



Girarrosti ventilati
Heißluft-Hähnchengrills
Hot air chicken spits
Rôtissoires ventilées



www.cb-italy.com



GV GV



La linea Girarrosti ventilati modello GV in acciaio INOX è pensata per una collocazione ottimale nei punti vendita di supermercati, macellerie, gastronomie. Le dimensioni ridotte, la possibilità di programmazione cottura nelle 24 ore successive e la luminosità delle camere di cottura sono i punti forza di questa linea di girarrosti.

I Girarrosti ventilati modello GV, sfruttando le teglie, i cestelli e l'asta centrale, offrono varie possibilità di cottura (arrosti, roast-beef, pasta al forno, verdure gratinate).

I Girarrosti ventilati sono facilmente smontabili, facilitando di conseguenza la pulizia e la manutenzione.

A questi Girarrosti sono abbinati i cavalletti e una linea di Espositori Caldi ventilati modello EV.

Die Serie von Heißluft-Hähnchengrills GV aus INOX Stahl ist für Supermärkte, Metzgereien und Delikatessengeschäfte gedacht.

Die reduzierten Größen, die Möglichkeit der Kochprogrammierung in den 24 nächsten Stunden und die Helligkeit des Innenraums sind die Schwerpunkte dieser Serie von Hähnchengrills.

Die Heißluft-Hähnchengrills Mod. GV bieten durch Ausnutzung der Pfannenkörbe, der Hängkörbe und des Mittelspießes verschiedene Kochmöglichkeiten (Braten, Roast-Beef, Lasagne, gratiniertes Gemüse an).

Die Heißluft Hähnchengrills sind einfach auszubauen und erleichtern deshalb die Reinigung und die Wartung.

Inox Untergestelle und eine Serie von Heißluftwarmhalteschränke Mod. EV sind auch erhältlich.



www.cb-italy.com



Sistema Qualità
Certificato UNI EN ISO 9001
Cert. Num. 9105.CB01

GV GV

The Hot Air Chicken Spits line mod. GV in INOX stainless steel has been conceived to be well placed in supermarkets, butcher's shops and gastronomies. The small dimensions, the possibility to program cooking in the next 24 hours and the luminosity of the cooking chambers are the points of force of this line of chicken spits.

The Hot Air Chicken Spits mod. GV, thanks to the basket grids, the pans and the central spit, give many possibilities of cooking (roasts, pasta, vegetables cooked "au gratin").

The Hot Air Chicken Spits are easy to be dismantled simplifying consequently the cleaning and the maintenance.

It is possible to have together with these Chicken Spits the relative stands and Hot Counters line mod. EV.

La ligne des Rôtissoires Ventilées mod. GV en acier INOX a été conçue pour une optimale mise en place dans les points de vente des supermarchés, boucheries et gastronomies.

Les dimensions réduites, la possibilité de programmer la cuisson dans les 24 heures successives et la luminosité des chambres de cuisson sont les points de force de cette ligne de rôtissoires.

Les Rôtissoires Ventilées mod. GV en exploitant les plaques, les balancelles et la broche centrale, offrent plusieurs possibilités de cuisson (rôtis, roast-beef, pâtes, légumes gratinés).

Les Rôtissoires Ventilées sont facilement démontables facilitant par conséquent le nettoyage et l'entretien.

A ces Rôtissoires il est possible d'adjoindre des chevalets et une ligne de Vitrines Chaudes Ventilées mod. EV.





GV-16/20
EV-16



GV



www.cb-italy.com

CE



GVP-24/28



GVP-48/56



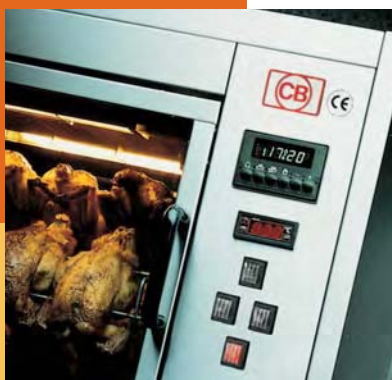
www.cb-italy.com



GV



**GV- 35/42
EV-35**



www.cb-italy.com

GV



GV-70/84



www.cb-italy.com



Gli accessori

The accessories

Les accessoires

Die Zubehöre

Ø 200 mm.



Cappa (senza motore di aspirazione)

Hood (without aspiration motor)

Hotte (sans moteur d'aspiration)

Abzugshaube (ohne Saugmotor)



Filtro in acciaio inox a labirinto

Labyrinth filter in stainless steel

Filtere en acier inox à labyrinthe

Labyrinthfilter aus rostfreiem Stahl



Cappa da appoggio in acciaio inox 18/10, con filtri inox a labirinto, studiata appositamente per la gamma di questi Girarrosti Ventilati Elettrici

Hood to be placed on the machines, built in stainless steel 18/10, with labyrinth filters in stainless steel, precisely studied for the range of our Hot Air Chicken Spits.

Hotte d'appui, construite en acier inox 18/10, avec filtres en acier inox à labyrinthe, étudiée exprès pour la gamme de nos Rôtissoires Ventilées Electriques. Abzugshaube aus rostfreiem 18/10 Stahl, mit Labyrinthfiltern aus rostfreiem Stahl absichtlich für unsere Heißluft-Hähnchengrills Modelle gedacht.



Schidione a forchetta

Special long spit

Broche spéciale longue

Langer spezieller Spiess



Asta centrale completa di forchettoni terminali

Central spit complete with clamps

Broche à dinde complète avec crochets

Mittelspieß für Lämmer, Ferkel usw. komplett mit Klammern



Schidione a cestello

Basket grid

Balancelle

Hängekorb



Cestello completo di teglia

Basket complete with pan

Panier complet avec plaque

Pfannenkorb kompl.



Bacinella con rubinetto scarico grassi

Tray/Container with fat drain-cock

Bac avec robinet de décharge graisse

Behälter mit Fett-Ablaufhahn



Cestello verticale

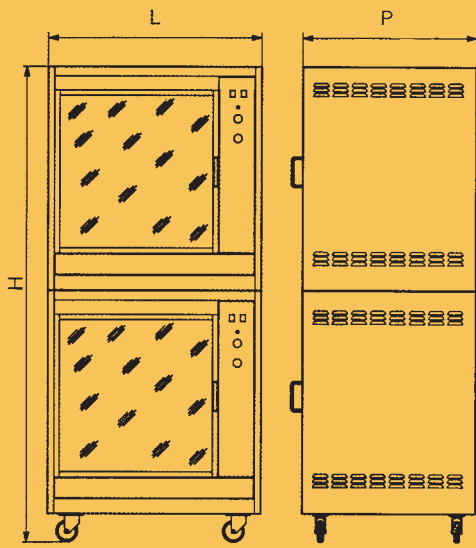
Vertical basket grid

Broche à panier verticale

Vertikaler Hängekorb

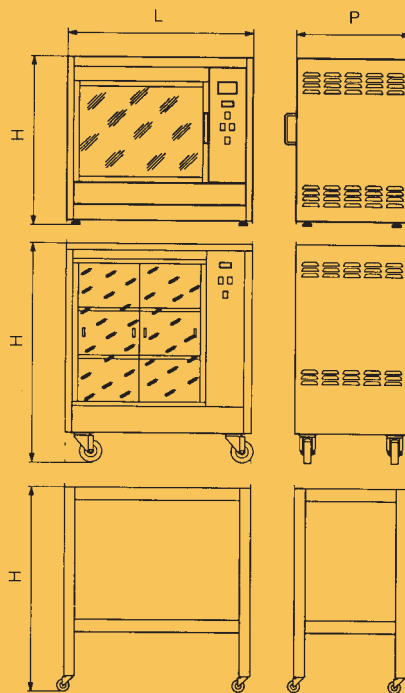
solo x GV-35 e GV-70
only x GV-35 and GV-70
seul. x GV-35 et GV-70
nur x GV-35 und GV-70

GV



MOD GV-70/84

Girarrosto ventilato
Hot air chicken spit
Rôtissoire ventilée
Heißluft-Hähnchengrill



Girarrosto ventilato
Hot air chicken spit
Rôtissoire ventilée
Heißluft-Hähnchengrill

Espositore ventilato
Hot air display cabinet
Conservateur chaud ventilé
Warmhalteschrank

Cavalletto con ruote
Stand with wheels
Chevalet avec roues
Untergestell mit Rädern

Modello Model Modèle Modell	Aste/Cestelli Spits/Basket-grids Broches/Paniers Spießel/Körbe	Polli Chickens Poulets Hähnchen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
GV 16/20 GV 16/20MAN	4	16/20	830 mm	510 mm	750 mm	230 V ~ 230 V3 ~ 400 V 3N ~	KW 4,9	kg 80
GV 24/28 GV 24/28MAN	4/5	24/28	990 mm	510 mm	750 mm	230 V ~ 230 V3 ~ 400 V 3N ~	KW 6,7	kg 95
GVP 24/28 GVP 24/28MAN	4/5	24/28	990 mm	510 mm	750 mm	230 V ~ 230 V3 ~ 400 V 3N ~	KW 6,7	kg 95
GV 35/42 GV 35/42MAN	7	35/42	990 mm	805 mm	1010 mm	230 V3 ~ 400 V 3N ~	KW 9	kg 140
GV 48/56 GV 48/56MAN	8/10	48/56	990 mm	510 mm	1620 mm	230 V3 ~ 400 V 3N ~	KW 13,4	kg 200
GVP 48/56 GVP 48/56MAN	8/10	48/56	990 mm	510 mm	1620 mm	230 V3 ~ 400 V 3N ~	KW 13,4	kg 200
GV 70/84 GV 70/84MAN	14	70/84	990 mm	805 mm	2140 mm	230 V3 ~ 400 V 3N ~	KW 18	kg 290
Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht		
EV-16	830 mm	510 mm	1000 mm	230 V ~	KW 1,8	kg 65		
EV-24	990 mm	510 mm	1000 mm	230 V ~	KW 1,8	kg 78		
EV-35	990 mm	805 mm	1030 mm	230 V ~	KW 1,8	kg 95		
Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht		
Cavalletto con ruote GV 16/20 Stand with wheels Chevalet avec roues Untergestell mit Rädern	830 mm	510 mm	960 mm			kg 13		
Cavalletto con ruote GV 24/48 Stand with wheels Chevalet avec roues Untergestell mit Rädern	990 mm	510 mm	960 mm			kg 17		
Cavalletto con ruote GV 35/42 Stand with wheels Chevalet avec roues Untergestell mit Rädern	990 mm	805 mm	900 mm			kg 22		
Cappa per Hood for Hotte pour Rauchhaube für	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. Filtri Filters N. N. Filtres Filter Nr.				
GV-16/20	760 mm	890 mm	375 mm	2				
GV-24/28 - GVP-24/28 GV-48/56 - GVP-48/56	920 mm	890 mm	375 mm	4				
GV-35/42 - GV-70/84	920 mm	1185 mm	375 mm	4				

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



Sistema Qualità
Certificato UNI EN ISO 9001
Cert. Num. 9105.CB01



CB srl - Via Vienna, 41 - 24040 Bottanuco (BG) - Italy
Tel. ++39 035 499491 - Fax ++39 035 907545
Web: www.cb-italy.com E-mail: info@cb-italy.com