



- Girarrosti planetari elettrici
- Electrical planetary chicken spits
- Rôtissoires planétaires électriques
- Elektro Planeten-Hähnchengrills
- Asadores planetarios eléctricos



Made in Italy

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. Grazie a questo sistema si ottiene una migliore uniformità di cottura di polli, roast-beef, arrosti, ecc.

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. The planetary movement grants a uniform cooking of chickens, roast-beef, roasts.

Mod.

P7/5



CARATTERISTICHE

- Costruiti in acciaio inox
- Movimento planetario
- Bacinella con rubinetto scarico grassi
- Lampade di illuminazione interna
- Piano di appoggio estraibile
- Resistenze corazzate
- Selettore resistenze a 3 posizioni per modulare meglio la cottura (0=spento, 1=accensione di due resistenze, 2=accensione di tutte le resistenze)
- Asta centrale in dotazione
- Vetro anteriore a sollevamento verticale
- Vetro posteriore a scorrimento orizzontale

CHARACTERISTICS

- Stainless steel construction
- Planetary movement
- Container with fat drain-cock
- Internal lighting
- Pullout drawer
- Armour-plated resistances
- Sheathed heating elements 3 positions switch to adjust the cooking (position 0 = off; 1= 2 heatings on; 2= all the heatings on)
- Central spit included
- Lifting up frontal glass
- Horizontal sliding rear glass

CARACTERISTIQUES

- Construction en acier inox
- Mouvement planétaire
- Lèchefrite avec robinet inclus
- Eclairage intérieur
- Plan de travail retirable
- Résistances blindées
- Interrupteur à 3 positions pour adapter la cuisson (0=éteint, 1=deux résistances allumées, 2=toutes les résistances allumées)
- Broche grosse pièce incluse
- Vitre antérieure à levage vertical
- Vitre postérieure à glissement horizontal

MERKMALE

- Aus Inoxstahl gefertigt
- Planetenartige Bewegung
- Behälter mit Fettablaufhahn ausgestattet
- Innenbeleuchtung
- Herausziehbare Ablage
- Heizstäbe
- Schalter, mit drei Positionen ausgestattet (0 = aus, 1 = 2 Heizstäbe eingeschaltet, 2 = alle Heizstäbe eingeschaltet)
- Mit Zentralachse ausgestattet
- Vorderglas mit Vertikalverschiebung
- Hinterglas mit Horizontalverschiebung

CARACTERÍSTICAS

- Construidos en acero inox
- Movimiento planetario
- Contenedor con grifo descarga grasas
- Lámparas de iluminación interna
- Superficie de apoyo extraíble
- Resistencias blindadas
- Selector resistencias de 3 posiciones para modular mejor la cocción (0=apagado, 1=encendido de dos resistencias, 2=encendido de todas las resistencias)
- Espada central incluida
- Cristal delantero de elevación vertical
- Cristal trasero de deslizamiento horizontal

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.
Grâce à ce système de double rotation, on obtient une cuisson uniforme pour poulets, roast-beef, rôtis...etc.

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.
Dank der planetenartigen Rotation der einzelnen Spieße wird das Grillgut, wie Hähnchen, Braten, Roast-Beef, etc. wesentlich gleichmäßiger und harmonischer gegrillt.

El elemento clave de estos asadores es el movimiento planetario, sistema caracterizado por un engranaje central a cuyo alrededor giran los engranajes satélite, correspondientes al número de las espadas. Gracias a este sistema se obtiene una mejor uniformidad de cocción de pollos, roast-beef, asados, etc.

Mod.

P10/4
P10/5



OPTIONALS

- Montaggio timer (0-120 minuti)
- Montaggio termometro analogico 0-350°C
- Kit potenziamento 12KW (quarta resistenza)

OPTIONALS

- Montage timer 120 minutes
- Montage analogic thermometer 0-350°C
- 12KW rate kit (fourth heating)

OPTIONS

- Montage minuterie (0-120 minutes)
- Montage thermomètre analogique 0-350°C
- Kit de surpuissance 12KW (quatrième résistance)

ZUBEHÖR

- Zeitschaltuhr (0 - 120 Minuten)
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 0°C bis 350°C
- Kit mit zusätzlichem Heizstab bis 12 KW (4. Heizstab)

OPCIONALES

- Montaje temporizador (0-120 minutos)
- Montaje termómetro analógico 0-350°C
- Kit potenciación 12KW (cuarta resistencia)

Mod.

P10/6



Mod.

P10/8



Con questi modelli 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 dei modelli P10/6 e P10/8 in versione sovrapposta.

By these models, 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, these are the models P10/6 and P10/8 in one on the other ordered version.

Mod.

2/P10-6



CARATTERISTICHE

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

OPTIONALS

- Montaggio timer (0-120 minuti) per camera
- Montaggio termometro analogico 0-350°C per camera
- Kit potenziamento 12KW (quarta resistenza) per camera

CHARACTERISTICS

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

OPTIONALS

- Montage timer 120 minutes each chamber
- Montage analogic thermometer 0-350°C each chamber
- 12KW rate kit (fourth heating) each chamber

CARACTERISTIQUES

- Lèche-frites supérieures avec robinet interne inclus
- Sur roulettes
- Fonctionnement indépendant des chambres de cuisson

OPTIONS

- Montage minuterie (0-120 minutes) par chambre
- Montage thermomètre analogique 0-350°C par chambre
- Kit de surpuissance 12KW (quatrième résistance) par chambre

MERKMALE

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

ZUBEHÖR

- Zeitschaltuhr (0 - 120 Minuten) je Kammer
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 0°C bis 350°C je Kammer
- Kit mit zusätzlichem Heizstab bis 12 KW (4. Heizstab) je Kammer

CARACTERÍSTICAS

- Contenedores superiores con descarga interna grasas
- Con ruedas
- Funcionamiento independiente de las dos cámaras de cocción

OPCIONALES

- Montaje temporizador (0-120 minutos) por cámara
- Montaje termómetro analógico 0-350°C por cámara
- Kit potenciación 12KW (cuarta resistencia) por cámara

Ces modèles représentent 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 des modèles P10/6 et P10/8.

Mit diesen Modellen 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 die Modelle P10/6 und P10/8 in übereinander angeordneter Ausführung.

Con estos modelos se ha alcanzado la mejor relación espacio/productividad. Esto se ha podido realizar aprovechando el espacio en altura de la máquina y manteniendo invariables anchura y profundidad. De hecho, se trata de los modelos P10/6 e P10/8 en versión superpuesta.

Mod.

2/P10-8



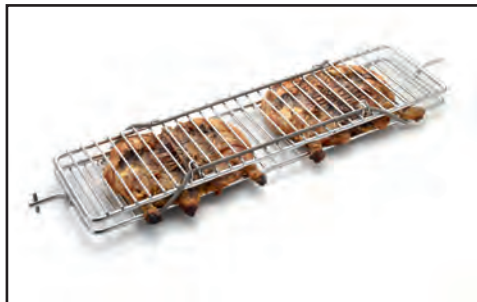
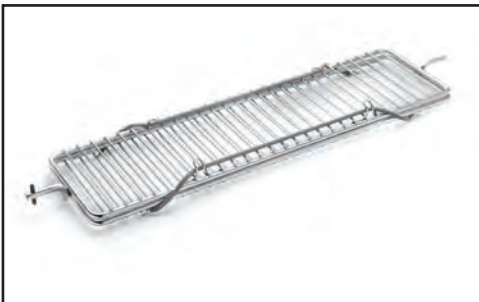
Optionals



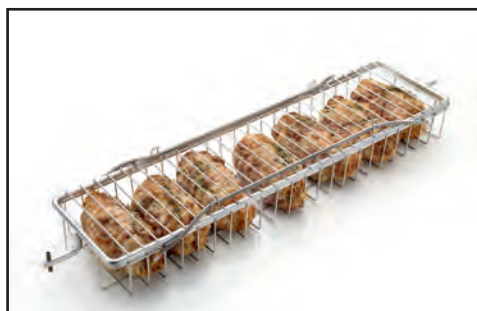
- Schidione completo di forchette (in dotazione)
- Complete spit with forks (included)
- Broche complète de fourchettes pour poulets (en dotation)
- Spieß mit Klammern für Hähnchen (serienmäßig)
- Espada dotada de pinchos (suministradas)



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



- Schidione per Polli alla Diavola e Alette (a richiesta)
- Grid for Spatchcock chicken and Wings (on request)
- Broche pour poulets à la crapaudine et Ailettes (sur demande)
- Flachkorb für plattgedrückte Hähnchen und Flügelchen (auf Anfrage)
- Espada para Pollo en porciones y Alas (bajo petición)



- Schidione speciale a Cestello chiuso (a richiesta)
- Closed basket grid (on request)
- Balancelle panier fermé (sur demande)
- Geschlossener Hängekorb (auf Anfrage)
- Espada especial y Cesta cerrada (bajo petición)

Optionals



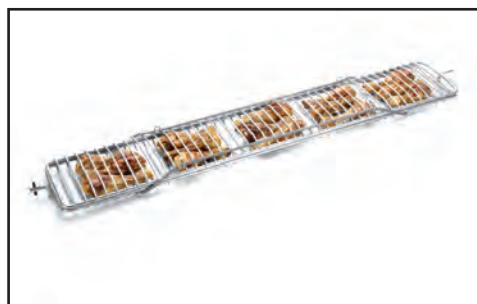
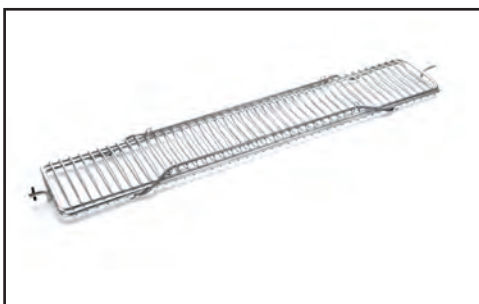
- Schidione speciale a Cestello chiuso per patate (a richiesta)
- Closed basket grid for potatoes (on request)
- Balancelle panier fermé pour pommes de terre (sur demande)
- Geschlossener Hängekorb für Kartoffeln (auf Anfrage)
- Espada especial y Cesta cerrada para patatas (bajo petición)



- Schidione a Forchetta Lunga (a richiesta)
- Special long spit (on request)
- Broche deux piques pour poulets (sur demande)
- Spezialspieß lang für Hähnchen (auf Anfrage)
- Espada de Pincho largo (bajo petición)



- Schidione a Spada (a richiesta)
- Sword-spit (on request)
- Broche à «L» pour poulets (sur demande)
- Schwertspeiß für Hähnchen (auf Anfrage)
- Espada lisa (bajo petición)



- Schidione per coscette (a richiesta)
- Grid for legs (on request)
- Broche pour cuisses (sur demande)
- Flachkorb für Schenkel (auf Anfrage)
- Espada para muslos pequeños (bajo petición)

Optionals



- Forchettone per Porchetta (a richiesta)
- Clamp for Roast pig (on request)
- Grosse fourchette pour broche grosse pièce (sur demande)
- Halterung für Spanferkel (auf Anfrage)
- Pinza para Cochinitillo (bajo petición)



- Termometro analogico 0° - 350°C (a richiesta)
- Analogic thermometer 0° - 350°C (on request)
- Thermomètre analogique 0° - 350°C (sur demande)
- Themostatische Analogkontrolle der Temperatur 0° - 350°C (auf Anfrage)
- Termómetro analógico 0° - 350°C (bajo petición)



- Montaggio timer (0-120 minuti) (a richiesta)
- Montage timer 120 minutes (on request)
- Montage minuterie (0-120 minutes) (sur demande)
- Zeitschaltuhr (0 - 120 Minuten) (auf Anfrage)
- Montaje temporizador (0-120 minutos) (bajo petición)



- Guanti termici
- Heat-gauntlet
- Gants isolants
- Wärmeschutzhandschuhe
- Guantes térmicos

Optionals



- Barattolo da 2,5 kg di aromi
- Herbs can 2,5 kg
- Boîte d'arômes 2,5 kg
- Gewürzdose 2,5 kg
- 2,5 kg tarro de especias

Optionals



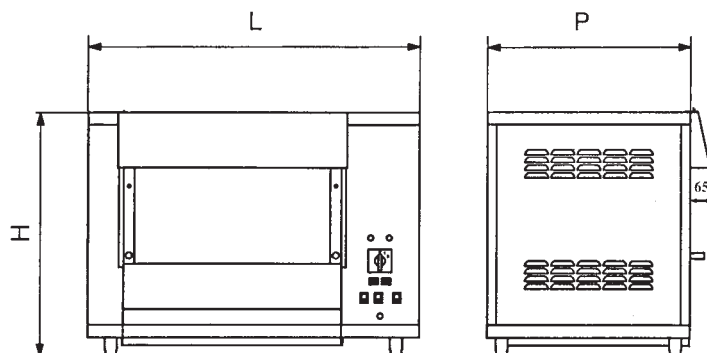
- Per tutti i modelli, ad eccezione dei modelli 2/P10-6 e 2/P10-8, a richiesta, è possibile avere la vetrina calda con ruote.
- For each model, except models 2/P10-6 and 2/P10-8, a warming cabinet on wheels is available on request.
- Vitrine chaude ventilée sur roulettes disponible sur demande pour tous les modèles sauf pour les modèles 2/P10-6 et 2/P10-8.
- Für alle Modelle, ausgenommen Modell 2/P10-6 und 2/P10-8, auf Anfrage, sind fahrbare Warmhaltevitrinen erhältlich.
- Para todos los modelos, excepto los modelos 2/P10-6 y 2/P10-8, bajo petición, es posible tener la vitrina caliente con ruedas.

Optionals

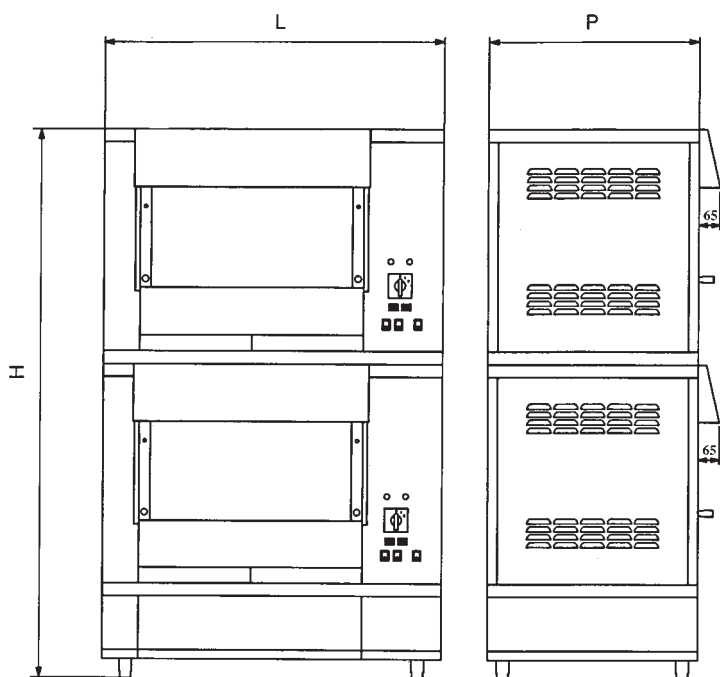


- Per tutti i modelli, a richiesta, è possibile avere la cappa da appoggio in acciaio inox 18/10 con filtri inox a labirinto (senza motore). Per tutte le cappe è possibile inoltre avere il kit motore a 4 velocità (portata 725 m³/h per il modello P7/5, portata 1060 m³/h per tutti gli altri modelli).
- On request: Hoods with labyrinth inox filters (without motor) for all models. For all hoods, it is possible to add a motor kit with 4 speeds (motor 725 m³/h for model P7/5, motor 1060 m³/h for all other models).
- Hotte avec filtres à labyrinthe (sans moteur) disponible à la demande pour tous les modèles. Pour toutes les hottes, des kits moteur à quatre vitesses sont disponibles (puissance 725 m³/h pour le modèle P7/5, puissance 1060 m³/h pour les autres modèles).
- Auf Anfrage, Abzugshaube mit Labyrinthfiltern aus rostfreiem Stahl (ohne Saugmotor) für alle Modelle. Für alle Abzugshauben ist ein Motor mit 4 Geschwindigkeitsstufen (max. 725 m³/h für Modell P7/5, max. 1060 m³/h für alle anderen Modelle) erhältlich.
- Para todos los modelos, bajo petición, es posible tener la campana apoyada de acero inox 18/10 con filtros inox de laberinto (sin motor). Para todas las campanas también es posible tener el kit motor de 4 velocidades (caudal 725 m³/h para el modelo P7/5, caudal 1060 m³/h para todos los otros modelos).
- Per tutti i modelli, ad eccezione dei modelli 2/P10-6 e 2/P10-8, a richiesta, è possibile avere il cavalletto con ruote e ripiano intermedio.
- For each model, except models 2/P10-6 and 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 les modèles 2/P10-6 et 2/P10-8.
- Für alle Modelle, mit Ausnahme der Modelle 2/P10-6 und 2/P10-8, auf Anfrage, ist ein fahrbares Untergestell mit Zwischenboden erhältlich.
- Para todos los modelos, excepto los modelos 2/P10-6 y 2/P10-8, bajo petición, es posible tener el caballete con ruedas y balda intermedia.

TECHNICAL INFO



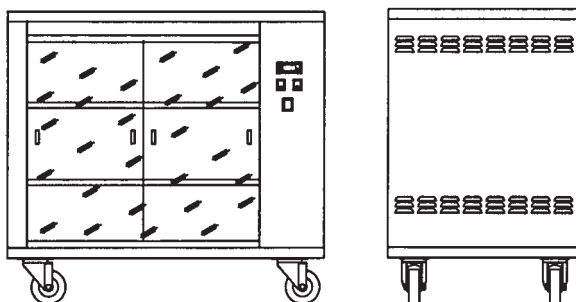
Modello Model Modèle Modell Modelo	Aste Spits Broches Spieße Espadas	Polli Chickens Poulets Hähnchen Pollos	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
P7/5	5	20	1008 mm	660 mm	820 mm	230V 3~ / 400V 3N~	7,3 KW	kg 108
P10/4	4	24	1300 mm	660 mm	820 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	kg 123
P10/5	5	30	1300 mm	660 mm	820 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	kg 123
P10/6	6	36	1300 mm	730 mm	890 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	kg 144
P10/8	8	48	1300 mm	800 mm	960 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	kg 175



Modello Model Modèle Modell Modelo	Aste Spits Broches Spieße Espadas	Polli Chickens Poulets Hähnchen Pollos	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
2/P10-6	12	72	1300 mm	730 mm	1890 mm	230V 3~ / 400V 3N~	19 KW	kg 303
2/P10-8	16	96	1300 mm	800 mm	2030 mm	230V 3~ / 400V 3N~	19 KW	kg 366

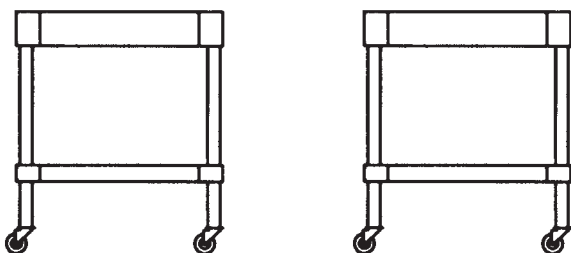
TECHNICAL INFO

Vetrine calde - Warming cabinets - Vitriines chaudes - Warmhalteschränke - Vitrinas calientes



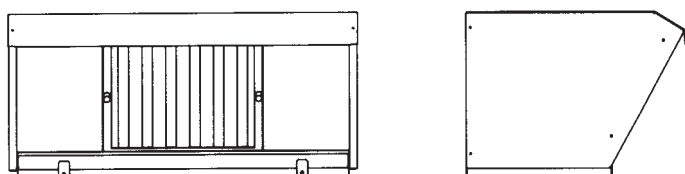
Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Baldas	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
VR-20	1008 mm	660 mm	955 mm	2	0°C - 90°C	230V~	2200 W	kg 70
VR-24/30	1300 mm	660 mm	955 mm	2	0°C - 90°C	230V~	2200 W	kg 83
VR-36	1300 mm	730 mm	885 mm	2	0°C - 90°C	230V~	2200 W	kg 83
VR-48	1300 mm	800 mm	815 mm	1	0°C - 90°C	230V~	2200 W	kg 80

Cavalletto con ruote per - Stand with wheels for - Chariot avec roues pour - Untergestell mit Rädern für - Caballete con ruedas para



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
P7/5	1008 mm	660 mm	905 mm	kg 28
P10/4	1300 mm	660 mm	905 mm	kg 34
P10/5	1300 mm	660 mm	905 mm	kg 34
P10/6	1300 mm	730 mm	905 mm	kg 36
P10/8	1300 mm	800 mm	905 mm	kg 39

Cappa per - Hood for - Hotte pour - Abzugshaube für - Campana para



Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr. N. Filtros	Peso Weight Poids Gewicht Peso
P7/5	1008 mm	860 mm	400 mm	2	kg 30
P10/4	1300 mm	860 mm	400 mm	2	kg 34
P10/5	1300 mm	860 mm	400 mm	2	kg 34
P10/6 - 2/P10-6	1300 mm	930 mm	400 mm	2	kg 37
P10/8 - 2/P10-8	1300 mm	1000 mm	400 mm	2	kg 40



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 Zubehören.
Las fotografías muestran los opcionales.

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.
La empresa CB se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.