




Girarrosti



CE

Tecnica e Gusto a 5 Stelle

La CB è lieta di presentare la nuova Linea di Girarrosti con Movimento di aste singole e con Movimento Planetario, omologati  per tutti i paesi della Comunità Europea. Questa linea di nuovi Girarrosti è stata sottoposta ad una serie di test di qualità al fine di ottenere la Certificazione  valida in tutti i paesi della Comunità Europea. Questo ci ha permesso di migliorare ulteriormente lo standard qualitativo che ci ha sempre contraddistinti consentendoci di raggiungere i massimi vertici di affidabilità e qualità.

“I Girarrosti a Gas hanno sostenuto le prove per il rilascio del marchio  con l'ente di omologazione tedesco, riconoscibile dal numero 0085 posto sulla targhetta dati”.

Convinti che la qualità e la varietà dei nuovi modelli potranno soddisfare ogni Vostra esigenza di spazio e di cottura, Vi auguriamo...

BUON LAVORO!!!

Girarrosti Planetari

L'elemento chiave di questi Girarrosti è il Movimento Planetario. Questo sistema è caratterizzato da un ingranaggio centrale, intorno al quale ruotano degli ingranaggi satellite, corrispondenti al numero delle aste. Questi ingranaggi trasmettono il movimento alle aste tramite i perni fresati montati su speciali cuscinetti a sfera, lubrificati da un apposito grasso resistente alle alte temperature. Il movimento è azionato da un motoriduttore industriale a trasmissione diretta che permette l'utilizzo ed il carico anche parziale dell'apparecchiatura senza che venga compromessa la meccanica del movimento ed il risultato finale della cottura. Grazie al movimento Planetario si ottiene una migliore uniformità di cottura di Polli, Arrosti, Roast-Beef, etc.

Girarrosti Planetari a Gas

Il più piccolo dei Girarrosti Planetari a Gas è il Mod. P7-5 (20 polli) che può essere facilmente collocato in tutti gli spazi, grazie alle sue dimensioni ridotte. Seguono poi i modelli: P10-4 (24 polli); P10-5 (30 polli); P10-6 (36 polli); P10-8 (48 polli). 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 e consente pertanto di raggiungere un ottimo risultato di cottura. I Bruciatori progettati per i nostri Girarrosti possono

utilizzare, mediante ugelli diversi, i due tipi di gas (GPL e Metano). Le parti di comando sono facilmente raggiungibili: è sufficiente infatti smontare la chiusura della spalla destra. Ciò consente di effettuare con estrema semplicità l'ordinaria manutenzione ed il controllo del Movimento Planetario. Per facilitare l'operazione di carico e scarico dei polli dalle aste si utilizza come piano d'appoggio il ripiano estraibile posto sotto le bacinelle raccogligrassa a loro volta estraibili. Agli acquirenti dei nostri Girarrosti verranno forniti solo su richiesta, speciali Schidioni per la cottu-

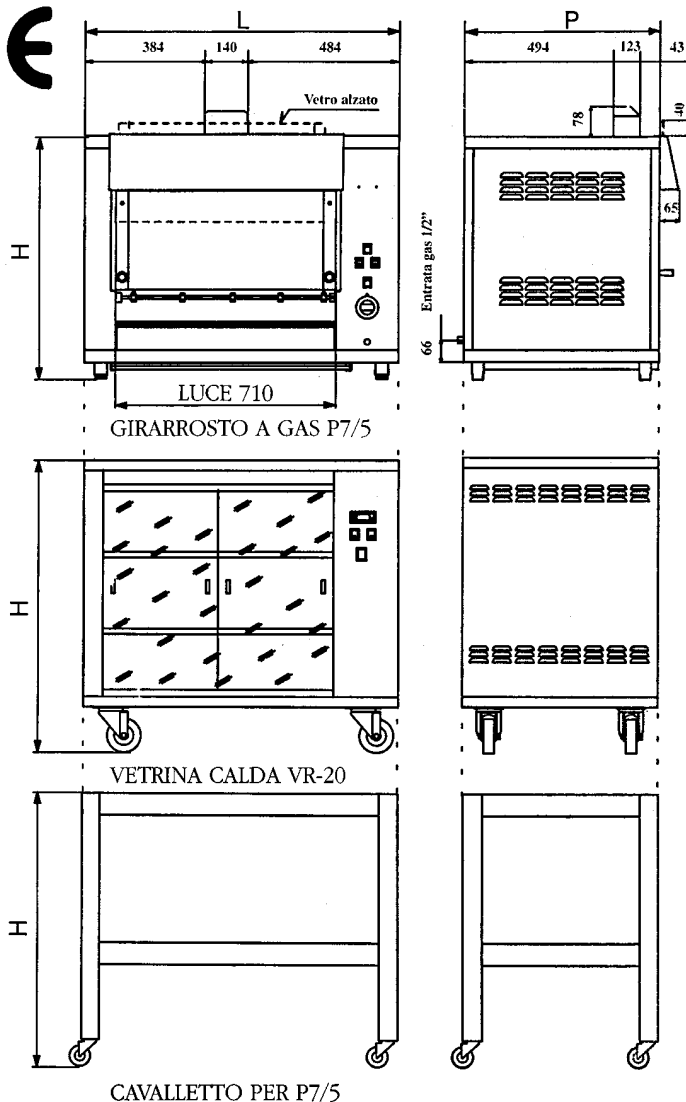
MODELLO	ASTE	POLLI	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA	POTENZA TERMICA		PESO
								MAX	MIN	
P7/5 GAS	5	20	1008	660	840	230V ~	180 Watt	kW 9	kW 5	kg 115

MODELLO	RIPIANI	TEMPERATURA	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA	PESO
VR - 20	2	0° ÷ 90° C	1008	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 74
CAVALLETTO PER P7/5	1	-	1008	660	905	-	-	kg 18

Mod. P7/5 (20 P)



Mod. VR-20



CAVALLETTO PER P7/5

ra di Polli, Arrostiti, Roast-Beef e Cosce di Pollo:
 - Schidione per Arrostito - Schidione per Polli Diavola
 - Schidioni a Cestello (Basculante) - Schidione Speciale a Cestello Chiuso (Planetario). Viene invece fornita di serie l'Asta Centrale del Girarrosto per la cottura della Porchetta che deve essere fissata con due speciali forchettoni (Forchettoni per Porchetta) forniti solo su richiesta. Tutti i Modelli sono dotati di lampada d'illuminazione interna che consente di controllare e visualizzare meglio l'andamento della

cottura. È possibile abbinare ai suddetti Modelli un Espositore Caldo Mod.VR, Espositore di tipo ventilato con dispositivo di controllo elettronico della temperatura di mantenimento degli alimenti cotti.
 NB.: la normativa n.327 del D.P.R., 26 marzo 1980 stabilisce che la temperatura di conservazione dei cibi già cotti deve essere compresa tra i +60°C ed i +65°C. In alternativa a tale Espositore viene offerto all'acquirente un supporto in acciaio inox dotato di ruote.

MODELLO	ASTE	POLLI	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA	POTENZA TERMICA		PESO
								MAX	MIN	
P10/4 GAS	4	24	1300	660	840	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 140
P10/5 GAS	5	30	1300	660	840	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 140
P10/6 GAS	6	36	1300	730	910	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 160
P10/8 GAS	8	48	1300	800	980	230V ~	180 Watt	kW 13,5	kW 6	kg 180

MODELLO	RIPIANI	TEMPERATURA	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA	PESO
VR-24/30	2	0° ÷ 90° C	1300	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 95
VR-36	2	0° ÷ 90° C	1300	730	885	230V ~	kW 1.8	kg 85
VR-48	1	0° ÷ 90° C	1300	800	815	230V ~	kW 1.8	kg 85
CAVALLETTO PER P10/4 - P10/5	1	-	1300	660	905	-	-	kg 22
CAVALLETTO PER P10/6	1	-	1300	730	905	-	-	kg 21
CAVALLETTO PER P10/8	1	-	1300	800	905	-	-	kg 22

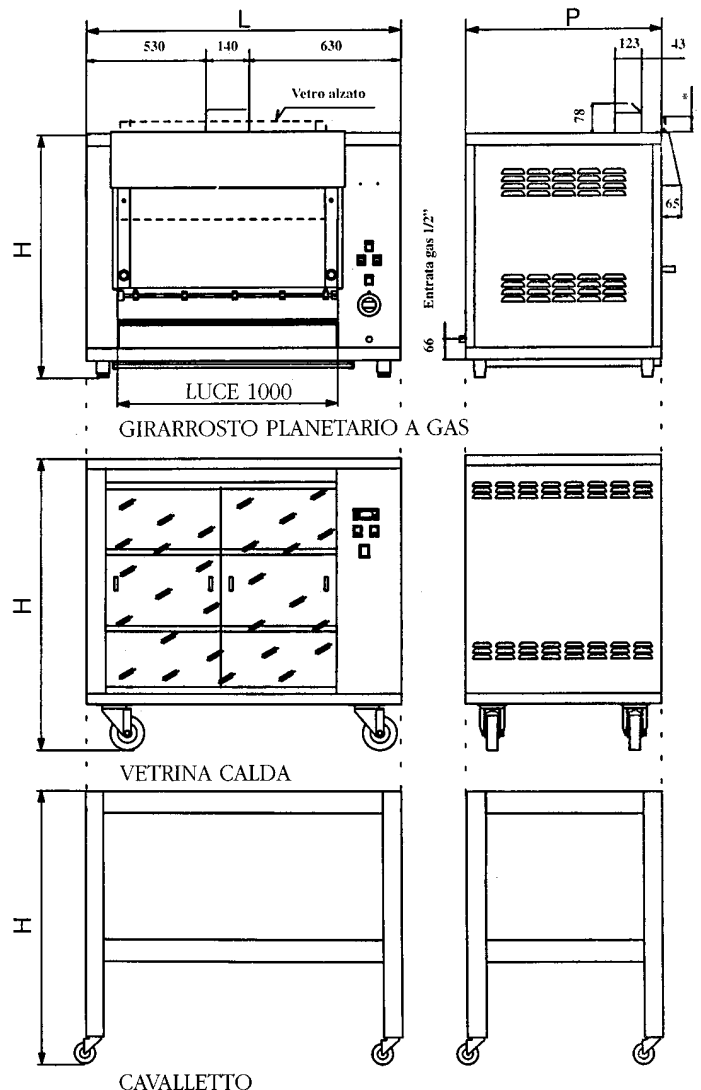
*= 40 per P10/4 - P10/5
 *= 100 per P10/6
 *= 175 per P10/8



Mod. P10-8 (48 P)



Mod. VR-48



Girarrosti Planetari Elettrici

Sono 7 i modelli dei nostri Girarrosti Planetari Elettrici, il più piccolo dei quali è il Mod. P7-5 (20 polli) che può essere facilmente collocato in tutti gli spazi, grazie alle sue dimensioni ridotte.

Seguono poi i modelli: P10-4 (24 polli); P10-5 (30 polli); P10-6 (36 polli); P10-8 (48 polli); 2/P10-6 (72 polli); 2/P10-8 (96 polli). Ogni modello è dotato di 3 resistenze elettriche di materiale "incoloid" posizionate nella parte superiore del Girarrosti e inserite in un'apposita "Parabola" che, riflettendo l'infrarosso,

sfruttano al massimo la loro potenza conferendo al prodotto una doratura e cottura perfetta. La loro collocazione nella parte superiore permette una visione panoramica dei polli che rende appetibile il prodotto al cliente. Sul pannello comandi un Selettore a 3 posizioni (Pos.0=spento - Pos.1=accese 2 resistenze - Pos.3=accese tutte e 3 le resistenze) permette di modulare al meglio la cottura. Da sempre la nostra Azienda è stata particolarmente attenta alla Grande Distribuzione (Supermercati).

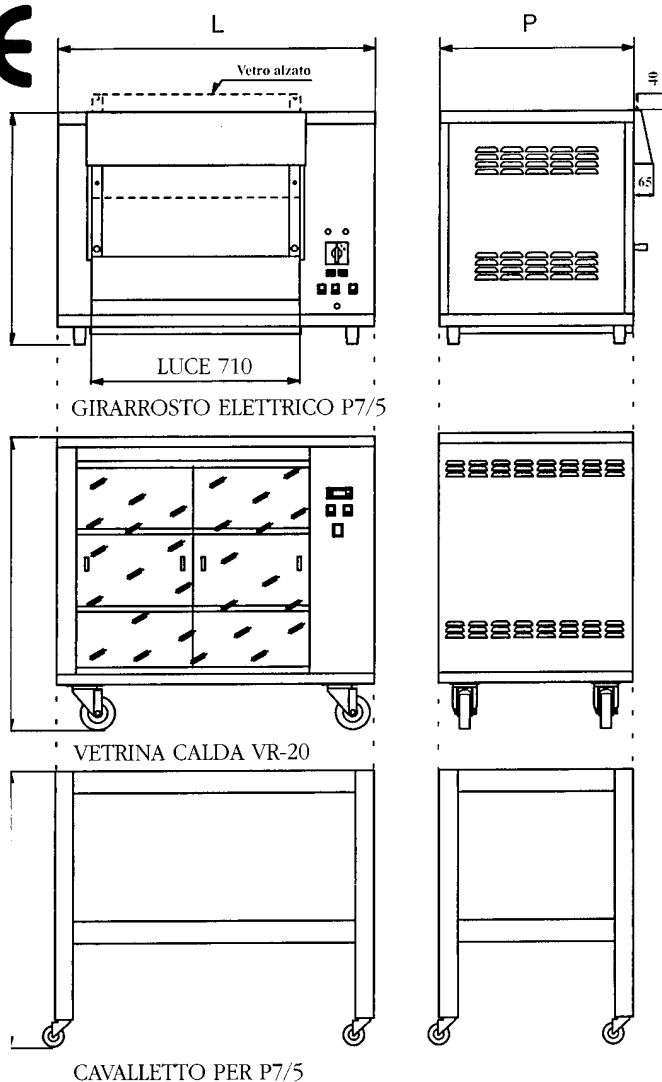
MODELLO	ASTE	POLLI	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA		PESO
							MAX	MIN	
P7/5 ELETTRICO	5	20	1008	660	790	230V ~ 230V 3~ 400V 3N~	kW 7,3	kW 4,6	kg 100

MODELLO	RIPIANI	TEMPERATURA	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA	PESO
VR - 20	2	0° ÷ 90° C	1008	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 74
CAVALLETTO PER P7/5	1	-	1008	660	905	-	-	kg 18

Mod. P7-5 (20 P)



Mod. VR-20



CAVALLETTO PER P7/5

Con i Mod.2/P10-6 (72 P), Mod.2/P10-8 (96 P) riteniamo di aver raggiunto il migliore rapporto spazio/produttività. Questo è stato possibile sfruttando lo spazio in altezza della macchina e mantenendo invariata la sua larghezza. Le parti di comando sono facilmente raggiungibili; è sufficiente infatti smontare la chiusura della spalla destra. Ciò consente di effettuare con estrema

semplicità l'ordinaria manutenzione e controllo del Movimento Planetario. Per facilitare l'operazione di carico e scarico dei polli dalle aste si utilizza come piano d'appoggio il ripiano estraibile posto sotto le bacinelle raccogligrassa a loro volta estraibili. Agli acquirenti dei nostri Girarrosti verranno forniti, solo su richiesta, speciali Schidioni per la cottura di Polli, Arrosti,

MODELLO	ASTE	POLLI	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA		PESO
							MAX	MIN	
P10/4 ELETTRICO	4	24	1300	660	790	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 120
P10/5 ELETTRICO	5	30	1300	660	790	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 120
P10/6 ELETTRICO	6	36	1300	730	860	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 150
P10/8 ELETTRICO	8	48	1300	800	930	230V ~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kg 170

MODELLO	RIPIANI	TEMPERATURA	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA	PESO
VR-24/30	2	0° ÷ 90° C	1300	660	955	230V ~	kW 1.8	kg 95
VR-36	2	0° ÷ 90° C	1300	730	885	230V ~	kW 1.8	kg 85
VR-48	1	0° ÷ 90° C	1300	800	815	230V ~	kW 1.8	kg 85
CAVALLETTO PER P10/4 - P10/5	1	-	1300	660	905	-	-	kg 22
CAVALLETTO PER P10/6	1	-	1300	730	905	-	-	kg 21
CAVALLETTO PER P10/8	1	-	1300	800	905	-	-	kg 22

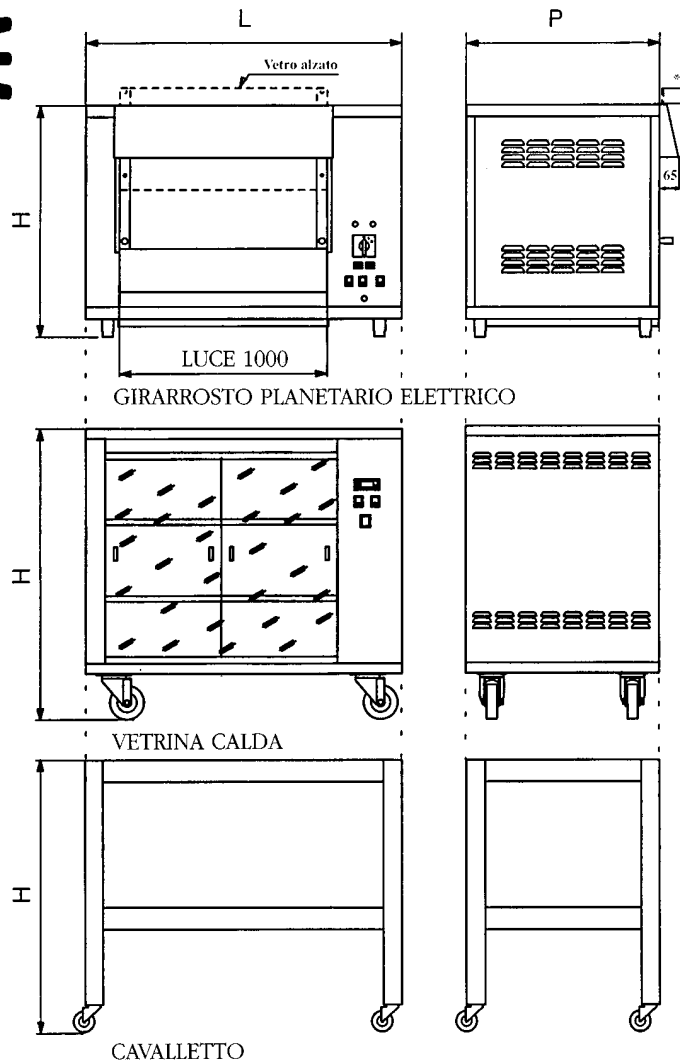
*= 40 per P10/4 - P10/5
 *= 100 per P10/6
 *= 175 per P10/8



Mod. VR-36



Mod. P10-6 (36 P)



GIRARROSTO PLANETARIO ELETTRICO

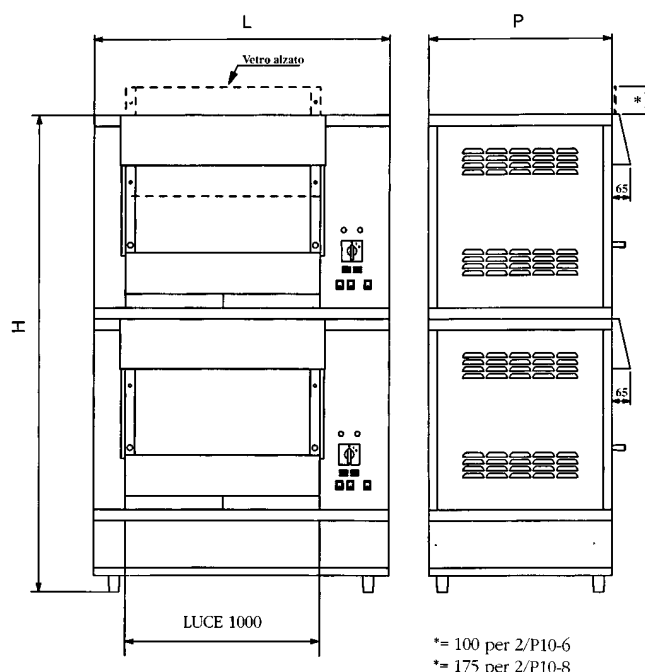
VETRINA CALDA

CAVALLETTO

Roast-Beef e Cosce: - Schidione per Arrosto
 - Schidione per Polli Diavola - Schidioni a Cestello (Basculante) - Schidione Speciale a Cestello Chiuso (Planetario). Viene invece fornita di serie l'Asta Centrale del Girarrosto per la cottura della porchetta che deve essere fissata con due speciali forchettoni (Forchettoni per Porchetta) forniti solo su richiesta. Tutti i Modelli sono dotati di lampada d'illuminazione interna che consente di controllare e visualizzare meglio l'andamento

della cottura. È possibile abbinare ai suddetti Modelli un Espositore Caldo Mod.VR, Espositore di tipo ventilato con dispositivo di controllo elettronico della temperatura di mantenimento degli alimenti cotti. NB.: la normativa n.327 del D.P.R., 26 marzo 1980 stabilisce che la temperatura di conservazione dei cibi già cotti deve essere compresa tra i +60°C ed i +65°C. In alternativa a tale Espositore viene offerto all'acquirente un supporto in acciaio inox dotato di ruote.

MODELLO	ASTE	POLLI	LARGHEZZA L mm	PROFONDITÀ P mm	ALTEZZA H mm	TENSIONE	POTENZA (1 camera)		POTENZA MASSIMA	PESO
							MAX	MIN		
2/P 10-6	12	72	1300	730	1860	230V 3~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kW 19	kg 303
2/P 10-8	16	96	1300	800	2000	230V 3~ 400V 3N~	kW 9,5	kW 6,4	kW 19	kg 345



Mod. 2/P10-6 (72 P)
Mod. 2/P10-8 (96 P)

Gli Accessori



SCHIDIONE PER ARROSTI



SCHIDIONE SPECIALE A CESTELLO CHIUSO



SCHIDIONE POLLI ALLA DIAVOLA



SCHIDIONE A FORCHETTA LUNGA



SCHIDIONE A CESTELLO (*basculante*)
solo per modelli planetari



FORCHETTONE PER PORCHETTA
solo per modelli planetari

- Cappe per Girarrosti Planetari elettrici e a gas
- Hoods for electric and gas Planetary chicken-spits
- Hottes pour Rôtissoires planétaires électriques et à gaz
- Rauchhauben für Elektro- und Gas-Planetenhähnchengrille



CARATTERISTICHE

- Questi modelli di cappe da appoggio, costruite in acciaio inox 18/10, sono studiate appositamente per la gamma dei nostri Girarrosti Planetari Elettrici e a Gas e permettono, con un minimo ingombro, di aspirare ed evacuare i fumi di cottura. Previste senza motore di aspirazione (facilmente installabile anche successivamente), sono dotate di filtri in acciaio inox in rete stirata con rosone diametro 200 mm.

CHARACTERISTICS

- These models of hoods to be placed on the machines, built in stainless steel 18/10, have been precisely studied for the range of our Electric and Gas Planetary Chicken Spits and they allow, without cluttering up, to aspirate and evacuate the cooking smoke. They have been conceived without aspiration motor (easy to be placed even later) and they are equipped with inox stretched filters with rosette diam. 200 mm.

CARACTERISTIQUES

- Ces modèles de hottes d'appui, construites en acier inox 18/10, ont été étudiées exprès pour la gamme de nos Rôtissoires planétaires électriques et à gaz et elles permettent, avec un encombrement minimum, d'aspirer et évacuer les fumées de cuisson. Elles sont prévues sans moteur d'aspiration (facile à installer aussi par la suite) et elles sont dotées de filtres inox en réseau étiré avec conduit de 200 mm de diamètre.

TECHNICAL INFO

Cappa per Hood for Hotte pour Rauchhaube für	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. Filtri Filters No. N. Filtres Filter Nr.
P7/5 (20P)	1008 mm	860 mm	400 mm	2
P10/4 (24P) - P10/5 (30P)	1300 mm	860 mm	400 mm	2
P10/6 (36P) - 2/P10-6 (72P)	1300 mm	930 mm	400 mm	2
P10/8 (48P) - 2/P10-8 (96P)	1300 mm	1000 mm	400 mm	2

MERKMALE

- Diese Modelle von Rauchhauben, auf die Hähnchengrills anzulehnen, aus rostfreiem 18/10 Stahl gebaut, wurden absichtlich für unsere Elektro- und Gas-Planetenhähnchengrille Modelle gedacht und erlauben, mit einem geringsten Raumbedarf den Kochrauch abzusaugen und zu entlüften. Die Rauchhauben, ohne Saugmotor (der leicht auch anschließend eingebaut werden kann) vorgesehen, sind mit Strecknetzfiltern aus Rostfreiem Stahl und Rosette 200 mm Ø ausgestattet.



Made in Italy

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



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.

