)

Electrical pizza ovens with lava rock cooking base.

Fours à pizza électriques avec plan de cuisson en pierre lavique.

Elektro-Pizza-Öfen mit Kammerboden aus Lavasteinplatten.

Mod.

8-PIZZA-CB 4TER



Mod.

8-PIZZA-CB 4TVI



PIZZA-CB

Mod.

PIZZA-CB 700x700



Mod.

PIZZA-CB 700x700-VI



Mod.
PIZZA-CB 700x700x2



Mod.
PIZZA-CB 700x700x2-VI

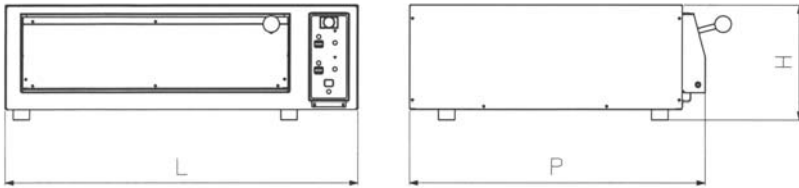


Optionals



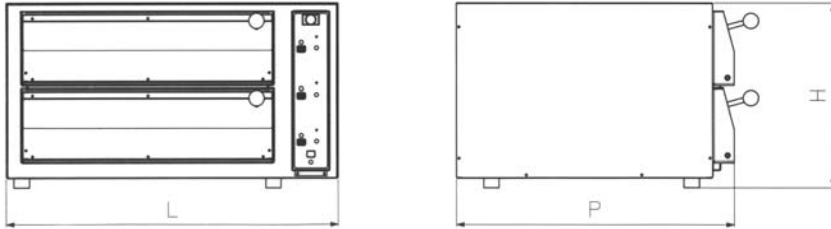
- Per tutti i modelli, a richiesta, è possibile avere il cavalletto con ruote e ripiano intermedio.
- On request: demountable stainless steel stand on wheels and intermediate shelf for all models.
- Chariot démontable en inox avec roulettes et étagère intermédiaire disponible à la demande pour tous les modèles.
- Auf Anfrage, für alle Modelle, Inox Untergestell mit Rädern und Zwischenablage

TECHNICAL INFO



Forno pizza elettrico - Electrical pizza oven - Four à pizza électrique - Elektro-Pizza-Öfen

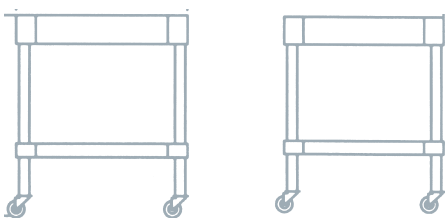
Modello	Larghezza L	Profondità P	Altezza H	N. Camere	Larghezza camera	Profondità camera	Altezza camera	Tensione	Potenza
Model	Width L	Depth P	Height H	N. Chambers	Chamber width	Chamber depth	Chamber height	Voltage	Power
Modèle	Largeur L	Profondeur P	Hauteur H	N. Chambres	Largeur chambre	Profondeur chambre	Hauteur chambre	Tension	Puissance
Modell	Breite L	Tiefe P	Höhe H	N. Kammern	Kammerbreite	Kammertiefe	Kammerhöhe	Spannung	Leistung
4-PIZZA-CB 500	750 mm	620 mm	280 mm	1	505 mm	520 mm	110 mm	230V~ 230V 3~ 400V 3N~	3 KW
4-PIZZA-CB	870 mm	720 mm	280 mm	1	625 mm	620 mm	110 mm	230V~ 230V 3~ 400V 3N~	4 KW
4-PIZZA-CB-VI	870 mm	720 mm	280 mm	1	625 mm	620 mm	110 mm	230V~ 230V 3~ 400V 3N~	4 KW
PIZZA-CB 700x700	970 mm	820 mm	370 mm	1	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~ 400V 3N~	4,8 KW
PIZZA-CB 700x700-VI	970 mm	820 mm	370 mm	1	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~ 400V 3N~	4,8 KW



Forno pizza elettrico - Electrical pizza oven - Four à pizza électrique - Elektro-Pizza-Öfen

Modello	Larghezza L	Profondità P	Altezza H	N. Camere	Larghezza camera	Profondità camera	Altezza camera	Tensione	Potenza
Model	Width L	Depth P	Height H	N. Chambers	Chamber width	Chamber depth	Chamber height	Voltage	Power
Modèle	Largeur L	Profondeur P	Hauteur H	N. Chambres	Largeur chambre	Profondeur chambre	Hauteur chambre	Tension	Puissance
Modell	Breite L	Tiefe P	Höhe H	N. Kammern	Kammerbreite	Kammertiefe	Kammerhöhe	Spannung	Leistung
8-PIZZA-CB 4TER	870 mm	720 mm	480 mm	2	625 mm	620 mm	110 mm	230V 3~ 400V 3N~	8 KW
8-PIZZA-CB 4TVI	870 mm	720 mm	480 mm	2	625 mm	620 mm	110 mm	230V 3~ 400V 3N~	8 KW
PIZZA-CB 700x700x2	970 mm	820 mm	625 mm	2	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~ 400V 3N~	9,6 KW
PIZZA-CB 700x700x2-VI	970 mm	820 mm	625 mm	2	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~ 400V 3N~	9,6 KW

Cavalletto per - Support for - Chevalet pour - Untergestell für



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza
Model	Width	Depth	Height
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur
Modell	Breite	Tiefe	Höhe
4-PIZZA-CB 500	750 mm	620 mm	960 mm
4-PIZZA-CB	870 mm	720 mm	960 mm
4-PIZZA-CB-VI	870 mm	720 mm	960 mm
PIZZA-CB 700x700	970 mm	820 mm	960 mm
PIZZA-CB 700x700-VI	970 mm	820 mm	960 mm
8-PIZZA-CB 4TER	870 mm	720 mm	900 mm
8-PIZZA-CB 4TVI	870 mm	720 mm	900 mm
PIZZA-CB 700x700x2	970 mm	820 mm	900 mm
PIZZA-CB 700x700x2-VI	970 mm	820 mm	900 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.