

Catalogo  
Catalogue  
**2016**  
Catalogue  
Katalog

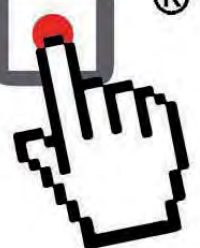


lifestyle & food technology made in Italy



LEONARDO®

**CB** cooking & self-cleaning innovation



NOVITÀ MONDIALE - WORLDWIDE NEWS - NOUVEAUTÉ MONDIALE - WELTNEUHEIT

# Geniale!



**Presto&Bene**  
**Quick&Good**  
**Rapide et Bon**  
**Schnell und gut**



**Facilmente**  
**Easily**  
**Facile**  
**Einfach**



**In economia**  
**Energy saving**  
**Économique**  
**Sparsam**



**In perfetta igiene**  
**In a perfect hygiene**  
**Parfaitement hygiénique**  
**Mit perfekter Hygiene**

# VANTAGGI

## elevati a potenza

High power **ADVANTAGES**

**AVANTAGES** élevés à la puissance

**VORTEILE, HOCH LEISTUNGSSTÄRKE**



**NOVITÀ MONDIALE - WORLDWIDE NEWS - NOUVEAUTÉ MONDIALE - WELTNEUHEIT**





CB s'è guadagnata sul campo la reputazione di azienda all'avanguardia, di Made in Italy d'eccellenza al servizio della buona cucina; che mai sarà, dunque, il numero in apice accanto alle lettere del logo? CB<sup>2</sup> - leggetelo pure come vi pare: CB alla seconda o CB al quadrato - indica il meglio del meglio della produzione CB che si unisce, offrendo una struttura integrata per cucinare dal potenziale completo in neppure 1 metro quadro. Già, due apparecchi professionali CB<sup>2</sup>, uno sull'altro: il massimo della funzionalità e della tecnologia nel minimo dello spazio (che in cucina è sempre prezioso e scarso). Un rivoluzionario apparecchio a infrarossi come Leonardo, per esempio, e un forno ventilato. Un forno polivalente Chef più un forno elettrico a convezione. O magari con un forno per pizza con refrattario in pietra lavica, oppure... Insomma, immaginate gli impianti di cottura della cucina ideale per il ristorante, la gastronomia o la rosticceria, date loro la forma di un blocco integrato in acciaio inox dal design rigoroso (a proposito: le lettere della sigla CB<sup>2</sup> sono proprio le iniziali di Cooking Block e il 2 in potenza indica la presenza di due apparecchi), ed ecco che l'efficienza in cucina si moltiplica, i consumi d'elettricità si riducono, la programmabilità assicura risultati sempre al vertice. Tutti questi pregi in un metro quadrato? Certo. Anche Mozart, Napoleone ed Einstein erano piccolissimi!

CB has gained its experience as an advanced company, of Made in Italy excellence in the field of good cuisine; what could the number alongside the letters of the logo represent? CB<sup>2</sup> - read it as you wish: CB times two or CB squared - it indicates the best of the best of CB production that comes together, offering an integrated state-of-the-art structure for cooking in not even 1 square metre. Two CB professional devices, one on top of the other: the best of functionality and technology in the smallest amount of space (and in the kitchen space is always precious and limited). A revolutionary infrared device, as is Leonardo, for example, and a ventilated oven. A multi-purpose Chef oven more than an electric convection oven. Or perhaps with an oven for pizza with lava stone refractory, or.... Basically, simply imagine cooking systems that are ideal for a restaurant, gastronomy or delicatessen, given their shape as a full block of stainless steel with a rigorous design (by the way: the letters of the name CB<sup>2</sup> are the initials of the Cooking Block and 2 indicates the presence of two devices), this is how efficiency in the kitchen is multiplied, electrical consumption is reduced, programming guarantees the highest possible results. All of these advantages in just one square metre? Of course! Well to be quite honest, Mozart, Napoleon and Einstein were also very small!

CB a bien mérité sur le terrain la réputation d'entreprise à l'avant-garde, de « Made in Italy » d'excellence au service de la bonne cuisine. Que représente donc le chiffre en haut, à côté des lettres du logo? CB<sup>2</sup> - lisez-le comme bon vous semblera: CB à la puissance 2 ou CB au carré - indique ce qu'il y a de mieux de la production CB qui s'unit, en offrant une structure intégrée pour cuisiner, au potentiel complet dans un espace inférieur à 1 mètre carré. En effet, deux appareils professionnels CB, l'un sur l'autre: le maximum de la fonctionnalité et de la technologie dans un espace réduit (qui, dans la cuisine, est toujours précieux et insuffisant). Un appareil révolutionnaire à infra-rouges comme Leonardo, par exemple, et un four ventilé. Un four polyvalent Chef plus un four électrique à convection. Ou, pourquoi pas, avec un four pour pizza ayant une pierre de lave réfractaire, ou bien ... Bref, imaginez les systèmes de cuisson de la cuisine idéale pour les restaurants, les secteurs de la gastronomie et de la rôtisserie, donnez-leur la forme d'un bloc intégré en acier inox au design rigoureux (à propos: les lettres du sigle CB<sup>2</sup> sont justement les initiales de Cooking Block et le 2 à la puissance indique la présence de deux appareils), et voici que l'efficacité en cuisine se multiplie, les consommations d'électricité se réduisent, la programmabilité assure des résultats toujours au sommet. Toutes ces qualités dans un mètre carré? Bien sûr. Mozart, Napoléon et Einstein aussi étaient très petits!

CB gelang es ihren Namen als innovatives Unternehmen auf dem Feld zu erobern, für ein Mady in Italy von hervorragender Qualität, im Dienste einer guten Küche. Deshalb auch der Apex neben den Buchstaben unseres Logos. CB<sup>2</sup> - sie können es lesen wie Sie möchten: CB hoch zwei, CB im Quadrat - es bedeutet aber immer das Beste vom Besten der CB-Produktion, indem eine integrierte Struktur zum Kochen, mit komplettem Potential, auf nicht einmal 1 Quadratmeter angeboten wird. Ja, zwei professionelle CB-Geräte, eines auf dem anderen: das Maximum an Funktionstüchtigkeit und Technologie in einem Minimum an Platzbedarf (denn in der Küche ist Platz immer kostbar und gering). Ein revolutionäres Infrarot-Gerät, wie dies z.B. bei Leonardo der Fall ist und ein Umluftbackofen. Ein vielseitiger Ofen, wie Chef sowie ein elektrischer Ofen für die konvektive Erwärmung. Oder vielleicht auch ein Pizzaofen mit feuerfestem Lavastein oder.... Stellen Sie sich einfach die Kochgeräte vor, die für ein Restaurant, die Gastronomie oder einen Schnellimbiss die ideale Ausstattung darstellen. Verleihen Sie diesen Geräten die Form eines integrierten Blocks aus Edelstahl, mit klarem Design (apropos, CB<sup>2</sup> sind auch die Anfangsbuchstaben für Cooking Block und 2 zeigt an, dass man von zwei Geräten spricht) und in der Küche wird die Funktionstüchtigkeit vervielfältigt, der Energieverbrauch reduziert sich, die Programmierbarkeit gewährleistet Ergebnisse, die immer top sind. Alle diese Vorteile in nur einem Quadratmeter? Sicher, denn auch Mozart, Napoleon und Einstein waren klein!

# MINI LEONARDO®

**CB** cooking innovation®



Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung
600 mm	640 mm	800 mm	230V~ 400V 3N~	3,2 KW 5,3 KW



**Presto&Bene  
Quick&Good  
Rapide et Bon  
Schnell und gut**



**Facilmente  
Easily  
Facile  
Einfach**



**In economia  
Energy saving  
Économique  
Sparsam**

**NOVITÀ MONDIALE - WORLDWIDE NEWS - NOUVEAUTÉ MONDIALE - WELTNEUHEIT**

**Fra tradizione e innovazione**  
Tradition and Innovation  
Entre tradition et innovation  
Zwischen Tradition und Innovation

**CHEF**  
CHEF  
CHEF  
CHEF

**Come in un vulcano**  
Like in a volcano  
Comme dans un volcan  
Wie ein Vulkan

**L'ancora di salvezza**  
Life saver  
L'ancore du salut  
Der Lebensretter

**Praticamente su misura**  
Practically tailor-made  
Pratiquement sur mesure  
Praktisch maßgeschneidert

**In bella mostra**  
For all to see  
En belle exposition  
Für jedermann sichtbar

**A qualcuno piace freddo**  
Some like it cold  
A celui qui veut du froid  
Manche mögen's kalt

**L'altra faccia dell'arrosto, ovvero: quando la globalizzazione fa gola**  
The other side of the roast, or better yet: when globalization means delicious  
L'autre visage du poulet grillé, ou plutôt: quand la mondialisation fait envie  
Der etwas andere Braten, oder besser gesagt:  
wenn Globalisierung purem Genuss gleichkommt!

**In forno, in forno!**  
Ready for the oven!  
Au four, au four!  
Wir leben hoch

**Omaggio alla bandiera**  
Homage to our flag  
Hommage au drapeau  
Hommage an die Flagge

**Mettiamo la birra in fresco...**  
Put the beer on ice...  
Mettons la bière au frais...  
Stellen wir das Bier kalt....

**Qualcuno pensa alle feste in giardino**  
Garden party anyone  
Qui pense aux fêtes dans le jardin  
Lust auf eine Gartenparty

**Questione d'igiene**  
It's a matter of hygiene  
Question d'hygiène  
Eine Frage der Hygiene

**Tra una vetrina e un abbraccio**  
Displaying with an embrace  
Entre une vitrine et une embrassade  
Die Vitrine ist eine Umarmung wert!

da pag. 2 a pag. 3  
from page 2 to page 3  
de page 2 à page 3  
von Seite 2 bis Seite 3

da pag. 4 a pag. 21  
from page 4 to page 21  
de page 4 à page 21  
von Seite 4 bis Seite 21

da pag. 22 a pag. 31  
from page 22 to page 31  
de page 22 à page 31  
von Seite 22 bis Seite 31

da pag. 32 a pag. 109  
from page 32 to page 109  
de page 32 à page 109  
von Seite 32 bis Seite 109

da pag. 110 a pag. 121  
from page 110 to page 121  
de page 110 à page 121  
von Seite 110 bis Seite 121

da pag. 122 a pag. 138  
from page 122 to page 138  
de page 122 à page 138  
von Seite 122 bis Seite 138

da pag. 140 a pag. 147  
from page 140 to page 147  
de page 140 à page 147  
von Seite 140 bis Seite 147

da pag. 148 a pag. 161  
from page 148 to page 161  
de page 148 à page 161  
von Seite 148 bis Seite 161

da pag. 162 a pag. 181  
from page 162 to page 181  
de page 162 à page 181  
von Seite 162 bis Seite 181

da pag. 182 a pag. 197  
from page 182 to page 197  
de page 182 à page 197  
von Seite 182 bis Seite 197

da pag. 198 a pag. 204  
from page 198 to page 204  
de page 198 à page 204  
von Seite 198 bis Seite 204

da pag. 206 a pag. 209  
from page 206 to page 209  
de page 206 à page 209  
von Seite 206 bis Seite 209

da pag. 210 a pag. 214  
from page 210 to page 214  
de page 210 à page 214  
von Seite 210 bis Seite 214

da pag. 216 a pag. 221  
from page 216 to page 221  
de page 216 à page 221  
von Seite 216 bis Seite 221

**Azienda**  
Company  
Société  
Firma

**Apparecchi di cottura polivalenti**  
Polyvalent cooking appliances  
Appareils de cuisson polyvalents  
Multifunktions-Kochgeräte

**Griglie a pietra lavica**  
Lava Rock Grills  
Grils à pierre volcanique  
Lavastein-Grillgeräte

**Girarrosti**  
Chicken-Spits  
Rôtissoires  
Hähnchengrills

**Espositori caldi**  
Hot counters  
Présentoirs chauds  
Heiße Theken

**Espositori caldi**  
Hot counters  
Présentoirs chauds  
Heiße Theken

**Espositori freddi**  
Cold counters  
Présentoirs froids  
Kalte Theken

**Gyros**  
Gyros  
Gyros  
Gyrosgeräte

**Forni a convezione**  
Convection ovens  
Fours à air pulsé  
Elektro-Heißluft-Öfen

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

**Hot Dog**  
Hot Dog  
Machines à Hot Dog  
Hot Dog Geräte

**Tagliaspiadini**  
Kebabs Preparation Appliance  
Machine coupe-brochettes  
Spießbratenschneider und Mini-Spießbratengerät

**Sterilizzatori coltelli**  
Knives sterilizers  
Stérilisateurs pour couteaux  
Sterilisatoren für Messer

**Impacchettatrici**  
Wrapping machines  
Dérouleurs de film manuels  
Einwickelgeräte

# Fra tradizione e innovazione

## Tradition and Innovation

### Entre tradition et innovation

### Zwischen Tradition und Innovation

Made in Italy, che vuol dire? Usciamo dagli stereotipi, dalle banalizzazioni d'inizio secolo tipo Italia-spaghetti-mandolino, ma anche dalle identificazioni anni '80 fra il Belpaese, la moda e gli stilisti di grido. Intendiamoci: in Italia gli spaghetti sono di casa, e l'eleganza italiana fa scuola nel mondo, però c'è molto di più. Italia nel G8, Italia potenza industriale? Anche questo è un aspetto da considerare. Se la grande industria nazionale è in fase di rilancio (il "caso Fiat" è materia di studio nelle università europee), fa meno notizia la rete capillare di piccole-medie industrie sane, spesso a conduzione familiare, che continuano a sostenere efficacemente le sorti dell'economia nazionale.

Mentre, davvero, occorrerebbe far capire alla cittadinanza i valori fondamentali di cui la piccola-media industria è portatrice: lavoro, cultura, ricerca, tutela dell'ambiente, sostegno allo sport e sponsorizzazione di altre attività locali socialmente meritevoli... E, spesso, sono queste stesse realtà a mantenere alta la bandiera del mix di gusto, ingegno, cura del dettaglio e delle migliori tradizioni che internazionalmente viene chiamato Italian lifestyle. CB, nel suo piccolo, ne è un esempio.

Che la cucina italiana sia una delle migliori al mondo è cosa nota. Che la vita d'ogni giorno porti spesso a mangiar fuori o a comprar cibi pronti è altrettanto risaputo.

Ciò che fa specie è che non ci siamo arresi al vizio dilagante del junk food: l'Italia è ancora terra di ristoranti, piccole trattorie, tavole calde e rosticcerie in cui si possono trovare cibi appetitosi e sani, anche a prezzi ragionevoli.

A questi esercizi è dedicata la nostra produzione.

Mio padre, Pietro Colombo, ha fondato quest'azienda con passione; noi, ora, con la stessa passione e lo stesso impegno la portiamo avanti, sempre attenti a coniugare innovazione e tradizione culinaria. Sempre pronti al confronto con la nostra clientela, sempre aperti ai suggerimenti e ad accogliere richieste ad hoc. CB è la nostra vita, non solo la nostra professione.

Anche questo, in fondo, è un aspetto del Made in Italy.

What does "Made in Italy" actually mean?

Let us leave stereotypes, like those banal images dating to the start of the last century of Italia-Spaghetti-Mandolino and even those of the 1980's which identified us as the "Belpaese", jet set fashion and famous designers. Let us explain it better: Spaghetti is Italy's most beloved dish, and the elegance of Italian style is still imitated the world over, but there is so much more for which Italy should be known. Italy is one of the G8, a great industrial power: this should also be taken into consideration. If Italy's great industries are relaunching themselves (the case of FIAT is being studied in major business universities all over Europe), the national network of prosperous smaller and medium sized businesses, often family owned and run, are, somehow, less attractive to the mass media even though they efficiently continue to be the bread and butter of the Italian economy. This is not right, because the public really should be made aware of the fundamental values which these businesses bring with them: employment, culture, research, environmental protection, and the sponsorship of sports teams and so many other events of local cultural importance. And, often, these are the very elements which keep our flag flying high with a mix of good taste, intelligence, love of detail and the very best traditions, that is internationally recognised as Italian Lifestyle.

CB, in its own little way, is an example of this very concept. That the Italian cuisine is one of the very best in the world is a known fact. That the stress of everyday living forces people to eat out more often or buy ready-made food is just as well known. What is surprising is that we have not yet fallen into the junk food trap: Italy is still a land of restaurants, of little trattorias, quality self service establishments and delicatessens where you still find good healthy food at an affordable price. It is to these very services that our production is dedicated. My father, Pietro Colombo, founded this company with passion, and now, with the very same passion and enthusiasm, we carry it on, always careful of blending culinary innovation with tradition, always ready to meet the needs of our clients, open to suggestions and to satisfy specific requests.

CB is our life, not just our profession. And, in the end, this is another aspect of Made in Italy.

Made in Italy, qu'est-ce que cela veut dire? Sortons des stéréotypes, des banalisations du début du siècle Italie- spaghetti-mandoline, mais aussi des identifications des années 80 entre le "Beau pays", la mode et les stylistes de renom. Entendons-nous: en Italie les spaghettis sont faits maison, et l'élégance italienne fait école dans le monde, mais il y a bien plus. Italie du G8, Italie puissance industrielle? C'est aussi un aspect qu'il faut considérer. Si la grande industrie nationale est en phase de relance (le "cas Fiat" est un sujet d'étude dans les universités européennes), le réseau capillaire de petites et moyennes industries saines, souvent entreprises familiales, fait moins de bruit et il continue à soutenir de manière efficace le sort de l'économie nationale. Alors qu'il faudrait vraiment faire comprendre à la population les valeurs fondamentales dont la petite et moyenne industrie est porteuse: le travail, la culture, la recherche, la protection de l'environnement, le soutien du sport et la sponsorisation d'autres activités locales socialement méritantes...

Et, souvent, ce sont ces mêmes réalités qui maintiennent le drapeau haut dans le ciel; un drapeau symbolisant le goût,

le talent, le soin du détail et les meilleures traditions et qui est appelé dans le monde entier Italian Lifestyle. CB est une de ces réalités qui, tout bien considéré, en est un exemple. Que la cuisine italienne soit une des cuisines les meilleures au monde est désormais connue de tous. Que la vie de chaque jour amène à manger souvent dehors ou à acheter des plats préparés est tout aussi reconnu. Ce qui est particulier est que nous ne nous sommes pas rendus au vice du junk food: l'Italie est encore terre de restaurants, de petites auberges, de tables chaudes et de rôtisseries dans lesquelles on peut trouver des produits sains et appétissants, et même à des prix raisonnables. Notre production est dédiée à cela. Mon père, Pietro Colombo, a fondé cette entreprise avec passion; maintenant, c'est avec la même passion et le même engagement que nous l'avons reprise, toujours attentifs à conjuguer innovation et tradition culinaire. Toujours prêts à nous confronter avec notre clientèle, toujours ouverts aux suggestions et prêts à répondre aux moindres demandes à ce sujet. CB est notre vie, et pas uniquement notre profession. Cela aussi, dans le fond, est un aspect du Made in Italy.





$E = mc^2$

Made in Italy, was bedeutet das? Lassen wir alte Klischees hinter uns, wie sie am Anfang des letzten Jahrhunderts verbreitet waren. Klischees nach dem Motto: Italien - gleichbedeutend mit Spaghetti oder auch Mandolinenspiel, auch die Klischees der 80er Jahre, die Italien mit der "Belpaese", der extravaganten Mode und deren Designern in einem Atemzug nannten.

Lassen Sie es uns so sagen: Spaghetti ist in Italien das beliebteste Gericht und die Eleganz der italienischen Mode wird von der ganzen Welt versucht zu imitieren.

Aber es gibt so viel mehr, für das Italien steht. Italien ist einer der G8 Staaten, ein Land mit großem industriellen Einfluss. Das sollte keinesfalls außer Acht gelassen werden. Während die großen Industrieunternehmen sich in der Aufschwungsphase befinden (der Fall "Fiat" wird an allen großen europäischen Universitäten analysiert), so finden kleinere und mittelständische Unternehmen,

oftmals Familienbetriebe, weit weniger Berücksichtigung und sind den Medien meist keine Schlagzeile wert. Aber ganz klar ist, dass diese Familienbetriebe das Salz in der Suppe sind, will heißen, diese Familienbetriebe kurbeln ebenfalls die italienische Wirtschaft an.

Daher muss der Öffentlichkeit bewusst gemacht werden, welche grundsätzlichen Werte diese Unternehmen mit sich bringen: neben Arbeitsplätzen, Kultur, Forschung, Umweltschutz sind sie auch Sponsoren von Sportmannschaften und vieler anderer wichtigen regionalen Veranstaltungen.

Und gerade diese genannten so wichtigen Faktoren lassen uns wie ein Fels in der Brandung stehen, mit einem Mix aus gutem Geschmack, Intelligenz, mit der Liebe zum Detail und besten Traditionen, die international als "Italienischer Lifestyle" bekannt sind. CB ist ein hervorragendes Beispiel dafür, denn CB trägt, auch wenn nur

einen vergleichbar kleinen Teil, zu diesem Konzept bei.

Dass die italienische Küche zu den weltweit besten gehört, ist eine durchaus klare Tatsache.

Dass der stressige Alltag uns oftmals zwingt, auswärts zu essen oder auch Fertiggerichte zu konsumieren, ist ebenfalls hinreichend bekannt.

Was hingegen verwundert, ist die Tatsache, dass wir entgegen aller Gewohnheiten noch nicht der "Junk-Food-Falle" erlegen sind.

Italien ist noch immer das Land der Restaurants, der kleinen Trattorien, der Selbstbedienungsrestaurants und der Rostbratereien, in denen man schmackhafte und gesunde Kost, auch zu annehmbaren Preisen, erhält. Unsere Produkte, die Produkte von CB, sind für diese Art von Betrieben gedacht.

Mein Vater, Pietro Colombo, hat dieses Unternehmen mit Hingabe gegründet; und wir führen es mit derselben Leidenschaft und demselben Engagement weiter, stets darauf bedacht, kulinarische

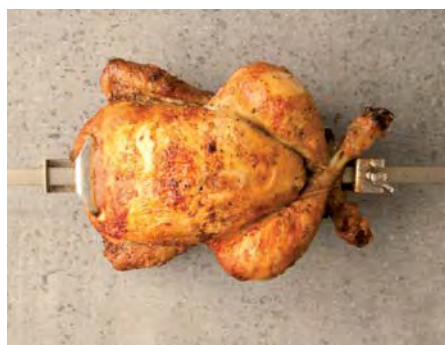
Innovation und Tradition miteinander zu verbinden.

Immer in dem Bewusstsein, den Ansprüchen unserer Kunden zu entsprechen, immer offen für Vorschläge und immer darauf Wert legend, die Wünsche unserer Kunden zu erfüllen.

CB ist unser Leben, unsere Berufung - nicht nur einfach unser Beruf. Und das, schlussendlich, ist ein weiterer Aspekt von "Made in Italy".

# CHIEF

 cooking  
innovation<sup>®</sup>



NOVITÀ MONDIALE - WORLDWIDE NEWS - NOUVEAUTÉ MONDIALE - WELTNEUHEIT



ملعلاي فديج جت نم راکت باة أج افم - 世界最新产品 - NOVEDAD MUNDIAL - МИРОВАЯ НОВОСТЬ



**NOVITÀ MONDIALE - WORLDWIDE NEWS - NOUVEAUTÉ MONDIALE - WELTNEUHEIT**

# CHEF

**Cod. 14100755 - CHEF 505 - 8,2 KW**

Apparecchio di cottura polivalente \*  
**AD INFRAROSSO MODULATO**  
 Polyvalent **MODULATED INFRARED** cooking appliance \*  
 Appareil de cuisson polyvalent \*  
**À INFRAROUGE MODULÉ**  
 Multifunktions-Kochgerät \*  
**MIT MODULIERTEM INFRAROT**

**Cod. 14100749 - CHEF 505 - 10,6 KW**

Apparecchio di cottura polivalente \*  
**AD INFRAROSSO MODULATO**  
 Polyvalent **MODULATED INFRARED** cooking appliance \*  
 Appareil de cuisson polyvalent \*  
**À INFRAROUGE MODULÉ**  
 Multifunktions-Kochgerät \*  
**MIT MODULIERTEM INFRAROT**

**Cod. 14100743 - CHEF 706**

Apparecchio di cottura polivalente \*  
**AD INFRAROSSO MODULATO**  
 Polyvalent **MODULATED INFRARED** cooking appliance \*  
 Appareil de cuisson polyvalent \*  
**À INFRAROUGE MODULÉ**  
 Multifunktions-Kochgerät \*  
**MIT MODULIERTEM INFRAROT**

**Cod. 14100744 - CHEF 708**

Apparecchio di cottura polivalente \*  
**AD INFRAROSSO MODULATO**  
 Polyvalent **MODULATED INFRARED** cooking appliance \*  
 Appareil de cuisson polyvalent \*  
**À INFRAROUGE MODULÉ**  
 Multifunktions-Kochgerät \*  
**MIT MODULIERTEM INFRAROT**

**Cod. 14100745 - CHEF 1008**

Apparecchio di cottura polivalente \*\*  
**AD INFRAROSSO MODULATO**  
 Polyvalent **MODULATED INFRARED** cooking appliance \*\*  
 Appareil de cuisson polyvalent \*\*  
**À INFRAROUGE MODULÉ**  
 Multifunktions-Kochgerät \*\*  
**MIT MODULIERTEM INFRAROT**



**SENZA ATTREZZI di cottura in dotazione**  
**WITHOUT TOOLS**  
**SANS OUTILLAGES**  
**OHNE WERKZEUGE**

**Chiusura posteriore in acciaio**  
**Rear panel in stainless steel**  
**Fermeture arrière en acier**  
**Rückwand aus Edelstahl**

\* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.  
 \* Container with fat drain-cock included.  
 \* Lèchefrite avec robinet, inclus.  
 \* Behälter mit Fett-Ablauf inbegriffen.

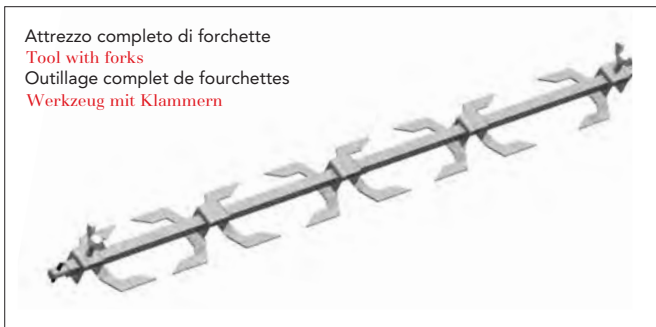
\*\* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.  
 \*\* Containers with fat drain-cock included.  
 \*\* Lèchefrites avec robinet, inclus.  
 \*\* Behälter mit Fett-Ablauf inbegriffen.

Modello Model Modèle Modell	Attrezzi Tools Outillages Werkzeuge	Capacità Capacity Capacité Kapazität	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Altezza con vetro alzato Height with lift glass Hauteur avec vitre soulevée Höhe mit Scheibe oben	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
CHEF 505	5	15 kg	845 mm	675 mm	750 mm	900 mm	400V 3N~	8,2 KW	kg 101
CHEF 505	5	15 kg	845 mm	675 mm	750 mm	900 mm	400V 3N~	10,6 KW	kg 116
CHEF 706	6	24 kg	1008 mm	805 mm	820 mm	1000 mm	400V 3N~	12,6 KW	kg 136
CHEF 708	8	32 kg	1008 mm	875 mm	890 mm	1110 mm	400V 3N~	15,9 KW	kg 157
CHEF 1008	8	48 kg	1300 mm	875 mm	890 mm	1110 mm	400V 3N~	21,2 KW	kg 176



# Optionals

Attrezzo completo di forchette  
 Tool with forks  
 Outillage complet de fourchettes  
 Werkzeug mit Klammern



**Cod. 04040676.050** - CHEF 505  
 Misura utile di cottura 450 mm  
 Usable measure of cooking 450 mm  
 Mesure utile de cuisson 450 mm  
 Garung-Nutzbreite 450 mm

€ 70,00

**Cod. 04040658.070** - CHEF 706 - CHEF 708  
 Misura utile di cottura 600 mm  
 Usable measure of cooking 600 mm  
 Mesure utile de cuisson 600 mm  
 Garung-Nutzbreite 600 mm

€ 82,00

**Cod. 04040877.100** - CHEF 1008  
 Misura utile di cottura 880 mm  
 Usable measure of cooking 880 mm  
 Mesure utile de cuisson 880 mm  
 Garung-Nutzbreite 880 mm

€ 88,00

Attrezzo a Forchetta Lunga  
 Long fork tool  
 Outillage double pique  
 Werkzeug lange Gabel



**Cod. 14080135.050** - CHEF 505  
 Misura utile di cottura 440 mm  
 Usable measure of cooking 440 mm  
 Mesure utile de cuisson 440 mm  
 Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 90,00

**Cod. 14080019.070** - CHEF 706 - CHEF 708  
 Misura utile di cottura 590 mm  
 Usable measure of cooking 590 mm  
 Mesure utile de cuisson 590 mm  
 Garung-Nutzbreite 590 mm

€ 94,00

**Cod. 14080003.100** - CHEF 1008  
 Misura utile di cottura 870 mm  
 Usable measure of cooking 870 mm  
 Mesure utile de cuisson 870 mm  
 Garung-Nutzbreite 870 mm

€ 118,00

Attrezzo rapido per polli  
 Quick tool for chickens  
 Outillage rapide pour poulets  
 Schneller Werkzeug für Hähnchen



**Cod. 14080280.050** - CHEF 505  
 Misura utile di cottura 450 mm  
 Usable measure of cooking 450 mm  
 Mesure utile de cuisson 450 mm  
 Garung-Nutzbreite 450 mm

€ 132,00

**Cod. 14080281.070** - CHEF 706 - CHEF 708  
 Misura utile di cottura 610 mm  
 Usable measure of cooking 610 mm  
 Mesure utile de cuisson 610 mm  
 Garung-Nutzbreite 610 mm

€ 140,00

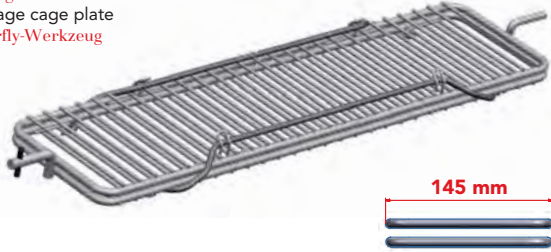
**Cod. 14080298.100** - CHEF 1008  
 Misura utile di cottura 890 mm  
 Usable measure of cooking 890 mm  
 Mesure utile de cuisson 890 mm  
 Garung-Nutzbreite 890 mm

€ 156,00



# Optionals

Attrezzo Gabbia piatta  
 Flat cage tool  
 Outillage cage plate  
 Butterfly-Werkzeug



**Cod. 14080116.050 - CHEF 505**  
 Misura utile di cottura 440 mm  
 Usable measure of cooking 440 mm  
 Mesure utile de cuisson 440 mm  
 Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 130,00

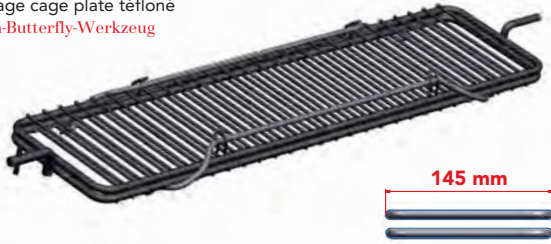
**Cod. 14080018.070 - CHEF 706 - CHEF 708**  
 Misura utile di cottura 570 mm  
 Usable measure of cooking 570 mm  
 Mesure utile de cuisson 570 mm  
 Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 144,00

**Cod. 14080005.100 - CHEF 1008**  
 Misura utile di cottura 895 mm  
 Usable measure of cooking 895 mm  
 Mesure utile de cuisson 895 mm  
 Garung-Nutzbreite 895 mm

€ 180,00

Attrezzo teflonato Gabbia piatta  
 Teflon flat cage tool  
 Outillage cage plate téfloné  
 Teflon-Butterfly-Werkzeug



**Cod. 14080304.050 - CHEF 505**  
 Misura utile di cottura 440 mm  
 Usable measure of cooking 440 mm  
 Mesure utile de cuisson 440 mm  
 Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 166,00

**Cod. 14080305.070 - CHEF 706 - CHEF 708**  
 Misura utile di cottura 570 mm  
 Usable measure of cooking 570 mm  
 Mesure utile de cuisson 570 mm  
 Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 190,00

**Cod. 14080306.100 - CHEF 1008**  
 Misura utile di cottura 895 mm  
 Usable measure of cooking 895 mm  
 Mesure utile de cuisson 895 mm  
 Garung-Nutzbreite 895 mm

€ 234,00





# Optionals

Attrezzo Gabbia bombata  
 Convex cage tool  
 Outillage cage bombée  
 Gewölbter Butterfly-Werkzeug



Cod. 14080204.050 - CHEF 505

Misura utile di cottura 440 mm  
 Usable measure of cooking 440 mm  
 Mesure utile de cuisson 440 mm  
 Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 130,00

Cod. 14080202.070 - CHEF 706 - CHEF 708

Misura utile di cottura 570 mm  
 Usable measure of cooking 570 mm  
 Mesure utile de cuisson 570 mm  
 Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 144,00

Cod. 14080201.100 - CHEF 1008

Misura utile di cottura 895 mm  
 Usable measure of cooking 895 mm  
 Mesure utile de cuisson 895 mm  
 Garung-Nutzbreite 895 mm

€ 180,00

Attrezzo teflonato Gabbia bombata  
 Teflon convex cage tool  
 Outillage cage bombée téfloné  
 Gewölbter Teflon-Butterfly-Werkzeug



Cod. 14080307.050 - CHEF 505

Misura utile di cottura 440 mm  
 Usable measure of cooking 440 mm  
 Mesure utile de cuisson 440 mm  
 Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 166,00

Cod. 14080308.070 - CHEF 706 - CHEF 708

Misura utile di cottura 570 mm  
 Usable measure of cooking 570 mm  
 Mesure utile de cuisson 570 mm  
 Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 190,00

Cod. 14080309.100 - CHEF 1008

Misura utile di cottura 895 mm  
 Usable measure of cooking 895 mm  
 Mesure utile de cuisson 895 mm  
 Garung-Nutzbreite 895 mm

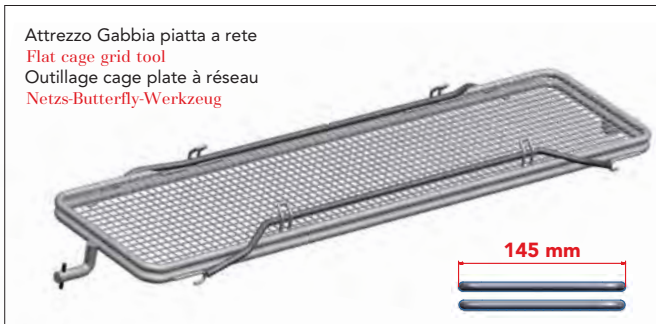
€ 234,00





# Optionals

Attrezzo Gabbia piatta a rete  
 Flat cage grid tool  
 Outillage cage plate à réseau  
 Netzs-Butterfly-Werkzeug



**Cod. 14080299.050 - CHEF 505**

Misura utile di cottura 440 mm  
 Usable measure of cooking 440 mm  
 Mesure utile de cuisson 440 mm  
 Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 160,00

**Cod. 14080300.070 - CHEF 706 - CHEF 708**

Misura utile di cottura 570 mm  
 Usable measure of cooking 570 mm  
 Mesure utile de cuisson 570 mm  
 Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 170,00

**Cod. 14080301.100 - CHEF 1008**

Misura utile di cottura 895 mm  
 Usable measure of cooking 895 mm  
 Mesure utile de cuisson 895 mm  
 Garung-Nutzbreite 895 mm

€ 190,00

Attrezzo teflonato Gabbia piatta a rete  
 Teflon flat cage grid tool  
 Outillage cage plate à réseau téfloné  
 Teflon-Netzs-Butterfly-Werkzeug



**Cod. 14080312.050 - CHEF 505**

Misura utile di cottura 440 mm  
 Usable measure of cooking 440 mm  
 Mesure utile de cuisson 440 mm  
 Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 196,00

**Cod. 14080313.070 - CHEF 706 - CHEF 708**

Misura utile di cottura 570 mm  
 Usable measure of cooking 570 mm  
 Mesure utile de cuisson 570 mm  
 Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 216,00

**Cod. 14080314.100 - CHEF 1008**

Misura utile di cottura 895 mm  
 Usable measure of cooking 895 mm  
 Mesure utile de cuisson 895 mm  
 Garung-Nutzbreite 895 mm

€ 244,00





# Optionals

Attrezzo per Arrosto  
 Tool for Roast  
 Outillage pour Rôti  
 Werkzeug für Braten



**Cod. 14080115.050 - CHEF 505**  
 Misura utile di cottura 375 mm  
 Usable measure of cooking 375 mm  
 Mesure utile de cuisson 375 mm  
 Garung-Nutzbreite 375 mm

€ 144,00

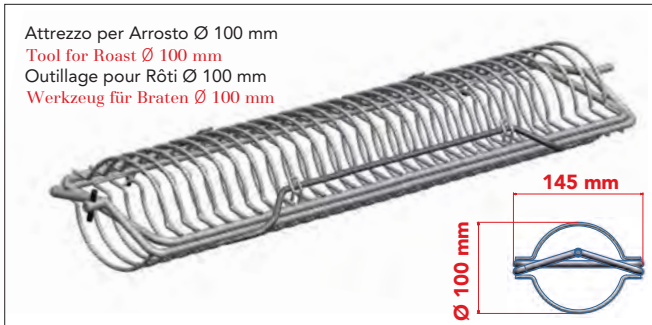
**Cod. 14080017.070 - CHEF 706 - CHEF 708**  
 Misura utile di cottura 525 mm  
 Usable measure of cooking 525 mm  
 Mesure utile de cuisson 525 mm  
 Garung-Nutzbreite 525 mm

€ 150,00

**Cod. 14080007.100 - CHEF 1008**  
 Misura utile di cottura 820 mm  
 Usable measure of cooking 820 mm  
 Mesure utile de cuisson 820 mm  
 Garung-Nutzbreite 820 mm

€ 196,00

Attrezzo per Arrosto Ø 100 mm  
 Tool for Roast Ø 100 mm  
 Outillage pour Rôti Ø 100 mm  
 Werkzeug für Braten Ø 100 mm



**Cod. 14080282.050 - CHEF 505**  
 Misura utile di cottura 450 mm  
 Usable measure of cooking 450 mm  
 Mesure utile de cuisson 450 mm  
 Garung-Nutzbreite 450 mm

€ 180,00

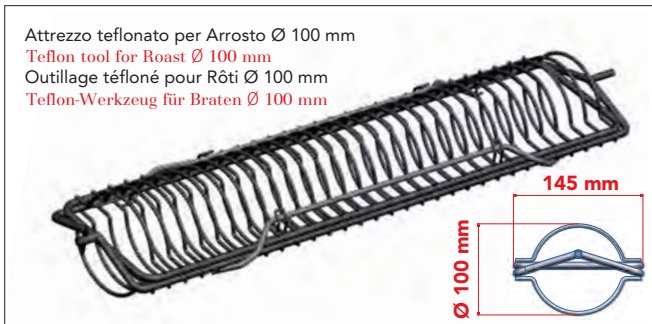
**Cod. 14080283.070 - CHEF 706 - CHEF 708**  
 Misura utile di cottura 605 mm  
 Usable measure of cooking 605 mm  
 Mesure utile de cuisson 605 mm  
 Garung-Nutzbreite 605 mm

€ 190,00

**Cod. 14080311.100 - CHEF 1008**  
 Misura utile di cottura 870 mm  
 Usable measure of cooking 870 mm  
 Mesure utile de cuisson 870 mm  
 Garung-Nutzbreite 870 mm

€ 210,00

Attrezzo teflonato per Arrosto Ø 100 mm  
 Teflon tool for Roast Ø 100 mm  
 Outillage téflonné pour Rôti Ø 100 mm  
 Teflon-Werkzeug für Braten Ø 100 mm



**Cod. 14080318.050 - CHEF 505**  
 Misura utile di cottura 450 mm  
 Usable measure of cooking 450 mm  
 Mesure utile de cuisson 450 mm  
 Garung-Nutzbreite 450 mm

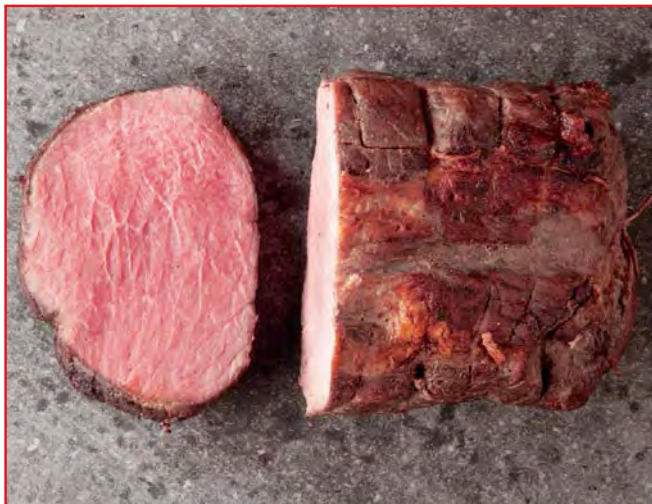
€ 216,00

**Cod. 14080319.070 - CHEF 706 - CHEF 708**  
 Misura utile di cottura 605 mm  
 Usable measure of cooking 605 mm  
 Mesure utile de cuisson 605 mm  
 Garung-Nutzbreite 605 mm

€ 236,00

**Cod. 14080320.100 - CHEF 1008**  
 Misura utile di cottura 870 mm  
 Usable measure of cooking 870 mm  
 Mesure utile de cuisson 870 mm  
 Garung-Nutzbreite 870 mm

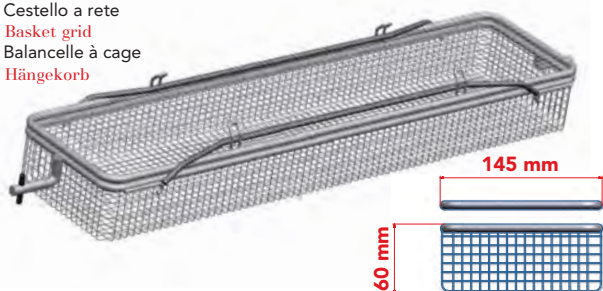
€ 264,00





# Optionals

Cestello a rete  
Basket grid  
Balancelle à cage  
Hängekorb



Cod. 14080133.050 - CHEF 505

Misura utile di cottura 440 mm  
Usable measure of cooking 440 mm  
Mesure utile de cuisson 440 mm  
Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 230,00

Cod. 14080114.070 - CHEF 706 - CHEF 708

Misura utile di cottura 570 mm  
Usable measure of cooking 570 mm  
Mesure utile de cuisson 570 mm  
Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 240,00

Cod. 14080110.100 - CHEF 1008

Misura utile di cottura 890 mm  
Usable measure of cooking 890 mm  
Mesure utile de cuisson 890 mm  
Garung-Nutzbreite 890 mm

€ 296,00





# Optionals



**Cod. 10120005**  
 Carta termica di cottura  
 (rotolo da 200 metri, H 50 cm)  
**Thermic cooking foil (200 m roll, H cm 50)**  
 Papier thermique de cuisson  
 (rouleau de 200 mètres, H 50 cm)  
**Thermo Folie zum Kochen**  
 (Rolle von 200 Metern, H cm 50)

**€ 252,00**



# Optionals



**Cod. 14080337.CHE**

Coppia di forchettoni per asta centrale

Clamps set for central tool

Outillages centrales grosse pièce

Gabel-Set für Mittelwerkzeug

€ 164,00



**Cod. 14080338.CHE**

Coppia di forchettoni

Clamps set

Outillages grosse pièce

Vorlegegabeln

€ 108,00



**Cod. GUANTI-CB**

Guanti termici

Heat-gauntlet

Gants isolants

Wärmeschutzhandschuhe

€ 22,00



**Cod. AROMI-25**

Barattolo da 2,5 kg di aromi

Herbs can 2,5 kg

Boîte d'arômes 2,5 kg

Gewürzdose 2,5 kg

€ 36,00



**Cod. 14100636**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per CHEF 505

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for CHEF 505

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour CHEF 505

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für CHEF 505

€ 676,00

**Cod. 14100637**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per CHEF 706

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for CHEF 706

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour CHEF 706

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für CHEF 706

€ 734,00

**Cod. 14100638**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per CHEF 708

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for CHEF 708

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour CHEF 708

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für CHEF 708

€ 882,00

**Cod. 14100311**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per CHEF 1008

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for CHEF 1008

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour CHEF 1008

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für CHEF 1008

€ 1.048,00



Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
CHEF 505	1	845 mm	600 mm	960 mm	kg 24
CHEF 706	1	1008 mm	730 mm	905 mm	kg 30
CHEF 708	1	1008 mm	800 mm	905 mm	kg 33
CHEF 1008	1	1300 mm	800 mm	905 mm	kg 39

# Optionals



**Cod. 04041107**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per CHEF 505  
Extra intermediate shelf for stand for CHEF 505

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour CHEF 505  
Extra Zwischenablage für Untergestell für CHEF 505

€ 206,00

**Cod. 04041108**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per CHEF 706  
Extra intermediate shelf for stand for CHEF 706

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour CHEF 706  
Extra Zwischenablage für Untergestell für CHEF 706

€ 288,00

**Cod. 04041109**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per CHEF 708  
Extra intermediate shelf for stand for CHEF 708

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour CHEF 708  
Extra Zwischenablage für Untergestell für CHEF 708

€ 344,00

**Cod. 04040408**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per CHEF 1008  
Extra intermediate shelf for stand for CHEF 1008

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour CHEF 1008  
Extra Zwischenablage für Untergestell für CHEF 1008

€ 414,00

## Carni di maiale - **Pork** - Viandes de porc - **Schweinefleisch**

Alimento Food Aliments Lebensmittel	Peso Weight Poids Gewicht	Tempo di cottura Cooking time Temps de cuisson Kochzeit	CHEF 505	CHEF 706	CHEF 708	CHEF 1008
Costina - <b>Rib</b> Travers de porc - <b>Rippen</b>	gr. 120	30 min.	45	72	96	144
Salamella - <b>Sausage (Salamella)</b> Merguez - <b>Wurst</b>	gr. 140	25 min.	45	75	96	144
Salsiccia dolce - <b>Sausage</b> Chipolata-saucisse - <b>Süße Wurst</b>	gr. 150	20 min.	40	72	96	128
Stinco intero di maiale - <b>Pork shank</b> Jambe de porc - <b>Schweinschaxe</b>	gr. 1.000	70 min.	10	18	24	40
Mezzo stinco di maiale - <b>Half pork shank</b> Demi jambe de porc - <b>Halbe Schweinschaxe</b>	gr. 500	50 min.	30	48	64	96
Spalla di maialino - <b>Pork shoulder</b> Épaule de porc - <b>Schweineschulter</b>	gr. 1.300	70 min.	5	12	16	24
Spiedino di maiale - <b>Pork skewer</b> Brochette de porc - <b>Schweinefleischspieß</b>	gr. 150	25 min.	45	72	96	128

## Carni rosse - **Red meat** - Viandes rouges - **Rotes Fleisch**

Alimento Food Aliments Lebensmittel	Peso Weight Poids Gewicht	Tempo di cottura Cooking time Temps de cuisson Kochzeit	CHEF 505	CHEF 706	CHEF 708	CHEF 1008
Roast-beef - <b>Roast beef "rare"</b> Roast-beef - <b>Roastbeef</b>	gr. 2.000	30 min.	10	18	24	32
Stinco di agnello - <b>Lamb shank</b> Jarret d'agneau - <b>Lammhaxe</b>	gr. 600	70 min.	10	18	24	40
Arrosto di manzo - <b>Roast beef</b> Rôti de boeuf - <b>Rinderbraten</b>	gr. 1.000	70 min.	10	18	24	40

## Pesce - **Fish** - Poisson - **Fisch**

Alimento Food Aliments Lebensmittel	Peso Weight Poids Gewicht	Tempo di cottura Cooking time Temps de cuisson Kochzeit	CHEF 505	CHEF 706	CHEF 708	CHEF 1008
Pesce intero - <b>Fish</b> Poisson entier - <b>Voll-Fisch</b>	gr. 600	18 min.	5	12	16	24
Insalata di mare* - <b>Seafood salad*</b> Salade de mer* - <b>Meeresfrüchtesalat*</b>	gr. 100	12 min.	50	120	160	240
Calamari ripieni* - <b>Stuffed squid*</b> Calamars farcis* - <b>Gefüllte Tintenfische*</b>	gr. 100	12 min.	40	84	112	160
Merluzzo* - <b>Cod*</b> Morue* - <b>Kabeljau*</b>	gr. 150	8 min.	30	60	80	120
Polpo* - <b>Octopus*</b> Poulpe* - <b>Krake*</b>	gr. 120	60 min.	25	48	64	96
Cozze* - <b>Mussels*</b> Moules* - <b>Miesmuscheln*</b>	gr. 500	12 min.	5	12	16	24

\* con carta termica di cottura \* with termic cooking foil \* avec papier thermique de cuisson \* mit Thermo Folie zum Kochen

I tempi in tabella sono da ritenersi puramente indicativi e possono perciò variare a seconda di molteplici fattori, quali peso, dimensioni, temperatura iniziale dell'alimento, risultato finale desiderato, ecc.  
The estimated cooking time is absolutely approximate and can change according to different factors such as the product weight and size, the initial product temperature, the desired result, etc.  
Les temps indiqués sur le tableau sont indicatifs et peuvent changer en fonction de différents facteurs tels que le poids, les dimensions, la température initiale de l'aliment, le résultat final désiré, etc.  
Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind rein indikativ und können variieren da von mehreren Faktoren abhängig sind, wie z.B. die Abmessung und die ursprüngliche Temperatur des Lebensmittels, das gewünschte Endresultat, usw.

## Carni bianche - White meat - Viandes blanches - Weißes Fleisch

Alimento Food Aliments Lebensmittel	Peso Weight Poids Gewicht	Tempo di cottura Cooking time Temps de cuisson Kochzeit	Capacità (pz) Capacity (pc) Capacité (pièce) Kapazität (St.)			
			CHEF 505	CHEF 706	CHEF 708	CHEF 1008
Arrosto di vitello - Roast veal Rôti de veau - Kalbsbraten	gr. 1.000	70 min.	10	18	24	40
Girello di vitello - Rump of veal Rond de gîte - Kalbstafelspitz	gr. 1.000	12 min.	5	12	16	24
Arrosto di tacchino - Roast turkey Rôti de dinde - Truthahnbraten	gr. 700	50 min.	15	24	32	48
Arrosto ripieno - Stuffed roast meet Rôti garni - Gefüllter Braten	gr. 1.000	70 min.	10	18	24	40
Coniglio porchettato - Rabbit roast pork Lapin désossé lardé - Kaninchenbraten	gr. 1.000	40 min.	5	12	16	24
Pollo - Chicken Poulet - Hähnchen	gr. 1.000	60 min.	15	24	32	48
Pollo alla diavola - Spatchcock chicken Poulet à la crapaudine - Hähnchen nach Diavola Art	gr. 1.000	50 min.	10	18	24	32
Galletto alla diavola - Spatchcock rooster Coquelet à la crapaudine - Hühnchen nach Diavola Art	gr. 500	45 min.	10	18	24	32
Aletta di pollo - Chicken wing Ailes de poulet - Hähnchenflügel	gr. 120	30 min.	40	60	80	112
Sovracoscia di pollo - Chicken thigh Haut de cuisse - Hähnchenschenkel	gr. 200	40 min.	30	48	64	96
Fuso di pollo - Chicken leg Cuisse de poulet - Hähnchenkeulen	gr. 150	40 min.	30	48	64	96
Spiedino di pollo - Chicken skewer Brochette de poulet - Hühnerspieß	gr. 150	25 min.	45	72	96	128

## Verdure - Vegetables - Légumes - Gemüse

Alimento Food Aliments Lebensmittel	Peso Weight Poids Gewicht	Tempo di cottura Cooking time Temps de cuisson Kochzeit	Capacità (pz) Capacity (pc) Capacité (pièce) Kapazität (St.)			
			CHEF 505	CHEF 706	CHEF 708	CHEF 1008
Patate intere - Whole potatoes Pommes de terre entières - Ganze Kartoffeln	gr. 1.000	60 min.	kg 5	kg 9	kg 12	kg 20
Sedano rapa - Celeriac Céleri-rave - Knollensellerie	gr. 400	80 min.	15	30	40	56
Melanzane intere - Whole aubergines Aubergines entières - Ganze Aubergine	gr. 200	50 min.	10	18	24	40
Carote* - Carrots* Carottes* - Karotten*	gr. 1.000	15 min.	kg 5	kg 12	kg 16	kg 24
Finocchi* - Fennel* Fenouil* - Fenchel*	gr. 1.000	18 min.	kg 5	kg 12	kg 16	kg 24
Julienne di verdure* - Julienne vegetables* Julienne de légumes* - Gemüse Julienne*	gr. 1.000	15 min.	kg 5	kg 12	kg 16	kg 24
Peperoni* - Peppers* Poivrons* - Paprika*	gr. 1.000	15 min.	kg 5	kg 12	kg 16	kg 24
Crauti* - Sauerkraut* Choucroutes* - Sauerkraut*	gr. 1.000	15 min.	kg 5	kg 12	kg 16	kg 24
Fagiolini* - Green beans* Haricots verts* - Grüne Bohnen*	gr. 1.000	15 min.	kg 5	kg 12	kg 16	kg 24

\* con carta termica di cottura \* with termic cooking foil \* avec papier thermique de cuisson \* mit Thermo Folie zum Kochen

I tempi in tabella sono da ritenersi puramente indicativi e possono perciò variare a seconda di molteplici fattori, quali peso, dimensioni, temperatura iniziale dell'alimento, risultato finale desiderato, ecc.  
The estimated cooking time is absolutely approximate and can change according to different factors such as the product weight and size, the initial product temperature, the desired result, etc.  
Les temps indiqués sur le tableau sont indicatifs et peuvent changer en fonction de différents facteurs tels que le poids, les dimensions, la température initiale de l'aliment, le résultat final désiré, etc.  
Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind rein indikativ und können variieren da von mehreren Faktoren abhängig sind, wie z.B. die Abmessung und die ursprüngliche Temperatur des Lebensmittels, das gewünschte Endresultat, usw.



# VR-CHEF

## Cod. 14100660.505 - VR-505 CHEF

Vetrina calda ventilata con ruote per CHEF 505

Warming cabinet on wheels for CHEF 505

Vitrine chaude sur roulettes pour CHEF 505

Warmhalteschrank mit Rädern für CHEF 505

€ 2.016,00

## Cod. 14100661.706 - VR-706 CHEF

Vetrina calda ventilata con ruote per CHEF 706

Warming cabinet on wheels for CHEF 706

Vitrine chaude sur roulettes pour CHEF 706

Warmhalteschrank mit Rädern für CHEF 706

€ 2.174,00

## Cod. 14100662.708 - VR-708 CHEF

Vetrina calda ventilata con ruote per CHEF 708

Warming cabinet on wheels for CHEF 708

Vitrine chaude sur roulettes pour CHEF 708

Warmhalteschrank mit Rädern für CHEF 708

€ 2.316,00

## Cod. 14100663.108 - VR-1008 CHEF

Vetrina calda ventilata con ruote per CHEF 1008

Warming cabinet on wheels for CHEF 1008

Vitrine chaude sur roulettes pour CHEF 1008

Warmhalteschrank mit Rädern für CHEF 1008

€ 2.548,00



Modello Model Modèle Modell	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	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-505 CHEF	2	0°-90° C	845 mm	575 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	kg 69
VR-706 CHEF	2	0°-90° C	1008 mm	705 mm	1050 mm	230V~	2,2 KW	kg 94
VR-708 CHEF	2	0°-90° C	1008 mm	775 mm	1050 mm	230V~	2,2 KW	kg 101
VR-1008 CHEF	2	0°-90° C	1300 mm	775 mm	790 mm	230V~	2,2 KW	kg 96

**Cod. 14100653**

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote per CHEF 505  
**Open cupboard on wheels with rear panel for CHEF 505**  
 Meuble ouvert fermé à l'arrière sur roulettes pour CHEF 505  
**Offener Schrank mit Rückwand und Rädern für CHEF 505**

**€ 1.436,00**

**Cod. 14100657**

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote per CHEF 706  
**Open cupboard on wheels with rear panel for CHEF 706**  
 Meuble ouvert fermé à l'arrière sur roulettes pour CHEF 706  
**Offener Schrank mit Rückwand und Rädern für CHEF 706**

**€ 1.588,00**

**Cod. 14100658**

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote per CHEF 708  
**Open cupboard on wheels with rear panel for CHEF 708**  
 Meuble ouvert fermé à l'arrière sur roulettes pour CHEF 708  
**Offener Schrank mit Rückwand und Rädern für CHEF 708**

**€ 1.646,00**

**Cod. 14100659**

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote per CHEF 1008  
**Open cupboard on wheels with rear panel for CHEF 1008**  
 Meuble ouvert fermé à l'arrière sur roulettes pour CHEF 1008  
**Offener Schrank mit Rückwand und Rädern für CHEF 1008**

**€ 1.834,00**



Mobiletto per Cupboard for Meuble pour Schrank für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
<b>CHEF 505</b>	1	845 mm	575 mm	1000 mm	kg 50
<b>CHEF 706</b>	1	1008 mm	705 mm	1050 mm	kg 75
<b>CHEF 708</b>	1	1008 mm	775 mm	1050 mm	kg 82
<b>CHEF 1008</b>	1	1300 mm	775 mm	1050 mm	kg 104

# Optionals



**Cod. 14080321**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX)  
 per mobiletto per CHEF 505  
**Kit front doors (1 right - 1 left)  
 for cupboard for CHEF 505**  
 Kit portes avant (1 droite - 1 gauche)  
 pour meuble pour CHEF 505  
**Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links)  
 für Schrank für CHEF 505**

**€ 400,00**

**Cod. 14080322**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX)  
 per mobiletto per CHEF 706 e CHEF 708  
**Kit front doors (1 right - 1 left) for cupboard  
 for CHEF 706 and CHEF 708**  
 Kit portes avant (1 droite - 1 gauche)  
 pour meuble pour CHEF 706 et CHEF 708  
**Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links) für Schrank  
 für CHEF 706 und CHEF 708**

**€ 440,00**

**Cod. 14080323**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX)  
 per mobiletto per CHEF 1008  
**Kit front doors (1 right - 1 left)  
 for cupboard for CHEF 1008**  
 Kit portes avant (1 droite - 1 gauche)  
 pour meuble pour CHEF 1008  
**Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links)  
 für Schrank für CHEF 1008**

**€ 528,00**

**Cod. 14100639**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 150 mm per CHEF 505

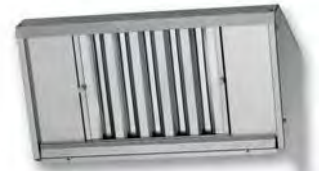
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 150 mm for CHEF 505

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)

avec conduit ø 150 mm pour CHEF 505

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 150 mm für CHEF 505

€ 1.808,00



**Cod. 14100640**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 150 mm per CHEF 706

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 150 mm for CHEF 706

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)

avec conduit ø 150 mm pour CHEF 706

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 150 mm für CHEF 706

€ 1.962,00



**Cod. 14100641**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 150 mm per CHEF 708

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 150 mm for CHEF 708

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)

avec conduit ø 150 mm pour CHEF 708

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 150 mm für CHEF 708

€ 2.014,00

**Cod. 14100650**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 150 mm per CHEF 1008

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 150 mm for CHEF 1008

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)

avec conduit ø 150 mm pour CHEF 1008

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 150 mm für CHEF 1008

€ 2.396,00

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
CHEF 505	1	845 mm	800 mm	400 mm	kg 25
CHEF 706	2	1008 mm	930 mm	400 mm	kg 33
CHEF 708	2	1008 mm	1000 mm	400 mm	kg 36
CHEF 1008	2	1300 mm	1000 mm	400 mm	kg 40

# Optionals



**Cod. 14080200**

Kit motore 675 m<sup>3</sup>/h a velocità variabile (230V ~ - 180W)

Motor Kit 675 m<sup>3</sup>/h changeable speed (230V ~ - 180W)

Kit moteur 675 m<sup>3</sup>/h, vitesse variable (230V ~ - 180W)

Motorsatz 675 m<sup>3</sup>/h mit variabler Geschwindigkeit (230V ~ - 180W)

€ 652,00



**Cod. 14100731**

Modulo filtrante (completo di motore) con carboni attivi mod. CDE 13PM

Filter module (with motor) with activated carbons mod. CDE 13PM

Module de filtrage (avec moteur) avec charbons actifs mod. CDE 13PM

Aktivkohle-Filtermodul (mit Motor) Mod. CDE 13PM

€ 4.780,00



**Cod. 14100585**

Cappa sospesa (aggancio a soffitto) con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm

Hanging hood (ceiling hood) with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

Hotte suspendue (accrochage au plafond) avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit ø 200 mm

Hängende Abzugshaube (Deckenhaube) mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm

**€ 2.424,00**



N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
4	1500 mm	1310 mm	450 mm	kg 58

## Optionals



**Cod. 14080381**

Kit motore 910 m<sup>3</sup>/h a 4 velocità (230V ~ - 290W) per cappa

Motor Kit 910 m<sup>3</sup>/h 4 speeds (230V ~ - 290W) for hood

Kit moteur 910 m<sup>3</sup>/h, 4 vitesses (230V ~ - 290W) pour hotte

Motorsatz 910 m<sup>3</sup>/h mit 4 Geschwindigkeiten (230V ~ - 290W) für Abzugshaube

**€ 470,00**



**Cod. 14100731**

Modulo filtrante (completo di motore) con carboni attivi mod. CDE 13PM

Filter module (with motor) with activated carbons mod. CDE 13PM

Module de filtrage (avec moteur) avec charbons actifs mod. CDE 13PM

Aktivkohle-Filtermodul (mit Motor) Mod. CDE 13PM

**€ 4.780,00**

# Come in un vulcano

Like in a volcano  
Comme dans un volcan  
Wie ein Vulkan

È così che è nata la nostra storia. Non ci ha portati la cicogna, ci ha portati la griglia. O meglio: la ricerca della griglia ideale ha portato Pietro Colombo, ristorante, a trasformarsi in industriale per costruire la griglia che non c'era, quella ideale per il suo ristorante. Il legno e la carbonella, si sa, possono generare fiammate al colare dei grassi in cottura; i fumi di combustione e le bruciature dei cibi così trattati - pare ormai certo - contengono sostanze dannose alla salute.

La serpentina elettrica non scalda in maniera uniforme. Le pietre ollari della nostra tradizione favoriscono il ristagno dei grassi.

Ecco, allora, la griglia a pietra lavica: si riscalda in pochi minuti, non si consuma, non genera ceneri e produce calore assolutamente omogeneo.

Ma la cottura non avviene a contatto con la pietra: i sassi d'origine vulcanica portano a giusta temperatura la griglia su cui porre carni, pesce o verdure, i grassi colano nell'apposita vaschetta. Grande leggerezza, cottura perfetta, resa imbattibile, facilità di pulizia... la notizia d'una griglia così concepita s'è sparsa in un baleno fra i ristoratori del territorio, il successo è stato immediato, ed è sorta così un'intera industria dedicata alla ristorazione. Tecnologia e natura al servizio del gusto: si fa presto a dirlo. Ma ci voleva uno del mestiere per capire quel che serve davvero a uno chef.

This is how our story begins. The stork did not bring us, a grill did. Or better still: the search for the ideal grill is what transformed Pietro Colombo, restaurateur, into an industrialist to construct a perfect grill which did not yet exist, a dream grill for his restaurant. We all know that wood and charcoal can create flash flames when they come into contact with the dripping fats of the cooking meat.

The fumes of the combustion and the searing of the food when this occurs, it now seems almost sure, contain substances which can be hazardous to your health. But an electric grill does not heat in the necessary uniform manner and the traditional hot stones cause the stagnation of fat drippings. And so the lava stone grill was conceived. It heats up in just a few minutes, does not burn out, leaves no ash residue and provides absolutely homogenous heat.

The food is not cooked in direct contact with the stone, instead, the volcanic stones bring the grill up to the correct temperature for the meat, fish and vegetables to be grilled on it, and the resulting liquid fats are collected into their own tray.

Very light weight, perfect grilling, unequalled performance, easy to clean... the news of a grill with these attributes spread like wildfire among the local restaurants and success was instantaneous, giving life to an entire industry dedicated to restaurateurs. Technology and nature at the service of taste: easy to say.

Ah, but it took someone in the business itself to understand what a real chef truly needs.

C'est ainsi que notre histoire est née. Ce n'est pas la cigogne qui nous a apportés, mais une grille.

Ou mieux: la recherche de la grille idéale a amené Pietro Colombo, restaurateur, à se transformer en industriel pour fabriquer la grille qui manquait, la grille idéale pour son restaurant.

Le bois et le charbon de bois, on le sait, peuvent générer des fumées lorsque le gras coule sur le feu pendant la cuisson: les fumées de combustion et les aliments brûlés - c'est désormais une certitude - contiennent des substances dangereuses pour la santé.

Le serpentin électrique ne chauffe pas de manière uniforme. Les pierres ollaires de notre tradition favorisent la stagnation des substances grasses.

Voilà alors la grille à pierre lavique: qui chauffe en quelques minutes, ne se consume pas, ne génère pas de cendres et produit une chaleur absolument homogène.

Mais la cuisson ne se fait pas au contact avec la pierre: les pierres d'origine vulcanique chauffent la grille, sur laquelle sont posées les viandes, les poissons ou les légumes, à la juste température, et les matières grasses coulent dans le petit bac approprié. Grande légèreté, cuisson parfaite, rendement imbattable, facilité de nettoyage... la nouvelle d'une grille ainsi conçue s'est répandue en un éclair parmi les restaurateurs du territoire, le succès a été immédiat, et ainsi une industrie entière dédiée à la restauration est née.

Technologie et nature au service du goût: c'est bien vite dit. Mais il fallait quelqu'un qui soit du métier, pour comprendre ce qui sert à un chef.

Die Historie von CB... Nicht der Storch hat uns gebracht, sondern ein Grill ist für unsere Existenz verantwortlich. Besser gesagt: die Suche nach dem idealen Grill bewog Pietro Colombo, ehemals Gastronom, sich der Industrie zuzuwenden, mit dem Gedanken, einen Grill zu entwickeln, der bis dato noch nicht existierte, den perfekten Grill für sein eigenes Restaurant. Wie wir alle wissen, entstehen durch das Tropfen von Fett auf Holz und Holzkohle während des Grillvorgangs Flammen. Dieser Qualm und Rauch, der mit den Lebensmitteln in direkten Kontakt kommt, enthält für die Gesundheit des Menschen gefährliche Schadstoffe. Dies gilt zwischenzeitlich als erwiesen. Aber ein elektrischer Grill erhitzt sich nicht wie erforderlich gleichmäßig und die traditionellen heißen Steine verringern das Tropfen des Fetts. Da war die Idee für den Lavasteingrill geboren: er erreicht in wenigen Minuten die gewohnten Betriebstemperatur, währt ewig, hinterlässt keine Asche und gewährleistet eine optimale Verteilung der Hitze und eine gleichbleibende, konstante Temperatur. Das Grillen erfolgt nicht im direkten Kontakt mit dem Stein, vielmehr erhitzen die Lavasteine den Grill auf die gewünschte Temperatur, so dass das Fleisch, der Fisch und das Gemüse perfekt darauf gegrillt werden können. Die entstehenden flüssigen Fette tropfen in eine eigens dafür vorgesehene Schale. Ein sehr geringes Gewicht, perfektes Grillen, unübertroffene Leistung und auch noch eine äußerst einfache Säuberung... diese Neuigkeiten über einen Grill mit diesen Eigenschaften verbreiteten sich wie ein Lauffeuer unter den regionalen Restaurants. Der Erfolg kam über Nacht und eine komplette Gastronomiebranche wurde zum Leben erweckt. Technik in Verbindung mit der Natur und das im Dienste des Geschmacks - das ist einfach gesagt. Aber es brauchte jemanden, der dieses Geschäft aus dem Effeff kannte, um zu wissen und zu verstehen, was ein Küchenchef wirklich braucht. Und wer wusste das besser als Pietro Colombo!



# Dal ventre della terra

From the bowels of the earth

Du ventre de la terre

Aus dem Inneren der Erde



La pietra lavica è un prodotto naturale, da considerare eterno, resistente agli urti, alle abrasioni, al calore e al gelo. Geologicamente il basalto - questo è il nome scientifico - è una roccia magmatica effusiva basica di colore scuro, con un contenuto di silice (SiO<sub>2</sub>) relativamente basso (minore del 50% solitamente), ma ricco in calcio. Può avere struttura porfirica, microcristallina o vetrosa. Proviene da un magma solidificatosi velocemente a contatto con l'aria o con l'acqua; la parte superiore della crosta oceanica è composta in prevalenza proprio di basalto.

Le lave basaltiche, avendo scarsa viscosità, in fase d'eruzione fluiscono velocemente all'esterno del vulcano; la colata lavica può ricoprire aree molto estese. Il raffreddamento della massa magmatica provoca la riduzione in volume della stessa, che viene compensata tramite l'apertura di una rete di fratture poligonali che generano una tipica struttura a colonne basaltiche (generalmente esagonali), disposte perpendicolarmente alla superficie che delimita il corpo magmatico, e da cui procede il raffreddamento.

La temperatura d'eruzione del basalto è in genere compresa fra i 1100 ed i 1250 gradi centigradi.

Lava rocks are a naturally occurring product, eternal in the true sense of the word, resistant to blows, abrasions, to heat and also to cold. Geologically speaking basalt - that is its scientific name - is an extrusive igneous rock, dark coloured, with a relatively low (less than 50%, usually) silica (SiO<sub>2</sub>) content which is, however, rich in calcium.

It can have a porphyritic, micro-crystalline or glassy structure. It comes from magma (hot molten lava) which solidified rapidly when it came in contact with air or water.

Most of the upper crust of the bottom of the ocean is made up of basaltic rock, for example.

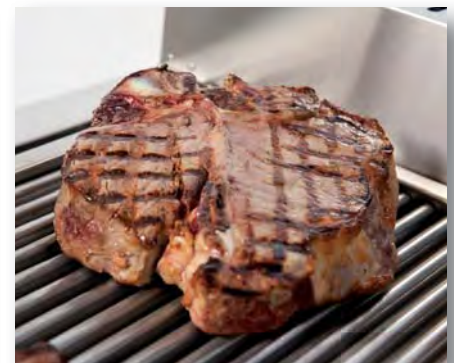
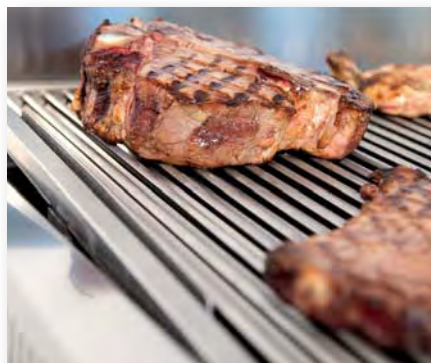
During volcanic eruptions basaltic lava, having a low viscosity level, rapidly flows to the outside of the volcano, and can cover extensive areas. The cooling of the magma mass shrinks its volume considerably.

This is then compensated by the opening of a network of polygonal fractures which then create the typical basalt columns (generally hexagonal) perpendicular to the surface area of the magma and from which it undergoes cooling.

The temperature of the basalt when it erupts is generally between 1100 and 1250 C°.

La pierre lavique est un produit naturel, que l'on peut considérer éternel, résistant aux chocs, aux abrasions, à la chaleur et au gel. Géologiquement le basalte - c'est son nom scientifique - est une roche magmatique effusive basique de couleur foncée, avec un contenu de silice (SiO<sub>2</sub>) relativement bas (moins de 50% généralement), mais riche en calcium. Il peut avoir une structure porphyrique, microcristalline ou vitreuse. Il provient d'un magma qui s'est rapidement solidifié au contact de l'air ou de l'eau; la partie supérieure de la croûte océanique est justement composée en majorité de basalte. Les laves basaltiques, ayant une faible viscosité, en phase d'éruption coulent rapidement à l'extérieur du volcan; la coulée de lave peut recouvrir des aires très étendues. Le refroidissement de la masse de magma provoque la réduction de son volume, qui est compensée par l'ouverture d'un réseau de fractures polygonales qui génèrent une structure typique en colonnes basaltiques (généralement hexagonales), disposées perpendiculairement à la surface qui délimite le corps magmatique, et par lesquelles procède le refroidissement. La température d'éruption du basalte est en général comprise entre 1100 et 1250 degrés celsius.

Der Lavastein ist ein in der Natur vorkommendes Produkt, das im wahrsten Sinne des Wortes ewig Bestand hat. Es ist stoß- und kratzfest, frost- sowie hitzebeständig. Geologisch betrachtet handelt es sich um Basalt. Basalt ist ein basisches (SiO<sub>2</sub>-armes) Ergussgestein. Es besteht vor allem aus einer Mischung von Eisen- und Magnesium-Silikaten mit Olivin und Pyroxen sowie calciumreichem Feldspat (Plagioklas). Basalt ist für gewöhnlich dunkelgrau bis schwarz und besteht zum größten Teil aus einer feinkörnigen Grundmasse. Basalt entsteht, wenn dünnflüssiges, kiesel säurearmes Magma (heiße flüssige Lava) an der Erdoberfläche austritt und durch Luft oder Wasser relativ schnell zu Basaltlava erkaltet. Basalt ist, betrachtet man sowohl die Festländer als auch den Grund der Meere, das Gestein mit der größten Verbreitung. Die Erscheinungsform erkalteter basaltischer Lava ist hauptsächlich von zwei Faktoren abhängig. Eruptierte Lava kühlt recht schnell aus zu einem zusammenhängenden Gesteinsgefüge, das je nach Temperatur und Gasgehalt als Pahoehoe-Lava oder als Aa-Lava erstarrt. Findet die Abkühlung jedoch verzögert statt, entstehen durch das Zusammenziehen nicht selten meterlange eckige Basaltsäulen (Säulenbasalt), die sich senkrecht zur Abkühlungsfläche bilden, bevorzugt mit einer hexagonalen (sechseckigen) Geometrie. Die Eruptionstemperatur des Basalts liegt im Allgemeinen zwischen 1100° und 1250° Celsius.





**Cod. 14100269 - I-47**

Griglia a pietra lavica a gas da banco  
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)

Gas lava rock grill with "UNIVERSAL"  
cooking grid (included)

Gril à pierre volcanique à gaz de comptoir  
avec grille de cuisson système "UNIVERSEL" (inclus)

Gas Lavastein-Tischgrillgerät mit "UNIVERSALEM"  
Grillrost (serienmäßig)

€ 1.444,00

**Cod. 14100270 - I-47 MOB**

Griglia a pietra lavica a gas con mobile a giorno  
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)

Floor standing gas lava rock grill  
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

Gril à pierre volcanique à gaz sur meuble  
avec grille de cuisson système "UNIVERSEL" (inclus)

Gas Lavastein-Standgrillgerät mit "UNIVERSALEM"  
Grillrost (serienmäßig)

€ 1.722,00



A richiesta è possibile sostituire il grigliato "UNIVERSALE" in dotazione con altri. **Considerare differenza di prezzo.**

On demand it is possible to change the included "UNIVERSAL" cooking grid with the other ones. **Please consider price difference.**

Sur demande il est possible de remplacer la grille de cuisson système "UNIVERSEL" par des autres. **Considérer une différence de prix.**

Auf Anfrage ist der "UNIVERSAL" Grillrost (serienmäßig) mit den anderen Grillrosten mit einem **Preisunterschied** ersetzbar.

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Grigliato cottura Cooking grid Surface de cuisson Grillrost	Brucciatori Burners Brûleurs Brenner	Potenza calorifica Calorific value Puissance calorifique Heizwert	Peso Weight Poids Gewicht
I-47	470 mm	700 mm	430 mm*	365x535 mm	1	13 KW	kg 50
I-47 MOB	470 mm	700 mm	850 mm**	365x535 mm	1	13 KW	kg 58

\* Altezza con fumaiolo 530 mm - \* Height with funnel 530 mm - \* Hauteur avec ramasse-fumée 530 mm - \* Höhe mit Rauchfang 530 mm

\*\* Altezza con fumaiolo 950 mm - \*\* Height with funnel 950 mm - \*\* Hauteur avec ramasse-fumée 950 mm - \*\* Höhe mit Rauchfang 950 mm

**Cod. 14100271 - I-65**

Griglia a pietra lavica a gas da banco  
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)

Gas lava rock grill with "UNIVERSAL"  
cooking grid (included)

Gril à pierre volcanique à gaz de comptoir  
avec grille de cuisson système "UNIVERSEL" (inclus)

Gas Lavastein-Tischgrillgerät mit "UNIVERSALEM"  
Grillrost (serienmäßig)

€ 1.984,00

**Cod. 14100272 - I-65 MOB**

Griglia a pietra lavica a gas con mobile a giorno  
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)

Floor standing gas lava rock grill  
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

Gril à pierre volcanique à gaz sur meuble  
avec grille de cuisson système "UNIVERSEL" (inclus)

Gas Lavastein-Standgrillgerät mit "UNIVERSALEM"  
Grillrost (serienmäßig)

€ 2.368,00

**Cod. 14100690 - I-70 MOB****NEW**

Griglia a pietra lavica a gas con mobile a giorno  
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)

Floor standing gas lava rock grill  
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

Gril à pierre volcanique à gaz sur meuble  
avec grille de cuisson système "UNIVERSEL" (inclus)

Gas Lavastein-Standgrillgerät mit "UNIVERSALEM"  
Grillrost (serienmäßig)

€ 2.430,00



A richiesta è possibile sostituire il grigliato "UNIVERSALE" in dotazione con altri. Considerare differenza di prezzo.

On demand it is possible to change the included "UNIVERSAL" cooking grid with the other ones. Please consider price difference.

Sur demande il est possible de remplacer la grille de cuisson système "UNIVERSEL" par des autres. Considérer une différence de prix.

Auf Anfrage ist der "UNIVERSAL" Grillrost (serienmäßig) mit den anderen Grillrosten mit einem Preisunterschied ersetzbar.

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Grigliato cottura Cooking grid Surface de cuisson Grillrost	Brucciatori Burners Brûleurs Brenner	Potenza calorifica Calorific value Puissance calorifique Heizwert	Peso Weight Poids Gewicht
I-65	650 mm	700 mm	430 mm*	550x535 mm	1	13 KW	kg 61
I-65 MOB	650 mm	700 mm	850 mm**	550x535 mm	1	13 KW	kg 70
I-70 MOB	700 mm	700 mm	850 mm**	550x535 mm	1	13 KW	kg 71

\* Altezza con fumaiolo 530 mm - \* Height with funnel 530 mm - \* Hauteur avec ramasse-fumée 530 mm - \* Höhe mit Rauchfang 530 mm

\*\* Altezza con fumaiolo 950 mm - \*\* Height with funnel 950 mm - \*\* Hauteur avec ramasse-fumée 950 mm - \*\* Höhe mit Rauchfang 950 mm

**Cod. 14100340 - I-80/P**

Griglia a pietra lavica a gas da banco  
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)

Gas lava rock grill with "UNIVERSAL"  
cooking grid (included)

Gril à pierre volcanique à gaz de comptoir  
avec grille de cuisson système "UNIVERSEL" (inclus)

Gas Lavastein-Tischgrillgerät mit "UNIVERSALEM"  
Grillrost (serienmäßig)

€ 2.562,00

**Cod. 14100341 - I-80 MOB/P**

Griglia a pietra lavica a gas con mobile a giorno  
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)

Floor standing gas lava rock grill  
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

Gril à pierre volcanique à gaz sur meuble  
avec grille de cuisson système "UNIVERSEL" (inclus)

Gas Lavastein-Standgrillgerät mit "UNIVERSALEM"  
Grillrost (serienmäßig)

€ 2.770,00

**Cod. 14100692 - I-80/900 MOB****NEW**

Griglia a pietra lavica a gas con mobile a giorno  
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)

Floor standing gas lava rock grill  
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

Gril à pierre volcanique à gaz sur meuble  
avec grille de cuisson système "UNIVERSEL" (inclus)

Gas Lavastein-Standgrillgerät mit "UNIVERSALEM"  
Grillrost (serienmäßig)

€ 2.924,00



A richiesta è possibile sostituire il grigliato "UNIVERSALE" in dotazione con altri. Considerare differenza di prezzo.

On demand it is possible to change the included "UNIVERSAL" cooking grid with the other ones. Please consider price difference.

Sur demande il est possible de remplacer la grille de cuisson système "UNIVERSEL" par des autres. Considérer une différence de prix.

Auf Anfrage ist der "UNIVERSAL" Grillrost (serienmäßig) mit den anderen Grillrosten mit einem Preisunterschied ersetzbar.

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Grigliato cottura Cooking grid Surface de cuisson Grillrost	Brucciatori Burners Brûleurs Brenner	Potenza calorifica Calorific value Puissance calorifique Heizwert	Peso Weight Poids Gewicht
I-80/P	800 mm	700 mm	430 mm*	695x535 mm	2	17,5 KW	kg 74
I-80 MOB/P	800 mm	700 mm	850 mm**	695x535 mm	2	17,5 KW	kg 90
I-80/900 MOB	800 mm	900 mm	850 mm**	695x535 mm	2	17,5 KW	kg 95

\* Altezza con fumaiolo 530 mm - \* Height with funnel 530 mm - \* Hauteur avec ramasse-fumée 530 mm - \* Höhe mit Rauchfang 530 mm

\*\* Altezza con fumaiolo 950 mm - \*\* Height with funnel 950 mm - \*\* Hauteur avec ramasse-fumée 950 mm - \*\* Höhe mit Rauchfang 950 mm



**Cod. 14100549 - I-120**

Griglia a pietra lavica a gas da banco  
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)

Gas lava rock grill with "UNIVERSAL"  
cooking grid (included)

Gril à pierre volcanique à gaz de comptoir  
avec grille de cuisson système "UNIVERSEL" (inclus)

Gas Lavastein-Tischgrillgerät mit "UNIVERSALEM"  
Grillrost (serienmäßig)

€ 3.398,00

**Cod. 14100550 - I-120 MOB**

Griglia a pietra lavica a gas con mobile a giorno  
con grigliato "UNIVERSALE" (in dotazione)

Floor standing gas lava rock grill  
with "UNIVERSAL" cooking grid (included)

Gril à pierre volcanique à gaz sur meuble  
avec grille de cuisson système "UNIVERSEL" (inclus)

Gas Lavastein-Standgrillgerät mit "UNIVERSALEM"  
Grillrost (serienmäßig)

€ 3.718,00



A richiesta è possibile sostituire il grigliato "UNIVERSALE" in dotazione con altri. Considerare differenza di prezzo.

On demand it is possible to change the included "UNIVERSAL" cooking grid with the other ones. Please consider price difference.

Sur demande il est possible de remplacer la grille de cuisson système "UNIVERSEL" par des autres. Considérer une différence de prix.

Auf Anfrage ist der "UNIVERSAL" Grillrost (serienmäßig) mit den anderen Grillrosten mit einem Preisunterschied ersetzbar.

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Grigliato cottura Cooking grid Surface de cuisson Grillrost	Brucciatori Burners Brûleurs Brenner	Potenza calorifica Calorific value Puissance calorifique Heizwert	Peso Weight Poids Gewicht
I-120	1200 mm	700 mm	430 mm*	1095x535 mm	2	26 KW	kg 104
I-120 MOB	1200 mm	700 mm	850 mm**	1095x535 mm	2	26 KW	kg 118

\* Altezza con fumaiolo 530 mm - \* Height with funnel 530 mm - \* Hauteur avec ramasse-fumée 530 mm - \* Höhe mit Rauchfang 530 mm

\*\* Altezza con fumaiolo 950 mm - \*\* Height with funnel 950 mm - \*\* Hauteur avec ramasse-fumée 950 mm - \*\* Höhe mit Rauchfang 950 mm

# Optionals



**Cod. 14080035**

Grigliato di cottura Carne per I-47 e I-47 MOB

Meat cooking grid for I-47 and I-47 MOB

Grille de cuisson pour Viande pour I-47 et I-47 MOB

Fleisch Grillrost für I-47 und I-47 MOB

€ 192,00



**Cod. 14080022**

Grigliato di cottura Carne per I-65, I-65 MOB e I-70 MOB

Meat cooking grid for I-65, I-65 MOB and I-70 MOB

Grille de cuisson pour Viande pour I-65, I-65 MOB et I-70 MOB

Fleisch Grillrost für I-65, I-65 MOB und I-70 MOB

€ 242,00

**Cod. 14080031**

Grigliato di cottura Carne per I-80/P, I-80 MOB/P e I-80/900 MOB

Meat cooking grid for I-80/P, I-80 MOB/P and I-80/900 MOB

Grille de cuisson pour Viande pour I-80/P, I-80 MOB/P et I-80/900 MOB

Fleisch Grillrost für I-80/P, I-80 MOB/P und I-80/900 MOB

€ 292,00

**Cod. 14080178**

Grigliato di cottura Carne per I-120 e I-120 MOB

Meat cooking grid for I-120 and I-120 MOB

Grille de cuisson pour Viande pour I-120 et I-120 MOB

Fleisch Grillrost für I-120 und I-120 MOB

€ 422,00



**Cod. 14080036**

Grigliato di cottura Pesce per I-47 e I-47 MOB

Fish cooking grid for I-47 and I-47 MOB

Grille de cuisson pour Poisson pour I-47 et I-47 MOB

Fisch Grillrost für I-47 und I-47 MOB

€ 294,00



**Cod. 14080025**

Grigliato di cottura Pesce per I-65, I-65 MOB e I-70 MOB

Fish cooking grid for I-65, I-65 MOB and I-70 MOB

Grille de cuisson pour Poisson pour I-65, I-65 MOB et I-70 MOB

Fisch Grillrost für I-65, I-65 MOB und I-70 MOB

€ 410,00

**Cod. 14080032**

Grigliato di cottura Pesce per I-80/P, I-80 MOB/P e I-80/900 MOB

Fish cooking grid for I-80/P, I-80 MOB/P and I-80/900 MOB

Grille de cuisson pour Poisson pour I-80/P, I-80 MOB/P et I-80/900 MOB

Fisch Grillrost für I-80/P, I-80 MOB/P und I-80/900 MOB

€ 514,00

**Cod. 14080179**

Grigliato di cottura Pesce per I-120 e I-120 MOB

Fish cooking grid for I-120 and I-120 MOB

Grille de cuisson pour Poisson pour I-120 et I-120 MOB

Fisch Grillrost für I-120 und I-120 MOB

€ 824,00

# Optionals



**Cod. 14080054**

Grigliato di cottura Universale per I-47 e I-47 MOB

Universal cooking grid for I-47 and I-47 MOB

Grille de cuisson système Universel pour I-47 et I-47 MOB

Universal Grillrost für I-47 und I-47 MOB

€ 230,00



**Cod. 14080055**

Grigliato di cottura Universale per I-65, I-65 MOB e I-70 MOB

Universal cooking grid for I-65, I-65 MOB and I-70 MOB

Grille de cuisson système Universel pour I-65, I-65 MOB et I-70 MOB

Universal Grillrost für I-65, I-65 MOB und I-70 MOB

€ 300,00

**Cod. 14080056**

Grigliato di cottura Universale per I-80/P, I-80 MOB/P e I-80/900 MOB

Universal cooking grid for I-80/P, I-80 MOB/P and I-80/900 MOB

Grille de cuisson système Universel pour I-80/P, I-80 MOB/P et I-80/900 MOB

Universal Grillrost für I-80/P, I-80 MOB/P und I-80/900 MOB

€ 380,00

**Cod. 14080177**

Grigliato di cottura Universale per I-120 e I-120 MOB

Universal cooking grid for I-120 and I-120 MOB

Grille de cuisson système Universel pour I-120 et I-120 MOB

Universal Grillrost für I-120 und I-120 MOB

€ 546,00



**Cod. 14080033**

Grigliato di cottura Misto (Carne/Pesce) per I-80/P, I-80 MOB/P e I-80/900 MOB

Mixed cooking grid (Meat/Fish) for I-80/P, I-80 MOB/P and I-80/900 MOB

Grille de cuisson Mixte (Viande/Poisson) pour I-80/P, I-80 MOB/P et I-80/900 MOB

Kombination-Grillrost (Fleisch/Fisch) für I-80/P, I-80 MOB/P und I-80/900 MOB

€ 416,00



**Cod. 14080180**

Grigliato di cottura Misto (Carne/Pesce) per I-120 e I-120 MOB

Mixed cooking grid (Meat/Fish) for I-120 and I-120 MOB

Grille de cuisson Mixte (Viande/Poisson) pour I-120 et I-120 MOB

Kombination-Grillrost (Fleisch/Fisch) für I-120 und I-120 MOB

€ 632,00



# Optionals



**Cod. 14080070**

Grigliato di cottura Misto Universale (Universale/Pesce) per I-80/P, I-80 MOB/P e I-80/900 MOB

Universal mixed cooking grid (Universal/Fish) for I-80/P, I-80 MOB/P and I-80/900 MOB

Grille de cuisson Mixte Universel (Universel/Poisson) pour I-80/P, I-80 MOB/P et I-80/900 MOB

Universaler Kombination-Grillrost (Universal/Fisch) für I-80/P, I-80 MOB/P und I-80/900 MOB

€ 434,00

**Cod. 14080171**

Grigliato di cottura Misto Universale (Universale/Pesce) per I-120 e I-120 MOB

Universal mixed cooking grid (Universal/Fish) for I-120 and I-120 MOB

Grille de cuisson Mixte Universel (Universel/Poisson) pour I-120 et I-120 MOB

Universaler Kombination-Grillrost (Universal/Fisch) für I-120 und I-120 MOB

€ 678,00



**Cod. 14080037**

Portina anteriore per I-47 MOB

Front door for I-47 MOB

Porte antérieure pour I-47 MOB

Vordere Tür für I-47 MOB

€ 94,00

**Cod. 14080324**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX) per I-65 MOB e I-70 MOB

Kit front doors (1 right - 1 left) for I-65 MOB and I-70 MOB

Kit portes avant (1 droite - 1 gauche) pour I-65 MOB et I-70 MOB

Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links) für I-65 MOB und I-70 MOB

€ 160,00

**Cod. 14080325**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX) per I-80 MOB/P e I-80/900 MOB

Kit front doors (1 right - 1 left) for I-80 MOB/P and I-80/900 MOB

Kit portes avant (1 droite - 1 gauche) pour I-80 MOB/P et I-80/900 MOB

Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links) für I-80 MOB/P und I-80/900 MOB

€ 176,00

**Cod. 14080326**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX) per I-120 MOB

Kit front doors (1 right - 1 left) for I-120 MOB

Kit portes avant (1 droite - 1 gauche) pour I-120 MOB

Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links) für I-120 MOB

€ 300,00

# Optionals



**Cod. 01020129**  
Chiusura posteriore per I-47 MOB  
**Rear panel for I-47 MOB**  
Panneau arrière pour I-47 MOB  
**Rückwand für I-47 MOB**

€ 56,00

**Cod. 01160328**  
Chiusura posteriore per I-65 MOB e I-70 MOB  
**Rear panel for I-65 MOB and I-70 MOB**  
Panneau arrière pour I-65 MOB et I-70 MOB  
**Rückwand für I-65 MOB und I-70 MOB**

€ 72,00

**Cod. 01020118**  
Chiusura posteriore per I-80 MOB/P e I-80/900 MOB  
**Rear panel for I-80 MOB/P and I-80/900 MOB**  
Panneau arrière pour I-80 MOB/P et I-80/900 MOB  
**Rückwand für I-80 MOB/P und I-80/900 MOB**

€ 90,00

**Cod. 01160787**  
Chiusura posteriore per I-120 MOB  
**Rear panel for I-120 MOB**  
Panneau arrière pour I-120 MOB  
**Rückwand für I-120 MOB**

€ 114,00



**Cod. 05050501**  
Sacco pietra lavica 9 kg  
**Lava rock bag 9 kg**  
Sac de pierre volcanique 9 kg  
**Lavasteine Sack zu 9 kg**

€ 48,00



**Cod. 10080037**  
Spazzola doppia  
**Double brush**  
Double broche  
**Doppelte Reinigungsbürste**

€ 76,00



**Cod. 10080038**  
Paletta  
**Small shovel**  
Palette  
**Schaufel**

€ 34,00



**Cod. 14080123**  
Raschietto per Grigliato di cottura Universale  
**Scraper for universal cooking grid**  
Racloir pour grille de cuisson système Universel  
**Schaber für universal Grillrost**

€ 36,00

# L'ancora di salvezza

## Life saver L'ancore du salut Der Lebensretter

Alzi la mano chi non ha mai acquistato un pollo arrosto in rosticceria, al supermercato, al mercatino rionale, al centro commerciale. Pochissime mani levate? C'era da immaginarselo. Perché un bel pollo allo spiedo è spesso la soluzione ideale per mettere in tavola qualcosa di buono, sano e appetitoso in un batter d'occhio. Le rubriche di salute & benessere ce l'hanno insegnato: meglio non abbondare con gli insaccati e i formaggi, il contenuto di grassi è troppo elevato, il colesterolo sale alle stelle.

La classica fettina di carne rossa, anch'essa, ne ha più di quanto si pensi. La carne bianca, invece, è magra e salutare: basta avere l'avvertenza di lasciare da parte la pelle del pollo (anche se è così invitante, croccante e dorata...) per poterla servire tranquillamente anche a chi deve seguire regimi dietetici particolarmente leggeri.

E poi, un pollo arrosto fa allegria, dà un'idea di festa.

Senza contare che il pollo cucinato al girarrosto è senz'altro più gustoso di quello cotto a casa: il vapore che resta imprigionato nel forno lo fa rosolare meno, e i grassi restano sul fondo della teglia; per una volta, la cucina casalinga perde al confronto.

E se per i consumatori il pollo allo spiedo è un portento, per chi lo vende è un best seller: così facile da fare, è quasi un tabellone di pubblicità in azione, bello da vedere e deliziosamente profumato, tanto da attirare la gente col suo aroma inconfondibile...

Please raise your hands all those of you who have never bought a roast chicken at a delicatessen, a supermarket, a stand or a shopping mall! Very few hands? Just as expected. Because a nice roasted chicken is often the ideal solution for having something tasty, healthy and delicious on the dinner table in no time at all. Health and wellness magazines have taught us not to overdo with pre-packaged pre-cooked meats and cheeses, as their elevated fat content sends our cholesterol levels to the stars. Even the classic cut of red meat contains more cholesterol than you think. White meat, on the other hand, is lean and healthy: just leave out the skin of the chicken (even though, God knows, it is so good, crispy and golden brown) and you can serve it with a clear conscience even to those loved ones who need to follow a

particularly strict diet. Even better, a roast chicken lifts spirits; it gives the idea of a party. Leaving aside the fact that a chicken roasted at a rotisserie is without a doubt tastier than one made at home, it is also healthier and better for you. The home made one has several drawbacks: the vapour imprisoned in your oven means your chicken browns less, and the fats remain in the bottom of the pan! For once, home cooking loses points! If for the buyer a roast chicken is a marvel, for those who sell it... it is a best seller! Easy to make, it is almost an advertising poster in action, great to look at and fabulously aromatic, it attracts customers just with its unmistakable aromatic lure... yum.

Que lève la main celui qui n'a jamais acheté de poulet grillé dans une rôtisserie, au supermarché, au marché du quartier, au centre commercial. Peu de mains levées? C'est bien ce qu'on imaginait. Parce qu'un bon poulet rôti est souvent la solution idéale lorsque l'on veut mettre à table quelque chose de bon, de sain et d'appétissant en un clin d'oeil. Les rubriques de santé & bien-être nous l'ont enseigné: il vaut mieux ne pas abuser de la charcuterie et du fromage, le contenu de matières grasses est trop élevé, le cholestérol augmente d'une façon vertigineuse. La tranche de viande rouge classique, aussi, en a plus que ce que l'on pense. La viande blanche au contraire, est maigre et salubre: il suffit de bien faire attention à retirer la peau du poulet (même si son croquant et sa dorure vous font envie...) pour pouvoir tranquillement servir la viande à celui qui doit suivre un régime diététique particulièrement léger. Et puis un poulet grillé apporte la joie, donne l'idée de fête. Sans compter que le poulet cuit au tournebroche est sans aucun doute bien plus savoureux que celui cuisiné à la maison: la vapeur qui reste emprisonnée dans le four lui empêche de dorer, et les matières grasses restent dans le plat; pour une fois la cuisine fait maison ne fait pas le poids. Et si pour les consommateurs le poulet à la broche fait des prodiges, celui qui le vend est un best seller: si facile à faire, c'est presque un panneau publicitaire en action, beau à voir et délicieusement parfumé, à tel point qu'il attire les gens avec son arôme unique...





Jeder hebt bitte die Hand, der noch nie ein Brathähnchen in einem Feinkostladen, im Supermarkt, an einem Stand auf dem lokalen Marktplatz oder im Einkaufszentrum gekauft hat. Es sind nur wenige Hände oben? Das war zu erwarten, denn ein schönes Brathähnchen ist oft die ideale Lösung, um etwas Gutes, Gesundes und Leckeres in Windeseile auf den Tisch zu zaubern. Viele verschiedene Gesundheitsmagazine haben uns immer wieder geraten, es nicht mit bereits verpackten und vorgekochten Lebensmitteln, wie z. B. Fleisch und Käse zu übertreiben. Der darin enthaltene Fettgehalt lässt unseren Cholesterinspiegel in die Höhe schießen. Selbst ein klassisches rotes Stück Fleisch, wie ein Steak beispielsweise, enthält mehr Cholesterin, als man denkt. Dagegen ist ein Stück helles Hähnchenfleisch mager und gesund: lassen Sie einfach die Haut weg (wobei wir alle wissen, wie ausgesprochen lecker diese goldbraune, knusprige Haut schmeckt), und man kann es mit gutem Gewissen selbst jenen servieren, die eine strenge Diät befolgen müssen. Es kommt aber noch besser: gegrillte Hähnchen können den Geist beflügeln, wir haben Lust eine Party zu veranstalten. Lassen wir einfach mal die Tatsache stehen, dass ein Brathähnchen von einem Feinkostladen schmackhafter ist, als wir das zu Hause hinkommen, aber es ist auch noch gesünder und daher kurz gesagt, einfach besser für Sie. Das hausgemachte Brathähnchen hat, wenn wir es genauer betrachten, einige Nachteile: Der eingeschlossene Dampf in Ihrem Ofen verhindert, dass das Hähnchen die gewünschte Bräune erhält, ebenfalls sammelt sich das austretende Fett im Bräter. Ganz klar, das zu Hause zubereitete Hähnchen kann hier nicht punkten! Wenn ein gegrilltes Hähnchen für den Käufer eine wahre Gaumenfreude ist, so ist es für den Verkäufer ein sicherer Bestseller. Einfach in der Zubereitung, macht das Grillhähnchen schon währenddessen Werbung in eigener Sache, appetitlich anzusehen und der verführerische Duft, lockt die Kunden von selbst. Einfach nur lecker!



E-

**Cod. 14100443 - E-6P**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte

(6 polli - n° 2 aste) luce 550 mm

Electrical chicken-spit with single spits movement

(6 chickens - 2 spits) light 550 mm

Rôtissoire électrique à paroi

avec mouvement des broches indépendantes et superposées

(6 poulets - 2 broches) portée 550 mm

Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten  
sich einzeln drehenden Spießen

(6 Hähnchen - 2 Spieße) Licht 550 mm

€ 1.608,00

**Cod. 14100581 - E-8P-S2**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte

(8 polli - n° 2 aste) luce 720 mm

Electrical chicken-spit with single spits movement

(8 chickens - 2 spits) light 720 mm

Rôtissoire électrique à paroi

avec mouvement des broches indépendantes et superposées

(8 poulets - 2 broches) portée 720 mm

Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten  
sich einzeln drehenden Spießen

(8 Hähnchen - 2 Spieße) Licht 720 mm

€ 1.940,00

**Cod. 14100582 - E-12P-S3**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte

(12 polli - n° 3 aste) luce 720 mm

Electrical chicken-spit with single spits movement

(12 chickens - 3 spits) light 720 mm

Rôtissoire électrique à paroi

avec mouvement des broches indépendantes et superposées

(12 poulets - 3 broches) portée 720 mm

Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten  
sich einzeln drehenden Spießen

(12 Hähnchen - 3 Spieße) Licht 720 mm

€ 2.350,00

Modello Model Modèle Modell	Aste Spits Broches Spieße	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
E-6P	2	6 (6 kg)	700 mm	360 mm	530 mm	230V~	2,8 KW	kg 29
E-8P-S2	2	8 (8 kg)	880 mm	430 mm	530 mm	230V~	3,5 KW	kg 41
E-12P-S3	3	12 (12 kg)	880 mm	430 mm	710 mm	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	5 KW	kg 51

**Cod. 14100460**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per E-6P

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for E-6P

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour E-6P

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für E-6P

€ 628,00

**Cod. 14100306**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per E-8P-S2

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for E-8P-S2

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour E-8P-S2

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für E-8P-S2

€ 674,00

**Cod. 14100307**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per E-12P-S3

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for E-12P-S3

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour E-12P-S3

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für E-12P-S3

€ 652,00

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
E-6P	1	700 mm	500 mm	1220 mm	kg 20
E-8P-S2	1	900 mm	510 mm	1100 mm	kg 24
E-12P-S3	1	900 mm	510 mm	960 mm	kg 23

## Optionals

**Cod. 04040409**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per E-6P

Extra intermediate shelf for stand for E-6P

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour E-6P

Extra Zwischenablage für Untergestell für E-6P

€ 202,00

**Cod. 04040404**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per E-8P-S2 e E-12P-S3

Extra intermediate shelf for stand for E-8P-S2 and E-12P-S3

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour E-8P-S2 et E-12P-S3

Extra Zwischenablage für Untergestell für E-8P-S2 und E-12P-S3

€ 226,00



E-

**Cod. 14100458 - E-15P-S5**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (15 polli - n° 5 aste) luce 550 mm\*

Electrical chicken-spit with single spits movement (15 chickens - 5 spits) light 550 mm\*

Rôtissoire électrique à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées (15 poulets - 5 broches) portée 550 mm\*

Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzeln drehenden Spießen (15 Hähnchen - 5 Spieße) Licht 550 mm\*

€ 3.332,00

**Cod. 14100462 - E-20P-S5**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (20 polli - n° 5 aste) luce 725 mm\*

Electrical chicken-spit with single spits movement (20 chickens - 5 spits) light 725 mm\*

Rôtissoire électrique à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées (20 poulets - 5 broches) portée 725 mm\*

Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzeln drehenden Spießen (20 Hähnchen - 5 Spieße) Licht 725 mm\*

€ 3.668,00

**Cod. 14100463 - E-30P-S5**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (30 polli - n° 5 aste) luce 1000 mm\*

Electrical chicken-spit with single spits movement (30 chickens - 5 spits) light 1000 mm\*

Rôtissoire électrique à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées (30 poulets - 5 broches) portée 1000 mm\*

Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzeln drehenden Spießen (30 Hähnchen - 5 Spieße) Licht 1000 mm\*

€ 4.824,00



\* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.

\* Container with fat drain-cock included.

\* Lèche-frite avec robinet, inclus.

\* Behälter mit Fett-Ablaufhahn inbegriffen.

Modello Model Modèle Modell	Aste Spits Broches Spieße	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
<b>E-15P-S5</b>	5	15 (15 kg)	705 mm	450 mm	1250 mm	230V 3~ / 400V 3N~	8,3 KW	kg 74
<b>E-20P-S5</b>	5	20 (20 kg)	880 mm	450 mm	1250 mm	230V 3~ / 400V 3N~	10,7 KW	kg 92
<b>E-30P-S5</b>	5	30 (30 kg)	1160 mm	450 mm	1250 mm	230V 3~ / 400V 3N~	15 KW	kg 113

# VR

## Cod. 14100466 - VR-15P-S5

Vetrina calda ventilata con ruote per E-15P-S5

Warming cabinet on wheels for E-15P-S5

Vitrine chaude sur roulettes pour E-15P-S5

Warmhalteschrank mit Rädern für E-15P-S5

€ 1.726,00

## Cod. 14100467 - VR-20P-S5

Vetrina calda ventilata con ruote per E-20P-S5

Warming cabinet on wheels for E-20P-S5

Vitrine chaude sur roulettes pour E-20P-S5

Warmhalteschrank mit Rädern für E-20P-S5

€ 1.812,00

## Cod. 14100468 - VR-30P-S5

Vetrina calda ventilata con ruote per E-30P-S5

Warming cabinet on wheels for E-30P-S5

Vitrine chaude sur roulettes pour E-30P-S5

Warmhalteschrank mit Rädern für E-30P-S5

€ 1.972,00



Modello Model Modèle Modell	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	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-15P-S5	2	0°-90° C	705 mm	450 mm	740 mm	230V~	2,2 KW	kg 47
VR-20P-S5	2	0°-90° C	880 mm	450 mm	740 mm	230V~	2,2 KW	kg 52
VR-30P-S5	2	0°-90° C	1160 mm	450 mm	740 mm	230V~	2,2 KW	kg 66

**Cod. 14100469**

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote per E-15P-S5  
**Open cupboard on wheels with rear panel for E-15P-S5**  
 Meuble ouvert fermé à l'arrière sur roulettes pour E-15P-S5  
 Offener Schrank mit Rückwand und Rädern für E-15P-S5

€ **956,00**

**Cod. 14100470**

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote per E-20P-S5  
**Open cupboard on wheels with rear panel for E-20P-S5**  
 Meuble ouvert fermé à l'arrière sur roulettes pour E-20P-S5  
 Offener Schrank mit Rückwand und Rädern für E-20P-S5

€ **1.028,00**

**Cod. 14100471**

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote per E-30P-S5  
**Open cupboard on wheels with rear panel for E-30P-S5**  
 Meuble ouvert fermé à l'arrière sur roulettes pour E-30P-S5  
 Offener Schrank mit Rückwand und Rädern für E-30P-S5

€ **1.100,00**



Mobiletto per Cupboard for Meuble pour Schrank für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
E-15P-S5	1	705 mm	450 mm	740 mm	kg 41
E-20P-S5	1	880 mm	450 mm	740 mm	kg 46
E-30P-S5	1	1160 mm	450 mm	740 mm	kg 60

## Optionals

**Cod. 14080327**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX)  
 per mobiletto per E-15P-S5  
**Kit front doors (1 right - 1 left)**  
 for cupboard for E-15P-S5  
 Kit portes avant (1 droite - 1 gauche)  
 pour meuble pour E-15P-S5  
 Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links)  
 für Schrank für E-15P-S5

€ **376,00**

**Cod. 14080328**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX)  
 per mobiletto per E-20P-S5  
**Kit front doors (1 right - 1 left)**  
 for cupboard for E-20P-S5  
 Kit portes avant (1 droite - 1 gauche)  
 pour meuble pour E-20P-S5  
 Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links)  
 für Schrank für E-20P-S5

€ **404,00**

**Cod. 14080329**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX)  
 per mobiletto per E-30P-S5  
**Kit front doors (1 right - 1 left)**  
 for cupboard for E-30P-S5  
 Kit portes avant (1 droite - 1 gauche)  
 pour meuble pour E-30P-S5  
 Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links)  
 für Schrank für E-30P-S5

€ **504,00**





E-

**Cod. 14100597 - E-36PB-S6**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm\* (**Acciaio**)  
 Electrical chicken-spit with single spits movement (36 chickens - 6 spits) light 1000 mm\* (**Stainless steel**)  
 Rôtissoire électrique à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées (36 poulets - 6 broches) portée 1000 mm\* (**Acier**)  
 Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzeln drehenden Spießen (36 Hähnchen - 6 Spieße) Licht 1000 mm\* (**Edelstahl**)

€ 5.946,00

**Cod. 14100598 - E-36PB-S6**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm\* (**Nero**)  
 Electrical chicken-spit with single spits movement (36 chickens - 6 spits) light 1000 mm\* (**Black**)  
 Rôtissoire électrique à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées (36 poulets - 6 broches) portée 1000 mm\* (**Noir**)  
 Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzeln drehenden Spießen (36 Hähnchen - 6 Spieße) Licht 1000 mm\* (**Schwarz**)

€ 6.516,00

**Cod. 14100599 - E-36PB-S6**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm\* (**Rosso**)  
 Electrical chicken-spit with single spits movement (36 chickens - 6 spits) light 1000 mm\* (**Red**)  
 Rôtissoire électrique à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées (36 poulets - 6 broches) portée 1000 mm\* (**Rouge**)  
 Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzeln drehenden Spießen (36 Hähnchen - 6 Spieße) Licht 1000 mm\* (**Rot**)

€ 6.516,00



- \* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
- \* Container with fat drain-cock included.
- \* Lèche-frite avec robinet, inclus.
- \* Behälter mit Fett-Ablaufhahn inbegriffen.

Modello	Aste	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung	Gewicht
E-36PB-S6	6	36 (36 kg)	1270 mm	500 mm	1650 mm	230V 3~ / 400V 3N~	18,7 KW	kg 152

E-

**Cod. 14100502 - E-36P-S6**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm\* (**Acciaio**)  
 Electrical chicken-spit with single spits movement (36 chickens - 6 spits) light 1000 mm\* (**Stainless steel**)  
 Rôtissoire électrique à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées (36 poulets - 6 broches) portée 1000 mm\* (**Acier**)  
 Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzel drehenden Spießen (36 Hähnchen - 6 Spieße) Licht 1000 mm\* (**Edelstahl**)

€ 6.184,00

**Cod. 14100521 - E-36P-S6**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm\* (**Nero**)  
 Electrical chicken-spit with single spits movement (36 chickens - 6 spits) light 1000 mm\* (**Black**)  
 Rôtissoire électrique à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées (36 poulets - 6 broches) portée 1000 mm\* (**Noir**)  
 Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzel drehenden Spießen (36 Hähnchen - 6 Spieße) Licht 1000 mm\* (**Schwarz**)

€ 6.754,00

**Cod. 14100519 - E-36P-S6**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm\* (**Rosso**)  
 Electrical chicken-spit with single spits movement (36 chickens - 6 spits) light 1000 mm\* (**Red**)  
 Rôtissoire électrique à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées (36 poulets - 6 broches) portée 1000 mm\* (**Rouge**)  
 Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzel drehenden Spießen (36 Hähnchen - 6 Spieße) Licht 1000 mm\* (**Rot**)

€ 6.754,00

\* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.

\* Container with fat drain-cock included.

\* Lèche-frite avec robinet, inclus.

\* Behälter mit Fett-Ablaufhahn inbegriffen.



Modello Model Modèle Modell	Aste Spits Broches Spieße	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
E-36P-S6	6	36 (36 kg)	1270 mm	500 mm	1950 mm	230V 3~ / 400V 3N~	18,7 KW	kg 175



E-

**Cod. 14100503 - E-48P-S8**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (48 polli - n° 8 aste) luce 1000 mm\* (Acciaio)  
 Electrical chicken-spit with single spits movement (48 chickens - 8 spits) light 1000 mm\* (Stainless steel)  
 Rôtissoire électrique à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées (48 poulets - 8 broches) portée 1000 mm\* (Acier)  
 Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzeln drehenden Spießen (48 Hähnchen - 8 Spieße) Licht 1000 mm\* (Edelstahl)

€ 7.312,00

**Cod. 14100522 - E-48P-S8**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (48 polli - n° 8 aste) luce 1000 mm\* (Nero)  
 Electrical chicken-spit with single spits movement (48 chickens - 8 spits) light 1000 mm\* (Black)  
 Rôtissoire électrique à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées (48 poulets - 8 broches) portée 1000 mm\* (Noir)  
 Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzeln drehenden Spießen (48 Hähnchen - 8 Spieße) Licht 1000 mm\* (Schwarz)

€ 7.982,00

**Cod. 14100520 - E-48P-S8**

Girarrosto elettrico con movimento ad aste singole sovrapposte (48 polli - n° 8 aste) luce 1000 mm\* (Rosso)  
 Electrical chicken-spit with single spits movement (48 chickens - 8 spits) light 1000 mm\* (Red)  
 Rôtissoire électrique à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées (48 poulets - 8 broches) portée 1000 mm\* (Rouge)  
 Elektro-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzeln drehenden Spießen (48 Hähnchen - 8 Spieße) Licht 1000 mm\* (Rot)

€ 7.982,00

- \* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
- \* Container with fat drain-cock included.
- \* Lèche-frite avec robinet, inclus.
- \* Behälter mit Fett-Ablaufhahn inbegriffen.



Modello Model Modèle Modell	Aste Spits Broches Spieße	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
E-48P-S8	8	48 (48 kg)	1270 mm	500 mm	2030 mm	230V 3~ / 400V 3N~	24 KW	kg 180





## G-

**Cod. 14100569 - G-36P-S6**

Girarrosto a gas con movimento ad aste singole sovrapposte  
(36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm\* (**Acciaio**)

Gas chicken-spit with single spits movement  
(36 chickens - 6 spits) light 1000 mm\* (**Stainless steel**)

Rôtissoire à gaz à paroi avec mouvement des broches  
indépendantes et superposées

(36 poulets - 6 broches) portée 1000 mm\* (**Acier**)

Gas-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten  
sich einzel drehenden Spießen

(36 Hähnchen - 6 Spieße) Licht 1000 mm\* (**Edelstahl**)

€ 7.928,00

**Cod. 14100600 - G-36P-S6**

Girarrosto a gas con movimento ad aste singole sovrapposte  
(36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm\* (**Nero**)

Gas chicken-spit with single spits movement  
(36 chickens - 6 spits) light 1000 mm\* (**Black**)

Rôtissoire à gaz à paroi avec mouvement des broches  
indépendantes et superposées

(36 poulets - 6 broches) portée 1000 mm\* (**Noir**)

Gas-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten  
sich einzel drehenden Spießen

(36 Hähnchen - 6 Spieße) Licht 1000 mm\* (**Schwarz**)

€ 8.382,00

**Cod. 14100729 - G-36P-S6**

Girarrosto a gas con movimento ad aste singole sovrapposte  
(36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm\* (**Rosso**)

Gas chicken-spit with single spits movement  
(36 chickens - 6 spits) light 1000 mm\* (**Red**)

Rôtissoire à gaz à paroi avec mouvement des broches  
indépendantes et superposées

(36 poulets - 6 broches) portée 1000 mm\* (**Rouge**)

Gas-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten  
sich einzel drehenden Spießen

(36 Hähnchen - 6 Spieße) Licht 1000 mm\* (**Rot**)

€ 8.382,00



\* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.

\* Container with fat drain-cock included.

\* Lèche-frite avec robinet, inclus.

\* Behälter mit Fett-Ablaufhahn inbegriffen.

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
G-36P-S6	6	36 (36 kg)	1270 mm	500 mm	1950 mm	230V~	450 W	39 KW	kg 201



## G-

**Cod. 14100570 - G-48P-S8**

Girarrosto a gas con movimento ad aste singole sovrapposte  
(48 polli - n° 8 aste) luce 1000 mm\* (**Acciaio**)

Gas chicken-spit with single spits movement  
(48 chickens - 8 spits) light 1000 mm\* (**Stainless steel**)

Rôtissoire à gaz à paroi avec mouvement des broches  
indépendantes et superposées

(48 poulets - 8 broches) portée 1000 mm\* (**Acier**)

Gas-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten  
sich einzel drehenden Spießen

(48 Hähnchen - 8 Spieße) Licht 1000 mm\* (**Edelstahl**)

€ 9.246,00

**Cod. 14100601 - G-48P-S8**

Girarrosto a gas con movimento ad aste singole sovrapposte  
(48 polli - n° 8 aste) luce 1000 mm\* (**Nero**)

Gas chicken-spit with single spits movement  
(48 chickens - 8 spits) light 1000 mm\* (**Black**)

Rôtissoire à gaz à paroi avec mouvement des broches  
indépendantes et superposées

(48 poulets - 8 broches) portée 1000 mm\* (**Noir**)

Gas-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten  
sich einzel drehenden Spießen

(48 Hähnchen - 8 Spieße) Licht 1000 mm\* (**Schwarz**)

€ 9.764,00

**Cod. 14100698 - G-48P-S8**

Girarrosto a gas con movimento ad aste singole sovrapposte  
(48 polli - n° 8 aste) luce 1000 mm\* (**Rosso**)

Gas chicken-spit with single spits movement  
(48 chickens - 8 spits) light 1000 mm\* (**Red**)

Rôtissoire à gaz à paroi avec mouvement des broches  
indépendantes et superposées

(48 poulets - 8 broches) portée 1000 mm\* (**Rouge**)

Gas-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten  
sich einzel drehenden Spießen

(48 Hähnchen - 8 Spieße) Licht 1000 mm\* (**Rot**)

€ 9.764,00



\* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.

\* Container with fat drain-cock included.

\* Lèche-frite avec robinet, inclus.

\* Behälter mit Fett-Ablaufhahn inbegriffen.

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
<b>G-48P-S8</b>	8	48 (48 kg)	1270 mm	500 mm	2030 mm	230V~	560 W	52 KW	kg 211

# Optionals

Schidione completo di forchette

Complete spit with forks

Broche complète de fourchettes pour poulets

Spieß mit Klammern



Cod. 04040676

E-6P - E-15P-S5

Misura utile di cottura 450 mm  
Usable measure of cooking 450 mm  
Mesure utile de cuisson 450 mm  
Garung-Nutzbreite 450 mm

€ 70,00

Cod. 04040538

E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 615 mm  
Usable measure of cooking 615 mm  
Mesure utile de cuisson 615 mm  
Garung-Nutzbreite 615 mm

€ 82,00

Cod. 04040759

E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8

G-36P-S6 - G-48P-S8  
Misura utile di cottura 880 mm  
Usable measure of cooking 880 mm  
Mesure utile de cuisson 880 mm  
Garung-Nutzbreite 880 mm

€ 88,00

Schidione a Forchetta Lunga

Special long spit

Broche deux piques pour poulets

Spezialspieß lang für Hähnchen



Cod. 14080135

E-6P - E-15P-S5

Misura utile di cottura 440 mm  
Usable measure of cooking 440 mm  
Mesure utile de cuisson 440 mm  
Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 90,00

Cod. 14080004

E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 585 mm  
Usable measure of cooking 585 mm  
Mesure utile de cuisson 585 mm  
Garung-Nutzbreite 585 mm

€ 96,00

Cod. 14080147

E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8

G-36P-S6 - G-48P-S8  
Misura utile di cottura 870 mm  
Usable measure of cooking 870 mm  
Mesure utile de cuisson 870 mm  
Garung-Nutzbreite 870 mm

€ 102,00

Schidione rapido per polli

Quick spit for chickens

Broche rapide pour poulets

Schneller Spieß für Hähnchen



Cod. 14080280

E-6P - E-15P-S5

Misura utile di cottura 450 mm  
Usable measure of cooking 450 mm  
Mesure utile de cuisson 450 mm  
Garung-Nutzbreite 450 mm

€ 132,00

Cod. 14080316

E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 570 mm  
Usable measure of cooking 570 mm  
Mesure utile de cuisson 570 mm  
Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 140,00

Cod. 14080317

E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8

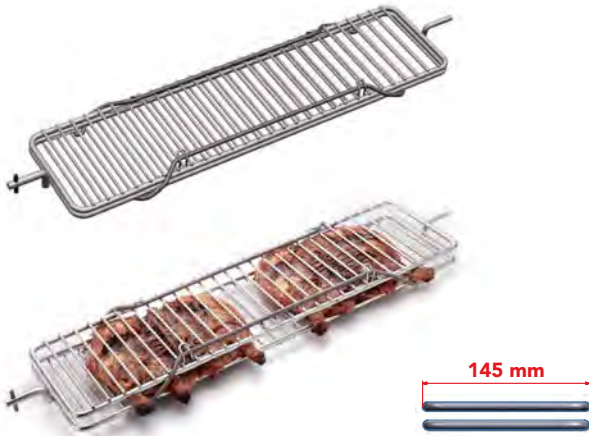
G-36P-S6 - G-48P-S8  
Misura utile di cottura 890 mm  
Usable measure of cooking 890 mm  
Mesure utile de cuisson 890 mm  
Garung-Nutzbreite 890 mm

€ 156,00

# Optionals

Schidione Gabbia piatta

Flat cage grid  
Broche cage plate  
Butterfly-Flachkorb



Cod. 14080116  
E-6P - E-15P-S5

Misura utile di cottura 440 mm  
Usable measure of cooking 440 mm  
Mesure utile de cuisson 440 mm  
Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 130,00

Cod. 14080006

E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5  
Misura utile di cottura 570 mm  
Usable measure of cooking 570 mm  
Mesure utile de cuisson 570 mm  
Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 144,00

Cod. 14080005

E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8  
G-36P-S6 - G-48P-S8  
Misura utile di cottura 895 mm  
Usable measure of cooking 895 mm  
Mesure utile de cuisson 895 mm  
Garung-Nutzbreite 895 mm

€ 180,00

Schidione Gabbia bombata

Convex cage grid  
Broche cage bombée  
Gewölbter Butterfly-Flachkorb



Cod. 14080204

E-6P - E-15P-S5  
Misura utile di cottura 440 mm  
Usable measure of cooking 440 mm  
Mesure utile de cuisson 440 mm  
Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 130,00

Cod. 14080210

E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5  
Misura utile di cottura 570 mm  
Usable measure of cooking 570 mm  
Mesure utile de cuisson 570 mm  
Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 144,00

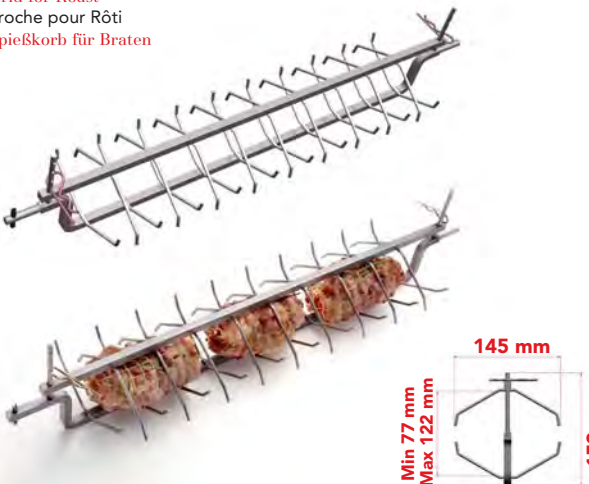
Cod. 14080201

E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8  
G-36P-S6 - G-48P-S8  
Misura utile di cottura 895 mm  
Usable measure of cooking 895 mm  
Mesure utile de cuisson 895 mm  
Garung-Nutzbreite 895 mm

€ 180,00

Schidione per Arrosto

Grid for Roast  
Broche pour Rôti  
Spießkorb für Braten



Cod. 14080115

E-6P - E-15P-S5  
Misura utile di cottura 375 mm  
Usable measure of cooking 375 mm  
Mesure utile de cuisson 375 mm  
Garung-Nutzbreite 375 mm

€ 144,00

Cod. 14080008

E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5  
Misura utile di cottura 550 mm  
Usable measure of cooking 550 mm  
Mesure utile de cuisson 550 mm  
Garung-Nutzbreite 550 mm

€ 164,00

Cod. 14080170

E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8  
G-36P-S6 - G-48P-S8  
Misura utile di cottura 820 mm  
Usable measure of cooking 820 mm  
Mesure utile de cuisson 820 mm  
Garung-Nutzbreite 820 mm

€ 190,00



# Optionals

Schidione speciale a Cestello chiuso  
 Closed basket grid  
 Balancelle panier fermé  
 Geschlossener Hängekorb



Cod. 14080131  
 E-6P - E-15P-S5

Misura utile di cottura 435 mm  
 Usable measure of cooking 435 mm  
 Mesure utile de cuisson 435 mm  
 Garung-Nutzbreite 435 mm

€ 150,00

Cod. 14080132

E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 570 mm  
 Usable measure of cooking 570 mm  
 Mesure utile de cuisson 570 mm  
 Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 190,00

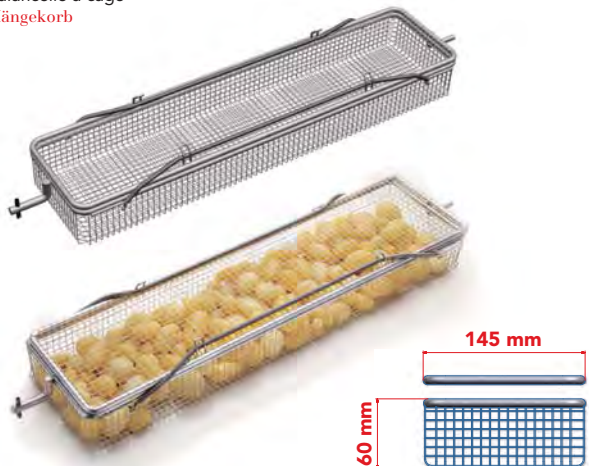
Cod. 14080040

E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8  
 G-36P-S6 - G-48P-S8

Misura utile di cottura 890 mm  
 Usable measure of cooking 890 mm  
 Mesure utile de cuisson 890 mm  
 Garung-Nutzbreite 890 mm

€ 226,00

Cestello a rete  
 Basket grid  
 Balancelle à cage  
 Hängekorb



Cod. 14080133

E-6P - E-15P-S5

Misura utile di cottura 440 mm  
 Usable measure of cooking 440 mm  
 Mesure utile de cuisson 440 mm  
 Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 230,00

Cod. 14080134

E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 570 mm  
 Usable measure of cooking 570 mm  
 Mesure utile de cuisson 570 mm  
 Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 240,00

Cod. 14080110

E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8  
 G-36P-S6 - G-48P-S8

Misura utile di cottura 890 mm  
 Usable measure of cooking 890 mm  
 Mesure utile de cuisson 890 mm  
 Garung-Nutzbreite 890 mm

€ 296,00

Schidione per Porchetta  
 Spit for Roast pig  
 Broche grosse pièce  
 Spieß für Spanferkel



Cod. 14080136

E-6P - E-15P-S5

Misura utile di cottura 460 mm  
 Usable measure of cooking 460 mm  
 Mesure utile de cuisson 460 mm  
 Garung-Nutzbreite 460 mm

€ 118,00

Cod. 14080137

E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5

Misura utile di cottura 630 mm  
 Usable measure of cooking 630 mm  
 Mesure utile de cuisson 630 mm  
 Garung-Nutzbreite 630 mm

€ 126,00

Cod. 14080138

E-30P-S5 - E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8  
 G-36P-S6 - G-48P-S8

Misura utile di cottura 895 mm  
 Usable measure of cooking 895 mm  
 Mesure utile de cuisson 895 mm  
 Garung-Nutzbreite 895 mm

€ 132,00

# Optionals


**Cod. GUANTI-CB**

Guanti termici

Heat-gauntlet

Gants isolants

Wärmeschutzhandschuhe

€ 22,00


**Cod. AROMI-25**

Barattolo da 2,5 kg di aromi

Herbs can 2,5 kg

Boîte d'arômes 2,5 kg

Gewürzdose 2,5 kg

€ 36,00


**Cod. 09CC0007**

 Montaggio timer 120 minuti (solo avvisatore acustico) per E-15P-S5, E-20P-S5, E-30P-S5, E-36PB-S6, E-36P-S6 e E-48P-S8  
 Montage timer 120 minutes (only hearing alarm) for E-15P-S5, E-20P-S5, E-30P-S5, E-36PB-S6, E-36P-S6 and E-48P-S8

 Montage timer 120 minutes (seulement signal sonore) pour E-15P-S5, E-20P-S5, E-30P-S5, E-36PB-S6, E-36P-S6 et E-48P-S8  
 Montage Timer 120 Minuten (nur Alarmsignal) für E-15P-S5, E-20P-S5, E-30P-S5, E-36PB-S6, E-36P-S6 und E-48P-S8

€ 112,00

**Cod. 14100673**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm per E-8P-S2 e E-12P-S3

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm for E-8P-S2 and E-12P-S3

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit ø 200 mm pour E-8P-S2 et E-12P-S3

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm für E-8P-S2 und E-12P-S3

€ 1.398,00

**Cod. 14100472**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm per E-15P-S5

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm for E-15P-S5

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit ø 200 mm pour E-15P-S5

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm für E-15P-S5

€ 1.306,00

**Cod. 14100473**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm per E-20P-S5

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm for E-20P-S5

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit ø 200 mm pour E-20P-S5

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm für E-20P-S5

€ 1.398,00

**Cod. 14100474**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm per E-30P-S5

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm for E-30P-S5

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit ø 200 mm pour E-30P-S5

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm für E-30P-S5

€ 1.656,00

**Cod. 14100523**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm per E-36PB-S6, E-36P-S6 e E-48P-S8

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm for E-36PB-S6, E-36P-S6 and E-48P-S8

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit ø 200 mm pour E-36PB-S6, E-36P-S6 et E-48P-S8

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm für E-36PB-S6, E-36P-S6 und E-48P-S8

€ 1.774,00

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
E-8P-S2 - E-12P-S3 - E-20P-S5	1	880 mm	550 mm	375 mm	kg 21
E-15P-S5	1	705 mm	550 mm	375 mm	kg 18
E-30P-S5	2	1160 mm	550 mm	375 mm	kg 26
E-36PB-S6 - E-36P-S6 - E-48P-S8	2	1270 mm	550 mm	375 mm	kg 28



# Optionals



**Cod. 14080381**

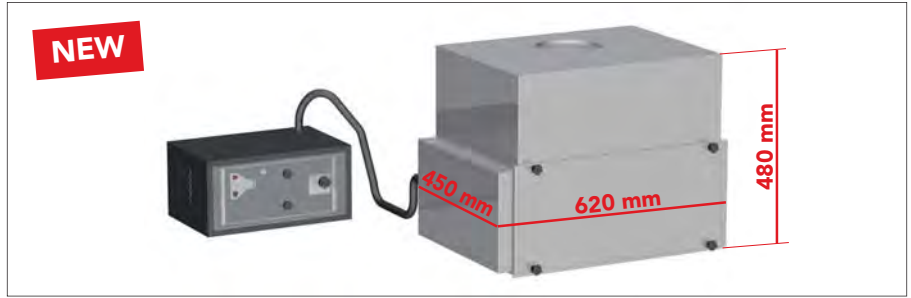
Kit motore 910 m<sup>3</sup>/h a 4 velocità  
(230V~ - 290W) per cappa

Motor Kit 910 m<sup>3</sup>/h 4 speeds  
(230V~ - 290W) for hood

Kit moteur 910 m<sup>3</sup>/h, 4 vitesses  
(230V~ - 290W) pour hotte

Motorsatz 910 m<sup>3</sup>/h mit 4 Geschwindigkeiten  
(230V~ - 290W) für Abzugshaube

€ 470,00



**Cod. 14100731**

Modulo filtrante (completo di motore) con carboni attivi mod. CDE 13PM

Filter module (with motor) with activated carbons mod. CDE 13PM

Module de filtrage (avec moteur) avec charbons actifs mod. CDE 13PM

Aktivkohle-Filtermodul (mit Motor) Mod. CDE 13PM

€ 4.780,00

**Cod. 14100585**

Cappa sospesa (aggancio a soffitto) con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm per G-36P-S6 e G-48P-S8

**Hanging hood (ceiling hood) with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm for G-36P-S6 and G-48P-S8**

Hotte suspendue (accrochage au plafond) avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit ø 200 mm pour G-36P-S6 et G-48P-S8

**Hängende Abzugshaube (Deckenhaube) mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm für G-36P-S6 und G-48P-S8**

**€ 2.424,00**



Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
G-36P-S6 - G-48P-S8	4	1500 mm	1310 mm	450 mm	kg 58

## Optionals

**Cod. 14080381**

Kit motore 910 m<sup>3</sup>/h a 4 velocità (230V~ - 290W) per cappa

**Motor Kit 910 m<sup>3</sup>/h 4 speeds (230V~ - 290W) for hood**

Kit moteur 910 m<sup>3</sup>/h, 4 vitesses (230V~ - 290W) pour hotte

**Motorsatz 910 m<sup>3</sup>/h mit 4 Geschwindigkeiten (230V~ - 290W) für Abzugshaube**

**€ 470,00**

**Cod. 14100731**

Modulo filtrante (completo di motore) con carboni attivi mod. CDE 13PM

**Filter module (with motor) with activated carbons mod. CDE 13PM**

Module de filtrage (avec moteur) avec charbons actifs mod. CDE 13PM

**Aktivkohle-Filtermodul (mit Motor) Mod. CDE 13PM**

**€ 4.780,00**





E-

**Cod. 14100076 - E-8P**

Girarrosto elettrico "serie E" con movimento ad asta singola  
(8 polli - n° 2 aste) luce 720 mm

Electrical chicken-spit "series E" with single spit movement  
(8 chickens - 2 spits) light 720 mm

Rôtissoire électrique "série E"

avec mouvement à broches uniques indépendantes

(8 poulets - 2 broches) portée 720 mm

Elektro-Hähnchengrill "Serie E" mit einzel drehendem Spieß

(8 Hähnchen - 2 Spieße) Licht 720 mm

€ 2.058,00

**Cod. 14100390 - E-8P**

Girarrosto elettrico "serie E" con movimento ad asta singola  
(8 polli - n° 2 aste) luce 720 mm - 3000W 16A 230V~

Electrical chicken-spit "series E" with single spit movement  
(8 chickens - 2 spits) light 720 mm - 3000W 16A 230V~

Rôtissoire électrique "série E"

avec mouvement à broches uniques indépendantes

(8 poulets - 2 broches) portée 720 mm - 3000W 16A 230V~

Elektro-Hähnchengrill "Serie E" mit einzel drehendem Spieß

(8 Hähnchen - 2 Spieße) Licht 720 mm - 3000W 16A 230V~

€ 2.058,00

**Cod. 14100077 - E-12P**

Girarrosto elettrico "serie E" con movimento ad asta singola  
(12 polli - n° 3 aste) luce 720 mm

Electrical chicken-spit "series E" with single spit movement  
(12 chickens - 3 spits) light 720 mm

Rôtissoire électrique "série E"

avec mouvement à broches uniques indépendantes

(12 poulets - 3 broches) portée 720 mm

Elektro-Hähnchengrill "Serie E" mit einzel drehendem Spieß

(12 Hähnchen - 3 Spieße) Licht 720 mm

€ 2.470,00



Modello	Aste	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung	Gewicht
E-8P	2	8 (8 kg)	900 mm	510 mm	490 mm*	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	4 KW	kg 44
E-8P	2	8 (8 kg)	900 mm	510 mm	490 mm*	230V~	3 KW	kg 44
E-12P	3	12 (12 kg)	900 mm	510 mm	540 mm**	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	5,7 KW	kg 51

\* Altezza con vetro alzato 520 mm - \* Height with lift glass 520 mm - \* Hauteur avec vitre soulevée 520 mm - \* Höhe mit Scheibe oben 520 mm

\*\* Altezza con vetro alzato 630 mm - \*\* Height with lift glass 630 mm - \*\* Hauteur avec vitre soulevée 630 mm - \*\* Höhe mit Scheibe oben 630 mm

## G-

**Cod. 14100577 - G-8P**

Girarrosto a gas con movimento ad aste singole sovrapposte (8 polli - n° 2 aste) luce 720 mm

Gas chicken-spit with single spits movement  
(8 chickens - 2 spits) light 720 mm

Rôtissoire à gaz à paroi avec mouvement des broches indépendantes et superposées

(8 poulets - 2 broches) portée 720 mm

Gas-Hähnchengrill mit übereinander angeordneten sich einzel drehenden Spießen

(8 Hähnchen - 2 Spieße) Licht 720 mm

€ 2.224,00

**Cod. 14100281 - G-12P**

Girarrosto a gas "serie G" con movimento ad asta singola (12 polli - n° 3 aste) luce 720 mm

Gas chicken-spit "series G" with single spit movement  
(12 chickens - 3 spits) light 720 mm

Rôtissoire à gaz "série G" avec mouvement à broches uniques indépendantes

(12 poulets - 3 broches) portée 720 mm

Gas-Hähnchengrill "Serie G" mit einzel drehendem Spieß

(12 Hähnchen - 3 Spieße) Licht 720 mm

€ 2.978,00

**Cod. 14100375 - G-20P**

Girarrosto a gas "serie G" con movimento ad asta singola (20 polli - n° 5 aste) luce 720 mm

Gas chicken-spit "series G" with single spit movement  
(20 chickens - 5 spits) light 720 mm

Rôtissoire à gaz "série G" avec mouvement à broches uniques indépendantes

(20 poulets - 5 broches) portée 720 mm

Gas-Hähnchengrill "Serie G" mit einzel drehendem Spieß

(20 Hähnchen - 5 Spieße) Licht 720 mm

€ 3.532,00

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
<b>G-8P</b>	2	8 (8 kg)	880 mm	430 mm	530 mm	230V~	100 W	9 KW	kg 55
<b>G-12P</b>	3	12 (12 kg)	900 mm	510 mm	780 mm*	230V~	130 W	9 KW	kg 70
<b>G-20P</b>	5	20 (20 kg)	900 mm	510 mm	780 mm*	230V~	170 W	9 KW	kg 73

\* Altezza con vetro alzato 1030 mm - \* Height with lift glass 1030 mm - \* Hauteur avec vitre soulevée 1030 mm - \* Höhe mit Scheibe oben 1030 mm

# Optionals

Schidione completo di forchette

Complete spit with forks

Broche complète de fourchettes pour poulets

Spieß mit Klammern



Cod. 04040538

E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P

Misura utile di cottura 615 mm

Usable measure of cooking 615 mm

Mesure utile de cuisson 615 mm

Garung-Nutzbreite 615 mm

€ 82,00

Schidione a Forchetta Lunga

Special long spit

Broche deux piques pour poulets

Spezialspieß lang für Hähnchen



Cod. 14080004

E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P

Misura utile di cottura 585 mm

Usable measure of cooking 585 mm

Mesure utile de cuisson 585 mm

Garung-Nutzbreite 585 mm

€ 96,00

Schidione rapido per polli

Quick spit for chickens

Broche rapide pour poulets

Schneller Spieß für Hähnchen



Cod. 14080316

E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P

Misura utile di cottura 570 mm

Usable measure of cooking 570 mm

Mesure utile de cuisson 570 mm

Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 140,00



# Optionals

Schidione Gabbia piatta  
 Flat cage grid  
 Broche cage plate  
 Butterfly-Flachkorb



Cod. 1408006  
 E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P  
 Misura utile di cottura 570 mm  
 Usable measure of cooking 570 mm  
 Mesure utile de cuisson 570 mm  
 Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 144,00

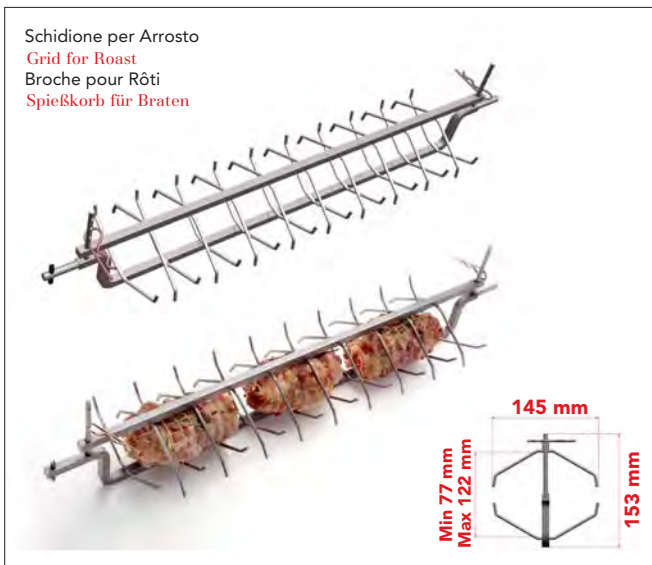
Schidione Gabbia bombata  
 Convex cage grid  
 Broche cage bombée  
 Gewölbter Butterfly-Flachkorb



Cod. 14080210  
 E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P  
 Misura utile di cottura 570 mm  
 Usable measure of cooking 570 mm  
 Mesure utile de cuisson 570 mm  
 Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 144,00

Schidione per Arrosto  
 Grid for Roast  
 Broche pour Rôti  
 Spießkorb für Braten



Cod. 14080008  
 E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P  
 Misura utile di cottura 550 mm  
 Usable measure of cooking 550 mm  
 Mesure utile de cuisson 550 mm  
 Garung-Nutzbreite 550 mm

€ 164,00

# Optionals

Schidione speciale a Cestello chiuso

Closed basket grid

Balancelle panier fermé

Geschlossener Hängekorb



Cod. 14080132

E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P

Misura utile di cottura 570 mm

Usable measure of cooking 570 mm

Mesure utile de cuisson 570 mm

Garung-Nutzbreite 570 mm

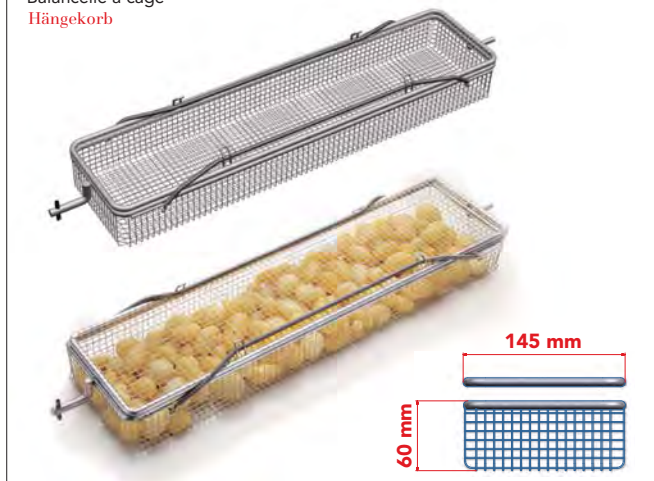
€ 190,00

Cestello a rete

Basket grid

Balancelle à cage

Hängekorb



Cod. 14080134

E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P

Misura utile di cottura 570 mm

Usable measure of cooking 570 mm

Mesure utile de cuisson 570 mm

Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 240,00

Schidione per Porchetta

Spit for Roast pig

Broche grosse pièce

Spieß für Spanferkel



Cod. 14080137

E-8P - E-12P - G-8P - G-12P - G-20P

Misura utile di cottura 630 mm

Usable measure of cooking 630 mm

Mesure utile de cuisson 630 mm

Garung-Nutzbreite 630 mm

€ 126,00

# Optionals

**Cod. GUANTI-CB**

Guanti termici

Heat-gauntlet

Gants isolants

Wärmeschutzhandschuhe

€ 22,00

**Cod. AROMI-25**

Barattolo da 2,5 kg di aromi

Herbs can 2,5 kg

Boîte d'arômes 2,5 kg

Gewürzdose 2,5 kg

€ 36,00

**Cod. 14080088**

Rubinetto scarico grassi su bacinella (ordinazione consigliata all'acquisto del girarrosto) per E-8P, E-12P, G-8P, G-12P e G-20P

Fat drain-cock on container (better to order together with the appliance) for E-8P, E-12P, G-8P, G-12P and G-20P

Lèchefrite avec robinet (on conseille de la commander avec la rôtissoire) pour E-8P, E-12P, G-8P, G-12P et G-20P

Behälter mit Fett-Ablaufhahn (vorzugsweise mit dem Gerät bestellen) für E-8P, E-12P, G-8P, G-12P und G-20P

€ 134,00

## 12/24V

cad. / each / chaque / je

**Cod. SG1224VT**Montaggio Motoriduttore 12/24V  
per G-8P, G-12P e G-20P

Montage Gearmotor 12/24V for G-8P, G-12P and G-20P

Montage motoreducteur 12/24V  
pour G-8P, G-12P et G-20PMontage Getriebemotor 12/24V  
für G-8P, G-12P und G-20P

€ 90,00



# VR

## Cod. 14100127 - VR-8/12E

Vetrina calda ventilata con ruote per E-8P e E-12P

Warming cabinet on wheels for E-8P and E-12P

Vitrine chaude sur roulettes pour E-8P et E-12P

Warmhalteschrank mit Rädern für E-8P und E-12P

€ 2.056,00

## Cod. 14100128 - VR-12G/G20P

Vetrina calda ventilata con ruote per G-12P e G-20P

Warming cabinet on wheels for G-12P and G-20P

Vitrine chaude sur roulettes pour G-12P et G-20P

Warmhalteschrank mit Rädern für G-12P und G-20P

€ 2.000,00



Modello Model Modèle Modell	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	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-8/12E	2	0°-90° C	900 mm	510 mm	1155 mm	230V~	2,2 KW	kg 63
VR-12G/G20P	2	0°-90° C	900 mm	510 mm	960 mm	230V~	2,2 KW	kg 59

**Cod. 14100306**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per E-8P, E-12P e G-8P

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for E-8P, E-12P and G-8P

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour E-8P, E-12P et G-8P

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für E-8P, E-12P und G-8P

€ **674,00**

**Cod. 14100307**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per G-12P e G-20P

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for G-12P and G-20P

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour G-12P et G-20P

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für G-12P und G-20P

€ **652,00**

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
E-8P - E-12P - G-8P	1	900 mm	510 mm	1100 mm	kg 24
G-12P - G-20P	1	900 mm	510 mm	960 mm	kg 23

## Optionals

**Cod. 04040404**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per E-8P, E-12P, G-8P, G-12P e G-20P

Extra intermediate shelf for stand for E-8P, E-12P, G-8P, G-12P and G-20P

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour E-8P, E-12P, G-8P, G-12P et G-20P

Extra Zwischenablage für Untergestell für E-8P, E-12P, G-8P, G-12P und G-20P

€ **226,00**

**Cod. 14100715**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 200 mm per E-8P e E-12P

Hood with labyrinth inox filters (without motor)  
with rosette ø 200 mm for E-8P and E-12P-

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)  
avec conduit ø 200 mm pour E-8P et E-12P

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor)  
und Rosette ø 200 mm für E-8P und E-12P

€ 1.398,00



Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
E-8P - E-12P	1	880 mm	550 mm	375 mm	kg 21

## Optionals

**Cod. 14080381**

Kit motore 910 m<sup>3</sup>/h a 4 velocità  
(230V ~ - 290W) per cappa

Motor Kit 910 m<sup>3</sup>/h 4 speeds  
(230V ~ - 290W) for hood

Kit moteur 910 m<sup>3</sup>/h, 4 vitesses  
(230V ~ - 290W) pour hotte

Motorsatz 910 m<sup>3</sup>/h mit 4 Geschwindigkeiten  
(230V ~ - 290W) für Abzugshaube

€ 470,00

**Cod. 14100731**

Modulo filtrante (completo di motore) con carboni attivi mod. CDE 13PM

Filter module (with motor) with activated carbons mod. CDE 13PM

Module de filtrage (avec moteur) avec charbons actifs mod. CDE 13PM

Aktivkohle-Filtermodul (mit Motor) Mod. CDE 13PM

€ 4.780,00



Girarrosti Planetari

Planetary

Chicken-Spits

Rôtissoires

planétaires

Planeten-

Hähnchengrills



**Cod. 14100078 - P7/5 (20P)**

Girarrosto planetario **ELETTRICO**  
(20 polli - n° 5 aste) luce 708 mm\*  
**ELECTRICAL** planetary chicken-spit  
(20 chickens - 5 spits) light 708 mm\*  
Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE**  
(20 poulets - 5 broches) portée 708 mm\*  
**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill  
(20 Hähnchen - 5 Spieße) Licht 708 mm\*

€ 4.734,00

**Cod. 14100079 - P10/4 (24P)**

Girarrosto planetario **ELETTRICO**  
(24 polli - n° 4 aste) luce 1000 mm\*\*  
**ELECTRICAL** planetary chicken-spit  
(24 chickens - 4 spits) light 1000 mm\*\*  
Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE**  
(24 poulets - 4 broches) portée 1000 mm\*\*  
**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill  
(24 Hähnchen - 4 Spieße) Licht 1000 mm\*\*

€ 6.320,00

**Cod. 14100080 - P10/5 (30P)**

Girarrosto planetario **ELETTRICO**  
(30 polli - n° 5 aste) luce 1000 mm\*\*  
**ELECTRICAL** planetary chicken-spit  
(30 chickens - 5 spits) light 1000 mm\*\*  
Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE**  
(30 poulets - 5 broches) portée 1000 mm\*\*  
**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill  
(30 Hähnchen - 5 Spieße) Licht 1000 mm\*\*

€ 6.738,00

**Cod. 14100081 - P10/6 (36P)**

Girarrosto planetario **ELETTRICO**  
(36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm\*\*  
**ELECTRICAL** planetary chicken-spit  
(36 chickens - 6 spits) light 1000 mm\*\*  
Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE**  
(36 poulets - 6 broches) portée 1000 mm\*\*  
**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill  
(36 Hähnchen - 6 Spieße) Licht 1000 mm\*\*

€ 7.336,00

**Cod. 14100082 - P10/8 (48P)**

Girarrosto planetario **ELETTRICO**  
(48 polli - n° 8 aste) luce 1000 mm\*\*  
**ELECTRICAL** planetary chicken-spit  
(48 chickens - 8 spits) light 1000 mm\*\*  
Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE**  
(48 poulets - 8 broches) portée 1000 mm\*\*  
**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill  
(48 Hähnchen - 8 Spieße) Licht 1000 mm\*\*

€ 8.098,00



- \* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
- \* Container with fat drain-cock included.
- \* Lèche-frite avec robinet, inclus.
- \* Behälter mit Fett-Ablauf inbegriffen.



- \*\* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.
- \*\* Containers with fat drain-cock included.
- \*\* Lèche-frites avec robinet, inclus.
- \*\* Behälter mit Fett-Ablauf inbegriffen.

Modello	Aste	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza con vetro alzato	Tensione	Potenza	Peso
Model	Spits	Chickens	Width	Depth	Height	Height with lift glass	Voltage	Power	Weight
Modèle	Broches	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec vitre soulevée	Tension	Puissance	Poids
Modell	Spieße	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Höhe mit Scheibe oben	Spannung	Leistung	Gewicht
<b>P7/5 (20P)</b>	5	20 (20 kg)	1008 mm	660 mm	820 mm	870 mm	230V 3~ / 400V 3N~	7,3 KW	kg 106
<b>P10/4 (24P)</b>	4	24 (24 kg)	1300 mm	660 mm	820 mm	870 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	kg 120
<b>P10/5 (30P)</b>	5	30 (30 kg)	1300 mm	660 mm	820 mm	870 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	kg 123
<b>P10/6 (36P)</b>	6	36 (36 kg)	1300 mm	730 mm	890 mm	990 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	kg 144
<b>P10/8 (48P)</b>	8	48 (48 kg)	1300 mm	800 mm	960 mm	1110 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,5 KW	kg 163

**Cod. 14100083 - 2/P10-6 (72P)**

Girarrosto planetario **ELETTRICO** con ruote  
(72 polli - n° 6 aste per camera) luce 1000 mm\*  
**ELECTRICAL** planetary chicken-spit on wheels  
(72 chickens - 6 spits each chamber) light 1000 mm\*  
Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE** sur roulettes  
(72 poulets - 6 broches par chambre) portée 1000 mm\*  
**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill mit Rädern  
(72 Hähnchen - 6 Spieße je Kammer) Licht 1000 mm\*

€ **16.036,00**

**Cod. 14100084 - 2/P10-8 (96P)**

Girarrosto planetario **ELETTRICO** con ruote  
(96 polli - n° 8 aste per camera) luce 1000 mm\*  
**ELECTRICAL** planetary chicken-spit on wheels  
(96 chickens - 8 spits each chamber) light 1000 mm\*  
Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE** sur roulettes  
(96 poulets - 8 broches par chambre) portée 1000 mm\*  
**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill mit Rädern  
(96 Hähnchen - 8 Spieße je Kammer) Licht 1000 mm\*

€ **17.952,00**



\* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

\* Containers with fat drain-cock included.

\* Lèche-frites avec robinet, inclus.

\* Behälter mit Fett-Ablauf inbegriffen.

Modello Model Modèle Modell	Aste Spits Broches Spieße	Polli Chickens Poulets Hähnchen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Altezza con vetro alzato Height with lift glass Hauteur avec vitre soulevée Höhe mit Scheibe oben	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>2/P10-6 (72P)</b>	12	72 (72 kg)	1300 mm	730 mm	1890 mm	1990 mm	230V 3~ / 400V 3N~	19 KW	kg 293
<b>2/P10-8 (96P)</b>	16	96 (96 kg)	1300 mm	800 mm	2030 mm	2180 mm	230V 3~ / 400V 3N~	19 KW	kg 366



**Cod. 14100282 - P7/5 (20P)**

Girarrosto planetario a GAS  
(20 polli - n° 5 aste) luce 708 mm\*  
**GAS planetary chicken-spit**  
(20 chickens - 5 spits) light 708 mm\*  
Rôtissoire planétaire à GAZ  
(20 poulets - 5 broches) portée 708 mm\*  
**GAS Planeten-Hähnchengrill**  
(20 Hähnchen - 5 Spieße) Licht 708 mm\*

€ 5.160,00

**Cod. 14100283 - P10/4 (24P)**

Girarrosto planetario a GAS  
(24 polli - n° 4 aste) luce 1000 mm\*\*  
**GAS planetary chicken-spit**  
(24 chickens - 4 spits) light 1000 mm\*\*  
Rôtissoire planétaire à GAZ  
(24 poulets - 4 broches) portée 1000 mm\*\*  
**GAS Planeten-Hähnchengrill**  
(24 Hähnchen - 4 Spieße) Licht 1000 mm\*\*

€ 6.468,00

**Cod. 14100284 - P10/5 (30P)**

Girarrosto planetario a GAS  
(30 polli - n° 5 aste) luce 1000 mm\*\*  
**GAS planetary chicken-spit**  
(30 chickens - 5 spits) light 1000 mm\*\*  
Rôtissoire planétaire à GAZ  
(30 poulets - 5 broches) portée 1000 mm\*\*  
**GAS Planeten-Hähnchengrill**  
(30 Hähnchen - 5 Spieße) Licht 1000 mm\*\*

€ 6.962,00

**Cod. 14100285 - P10/6 (36P)**

Girarrosto planetario a GAS  
(36 polli - n° 6 aste) luce 1000 mm\*\*  
**GAS planetary chicken-spit**  
(36 chickens - 6 spits) light 1000 mm\*\*  
Rôtissoire planétaire à GAZ  
(36 poulets - 6 broches) portée 1000 mm\*\*  
**GAS Planeten-Hähnchengrill**  
(36 Hähnchen - 6 Spieße) Licht 1000 mm\*\*

€ 7.450,00

**Cod. 14100286 - P10/8 (48P)**

Girarrosto planetario a GAS  
(48 polli - n° 8 aste) luce 1000 mm\*\*  
**GAS planetary chicken-spit**  
(48 chickens - 8 spits) light 1000 mm\*\*  
Rôtissoire planétaire à GAZ  
(48 poulets - 8 broches) portée 1000 mm\*\*  
**GAS Planeten-Hähnchengrill**  
(48 Hähnchen - 8 Spieße) Licht 1000 mm\*\*

€ 8.324,00



- \* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
- \* Container with fat drain-cock included.
- \* Lèchefrite avec robinet, inclus.
- \* Behälter mit Fett-Ablauf inbegriffen.



- \*\* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.
- \*\* Containers with fat drain-cock included.
- \*\* Lèchefrites avec robinet, inclus.
- \*\* Behälter mit Fett-Ablauf inbegriffen.

Modello Model Modèle	Aste Spits Broches Spieße	Polli Chickens Poulets Hähnchen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Altezza con vetro alzato Height with lift glass Hauteur avec vitre soulevée Höhe mit Scheibe oben	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Portata termica Thermic Capacity Débit calorifique Thermische Fähigkeit	Peso Weight Poids Gewicht
<b>P7/5 (20P)</b>	5	20 (20 kg)	1008 mm	660 mm	900 mm	900 mm	230V~	180 W	9 KW	kg 123
<b>P10/4 (24P)</b>	4	24 (24 kg)	1300 mm	660 mm	900 mm	900 mm	230V~	180 W	13,5 KW	kg 140
<b>P10/5 (30P)</b>	5	30 (30 kg)	1300 mm	660 mm	900 mm	900 mm	230V~	180 W	13,5 KW	kg 142
<b>P10/6 (36P)</b>	6	36 (36 kg)	1300 mm	730 mm	970 mm	990 mm	230V~	180 W	13,5 KW	kg 160
<b>P10/8 (48P)</b>	8	48 (48 kg)	1300 mm	800 mm	1010 mm	1080 mm	230V~	180 W	13,5 KW	kg 182

**Cod. 14100524 - 2/P10-8 (96P)**

Girarrosto planetario a **GAS** con piedini  
(96 polli - n° 8 aste per camera) luce 1000 mm\*

**GAS** planetary chicken-spit with feet  
(96 chickens - 8 spits each chamber) light 1000 mm\*

Rôtissoire planétaire à **GAZ** sur pieds  
(96 poulets - 8 broches par chambre) portée 1000 mm\*

**GAS** Planeten-Hähnchengrill mit Füßen  
(96 Hähnchen - 8 Spieße je Kammer) Licht 1000 mm\*

€ **17.532,00**



\* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

\* Containers with fat drain-cock included.

\* Lèchefrites avec robinet, inclus.

\* Behälter mit Fett-Ablauf inbegriffen.

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
<b>2/P10-8 (96P)</b>	16	96 (96 kg)	1300 mm	940 mm	2090 mm**	230V~	360 W	27 KW	kg 380

\*\* Altezza con vetro alzato 2160 mm - \*\* Height with lift glass 2160 mm - \*\* Hauteur avec vitre soulevée 2160 mm - \*\* Höhe mit Scheibe oben 2160 mm

# Optionals

Schidione completo di forchette

Complete spit with forks

Broche complète de fourchettes pour poulets

Spieß mit Klammern



Cod. 04040658

P7/5

Misura utile di cottura 600 mm

Usable measure of cooking 600 mm

Mesure utile de cuisson 600 mm

Garung-Nutzbreite 600 mm

€ 82,00

Cod. 04040877

P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8

Misura utile di cottura 880 mm

Usable measure of cooking 880 mm

Mesure utile de cuisson 880 mm

Garung-Nutzbreite 880 mm

€ 88,00

Schidione a Forchetta Lunga

Special long spit

Broche deux piques pour poulets

Spezialspieß lang für Hähnchen



Cod. 14080019

P7/5

Misura utile di cottura 590 mm

Usable measure of cooking 590 mm

Mesure utile de cuisson 590 mm

Garung-Nutzbreite 590 mm

€ 94,00

Cod. 14080003

P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8

Misura utile di cottura 870 mm

Usable measure of cooking 870 mm

Mesure utile de cuisson 870 mm

Garung-Nutzbreite 870 mm

€ 118,00

Schidione rapido per polli

Quick spit for chickens

Broche rapide pour poulets

Schneller Spieß für Hähnchen



Cod. 14080281

P7/5

Misura utile di cottura 610 mm

Usable measure of cooking 610 mm

Mesure utile de cuisson 610 mm

Garung-Nutzbreite 610 mm

€ 140,00

Cod. 14080298

P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8

Misura utile di cottura 890 mm

Usable measure of cooking 890 mm

Mesure utile de cuisson 890 mm

Garung-Nutzbreite 890 mm

€ 156,00



# Optionals

Schidione Gabbia piatta

Flat cage grid  
Broche cage plate  
Butterfly-Flachkorb



Cod. 14080018  
P7/5

Misura utile di cottura 570 mm  
Usable measure of cooking 570 mm  
Mesure utile de cuisson 570 mm  
Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 144,00

Cod. 14080005  
P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8

Misura utile di cottura 895 mm  
Usable measure of cooking 895 mm  
Mesure utile de cuisson 895 mm  
Garung-Nutzbreite 895 mm

€ 180,00

Schidione Gabbia bombata

Convex cage grid  
Broche cage bombée  
Gewölbter Butterfly-Flachkorb



Cod. 14080202  
P7/5

Misura utile di cottura 570 mm  
Usable measure of cooking 570 mm  
Mesure utile de cuisson 570 mm  
Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 144,00

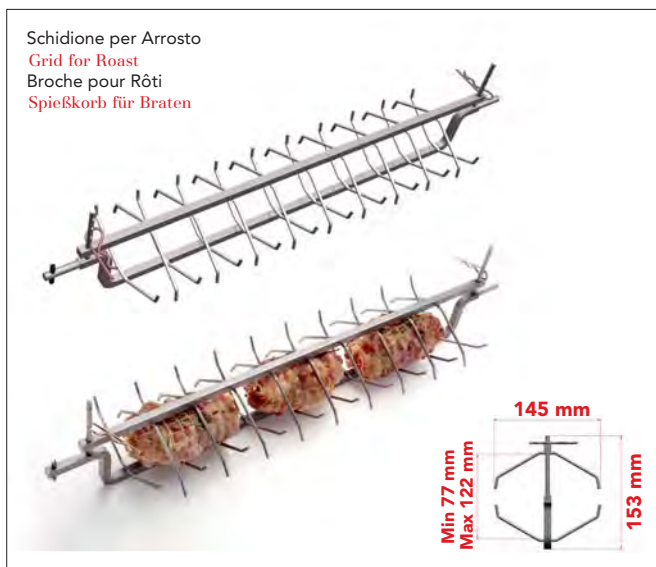
Cod. 14080201  
P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8

Misura utile di cottura 895 mm  
Usable measure of cooking 895 mm  
Mesure utile de cuisson 895 mm  
Garung-Nutzbreite 895 mm

€ 180,00

Schidione per Arrosto

Grid for Roast  
Broche pour Rôti  
Spießkorb für Braten



Cod. 14080017  
P7/5

Misura utile di cottura 525 mm  
Usable measure of cooking 525 mm  
Mesure utile de cuisson 525 mm  
Garung-Nutzbreite 525 mm

€ 150,00

Cod. 14080007  
P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8

Misura utile di cottura 820 mm  
Usable measure of cooking 820 mm  
Mesure utile de cuisson 820 mm  
Garung-Nutzbreite 820 mm

€ 196,00

# Optionals

Schidione speciale a Cestello chiuso

Closed basket grid  
Balancelle panier fermé  
Geschlossener Hängekorb



Cod. 14080039  
P7/5

Misura utile di cottura 570 mm  
Usable measure of cooking 570 mm  
Mesure utile de cuisson 570 mm  
Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 190,00

Cod. 14080040

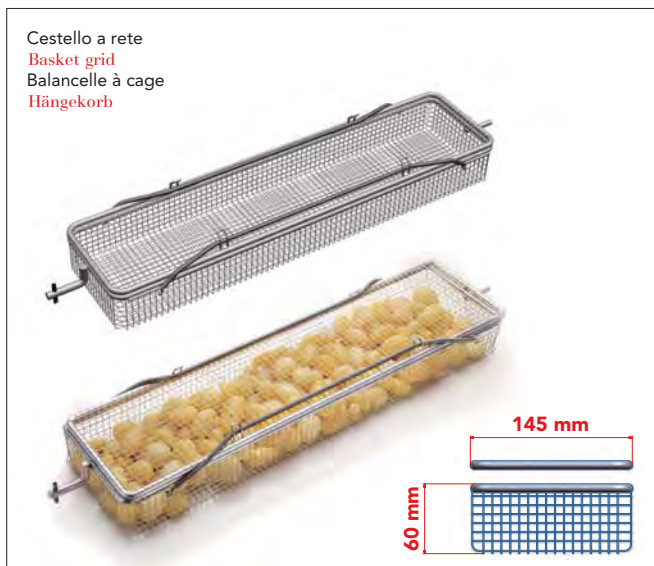
P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8

Misura utile di cottura 890 mm  
Usable measure of cooking 890 mm  
Mesure utile de cuisson 890 mm  
Garung-Nutzbreite 890 mm

€ 226,00

Cestello a rete

Basket grid  
Balancelle à cage  
Hängekorb



Cod. 14080114

P7/5

Misura utile di cottura 570 mm  
Usable measure of cooking 570 mm  
Mesure utile de cuisson 570 mm  
Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 240,00

Cod. 14080110

P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8

Misura utile di cottura 890 mm  
Usable measure of cooking 890 mm  
Mesure utile de cuisson 890 mm  
Garung-Nutzbreite 890 mm

€ 296,00



Cod. 14080337

Coppia di forchettoni per Porchetta

Clamps set for Roast pig  
Broches grosse pièce  
Halterungen für Spanferkel

€ 164,00



Cod. GUANTI-CB

Guanti termici

Heat-gauntlet  
Gants isolants  
Wärmeschutzhandschuhe

€ 22,00



Cod. AROMI-25

Barattolo da 2,5 kg di aromi

Herbs can 2,5 kg  
Boîte d'arômes 2,5 kg  
Gewürzdose 2,5 kg

€ 36,00

# Optionals



**Cod. 09CC0006**

Montaggio timer 120 minuti (a camera)  
per girarrosti planetari ELETTRICI  
Montage timer 120 minutes (each chamber)  
for ELECTRICAL planetary chicken-spits  
Montage timer 120 minutes (par chambre)  
pour Rôtissoires planétaires ÉLECTRIQUES  
Montage Timer 120 Minuten (je Kammer)  
für ELEKTRO Planeten-Hähnchengrills

€ 142,00



**Cod. 09CC0009**

Montaggio termometro analogico 0-350°C (a camera)  
per girarrosti planetari ELETTRICI  
Montage analogic thermometer 0-350°C (each  
chamber) for ELECTRICAL planetary chicken-spits  
Montage thermomètre analogique 0-350°C (par  
chambre) pour Rôtissoires planétaires ÉLECTRIQUES  
Montage thermostatische Analogkontrolle der  
Temperatur 0-350°C (je Kammer)  
für ELEKTRO Planeten-Hähnchengrills

€ 170,00

# 12KW

**Cod. POTZ12KW**

Kit potenziamento 12KW (a camera) per girarrosti planetari  
ELETTRICI P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8  
12KW rate kit (each chamber) for ELECTRICAL planetary  
chicken-spits P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8  
Kit de puissance supplémentaire 12KW (par chambre)  
pour Rôtissoires planétaires ÉLECTRIQUES P10/4 - P10/5 -  
P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8  
Verstärkungssatz 12KW (je Kammer) für ELEKTRO Planeten-  
Hähnchengrills P10/4 - P10/5 - P10/6 - P10/8 - 2/P10-6 - 2/P10-8

€ 456,00

# 12/24V

cad. / each / chaque / je

**Cod. PL1224VT**

Montaggio Motoriduttore 12/24V  
per girarrosti planetari a GAS  
Montage Gearmotor 12/24V  
for GAS planetary chicken-spits  
Montage motoreducteur 12/24V  
pour Rôtissoires planétaires à GAZ  
Montage Getriebemotor 12/24V  
für GAS Planeten-Hähnchengrills

€ 338,00



# VR

## Cod. 14100129 - VR-20

Vetrina calda ventilata con ruote per P7/5

Warming cabinet on wheels for P7/5

Vitrine chaude sur roulettes pour P7/5

Warmhalteschrank mit Rädern für P7/5

€ 2.302,00

## Cod. 14100131 - VR-24/30

Vetrina calda ventilata con ruote per P10/4 e P10/5

Warming cabinet on wheels for P10/4 and P10/5

Vitrine chaude sur roulettes pour P10/4 et P10/5

Warmhalteschrank mit Rädern für P10/4 und P10/5

€ 2.744,00

## Cod. 14100130 - VR-36

Vetrina calda ventilata con ruote per P10/6

Warming cabinet on wheels for P10/6

Vitrine chaude sur roulettes pour P10/6

Warmhalteschrank mit Rädern für P10/6

€ 2.882,00

## Cod. 14100132 - VR-48

Vetrina calda ventilata con ruote per P10/8

Warming cabinet on wheels for P10/8

Vitrine chaude sur roulettes pour P10/8

Warmhalteschrank mit Rädern für P10/8

€ 2.884,00



Modello Model Modèle Modell	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	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~	2,2 KW	kg 69
VR-24/30	2	0°-90° C	1300 mm	660 mm	955 mm	230V~	2,2 KW	kg 83
VR-36	2	0°-90° C	1300 mm	730 mm	885 mm	230V~	2,2 KW	kg 83
VR-48	1	0°-90° C	1300 mm	800 mm	815 mm	230V~	2,2 KW	kg 78

**Cod. 14100308**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per P7/5

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for P7/5

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour P7/5

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für P7/5

€ 734,00

**Cod. 14100309**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per P10/4 e P10/5

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for P10/4 and P10/5

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour P10/4 et P10/5

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für P10/4 und P10/5

€ 974,00

**Cod. 14100310**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per P10/6

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for P10/6

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour P10/6

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für P10/6

€ 996,00

**Cod. 14100311**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per P10/8

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for P10/8

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour P10/8

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für P10/8

€ 1.048,00



Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
P7/5	1008 mm	660 mm	905 mm	kg 28
P10/4 - 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

## Optionals

**Cod. 04040405**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per P7/5  
Extra intermediate shelf for stand for P7/5

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour P7/5  
Extra Zwischenablage für Untergestell für P7/5

€ 288,00

**Cod. 04040406**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per P10/4 e P10/5  
Extra intermediate shelf for stand for P10/4 and P10/5

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour P10/4 et P10/5  
Extra Zwischenablage für Untergestell für P10/4 und P10/5

€ 374,00

**Cod. 04040407**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per P10/6  
Extra intermediate shelf for stand for P10/6

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour P10/6  
Extra Zwischenablage für Untergestell für P10/6

€ 394,00

**Cod. 04040408**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per P10/8  
Extra intermediate shelf for stand for P10/8

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour P10/8  
Extra Zwischenablage für Untergestell für P10/8

€ 414,00

**Cod. 14100448**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 200 mm per P7/5 ELETTRICO

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm  
for ELECTRICAL P7/5

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)  
avec conduit ø 200 mm pour P7/5 ÉLECTRIQUE

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm  
für P7/5 (ELEKTRO)

€ 1.910,00

**Cod. 14100449**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 200 mm per P10/4 e P10/5 ELETTRICI

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm  
for ELECTRICAL P10/4 and P10/5

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)  
avec conduit ø 200 mm pour P10/4 et P10/5 ÉLECTRIQUES

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm  
für P10/4 und P10/5 (ELEKTRO)

€ 2.214,00

**Cod. 14100440**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 200 mm per P10/6 e 2/P10-6 ELETTRICI

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm  
for ELECTRICAL P10/6 and 2/P10-6

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)  
avec conduit ø 200 mm pour P10/6 et 2/P10-6 ÉLECTRIQUES

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm  
für P10/6 und 2/P10-6 (ELEKTRO)

€ 2.246,00

**Cod. 14100450**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 200 mm per P10/8 e 2/P10-8 ELETTRICI

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm  
for ELECTRICAL P10/8 and 2/P10-8

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)  
avec conduit ø 200 mm pour P10/8 et 2/P10-8 ÉLECTRIQUES

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm  
für P10/8 und 2/P10-8 (ELEKTRO)

€ 2.294,00

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
P7/5	2	1008 mm	860 mm	400 mm	kg 29
P10/4 - P10/5	2	1300 mm	860 mm	400 mm	kg 34
P10/6 - 2/P10-6	2	1300 mm	930 mm	400 mm	kg 37
P10/8 - 2/P10-8	2	1300 mm	1000 mm	400 mm	kg 44

# Optionals



**Cod. 14080381**

Kit motore 910 m<sup>3</sup>/h a 4 velocità  
(230V ~ - 290W) per cappa

Motor Kit 910 m<sup>3</sup>/h 4 speeds  
(230V ~ - 290W) for hood

Kit moteur 910 m<sup>3</sup>/h, 4 vitesses  
(230V ~ - 290W) pour hotte

Motorsatz 910 m<sup>3</sup>/h mit 4 Geschwindigkeiten  
(230V ~ - 290W) für Abzugshaube

€ 470,00



**NEW**

**Cod. 14100731**

Modulo filtrante (completo di motore) con carboni attivi mod. CDE 13PM

Filter module (with motor) with activated carbons mod. CDE 13PM

Module de filtrage (avec moteur) avec charbons actifs mod. CDE 13PM

Aktivkohle-Filtermodul (mit Motor) Mod. CDE 13PM

€ 4.780,00



**Cod. 14100578**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 150 mm per P7/5 a GAS

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 150 mm for GAS P7/5

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)

avec conduit ø 150 mm pour P7/5 à GAZ

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 150 mm für P7/5 (GAS)

€ 1.910,00

**Cod. 14100594**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 150 mm per P10/4 e P10/5 a GAS

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 150 mm for GAS P10/4 and P10/5

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)

avec conduit ø 150 mm pour P10/4 et P10/5 à GAZ

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 150 mm für P10/4 und P10/5 (GAS)

€ 2.214,00

**Cod. 14100595**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 150 mm per P10/6 a GAS

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 150 mm for GAS P10/6

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)

avec conduit ø 150 mm pour P10/6 à GAZ

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 150 mm für P10/6 (GAS)

€ 2.246,00

**Cod. 14100579**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 150 mm per P10/8 a GAS

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 150 mm for GAS P10/8

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)

avec conduit ø 150 mm pour P10/8 à GAZ

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 150 mm für P10/8 (GAS)

€ 2.294,00

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
P7/5	2	1008 mm	860 mm	400 mm	kg 29
P10/4 - P10/5	2	1300 mm	860 mm	400 mm	kg 34
P10/6	2	1300 mm	930 mm	400 mm	kg 37
P10/8	2	1300 mm	1000 mm	400 mm	kg 44

## Optionals

**Cod. 14080200**

Kit motore 675 m<sup>3</sup>/h a velocità variabile (230V ~ - 180W)

Motor Kit 675 m<sup>3</sup>/h changeable speed (230V ~ - 180W)

Kit moteur 675 m<sup>3</sup>/h, vitesse variable (230V ~ - 180W)

Motorsatz 675 m<sup>3</sup>/h mit variabler Geschwindigkeit  
(230V ~ - 180W)

€ 652,00

**Cod. 14100585**

Cappa sospesa (aggancio a soffitto) con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm

Hanging hood (ceiling hood) with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

Hotte suspendue (accrochage au plafond) avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit ø 200 mm

Hängende Abzugshaube (Deckenhaube) mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm

€ 2.424,00



N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
4	1500 mm	1310 mm	450 mm	kg 58

## Optionals

**Cod. 14080381**

Kit motore 910 m<sup>3</sup>/h a 4 velocità (230V ~ - 290W) per cappa

Motor Kit 910 m<sup>3</sup>/h 4 speeds (230V ~ - 290W) for hood

Kit moteur 910 m<sup>3</sup>/h, 4 vitesses (230V ~ - 290W) pour hotte

Motorsatz 910 m<sup>3</sup>/h mit 4 Geschwindigkeiten (230V ~ - 290W) für Abzugshaube

€ 470,00

**Cod. 14100731**

Modulo filtrante (completo di motore) con carboni attivi mod. CDE 13PM

Filter module (with motor) with activated carbons mod. CDE 13PM

Module de filtrage (avec moteur) avec charbons actifs mod. CDE 13PM

Aktivkohle-Filtermodul (mit Motor) Mod. CDE 13PM

€ 4.780,00



Girarrosti PLANET

PLANET

Chicken-Spits

Rôtissoires PLANET

PLANET-

Hähnchengrills





# PLANET

## Cod. 14100756 - PLANET 15

Girarrosto planetario **ELETTRICO** (15 polli da 1 Kg - n° 5 aste)  
luce 545 mm\*, con resistenze a infrarossi

**ELECTRICAL** planetary chicken-spit (15 chickens 1 Kg - 5 spits)  
light 545 mm\*, with infrared heating elements

Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE** (15 poulets de 1Kg -  
5 broches) portée 545 mm\*, avec résistances à infrarouges,

**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill (15 Hähnchen 1 Kg - 5 Spieße)  
Licht 545 mm\*, Infrarotheizungen

€ 5.684,00

## Cod. 14100740 - PLANET 24

Girarrosto planetario **ELETTRICO** (24 polli da 1 Kg - n° 6 aste)  
luce 708 mm\*, con resistenze a infrarossi

**ELECTRICAL** planetary chicken-spit (24 chickens 1 Kg - 6 spits)  
light 708 mm\*, with infrared heating elements

Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE** (24 poulets de 1 Kg -  
6 broches) portée 708 mm\*, avec résistances à infrarouges

**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill (24 Hähnchen 1 Kg - 6 Spieße)  
Licht 708 mm\*, Infrarotheizungen

€ 7.444,00

## Cod. 14100741 - PLANET 32

Girarrosto planetario **ELETTRICO** (32 polli da 1 Kg - n° 8 aste)  
luce 708 mm\*, con resistenze a infrarossi

**ELECTRICAL** planetary chicken-spit (32 chickens 1 Kg - 8 spits)  
light 708 mm\*, with infrared heating elements

Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE** (32 poulets de 1 Kg -  
8 broches) portée 708 mm\*, avec résistances à infrarouges

**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill (32 Hähnchen 1 Kg - 8 Spieße)  
Licht 708 mm\*, Infrarotheizungen

€ 8.688,00

## Cod. 14100742 - PLANET 48

Girarrosto planetario **ELETTRICO** (48 polli da 1 Kg - n° 8 aste)  
luce 1000 mm\*\*, con resistenze a infrarossi

**ELECTRICAL** planetary chicken-spit (48 chickens 1 Kg - 8 spits)  
light 1000 mm\*\*, with infrared heating elements

Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE** (48 poulets de 1 Kg -  
8 broches) portée 1000 mm\*\*, avec résistances à infrarouges

**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill (48 Hähnchen 1 Kg - 8 Spieße)  
Licht 1000 mm\*\*, Infrarotheizungen

€ 10.444,00



**Chiusura posteriore in acciaio**  
**Rear panel in stainless steel**  
**Fermeture arrière en acier**  
**Rückwand aus Edelstahl**

- \* Bacinella con rubinetto scarico grassi compreso.
- \* Container with fat drain-cock included.
- \* Lèchefrite avec robinet, inclus.
- \* Behälter mit Fett-Ablauf inbegriffen.

- \*\* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.
- \*\* Containers with fat drain-cock included.
- \*\* Lèchefrites avec robinet, inclus.
- \*\* Behälter mit Fett-Ablauf inbegriffen.

Modello Model Modèle Modell	Aste Spits Broches Spieße	Polli Chickens Poulets Hähnchen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Altezza con vetro alzato Height with lift glass Hauteur avec vitre soulevée Höhe mit Scheibe oben	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
PLANET 15	5	15 (15 kg)	845 mm	675 mm	750 mm	900 mm	400V 3N~	8,2 KW	kg 100
PLANET 24	6	24 (24 kg)	1008 mm	805 mm	820 mm	1000 mm	400V 3N~	12,6 KW	kg 137
PLANET 32	8	32 (32 kg)	1008 mm	875 mm	890 mm	1110 mm	400V 3N~	15,9 KW	kg 156
PLANET 48	8	48 (48 kg)	1300 mm	875 mm	890 mm	1110 mm	400V 3N~	21,2 KW	kg 180

# PLANET

## Cod. 14100746 - PLANET 64

Girarrosto planetario **ELETTRICO** con ruote  
(64 polli da 1 Kg - n° 8 aste per camera), luce 708 mm\*,  
con resistenze a infrarossi

**ELECTRICAL** planetary chicken-spit on wheels  
(64 chickens 1 Kg - 8 spits each chamber) light 708 mm\*,  
with infrared heating elements

Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE** sur roulettes  
(64 poulets de 1 Kg - 8 broches par chambre) portée 708 mm\*,  
avec résistances à infrarouges

**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill mit Rädern  
(64 Hähnchen 1 Kg - 8 Spieße je Kammer) Licht 708 mm\*,  
Infrarotheizungen

€ 17.810,00

## Cod. 14100747 - PLANET 96

Girarrosto planetario **ELETTRICO** con ruote  
(96 polli da 1 Kg - n° 8 aste per camera), luce 1000 mm\*,  
con resistenze a infrarossi

**ELECTRICAL** planetary chicken-spit on wheels  
(96 chickens 1 Kg - 8 spits each chamber) light 1000 mm\*,  
with infrared heating elements

Rôtissoire planétaire **ÉLECTRIQUE** sur roulettes  
(96 poulets de 1 Kg - 8 broches par chambre) portée 1000 mm\*,  
avec résistances à infrarouges

**ELEKTRO** Planeten-Hähnchengrill mit Rädern  
(96 Hähnchen 1 Kg - 8 Spieße je Kammer) Licht 1000 mm\*,  
Infrarotheizungen

€ 20.946,00



Chiusura posteriore in acciaio  
**Rear panel in stainless steel**  
Fermeture arrière en acier  
**Rückwand aus Edelstahl**

- \* Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.
- \* Containers with fat drain-cock included.
- \* Lèchefrites avec robinet, inclus.
- \* Behälter mit Fett-Ablauf inbegriffen.

Modello Model Modèle Modell	Aste Spits Broches Spieße	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
PLANET 64	16	64 (64 kg)	1008 mm	875 mm	2110 mm**	400V 3N~	31,8 KW	kg 300
PLANET 96	16	96 (96 kg)	1300 mm	875 mm	2110 mm**	400V 3N~	42,4 KW	kg 370

\*\* Altezza con vetro alzato 2330 mm - \*\* Height with lift glass 2330 mm - \*\* Hauteur avec vitre soulevée 2330 mm - \*\* Höhe mit Scheibe oben 2330 mm

# Optionals

Schidione completo di forchette  
 Complete spit with forks  
 Broche complète de fourchettes pour poulets  
 Spieß mit Klammern



Cod. 04040676  
 PLANET 15

Misura utile di cottura 450 mm  
 Usable measure of cooking 450 mm  
 Mesure utile de cuisson 450 mm  
 Garung-Nutzbreite 450 mm

€ 70,00

Cod. 04040658  
 PLANET 24 - PLANET 32 - PLANET 64

Misura utile di cottura 600 mm  
 Usable measure of cooking 600 mm  
 Mesure utile de cuisson 600 mm  
 Garung-Nutzbreite 600 mm

€ 82,00

Cod. 04040877  
 PLANET 48 - PLANET 96

Misura utile di cottura 880 mm  
 Usable measure of cooking 880 mm  
 Mesure utile de cuisson 880 mm  
 Garung-Nutzbreite 880 mm

€ 88,00

Schidione a Forchetta Lunga  
 Special long spit  
 Broche deux piques pour poulets  
 Spezialspieß lang für Hähnchen



Cod. 14080135  
 PLANET 15

Misura utile di cottura 440 mm  
 Usable measure of cooking 440 mm  
 Mesure utile de cuisson 440 mm  
 Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 90,00

Cod. 14080019  
 PLANET 24 - PLANET 32 - PLANET 64

Misura utile di cottura 590 mm  
 Usable measure of cooking 590 mm  
 Mesure utile de cuisson 590 mm  
 Garung-Nutzbreite 590 mm

€ 94,00

Cod. 14080003  
 PLANET 48 - PLANET 96

Misura utile di cottura 870 mm  
 Usable measure of cooking 870 mm  
 Mesure utile de cuisson 870 mm  
 Garung-Nutzbreite 870 mm

€ 118,00

Schidione rapido per polli  
 Quick spit for chickens  
 Broche rapide pour poulets  
 Schneller Spieß für Hähnchen



Cod. 14080280  
 PLANET 15

Misura utile di cottura 450 mm  
 Usable measure of cooking 450 mm  
 Mesure utile de cuisson 450 mm  
 Garung-Nutzbreite 450 mm

€ 132,00

Cod. 14080281  
 PLANET 24 - PLANET 32 - PLANET 64

Misura utile di cottura 610 mm  
 Usable measure of cooking 610 mm  
 Mesure utile de cuisson 610 mm  
 Garung-Nutzbreite 610 mm

€ 140,00

Cod. 14080298  
 PLANET 48 - PLANET 96

Misura utile di cottura 890 mm  
 Usable measure of cooking 890 mm  
 Mesure utile de cuisson 890 mm  
 Garung-Nutzbreite 890 mm

€ 156,00

# Optionals

Schidione Gabbia piatta

Flat cage grid  
Broche cage plate  
Butterfly-Flachkorb



Cod. 14080116  
PLANET 15

Misura utile di cottura 440 mm  
Usable measure of cooking 440 mm  
Mesure utile de cuisson 440 mm  
Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 130,00

Cod. 14080018  
PLANET 24 - PLANET 32 - PLANET 64

Misura utile di cottura 570 mm  
Usable measure of cooking 570 mm  
Mesure utile de cuisson 570 mm  
Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 144,00

Cod. 14080005  
PLANET 48 - PLANET 96

Misura utile di cottura 895 mm  
Usable measure of cooking 895 mm  
Mesure utile de cuisson 895 mm  
Garung-Nutzbreite 895 mm

€ 180,00

Schidione Gabbia bombata

Convex cage grid  
Broche cage bombée  
Gewölbter Butterfly-Flachkorb



Cod. 14080204  
PLANET 15

Misura utile di cottura 440 mm  
Usable measure of cooking 440 mm  
Mesure utile de cuisson 440 mm  
Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 130,00

Cod. 14080202  
PLANET 24 - PLANET 32 - PLANET 64

Misura utile di cottura 570 mm  
Usable measure of cooking 570 mm  
Mesure utile de cuisson 570 mm  
Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 144,00

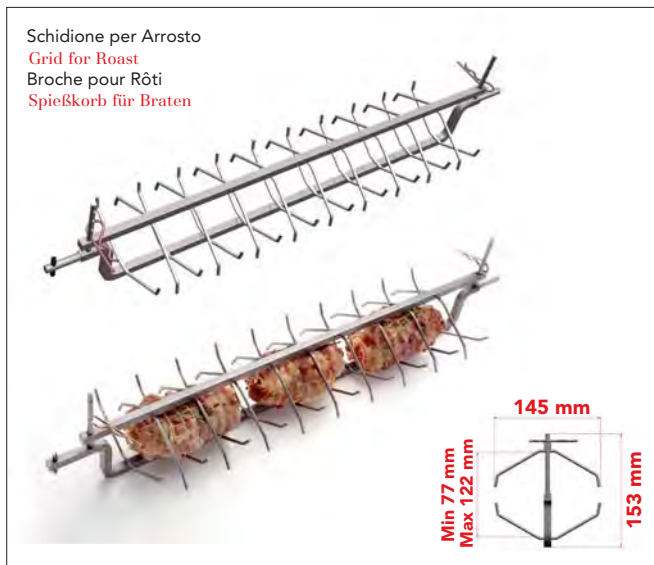
Cod. 14080201  
PLANET 48 - PLANET 96

Misura utile di cottura 895 mm  
Usable measure of cooking 895 mm  
Mesure utile de cuisson 895 mm  
Garung-Nutzbreite 895 mm

€ 180,00

Schidione per Arrosto

Grid for Roast  
Broche pour Rôti  
Spießkorb für Braten



Cod. 14080115  
PLANET 15

Misura utile di cottura 375 mm  
Usable measure of cooking 375 mm  
Mesure utile de cuisson 375 mm  
Garung-Nutzbreite 375 mm

€ 144,00

Cod. 14080017  
PLANET 24 - PLANET 32 - PLANET 64

Misura utile di cottura 525 mm  
Usable measure of cooking 525 mm  
Mesure utile de cuisson 525 mm  
Garung-Nutzbreite 525 mm

€ 150,00

Cod. 14080007  
PLANET 48 - PLANET 96

Misura utile di cottura 820 mm  
Usable measure of cooking 820 mm  
Mesure utile de cuisson 820 mm  
Garung-Nutzbreite 820 mm

€ 196,00



# Optionals

Schidione speciale a Cestello chiuso  
 Closed basket grid  
 Balancelle panier fermé  
 Geschlossener Hängekorb



Cod. 14080131  
 PLANET 15

Misura utile di cottura 435 mm  
 Usable measure of cooking 435 mm  
 Mesure utile de cuisson 435 mm  
 Garung-Nutzbreite 435 mm

€ 150,00

Cod. 14080039  
 PLANET 24 - PLANET 32 - PLANET 64

Misura utile di cottura 570 mm  
 Usable measure of cooking 570 mm  
 Mesure utile de cuisson 570 mm  
 Garung-Nutzbreite 570 mm

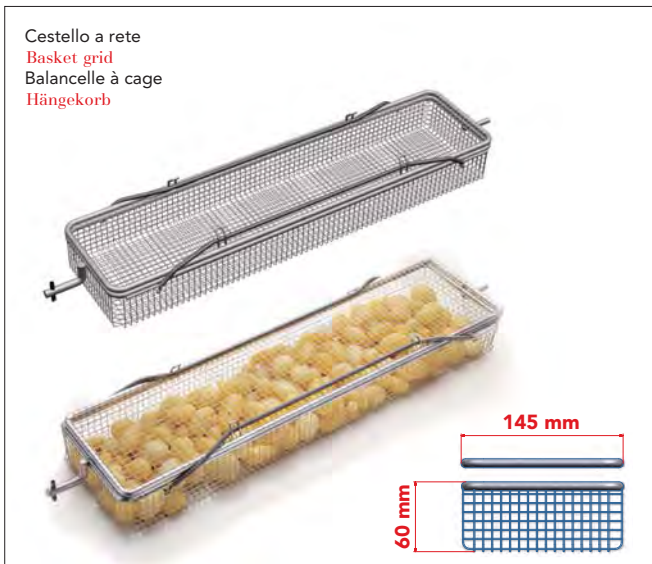
€ 190,00

Cod. 14080040  
 PLANET 48 - PLANET 96

Misura utile di cottura 890 mm  
 Usable measure of cooking 890 mm  
 Mesure utile de cuisson 890 mm  
 Garung-Nutzbreite 890 mm

€ 226,00

Cestello a rete  
 Basket grid  
 Balancelle à cage  
 Hängekorb



Cod. 14080133  
 PLANET 15

Misura utile di cottura 440 mm  
 Usable measure of cooking 440 mm  
 Mesure utile de cuisson 440 mm  
 Garung-Nutzbreite 440 mm

€ 230,00

Cod. 14080114  
 PLANET 24 - PLANET 32 - PLANET 64

Misura utile di cottura 570 mm  
 Usable measure of cooking 570 mm  
 Mesure utile de cuisson 570 mm  
 Garung-Nutzbreite 570 mm

€ 240,00

Cod. 14080110  
 PLANET 48 - PLANET 96

Misura utile di cottura 890 mm  
 Usable measure of cooking 890 mm  
 Mesure utile de cuisson 890 mm  
 Garung-Nutzbreite 890 mm

€ 296,00



Cod. 14080337  
 Coppia di forchettoni per Porchetta  
 Clamps set for Roast pig  
 Broches grosse pièce  
 Halterungen für Spanferkel

€ 164,00



Cod. 09CC0009  
 Montaggio termometro analogico  
 0-350°C (a camera)  
 Montage analogic thermometer  
 0-350°C (each chamber)  
 Montage thermomètre analogique  
 0-350°C (par chambre)  
 Montage thermostatische  
 Analogkontrolle der Temperatur  
 0-350°C (je Kammer)

€ 170,00



Cod. GUANTI-CB  
 Guanti termici  
 Heat-gauntlet  
 Gants isolants  
 Wärmeschutzhandschuhe

€ 22,00



Cod. AROMI-25  
 Barattolo da 2,5 kg di aromi  
 Herbs can 2,5 kg  
 Boîte d'arômes 2,5 kg  
 Gewürzdose 2,5 kg

€ 36,00

# VR-PLANET

## Cod. 14100660 - VR-15 PLANET

Vetrina calda ventilata con ruote per PLANET 15

Warming cabinet on wheels for PLANET 15

Vitrine chaude sur roulettes pour PLANET 15

Warmhalteschrank mit Rädern für PLANET 15

€ 2.016,00

## Cod. 14100661 - VR-24 PLANET

Vetrina calda ventilata con ruote per PLANET 24

Warming cabinet on wheels for PLANET 24

Vitrine chaude sur roulettes pour PLANET 24

Warmhalteschrank mit Rädern für PLANET 24

€ 2.174,00

## Cod. 14100662 - VR-32 PLANET

Vetrina calda ventilata con ruote per PLANET 32

Warming cabinet on wheels for PLANET 32

Vitrine chaude sur roulettes pour PLANET 32

Warmhalteschrank mit Rädern für PLANET 32

€ 2.316,00

## Cod. 14100663 - VR-48 PLANET

Vetrina calda ventilata con ruote per PLANET 48

Warming cabinet on wheels for PLANET 48

Vitrine chaude sur roulettes pour PLANET 48

Warmhalteschrank mit Rädern für PLANET 48

€ 2.548,00



Modello Model Modèle Modell	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	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-15 PLANET	2	0°-90° C	845 mm	575 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	kg 69
VR-24 PLANET	2	0°-90° C	1008 mm	705 mm	1050 mm	230V~	2,2 KW	kg 94
VR-32 PLANET	2	0°-90° C	1008 mm	775 mm	1050 mm	230V~	2,2 KW	kg 101
VR-48 PLANET	2	0°-90° C	1300 mm	775 mm	790 mm	230V~	2,2 KW	kg 96

**Cod. 14100653**

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote per PLANET 15  
 Open cupboard on wheels with rear panel for PLANET 15  
 Meuble ouvert fermé à l'arrière sur roulettes pour PLANET 15  
 Offener Schrank mit Rückwand und Rädern für PLANET 15

**€ 1.436,00****Cod. 14100657**

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote per PLANET 24  
 Open cupboard on wheels with rear panel for PLANET 24  
 Meuble ouvert fermé à l'arrière sur roulettes pour PLANET 24  
 Offener Schrank mit Rückwand und Rädern für PLANET 24

**€ 1.588,00****Cod. 14100658**

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote per PLANET 32  
 Open cupboard on wheels with rear panel for PLANET 32  
 Meuble ouvert fermé à l'arrière sur roulettes pour PLANET 32  
 Offener Schrank mit Rückwand und Rädern für PLANET 32

**€ 1.646,00****Cod. 14100659**

Mobiletto a giorno con chiusura posteriore con ruote per PLANET 48  
 Open cupboard on wheels with rear panel for PLANET 48  
 Meuble ouvert fermé à l'arrière sur roulettes pour PLANET 48  
 Offener Schrank mit Rückwand und Rädern für PLANET 48

**€ 1.834,00**

Mobiletto per Cupboard for Meuble pour Schrank für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
PLANET 15	1	845 mm	575 mm	1000 mm	kg 50
PLANET 24	1	1008 mm	705 mm	1050 mm	kg 75
PLANET 32	1	1008 mm	775 mm	1050 mm	kg 82
PLANET 48	1	1300 mm	775 mm	1050 mm	kg 104

## Optionals

**Cod. 14080321**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX)  
 per mobiletto per PLANET 15  
 Kit front doors (1 right - 1 left)  
 for cupboard for PLANET 15  
 Kit portes avant (1 droite - 1 gauche)  
 pour meuble pour PLANET 15  
 Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links)  
 für Schrank für PLANET 15

**€ 400,00****Cod. 14080322**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX)  
 per mobiletto per PLANET 24 e PLANET 32  
 Kit front doors (1 right - 1 left) for cupboard  
 for PLANET 24 and PLANET 32  
 Kit portes avant (1 droite - 1 gauche)  
 pour meuble pour PLANET 24 et PLANET 32  
 Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links) für Schrank  
 für PLANET 24 und PLANET 32

**€ 440,00****Cod. 14080323**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX)  
 per mobiletto per PLANET 48  
 Kit front doors (1 right - 1 left)  
 for cupboard for PLANET 48  
 Kit portes avant (1 droite - 1 gauche)  
 pour meuble pour PLANET 48  
 Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links)  
 für Schrank für PLANET 48

**€ 528,00**

**Cod. 14100636**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per PLANET 15

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for PLANET 15

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour PLANET 15

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für PLANET 15

€ 676,00

**Cod. 14100637**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per PLANET 24

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for PLANET 24

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour PLANET 24

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für PLANET 24

€ 734,00

**Cod. 14100638**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per PLANET 32

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for PLANET 32

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour PLANET 32

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für PLANET 32

€ 882,00

**Cod. 14100311**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per PLANET 48

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for PLANET 48

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour PLANET 48

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für PLANET 48

€ 1.048,00



Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
PLANET 15	1	845 mm	600 mm	960 mm	kg 24
PLANET 24	1	1008 mm	730 mm	905 mm	kg 30
PLANET 32	1	1008 mm	800 mm	905 mm	kg 33
PLANET 48	1	1300 mm	800 mm	905 mm	kg 39

## Optionals

**Cod. 04041107**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per PLANET 15  
Extra intermediate shelf for stand for PLANET 15

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour PLANET 15  
Extra Zwischenablage für Untergestell für PLANET 15

€ 206,00

**Cod. 04041108**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per PLANET 24  
Extra intermediate shelf for stand for PLANET 24

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour PLANET 24  
Extra Zwischenablage für Untergestell für PLANET 24

€ 288,00

**Cod. 04041109**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per PLANET 32  
Extra intermediate shelf for stand for PLANET 32

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour PLANET 32  
Extra Zwischenablage für Untergestell für PLANET 32

€ 344,00

**Cod. 04040408**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per PLANET 48  
Extra intermediate shelf for stand for PLANET 48

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour PLANET 48  
Extra Zwischenablage für Untergestell für PLANET 48

€ 414,00



**Cod. 14100639**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 150 mm per PLANET 15

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 150 mm for PLANET 15

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)

avec conduit ø 150 mm pour PLANET 15

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 150 mm für PLANET 15

€ 1.808,00

**Cod. 14100640**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 150 mm per PLANET 24

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 150 mm for PLANET 24

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)

avec conduit ø 150 mm pour PLANET 24

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 150 mm für PLANET 24

€ 1.962,00

**Cod. 14100641**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 150 mm per PLANET 32 e PLANET 64

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 150 mm for PLANET 32 and PLANET 64

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)

avec conduit ø 150 mm pour PLANET 32 et PLANET 64

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 150 mm für PLANET 32 und PLANET 64

€ 2.014,00

**Cod. 14100650**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 150 mm per PLANET 48 e PLANET 96

Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 150 mm for PLANET 48 and PLANET 96

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)

avec conduit ø 150 mm pour PLANET 48 et PLANET 96

Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 150 mm für PLANET 48 und PLANET 96

€ 2.396,00



Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
PLANET 15	1	845 mm	800 mm	400 mm	kg 25
PLANET 24	2	1008 mm	930 mm	400 mm	kg 33
PLANET 32 - PLANET 64	2	1008 mm	1000 mm	400 mm	kg 36
PLANET 48 - PLANET 96	2	1300 mm	1000 mm	400 mm	kg 40

## Optionals

**Cod. 14080200**

Kit motore 675 m<sup>3</sup>/h a velocità variabile  
(230V ~ - 180W)

Motor Kit 675 m<sup>3</sup>/h changeable speed (230V ~ - 180W)

Kit moteur 675 m<sup>3</sup>/h, vitesse variable (230V ~ - 180W)

Motorsatz 675 m<sup>3</sup>/h mit variabler Geschwindigkeit  
(230V ~ - 180W)

€ 652,00

**Cod. 14100731**

Modulo filtrante (completo di motore) con carboni attivi mod. CDE 13PM

Filter module (with motor) with activated carbons mod. CDE 13PM

Module de filtrage (avec moteur) avec charbons actifs mod. CDE 13PM

Aktivkohle-Filtermodul (mit Motor) Mod. CDE 13PM

€ 4.780,00

**Cod. 14100585**

Cappa sospesa (aggancio a soffitto) con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm

Hanging hood (ceiling hood) with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

Hotte suspendue (accrochage au plafond) avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit ø 200 mm

Hängende Abzugshaube (Deckenhaube) mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm

€ 2.424,00



N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
4	1500 mm	1310 mm	450 mm	kg 58

## Optionals

**Cod. 14080381**

Kit motore 910 m<sup>3</sup>/h a 4 velocità (230V ~ - 290W) per cappa

Motor Kit 910 m<sup>3</sup>/h 4 speeds (230V ~ - 290W) for hood

Kit moteur 910 m<sup>3</sup>/h, 4 vitesses (230V ~ - 290W) pour hotte

Motorsatz 910 m<sup>3</sup>/h mit 4 Geschwindigkeiten (230V ~ - 290W) für Abzugshaube

€ 470,00

**Cod. 14100731**

Modulo filtrante (completo di motore) con carboni attivi mod. CDE 13PM

Filter module (with motor) with activated carbons mod. CDE 13PM

Module de filtrage (avec moteur) avec charbons actifs mod. CDE 13PM

Aktivkohle-Filtermodul (mit Motor) Mod. CDE 13PM

€ 4.780,00

Girarrosti Ventilati

Hot air

Chicken-Spits

Rôtissoires

Électriques Ventilées

Elektro-Heißluft-

Hähnchengrills

# GE-16/20 VM

## Cod. 14100507 - GE-16/20 VM

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga (Acciaio)  
luce 548 mm

Electrical hot air chicken-spit with special  
long spit (**Stainless steel**) light 548 mm

Rôtissoire ventilée électrique avec broches deux piques  
pour poulets (**Acier**) portée 548 mm

Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Spezialspieß lang (**Edelstahl**)  
Licht 548 mm

€ 3.630,00

## Cod. 14100534 - GE-16/20 VM

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga (Rosso)  
luce 548 mm

Electrical hot air chicken-spit with special  
long spit (**Red**) light 548 mm

Rôtissoire ventilée électrique avec broches deux piques  
pour poulets (**Rouge**) portée 548 mm

Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Spezialspieß lang (**Rot**)  
Licht 548 mm

€ 3.992,00

## Cod. 14100533 - GE-16/20 VM

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga (Nero)  
luce 548 mm

Electrical hot air chicken-spit with special  
long spit (**Black**) light 548 mm

Rôtissoire ventilée électrique avec broches deux piques  
pour poulets (**Noir**) portée 548 mm

Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Spezialspieß lang (**Schwarz**)  
Licht 548 mm

€ 3.992,00



Modello	Aste/Cestelli	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Potenza	Temperatura	Peso
Model	Spits/Basket-grids	Chickens	Width	Depth	Height	Voltage	Power	Temperature	Weight
Modèle	Broches/Balancelles	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Puissance	Température	Poids
Modell	Spieße/Körbe	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung	Temperatur	Gewicht
GE-16/20 VM	4	16/20 (16 kg)	830 mm	510 mm	730 mm	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	5 KW	0° - 250°C	kg 69



# GV MAN

## Cod. 14100199 - GV-16/20 MAN

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga con temporizzatore manuale - luce 548 mm  
 Electrical hot air chicken-spit with special long spit with manual timer - light 548 mm

Rôtissoire ventilée électrique avec minuterie manuelle et broches deux piques pour poulets - portée 548 mm  
 Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Spezialspieß lang - elektromechanische Ausführung - Licht 548 mm

€ 4.356,00

## Cod. 14100364 - GV-24/28 MAN

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga con temporizzatore manuale - luce 708 mm  
 Electrical hot air chicken-spit with special long spit with manual timer - light 708 mm

Rôtissoire ventilée électrique avec minuterie manuelle et broches deux piques pour poulets - portée 708 mm  
 Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Spezialspieß lang - elektromechanische Ausführung - Licht 708 mm

€ 4.912,00

## Cod. 14100200 - GV-35/42 MAN

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga con temporizzatore manuale - luce 708 mm  
 Electrical hot air chicken-spit with special long spit with manual timer - light 708 mm

Rôtissoire ventilée électrique avec minuterie manuelle et broches deux piques pour poulets - portée 708 mm  
 Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Spezialspieß lang - elektromechanische Ausführung - Licht 708 mm

€ 7.086,00

## Cod. 14100643 - GV-24/28 MAN 4R

Girarrosto ventilato elettrico con resistenze inferiori, con 5 cestelli per arrosti con temporizzatore manuale, luce 708 mm - Potenza 7,8 KW

Electrical hot air chicken-spit with lower heating elements, with 5 basket grids, with manual timer, light 708 mm - Power 7,8 KW

Rôtissoire ventilée électrique avec résistances inférieures, avec minuterie manuelle et 5 balancelles panier, portée 708 mm - Puissance 7,8 KW

Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit unteren Heizelemente, mit 5 Hängekörbe - elektromechanische Ausführung, Licht 708 mm - Leistung 7,8 KW

€ 5.306,00



Modello Model Modèle Modell	Aste/Cestelli Spits/Basket-grids Broches/Balancelles Spieße/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	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
GV-16/20 MAN	4	16/20 (16 kg)	830 mm	510 mm	750 mm	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	4,9 KW	0° - 250°C	kg 81
GV-24/28 MAN	4/5	24/28 (24 kg)	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~ / 400V 3N~	6,7 KW	0° - 250°C	kg 88
GV-35/42 MAN	7	35/42 (35 kg)	990 mm	805 mm	1010 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,3 KW	0° - 250°C	kg 142
GV-24/28 MAN 4R	4/5	24/28 (24 kg)	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~ / 400V 3N~	7,8 KW	0° - 250°C	kg 88

GV

**Cod. 14100138 - GV-16/20**

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga  
con programmatore elettronico - luce 548 mm

Electrical hot air chicken-spit with special long spit  
with electronic programmer - light 548 mm

Rôtissoire ventilée électrique avec programmeur électronique  
et broches deux piques pour poulets - portée 548 mm

Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Spezialspieß lang -  
elektronische Ausführung - Licht 548 mm

€ 4.488,00

**Cod. 14100363 - GV-24/28**

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga  
con programmatore elettronico - luce 708 mm

Electrical hot air chicken-spit with special long spit  
with electronic programmer - light 708 mm

Rôtissoire ventilée électrique avec programmeur électronique  
et broches deux piques pour poulets - portée 708 mm

Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Spezialspieß lang -  
elektronische Ausführung - Licht 708 mm

€ 5.044,00

**Cod. 14100141 - GV-35/42**

Girarrosto ventilato elettrico con forchetta lunga  
con programmatore elettronico - luce 708 mm

Electrical hot air chicken-spit with special long spit  
with electronic programmer - light 708 mm

Rôtissoire ventilée électrique avec programmeur électronique  
et broches deux piques pour poulets - portée 708 mm

Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Spezialspieß lang -  
elektronische Ausführung - Licht 708 mm

€ 7.218,00

**Cod. 14100642 - GV-24/28 4R**

Girarrosto ventilato elettrico con resistenze inferiori,  
con 5 cestelli per arrosti con programmatore elettronico,  
luce 708 mm - Potenza 7,8 KW

Electrical hot air chicken-spit with lower heating elements,  
with 5 basket grids, with electronic programmer,  
light 708 mm - Power 7,8 KW

Rôtissoire ventilée électrique avec résistances inférieures,  
avec programmeur électronique et 5 balancelles panier,  
portée 708 mm - Puissance 7,8 KW

Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit unteren Heizelemente,  
mit 5 Hängekörbe - elektronische Ausführung - Licht 708 mm  
Leistung 7,8 KW

€ 5.438,00



Modello	Aste/Cestelli	Polli	Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Potenza	Temperatura	Peso
Model	Spits/Basket-grids	Chickens	Width	Depth	Height	Voltage	Power	Temperature	Weight
Modèle	Broches/Balancelles	Poulets	Largeur	Profondeur	Hauteur	Tension	Puissance	Température	Poids
Modell	Spieße/Körbe	Hähnchen	Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung	Temperatur	Gewicht
GV-16/20	4	16/20 (16 kg)	830 mm	510 mm	750 mm	230V~ / 230V 3~ / 400V 3N~	4,9 KW	0° - 250°C	kg 80
GV-24/28	4/5	24/28 (24 kg)	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~ / 400V 3N~	6,7 KW	0° - 250°C	kg 87
GV-35/42	7	35/42 (35 kg)	990 mm	805 mm	1010 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,3 KW	0° - 250°C	kg 141
GV-24/28 4R	4/5	24/28 (24 kg)	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~ / 400V 3N~	7,8 KW	0° - 250°C	kg 87

# GV MAN

## Cod. 14100372 - GV-48/56 MAN

Girarrosto ventilato elettrico su ruote  
con forchetta lunga con temporizzatore manuale - luce 708 mm  
Electrical hot air chicken-spit on wheels  
with special long spit with manual timer - light 708 mm  
Rôtissoire ventilée électrique sur roulettes avec minuterie manuelle  
et broches deux piques pour poulets - portée 708 mm  
Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Rädern,  
mit Spezialspieß lang - elektromechanische Ausführung - Licht 708 mm

€ 9.824,00

## Cod. 14100201 - GV-70/84 MAN

Girarrosto ventilato elettrico su ruote  
con forchetta lunga con temporizzatore manuale - luce 708 mm  
Electrical hot air chicken-spit on wheels  
with special long spit with manual timer - light 708 mm  
Rôtissoire ventilée électrique sur roulettes avec minuterie manuelle  
et broches deux piques pour poulets - portée 708 mm  
Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Rädern,  
mit Spezialspieß lang - elektromechanische Ausführung - Licht 708 mm

€ 13.992,00

## Cod. 14100647 - GV-48/56 MAN 8R

Girarrosto ventilato elettrico su ruote, con resistenze inferiori,  
con 10 cestelli per arrosti, con temporizzatore manuale,  
luce 708 mm - Potenza 15,6 KW  
Electrical hot air chicken-spit on wheels  
with lower heating elements, with 10 basket grids,  
with manual timer - light 708 mm - Power 15,6 KW  
Rôtissoire ventilée électrique sur roulettes  
avec résistances inférieures, avec minuterie manuelle  
et 10 balancelles panier - portée 708 mm  
Puissance 15,6 KW  
Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Rädern,  
mit unteren Heizelemente, mit 10 Hängekörbe  
- elektromechanische Ausführung  
Licht 708 mm - Leistung 15,6 KW

€ 10.612,00



Modello Model Modèle Modell	Aste/Cestelli Spits/Basket-grids Broches/Balancelles Spieße/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	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
GV-48/56 MAN	8/10	48/56 (48 kg)	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~ / 400V 3N~	13,4 KW	0° - 250°C	kg 196
GV-70/84 MAN	14	70/84 (70 kg)	990 mm	805 mm	2140 mm	230V 3~ / 400V 3N~	18,6 KW	0° - 250°C	kg 340
GV-48/56 MAN 8R	8/10	48/56 (48 kg)	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~ / 400V 3N~	15,6 KW	0° - 250°C	kg 196



GV

**Cod. 14100371 - GV-48/56**

Girarrosto ventilato elettrico su ruote  
con forchetta lunga con programmatore elettronico - luce 708 mm  
Electrical hot air chicken-spit on wheels  
with special long spit with electronic programmer - light 708 mm  
Rôtissoire ventilée électrique sur roulettes avec programmeur  
électronique et broches deux piques pour poulets - portée 708 mm  
Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Rädern,  
mit Spezialspieß lang - elektronische Ausführung - Licht 708 mm

€ 10.088,00

**Cod. 14100142 - GV-70/84**

Girarrosto ventilato elettrico su ruote  
con forchetta lunga con programmatore elettronico - luce 708 mm  
Electrical hot air chicken-spit on wheels  
with special long spit with electronic programmer - light 708 mm  
Rôtissoire ventilée électrique sur roulettes avec programmeur  
électronique et broches deux piques pour poulets - portée 708 mm  
Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Rädern,  
mit Spezialspieß lang - elektronische Ausführung - Licht 708 mm

€ 14.436,00

**Cod. 14100646 - GV-48/56 8R**

Girarrosto ventilato elettrico su ruote, con resistenze inferiori,  
con 10 cestelli per arrosti, con programmatore elettronico,  
luce 708 mm - Potenza 15,6 KW

Electrical hot air chicken-spit on wheels  
with lower heating elements, with 10 basket grids,  
with electronic programmer - light 708 mm  
Power 15,6 KW

Rôtissoire ventilée électrique sur roulettes  
avec résistances inférieures, avec programmeur électronique  
et 10 balancelles panier - portée 708 mm  
Puissance 15,6 KW

Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Rädern,  
mit unteren Heizelemente, mit 10 Hängekörbe  
- elektronische Ausführung - Licht 708 mm - Leistung 15,6 KW

€ 10.876,00



Modello Model Modèle Modell	Aste/Cestelli Spits/Basket-grids Broches/Balancelles Spieße/Körbe	Pollci Chickens Poulets Hähnchen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
GV-48/56	8/10	48/56 (48 kg)	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~ / 400V 3N~	13,4 KW	0° - 250°C	kg 196
GV-70/84	14	70/84 (70 kg)	990 mm	805 mm	2140 mm	230V 3~ / 400V 3N~	18,6 KW	0° - 250°C	kg 332
GV-48/56 8R	8/10	48/56 (48 kg)	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~ / 400V 3N~	15,6 KW	0° - 250°C	kg 196



# GVP MAN

## Cod. 14100369 - GVP-24/28 MAN

Girarrosto ventilato elettrico **panoramico** con forchetta lunga con temporizzatore manuale - luce 708 mm  
**Panoramic** electrical hot air chicken-spit with special long spit with manual timer - light 708 mm

Rôtissoire ventilée électrique **panoramique** avec minuterie manuelle et broches deux piques pour poulets - portée 708 mm  
**Panorama** Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Spezialspieß lang - elektromechanische Ausführung - Licht 708 mm

€ 4.920,00

## Cod. 14100645 - GVP-24/28 MAN 4R

Girarrosto ventilato elettrico **panoramico con resistenze inferiori**, con 5 cestelli per arrosti con temporizzatore manuale, luce 708 mm - Potenza 7,8 KW

**Panoramic** electrical hot air chicken-spit with lower heating elements, with 5 basket grids, with manual timer - light 708 mm - Power 7,8 KW

Rôtissoire ventilée électrique **panoramique** avec résistances inférieures, avec minuterie manuelle et 5 balancelles panier - portée 708 mm - Puissance 7,8 KW

**Panorama** Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit unteren Heizelemente, mit 5 Hängekörbe - elektromechanische Ausführung Licht 708 mm - Leistung 7,8 KW

€ 5.410,00



Modello Model Modèle Modell	Aste/Cestelli Spits/Basket-grids Broches/Balancelles Spieße/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	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
GVP-24/28 MAN	4/5	24/28 (24 kg)	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~ / 400V 3N~	6,7 KW	0° - 250°C	kg 84
GVP-24/28 MAN 4R	4/5	24/28 (24 kg)	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~ / 400V 3N~	7,8 KW	0° - 250°C	kg 84

# GVP

## Cod. 14100368 - GVP-24/28

Girarrosto ventilato elettrico **panoramico** con forchetta lunga con programmatore elettronico - luce 708 mm  
**Panoramic** electrical hot air chicken-spit with special long spit with electronic programmer - light 708 mm

Rôtissoire ventilée électrique **panoramique** avec programmeur électronique et broches deux piques pour poulets - portée 708 mm  
**Panorama** Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Spezialspieß lang - elektronische Ausführung - Licht 708 mm

€ 5.144,00

## Cod. 14100644 - GVP-24/28 4R

Girarrosto ventilato elettrico **panoramico con resistenze inferiori**, con 5 cestelli per arrosti con programmatore elettronico, luce 708 mm - Potenza 7,8 KW

**Panoramic** electrical hot air chicken-spit with lower heating elements, with 5 basket grids, with electronic programmer - light 708 mm - Power 7,8 KW

Rôtissoire ventilée électrique **panoramique** avec résistances inférieures, avec programmeur électronique et 5 balancelles panier - portée 708 mm - Puissance 7,8 KW  
**Panorama** Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit unteren Heizelemente, mit 5 Hängekörbe - elektronische Ausführung - Licht 708 mm Leistung 7,8 KW

€ 5.538,00



Modello Model Modèle Modell	Aste/Cestelli Spits/Basket-grids Broches/Balancelles Spieße/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	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
GVP-24/28	4/5	24/28 (24 kg)	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~ / 400V 3N~	6,7 KW	0° - 250°C	kg 83
GVP-24/28 4R	4/5	24/28 (24 kg)	990 mm	510 mm	750 mm	230V 3~ / 400V 3N~	7,8 KW	0° - 250°C	kg 83

# GVP MAN

## Cod. 14100374 - GVP-48/56 MAN

Girarrosto ventilato elettrico **panoramico** su ruote con forchetta lunga con temporizzatore manuale - luce 708 mm

**Panoramic** electrical hot air chicken-spit on wheels with special long spit with manual timer - light 708 mm

Rôtissoire ventilée électrique **panoramique** sur roulettes avec minuterie manuelle et broches deux piques pour poulets, portée 708 mm

**Panorama** Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Rädern, mit Spezialspieß lang - elektromechanische Ausführung Licht 708 mm

€ 10.288,00

## Cod. 14100648 - GVP-48/56 MAN 8R

Girarrosto ventilato elettrico **panoramico** su ruote, con resistenze inferiori, con 10 cestelli per arrosti, con temporizzatore manuale, luce 708 mm - Potenza 15,6 KW

**Panoramic** electrical hot air chicken-spit on wheels with lower heating elements, with 10 basket grids, with manual timer - light 708 mm - Power 15,6 KW

Rôtissoire ventilée électrique **panoramique** sur roulettes avec résistances inférieures, avec minuterie manuelle et 10 balancelles panier - portée 708 mm  
Puissance 15,6 KW

**Panorama** Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Rädern, mit unteren Heizelemente, mit 10 Hängekörbe - elektromechanische Ausführung Licht 708 mm - Leistung 15,6 KW

€ 11.076,00



Modello Model Modèle Modell	Aste/Cestelli Spits/Basket-grids Broches/Balancelles Spieße/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	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
GVP-48/56 MAN	8/10	48/56 (48 kg)	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~ / 400V 3N~	13,4 KW	0° - 250°C	kg 196
GVP-48/56 MAN 8R	8/10	48/56 (48 kg)	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~ / 400V 3N~	15,6 KW	0° - 250°C	kg 196



# GVP

## Cod. 14100373 - GVP-48/56

Girarrosto ventilato elettrico **panoramico** su ruote con forchetta lunga con programmatore elettronico - luce 708 mm

**Panoramic** electrical hot air chicken-spit on wheels with special long spit with electronic programmer - light 708 mm

Rôtissoire ventilée électrique **panoramique** sur roulettes avec programmeur électronique et broches deux piques pour poulets, portée 708 mm

**Panorama** Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Rädern, mit Spezialspieß lang - elektronische Ausführung - Licht 708 mm

€ 10.942,00

## Cod. 14100634 - GVP-48/56 8R

Girarrosto ventilato elettrico **panoramico** su ruote, con resistenze inferiori, con 10 cestelli per arrostiti, con programmatore elettronico, luce 708 mm - Potenza 15,6 KW

**Panoramic** electrical hot air chicken-spit on wheels with lower heating elements, with 10 basket grids, with electronic programmer - light 708 mm - Power 15,6 KW

Rôtissoire ventilée électrique **panoramique** sur roulettes avec résistances inférieures, avec programmeur électronique et 10 balancelles panier - portée 708 mm  
Puissance 15,6 KW

**Panorama** Elektro-Heißluft-Hähnchengrill mit Rädern, mit unteren Heizelemente, mit 10 Hängekörbe - elektronische Ausführung - Licht 708 mm - Leistung 15,6 KW

€ 11.730,00



Modello Model Modèle Modell	Aste/Cestelli Spits/Basket-grids Broches/Balancelles Spieße/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	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
GVP-48/56	8/10	48/56 (48 kg)	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~ / 400V 3N~	13,4 KW	0° - 250°C	kg 196
GVP-48/56 8R	8/10	48/56 (48 kg)	990 mm	510 mm	1620 mm	230V 3~ / 400V 3N~	15,6 KW	0° - 250°C	kg 196



# Optionals

Schidione a forchetta lunga  
**Special long spit**  
 Broche deux piques pour poulets  
**Spezialspieß lang**



**Cod. 14080013**  
 GE-16/20 VM - GV-16/20

Misura utile di cottura 460 mm  
**Usable measure of cooking 460 mm**  
 Mesure utile de cuisson 460 mm  
**Garung-Nutzbreite 460 mm**

€ 38,00

**Cod. 14080016**  
 GV/GVP-24/28 - GV-35/42 - GV/GVP-48/56 - GV-70/84

Misura utile di cottura 620 mm  
**Usable measure of cooking 620 mm**  
 Mesure utile de cuisson 620 mm  
**Garung-Nutzbreite 620 mm**

€ 46,00

Cestello per arrosti  
**Basket grid**  
 Balancelle panier  
**Hängekorb**



**Cod. 14080014.LAV**  
 GE-16/20 VM - GV-16/20

Misura utile di cottura 450 mm  
**Usable measure of cooking 450 mm**  
 Mesure utile de cuisson 450 mm  
**Garung-Nutzbreite 450 mm**

€ 60,00

Cestello per arrosti  
**Basket grid**  
 Balancelle panier  
**Hängekorb**



**Cod. 14080078**  
 GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56

Misura utile di cottura 600 mm  
**Usable measure of cooking 600 mm**  
 Mesure utile de cuisson 600 mm  
**Garung-Nutzbreite 600 mm**

€ 72,00

**Cod. 14080015**  
 GV-35/42 - GV-70/84

Misura utile di cottura 600 mm  
**Usable measure of cooking 600 mm**  
 Mesure utile de cuisson 600 mm  
**Garung-Nutzbreite 600 mm**

€ 72,00

# Optionals

Cestello completo di teglia

Complete basket  
Balancelle pleine  
Pfannenkorb komplett



**Cod. 04040005**

GE-16/20 VM - GV-16/20

Misura utile di cottura 430 mm  
Usable measure of cooking 430 mm  
Mesure utile de cuisson 430 mm  
Garung-Nutzbreite 430 mm

€ 106,00

**Cod. 01060011**

GE-16/20 VM - GV-16/20

SOLO teglia  
Pan ONLY  
SEULEMENT bac  
NUR Pfanneneinsatz

€ 60,00

**Cod. 04040009.LAV**

GE-16/20 VM - GV-16/20

SOLO porta teglia  
Panholder ONLY  
SEULEMENT porte-bac  
NUR Pfannenthalterung

€ 46,00

Cestello completo di teglia

Complete basket  
Balancelle pleine  
Pfannenkorb komplett



**Cod. 04040498**

GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56

Misura utile di cottura 585 mm  
Usable measure of cooking 585 mm  
Mesure utile de cuisson 585 mm  
Garung-Nutzbreite 585 mm

€ 132,00

**Cod. 01170074**

GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56

SOLO teglia  
Pan ONLY  
SEULEMENT bac  
NUR Pfanneneinsatz

€ 80,00

**Cod. 04040486**

GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56

SOLO porta teglia  
Panholder ONLY  
SEULEMENT porte-bac  
NUR Pfannenthalterung

€ 52,00

Cestello completo di teglia

Complete basket  
Balancelle pleine  
Pfannenkorb komplett



**Cod. 04040006**

GV-35/42 - GV-70/84

Misura utile di cottura 585 mm  
Usable measure of cooking 585 mm  
Mesure utile de cuisson 585 mm  
Garung-Nutzbreite 585 mm

€ 132,00

**Cod. 01060013**

GV-35/42 - GV-70/84

SOLO teglia  
Pan ONLY  
SEULEMENT bac  
NUR Pfanneneinsatz

€ 80,00

**Cod. 04040010**

GV-35/42 - GV-70/84

SOLO porta teglia  
Panholder ONLY  
SEULEMENT porte-bac  
NUR Pfannenthalterung

€ 52,00

# Optionals

Asta centrale completa di forchettoni e terminali

Central spit complete with clamps

Broche à jambon avec crochets

Mittelspieß komplett mit Klammern für Lämmer, Ferkel usw.



Cod. 04040011

GE-16/20 VM - GV-16/20

Misura utile di cottura 425 mm  
Usable measure of cooking 425 mm  
Mesure utile de cuisson 425 mm  
Garung-Nutzbreite 425 mm

€ 150,00

Cod. 04040504

GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56

Misura utile di cottura 580 mm  
Usable measure of cooking 580 mm  
Mesure utile de cuisson 580 mm  
Garung-Nutzbreite 580 mm

€ 154,00

Cod. 04040012

GV-35/42 - GV-70/84

Misura utile di cottura 580 mm  
Usable measure of cooking 580 mm  
Mesure utile de cuisson 580 mm  
Garung-Nutzbreite 580 mm

€ 154,00

Schidione per polli alla diavola e alette

Grid for Spatchcock chicken and wings

Broche pour poulets à la crapaudine et aillettes

Flachkorb für Hähnchen nach Diavola Art und Flügelchen



Cod. 14080145

GE-16/20 VM - GV-16/20

Misura utile di cottura 435 mm  
Usable measure of cooking 435 mm  
Mesure utile de cuisson 435 mm  
Garung-Nutzbreite 435 mm

€ 202,00

Cod. 14080146

GV/GVP-24/28 - GV-35/42 - GV/GVP-48/56 - GV-70/84

Misura utile di cottura 570 mm  
Usable measure of cooking 570 mm  
Mesure utile de cuisson 570 mm  
Garung-Nutzbreite 570 mm

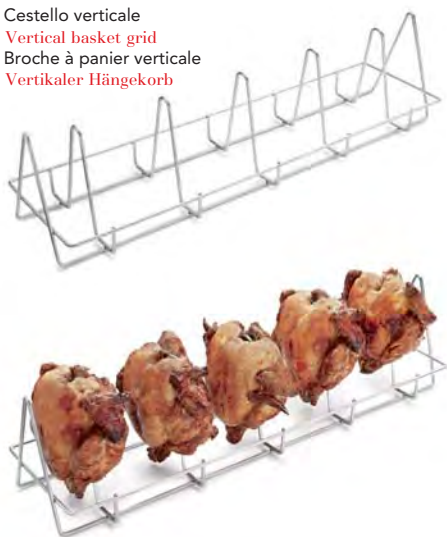
€ 224,00

Cestello verticale

Vertical basket grid

Broche à panier verticale

Vertikaler Hängekorb



Cod. 04040004

GV-35/42 - GV-70/84

Misura utile di cottura 610 mm  
Usable measure of cooking 610 mm  
Mesure utile de cuisson 610 mm  
Garung-Nutzbreite 610 mm

€ 96,00

# Optionals



**Cod. 14080088**

Rubinetto scarico grassi su bacinella  
(ordinazione consigliata all'acquisto del girarrosto)

**Fat drain-cock on container**  
(better to order together with the appliance)

Lèchefrite avec robinet

(on conseil de la commander avec la rôtière)

**Behälter mit Fett-Ablaufhahn**  
(vorzugsweise mit dem Gerät bestellen)

€ 134,00



**Cod. 14080089**

Rubinetto scarico grassi interno su bacinella  
(ordinazione consigliata all'acquisto del girarrosto)

**Internal fat drain-cock on container**  
(better to order together with the appliance)

Lèchefrite avec robinet interne

(on conseil de la commander avec la rôtière)

**Behälter mit Fett-Ablaufhahn innen**  
(vorzugsweise mit dem Gerät bestellen)

€ 134,00



**Cod. GUANTI-CB**

Guanti termici

**Heat-gauntlet**

Gants isolants

**Wärmeschutzhandschuhe**

€ 22,00



**Cod. AROMI-25**

Barattolo da 2,5 kg di aromi

**Herbs can 2,5 kg**

Boîte d'arômes 2,5 kg

**Gewürzdose 2,5 kg**

€ 36,00



## EV

**Cod. 14100140 - EV-16**

Espositore caldo ventilato con ruote  
per GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN e GV-16/20

Hot air warming cabinet on wheels  
for GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN and GV-16/20

Vitrine chaude ventilée sur roulettes  
pour GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN et GV-16/20

Warmhalteschrank mit Rädern  
für GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN und GV-16/20

€ 2.280,00

**Cod. 14100382 - EV-24**

Espositore caldo ventilato con ruote  
per GV/GVP-24/28 MAN e GV/GVP-24/28

Hot air warming cabinet on wheels  
for GV/GVP-24/28 MAN and GV/GVP-24/28

Vitrine chaude ventilée sur roulettes  
pour GV/GVP-24/28 MAN et GV/GVP-24/28

Warmhalteschrank mit Rädern  
für GV/GVP-24/28 MAN und GV/GVP-24/28

€ 2.386,00

**Cod. 14100145 - EV-35**

Espositore caldo ventilato con ruote  
per GV-35/42 MAN e GV-35/42

Hot air warming cabinet on wheels  
for GV-35/42 MAN and GV-35/42

Vitrine chaude ventilée sur roulettes  
pour GV-35/42 MAN et GV-35/42

Warmhalteschrank mit Rädern  
für GV-35/42 MAN und GV-35/42

€ 3.136,00

Modello Model Modèle Modell	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	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
EV-16	2	0°-90° C	830 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	kg 56
EV-24	2	0°-90° C	990 mm	510 mm	1000 mm	230V~	2,2 KW	kg 71
EV-35	2	0°-90° C	990 mm	805 mm	1030 mm	230V~	2,2 KW	kg 96

**Cod. 14100312**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN e GV-16/20  
 Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN and GV-16/20  
 Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN et GV-16/20  
 Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN und GV-16/20

**€ 676,00****Cod. 14100370**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per GV/GVP-24/28 MAN e GV/GVP-24/28  
 Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for GV/GVP-24/28 MAN and GV/GVP-24/28  
 Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour GV/GVP-24/28 MAN et GV/GVP-24/28  
 Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für GV/GVP-24/28 MAN und GV/GVP-24/28

**€ 744,00****Cod. 14100313**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per GV-35/42 MAN e GV-35/42  
 Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for GV-35/42 MAN and GV-35/42  
 Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour GV-35/42 MAN et GV-35/42  
 Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für GV-35/42 MAN und GV-35/42

**€ 858,00**

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
GE-16/20 VM - GV-16/20 MAN - GV-16/20	1	830 mm	510 mm	960 mm	kg 21
GV/GVP-24/28 MAN - GV/GVP-24/28	1	990 mm	510 mm	960 mm	kg 24
GV-35/42 MAN - GV-35/42	1	990 mm	805 mm	905 mm	kg 32

## Optionals

**Cod. 04040415**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN e GV-16/20  
 Extra intermediate shelf for stand for GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN and GV-16/20  
 Étagère intermédiaire extra pour chariot pour GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN et GV-16/20  
 Extra Zwischenablage für Untergestell für GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN und GV-16/20

**€ 206,00****Cod. 04040544**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per GV/GVP-24/28 MAN e GV/GVP-24/28  
 Extra intermediate shelf for stand for GV/GVP-24/28 MAN and GV/GVP-24/28  
 Étagère intermédiaire extra pour chariot pour GV/GVP-24/28 MAN et GV/GVP-24/28  
 Extra Zwischenablage für Untergestell für GV/GVP-24/28 MAN und GV/GVP-24/28

**€ 224,00****Cod. 04040416**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per GV-35/42 MAN e GV-35/42  
 Extra intermediate shelf for stand for GV-35/42 MAN and GV-35/42  
 Étagère intermédiaire extra pour chariot pour GV-35/42 MAN et GV-35/42  
 Extra Zwischenablage für Untergestell für GV-35/42 MAN und GV-35/42

**€ 296,00**

**Cod. 14100427**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 200 mm per GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN e GV-16/20  
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm  
for GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN and GV-16/20

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)  
avec conduit ø 200 mm pour GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN et GV-16/20  
Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm  
für GE-16/20 VM, GV-16/20 MAN e GV-16/20

€ 1.624,00

**Cod. 14100426**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 200 mm per GV/GVP-24/28 MAN, GV/GVP-24/28, GV/GVP-48/56 MAN e GV/GV-48/56  
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm  
for GV/GVP-24/28 MAN, GV/GVP-24/28, GV/GVP-48/56 MAN and GV/GV-48/56

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)  
avec conduit ø 200 mm pour GV/GVP-24/28 MAN, GV/GVP-24/28, GV/GVP-48/56 MAN et GV/GV-48/56  
Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm  
für GV/GVP-24/28 MAN, GV/GVP-24/28, GV/GVP-48/56 MAN und GV/GV-48/56

€ 1.900,00

**Cod. 14100409**

Cappa da appoggio con filtri inox a labirinto (senza motore)  
con rosone ø 200 mm per GV-35/42 MAN, GV-35/42, GV-70/84 MAN e GV-70/84  
Hood with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm  
for GV-35/42 MAN, GV-35/42, GV-70/84 MAN and GV-70/84

Hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur)  
avec conduit ø 200 mm pour GV-35/42 MAN, GV-35/42, GV-70/84 MAN et GV-70/84  
Abzugshaube mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm  
für GV-35/42 MAN, GV-35/42, GV-70/84 MAN und GV-70/84

€ 2.078,00



Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
GV-16/20 VM - GV-16/20 MAN - GV-16/20	2	760 mm	890 mm	375 mm	kg 30
GV/GVP-24/28 MAN - GV/GVP-24/28	4	920 mm	890 mm	375 mm	kg 36
GV/GVP-48/56 MAN - GV/GVP-48/56	4	920 mm	890 mm	375 mm	kg 36
GV-35/42 MAN - GV-35/42 - GV-70/84 MAN - GV-70/84	4	920 mm	1185 mm	375 mm	kg 40

# Optionals



**Cod. 14080381**

Kit motore 910 m<sup>3</sup>/h a 4 velocità  
(230V~ - 290W) per cappa

Motor Kit 910 m<sup>3</sup>/h 4 speeds  
(230V~ - 290W) for hood

Kit moteur 910 m<sup>3</sup>/h, 4 vitesses  
(230V~ - 290W) pour hotte

Motorsatz 910 m<sup>3</sup>/h mit 4 Geschwindigkeiten  
(230V~ - 290W) für Abzugshaube

€ 470,00



**Cod. 14100731**

Modulo filtrante (completo di motore) con carboni attivi mod. CDE 13PM

Filter module (with motor) with activated carbons mod. CDE 13PM

Module de filtrage (avec moteur) avec charbons actifs mod. CDE 13PM

Aktivkohle-Filtermodul (mit Motor) Mod. CDE 13PM

€ 4.780,00



**Cod. 14100585**

Cappa sospesa (aggancio a soffitto) con filtri inox a labirinto (senza motore) con rosone ø 200 mm

Hanging hood (ceiling hood) with labyrinth inox filters (without motor) with rosette ø 200 mm

Hotte suspendue (accrochage au plafond) avec filtres inox à labyrinthe (sans moteur) avec conduit ø 200 mm

Hängende Abzugshaube (Deckenhaube) mit Inox-Labyrinthfiltern (ohne Motor) und Rosette ø 200 mm

€ 2.424,00



N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
4	1500 mm	1310 mm	450 mm	kg 58

## Optionals

**Cod. 14080381**

Kit motore 910 m<sup>3</sup>/h a 4 velocità (230V ~ - 290W) per cappa

Motor Kit 910 m<sup>3</sup>/h 4 speeds (230V ~ - 290W) for hood

Kit moteur 910 m<sup>3</sup>/h, 4 vitesses (230V ~ - 290W) pour hotte

Motorsatz 910 m<sup>3</sup>/h mit 4 Geschwindigkeiten (230V ~ - 290W) für Abzugshaube

€ 470,00

**Cod. 14100731**

Modulo filtrante (completo di motore) con carboni attivi mod. CDE 13PM

Filter module (with motor) with activated carbons mod. CDE 13PM

Module de filtrage (avec moteur) avec charbons actifs mod. CDE 13PM

Aktivkohle-Filtermodul (mit Motor) Mod. CDE 13PM

€ 4.780,00



# Praticamente su misura

Practically tailor-made  
Pratiquement sur mesure  
Praktisch maßgeschneidert







La possibilità di potenziare l'esposizione dei cibi corredandola di tutto quel che serve per facilitare la vendita è fondamentale: per questo, noi di CB abbiamo realizzato non solo espositori ventilati, caldi e freddi, ma veri e propri progetti complessivi articolabili in funzione delle caratteristiche dell'ambiente in cui operare e delle specifiche necessità degli operatori commerciali. I nostri modelli, in diverse dimensioni e di diversa capacità, possono essere corredati con una serie d'elementi che completano l'espositore stesso: mobiletti chiusi da ante, cavalletti a giorno, bacinelle, ripiani intermedi, ripiani esterni da taglio e servizio... Perché un esercizio commerciale non è una galleria, e l'esposizione è sempre finalizzata alle condizioni ottimali di vendita; e ogni gestore di negozio sa quel che gli serve, per rendere ancor più funzionale la vetrina interna.

The ability to improve the food display, by surrounding it with everything known to entice the final sale, is fundamental: and for this very reason we at CB have created not only hot and cold ventilated display counters but very real complex poly-functional projects to fit the contours of the spaces in which they will be used and meet the specific needs of our clients. Our models, diverse in dimension as well as in capacity, can be accessorised with an entire series of optionals to complete the display counter: closable cupboards, open stands, trays, intermediate shelves, counter plates for cutting and for customer service. Seeing as a store is not a museum, the display case is always intended to create the conditions to conclude a sale, and each store owner exactly knows what he needs to make his display counters even more efficient.

La possibilità d'augmenter la puissance d'exposition des aliments en l'équipant de tout ce qui est utile pour faciliter la vente est fondamentale: pour cela nous, qui sommes de CB, nous avons réalisé non seulement des présentoirs ventilés, chauds et froids, mais aussi de véritables projets d'ensemble que l'on peut articuler en fonction des caractéristiques du milieu de travail et des nécessités particulières des opérateurs commerciaux. Nos modèles, disponibles dans différentes dimensions et capacités, peuvent être équipés d'une série d'éléments qui complètent le présentoir: des meubles avec portes, des chevalets, des bacs, des étagères externes pour la coupe et le service... Parce qu'un exercice commercial n'est pas une galerie, et l'exposition est toujours finalisée aux conditions optimales de vente; et chaque gérant de magasin sait ce qui lui sert, pour rendre encore plus fonctionnelle la vitrine interne.

Das Streben, Lebensmitteltheken derart zu verbessern, dass diese mit allen Raffinessen ausgestattet sind, die sich somit verkaufsfördernd auswirken, ist von grundlegender Bedeutung. Aus diesem Grund haben wir von CB nicht nur klimatisierte kalte und heiße Theken konzipiert, sondern regelrechte ganzheitliche Konzepte entworfen. Diese Konzepte werden den jeweiligen Eigenschaften jedes Ambiente, in dem sie Verwendung finden sollen und auch den besonderen Ansprüchen unserer Kunden in hohem Maß gerecht. Unsere Modelle, die in unterschiedlichen Größen und mit verschiedenen Fassungsvermögen angeboten werden, können mit einer ganzen Reihe von zusätzlichem Zubehör ausgestattet werden, um wie maßgeschneidert jegliche Ansprüche zu erfüllen. So gehören dazu Gestelle mit verschließbaren Türen, offene Untergestelle, Schalen, Zwischenregale sowie Ablagen zum Schneiden und noch einiges mehr. Ein Geschäft ist kein Museum, eine Lebensmitteltheke dient immer dazu, Menschen zum Kauf zu animieren, und jeder Geschäftsinhaber weiß genau, wie er seine Ausstellungsfläche am effizientesten nutzt und seine Waren attraktiv präsentiert.



# ISOLA

**Cod. 14100494 - ISOLA 1500**

Espositore caldo ventilato "a isola"

Ventilated hot counter

Présentoir chaud ventilé "en îlot"

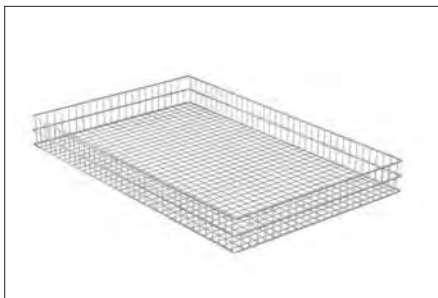
Klimatisierte heie Theke "Insel"

€ 10.934,00



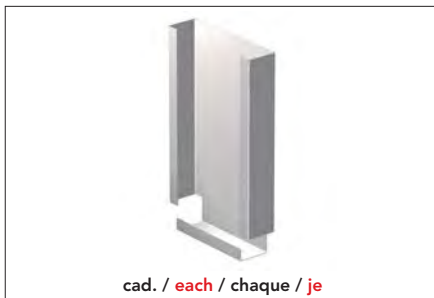
Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
ISOLA 1500	1550 mm	970 mm	1900 mm	230V 3~/ 400V 3N ~	8,8 KW	0° - 99°C	kg 340

# Optionals



**Cod. 14080168**  
 Cesto inferiore  
 (ordinazione consigliata all'acquisto dell'espositore)  
**Lower basket**  
 (better to order together with the appliance)  
 Panier inférieur  
 (on conseil de le commander à l'achat du présentoir)  
 Unterkorb (vorzugsweise mit dem Gerät bestellen)

€ 674,00



**Cod. 04040834**  
 Porta sacchetti  
**Bags holder**  
 Porte-sachets  
 Beutelhalter

€ 72,00



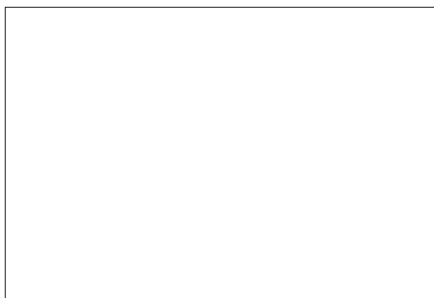
**Cod. 14080169**  
 Kit profili porta insegna superiore  
**Profiles kit for upper advertising holder**  
 Kit profils porte-enseigne supérieure  
 Profilsatz zur oberen Reklameschildhalterung

€ 66,00



**Cod. 01170412**  
 Fascia porta prezzi  
 (solo su lati anteriore e posteriore)  
**Sheet with price indication**  
 (only on front and rear sides)  
 Bande porte-prix  
 (seulement sur les côtés antérieur et postérieur)  
 Preisangabeband  
 (nur auf Vorderseite und Hinterseite)

€ 48,00



**Cod. RUOISOLA**  
 Extra prezzo per montaggio ruote  
**Extra price for assembling wheels**  
 Extra prix pour montage roulettes  
 Extra Preis für Rädern

€ 272,00

# ESP

## Cod. 14100571 - ESP/2-T

Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE"  
con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)

Hot counter "SELF SERVICE"

with Gastronorm trays GN2/1 (included)

Présentoir chaud ventilé "SELF SERVICE"

avec bacs Gastronorm GN2/1 (inclus)

Klimatisierte heie Theke "SELF SERVICE"

mit Gastronormbehälter GN2/1 (serienmig)

€ 3.294,00



## Cod. 14100566 - ESP/2

Espositore caldo ventilato "SELF SERVICE"  
su cavalletto (corpo unico)

con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)

Hot counter "SELF SERVICE" on stand (one unit)

with Gastronorm trays GN2/1 (included)

Présentoir chaud ventilé "SELF SERVICE"

sur chariot (unité complète) et bacs

Gastronorm GN2/1 (inclus)

Klimatisierte heie Theke "SELF SERVICE" mit Untergestell

(einzige Einheit), mit Gastronormbehälter GN2/1 (serienmig)

€ 3.894,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle GN2/1* Trays GN2/1* Bacs GN2/1* Behälter GN2/1*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
ESP/2-T	1160 mm	750 mm	830 mm	2	230V~	2,6 KW	0° - 99°C	kg 73
ESP/2	1160 mm	750 mm	1640 mm	2	230V~	2,6 KW	0° - 99°C	kg 90

\* Altezza massima 80 mm - \* Max height 80 mm - \* Hauteur maximale 80 mm - \* Maximalen Höhe 80 mm

# ESP

## Cod. 14100572 - ESP/2-TG

Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE" con ripiano interno con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)  
 Hot counter "SELF SERVICE" with internal shelf with Gastronorm trays GN2/1 (included)  
 Présentoir chaud ventilé "SELF SERVICE" avec étagère interne et bacs Gastronorm GN2/1 (inclus)  
 Klimatisierte heiÙe Theke "SELF SERVICE" mit Gastronormbehälter GN2/1 und innerer Ablage (serienmäßig)

€ 3.528,00

## Cod. 14100573 - ESP/2-G

Espositore caldo ventilato "SELF SERVICE" con ripiano interno, su cavalletto (corpo unico) con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)  
 Hot counter "SELF SERVICE" with internal shelf, on stand (one unit), with Gastronorm trays GN2/1 (included)  
 Présentoir chaud ventilé "SELF SERVICE" avec étagère interne, sur chariot (unité complète) et bacs Gastronorm GN2/1 (inclus)  
 Klimatisierte heiÙe Theke "SELF SERVICE" mit Untergestell (einzige Einheit), mit Gastronormbehälter GN2/1 und innerer Ablage (serienmäßig)

€ 4.276,00



**Ripiano superiore illuminato**  
**Well-lighted top shelf**  
**Étagère supérieure illuminée**  
**Beleuchtete Oberablage**

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle GN2/1* Trays GN2/1* Bacs GN2/1* Behälter GN2/1*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
ESP/2-TG	1160 mm	750 mm	830 mm	2	230V~	2,6 KW	0° - 99°C	kg 77
ESP/2-G	1160 mm	750 mm	1640 mm	2	230V~	2,6 KW	0° - 99°C	kg 94

\* Altezza massima 80 mm - \* Max height 80 mm - \* Hauteur maximale 80 mm - \* Maximalen Höhe 80 mm



# ESP

## Cod. 14100574 - ESP/3-T

Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE" con ripiano interno con illuminazione con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)

Hot counter "SELF SERVICE" with internal shelf, with light, with Gastronorm trays GN2/1 (included)

Présentoir chaud ventilé "SELF SERVICE" avec étagère interne, illumination et bacs Gastronorm GN2/1 (inclus)

Klimatisierte heiÙe Theke "SELF SERVICE" mit innerer Ablage, Beleuchtung und Gastronormbehälter GN2/1 (serienmäßig)

€ 4.176,00



## Cod. 14100567 - ESP/3

Espositore caldo ventilato "SELF SERVICE" con ripiano interno con illuminazione, su cavalletto (corpo unico) con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)

Hot counter "SELF SERVICE" with internal shelf, with light, on stand (one unit), with Gastronorm trays GN2/1 (included)

Présentoir chaud ventilé "SELF SERVICE"

avec étagère interne, illumination, sur chariot (unité complète) et bacs Gastronorm GN2/1 (inclus)

Klimatisierte heiÙe Theke "SELF SERVICE"

mit innerer Ablage und Beleuchtung, mit Untergestell (einzige Einheit) und Gastronormbehälter GN2/1 (serienmäßig)

€ 4.716,00



Piani entrambi illuminati  
Well-lighted shelves  
Étagères illuminées  
Beide Ablagen beleuchtet

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle GN2/1* Trays GN2/1* Bacs GN2/1* Behälter GN2/1*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
ESP/3-T	1160 mm	750 mm	830 mm	2	230V~	2,7 KW	0° - 99°C	kg 80
ESP/3	1160 mm	750 mm	1640 mm	2	230V~	2,7 KW	0° - 99°C	kg 100

\* Altezza massima 80 mm - \* Max height 80 mm - \* Hauteur maximale 80 mm - \* Maximalen Höhe 80 mm

# Optionals



**Cod. 14080190**

Vaschetta appoggiapollci con sgocciolatoio lato operatore  
Drip-tray for chickens on the operator side  
Bac pour appui poulet-égouttoir, côté opérateur  
Tropfschale für Hähnchen (Bedienerseite)

€ 448,00



**Cod. 14080189**

Ripiano esterno in polietilene lato pubblico  
Exterior shelf in polyethylene on the customer side  
Étagère extérieure en polyéthylène, côté public  
Äußere Polyäthylen-Ablage (Kundenseite)

€ 290,00



**Cod. 14080191**

Kit profili porta insegna superiore  
Profiles kit for upper advertising holder  
Kit profils porte-enseigne supérieure  
Profilensatz zur oberen Reklameschildhalterung

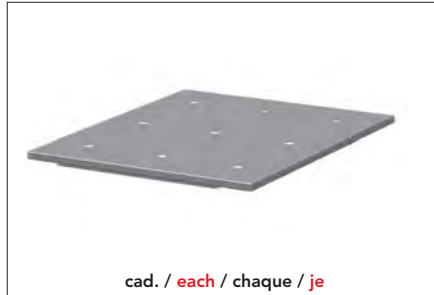
€ 66,00



**Cod. 14080188**

Kit umidificatore con vaschetta GN1/6 H 100 mm  
Humidifier kit with tray GN1/6 H 100 mm  
Kit humidification avec bac GN1/6 H 100 mm  
Befeuchtersatz mit GN1/6 H 100 mm

€ 76,00



cad. / each / chaque / je

**Cod. 01170488**

Piano d'appoggio interno con sgocciolatoio  
Internal support with drip-tray  
Plan d'appui interne avec égouttoir  
Innere Ablagefläche mit Tropfschale

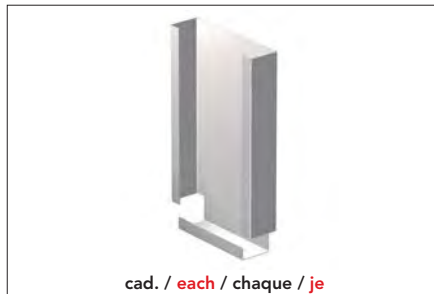
€ 160,00



**Cod. 14080160**

Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto (SOLO per versioni su cavalletto - corpo unico)  
Lexan sides kit for lower shelf of the stand (ONLY for stand versions - one unit)  
Bandes en lexan sur l'étagère inférieur du chariot (SEULEMENT pour versions sur chariot - unité complète)  
Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des Untergestelles (NUR für Untergestell Version - einzige Einheit)

€ 262,00

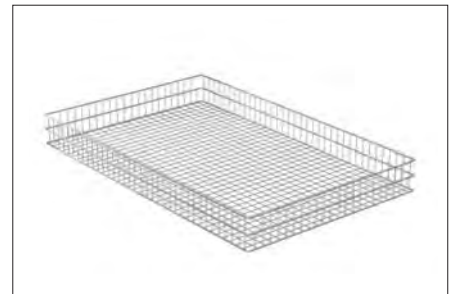


cad. / each / chaque / je

**Cod. 14080192**

Porta sacchetti (SOLO per versioni su cavalletto - corpo unico)  
Bags holder (ONLY for stand versions - one unit)  
Porte-sachets (SEULEMENT pour versions sur chariot - unité complète)  
Beutelhalter (NUR für Untergestell Version - einzige Einheit)

€ 72,00



**Cod. 14080242**

Cesto inferiore (ordinazione consigliata all'acquisto dell'espositore) (SOLO per versioni su cavalletto - corpo unico)  
Lower basket (better to order together with the appliance) (ONLY for stand versions - one unit)  
Panier inférieur (on conseille de le commander à l'achat du présentoir) (SEULEMENT pour versions sur chariot - unité complète)  
Unterkorb (vorzugsweise mit dem Gerät bestellen) (NUR für Untergestell Version - einzige Einheit)

€ 592,00

# ESP

## Cod. 14100618 - ESP/3-1500T

Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE" con ripiano interno con illuminazione con bacinelle Gastronorm (in dotazione) (2 GN2/1 + 2 GN2/3)

Hot counter "SELF SERVICE" with internal shelf, with light, with Gastronorm trays (included) (2 GN2/1 + 2 GN2/3)

Présentoir chaud ventilé "SELF SERVICE"

avec étagère interne, illumination et bacs Gastronorm (inclus) (2 GN2/1 + 2 GN2/3)

Klimatisierte heiÙe Theke "SELF SERVICE" mit innerer Ablage, Beleuchtung und Gastronormbehälter (serienmäßig) (2 GN2/1 + 2 GN2/3)

€ 5.070,00



## Cod. 14100603 - ESP/3-1500

Espositore caldo ventilato "SELF SERVICE"

con ripiano interno con illuminazione, su cavalletto (corpo unico) con bacinelle Gastronorm (in dotazione) (2 GN2/1 + 2 GN2/3)

Hot counter "SELF SERVICE" with internal shelf, with light, on stand (one unit), with Gastronorm trays (included) (2 GN2/1 + 2 GN2/3)

Présentoir chaud ventilé "SELF SERVICE"

avec étagère interne, illumination, sur chariot (unité complète) et bacs Gastronorm (inclus) (2 GN2/1 + 2 GN2/3)

Klimatisierte heiÙe Theke "SELF SERVICE" mit innerer Ablage und Beleuchtung, mit Untergestell (einzige Einheit) und Gastronormbehälter (serienmäßig) (2 GN2/1 + 2 GN2/3)

€ 5.988,00



Piani entrambi illuminati  
Well-lighted shelves  
Étagères illuminées  
Beide Ablagen beleuchtet

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle* Trays* Bacs* Behälter*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
ESP/3-1500T	1550 mm	750 mm	830 mm	2 GN2/1 + 2 GN2/3	230V~	2,7 KW	0° - 99°C	kg 95
ESP/3-1500	1550 mm	750 mm	1640 mm	2 GN2/1 + 2 GN2/3	230V~	2,7 KW	0° - 99°C	kg 120

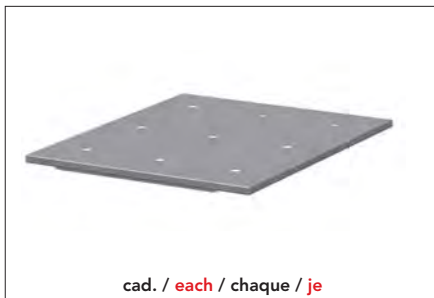
\* Altezza massima 80 mm - \* Max height 80 mm - \* Hauteur maximale 80 mm - \* Maximalen Höhe 80 mm

# Optionals



**Cod. 14080212**  
 Kit profili porta insegna superiore  
 Profiles kit for upper advertising holder  
 Kit profils porte-enseigne supérieure  
 Profilersatz zur oberen Reklameschildhalterung

€ 70,00



**Cod. 01170494**  
 Piano d'appoggio interno con sgocciolatoio  
 Internal support with drip-tray  
 Plan d'appui interne avec égouttoir  
 Innere Ablagefläche mit Tropfschale

€ 214,00



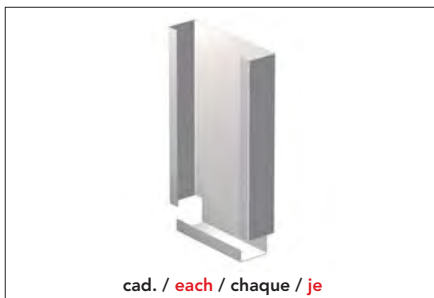
**Cod. 14080188**  
 Kit umidificatore con vaschetta GN1/6 H 100 mm  
 Humidifier kit with tray GN1/6 H 100 mm  
 Kit humidification avec bac GN1/6 H 100 mm  
 Befeuchtersatz mit GN1/6 H 100 mm

€ 76,00



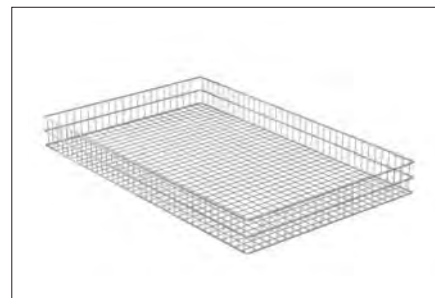
**Cod. 14080213**  
 Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto  
 (SOLO per ESP/3-1500)  
 Lexan sides kit for lower shelf of the stand  
 (ONLY for ESP/3-1500)  
 Bandes en lexan sur l'étagère inférieur du chariot  
 (SEULEMENT pour ESP/3-1500)  
 Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des  
 Untergestelles (NUR für ESP/3-1500)

€ 322,00



**Cod. 14080192**  
 Porta sacchetti (SOLO per ESP/3-1500)  
 Bags holder (ONLY for ESP/3-1500)  
 Porte-sachets (SEULEMENT pour ESP/3-1500)  
 Beutelhalter (NUR für ESP/3-1500)

€ 72,00



**Cod. 14080239**  
 Cesto inferiore (ordinazione consigliata all'acquisto  
 dell'espositore) (SOLO per ESP/3-1500)  
 Lower basket (better to order together with the  
 appliance) (ONLY for ESP/3-1500)  
 Panier inférieur (on conseille de le commander à  
 l'achat du présentoir) (SEULEMENT pour ESP/3-1500)  
 Unterkorb (vorzugsweise mit dem Gerät bestellen)  
 (NUR für ESP/3-1500)

€ 616,00



# ESP

## Cod. 14100628 - ESP/4-1500

Espositore caldo ventilato "SELF SERVICE"  
con 3 ripiani interni con illuminazione,  
su cavalletto (corpo unico)

Hot counter "SELF SERVICE" with 3 internal shelves,  
with light, on stand (one unit)

Présentoir chaud ventilé "SELF SERVICE"  
avec 3 étagères internes avec illumination,  
sur chariot (unité complète)

Klimatisierte heie Theke "SELF SERVICE"  
mit 3 inneren Ablagen, mit Beleuchtung,  
mit Untergestell (einzige Einheit)

€ 8.456,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
ESP/4-1500	1550 mm	930 mm	1800 mm	230V~	3,3 KW	0° - 99°C	kg 190

# Optionals



**Cod. 14080212**

Kit profili porta insegna superiore  
**Profiles kit for upper advertising holder**  
 Kit profils porte-enseigne supérieure  
**Profilensatz zur oberen Reklameschildhalterung**

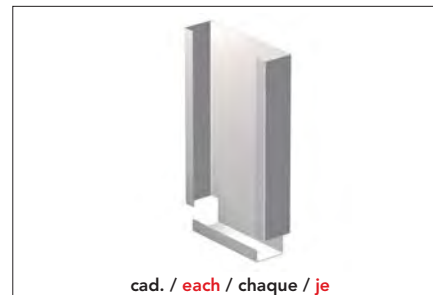
€ 70,00



**Cod. 14080238**

Kit umidificatore con vaschetta GN1/6 H 65 mm  
**Humidifier kit with tray GN1/6 H 65 mm**  
 Kit humidification avec bac GN1/6 H 65 mm  
**Befeuchtersatz mit GN1/6 H 65 mm**

€ 76,00



cad. / each / chaque / je

**Cod. 14080192**

Porta sacchetti  
**Bags holder**  
 Porte-sachets  
**Beutelhalter**

€ 72,00



cad. / each / chaque / je

**Cod. 01170506**

Fascia porta prezzi (solo su lati anteriore e posteriore)  
**Sheet with price indication**  
**(only on front and rear sides)**  
 Bande porte-prix  
 (seulement sur les côtés antérieur et postérieur)  
**Preisangabeband**  
 (nur auf Vorderseite und Hinterseite)

€ 48,00

# In bella mostra

For all to see  
En belle exposition  
Für jedermann sichtbar



Ce l'ha insegnato la natura con la ruota del pavone: per catturare l'attenzione occorre mettersi in mostra.

Ce l'hanno insegnato i galleristi: una bella cornice aggiunge fascino e attrattiva al quadro.

Che dovremmo dire poi del gentil sesso, che dell'esaltazione del proprio aspetto ha fatto un'arte capace d'ispirare pittori e poeti?

Ma gli espositori caldi climatizzati CB - da banco, self service o a isola - non solo mettono in bella mostra: mantengono anche il cibo nelle condizioni ideali per essere consumato, esaltandone la consistenza, il profumo e il sapore.

Temperatura e ventilazione sono regolabili al punto giusto per mantenere fondenti le preparazioni al formaggio, tenera la carne, croccanti i fritti, senza mai far seccare la superficie.

E per chiunque debba consumare ogni giorno il pranzo fuori casa, l'appetito non viene mangiando, ma proprio guardando: magari è proprio la vista dei primi invitanti che farà cambiare

idea a chi era uscito dall'ufficio col proposito di "farsi solo un tramezzino", e fra le scaloppine e l'arrosto, si farà venire l'acquolina in bocca!

Ecco perché le vetrine CB sono l'ideale per le mense e gli snack bar posti nei pressi degli uffici, ma anche per le rosticcerie, per le gastronomie, per le aree preposte alla vendita di cibi pronti nella grande distribuzione. E sono l'ideale anche per i vostri clienti: la scelta di consumare un piatto caldo, cucinato come Dio comanda, è in fondo un segno d'attenzione per il proprio benessere.

Nature, as in the peacock with his plumage, has shown us that to capture the attention desired we must show off our best attributes.

Art galleries have also taught us a thing or two: a nice frame adds allure and makes the painting more attractive.

Not to mention the gentle sex, who have forever refined the art of exalting beauty to such an extent as to inspire armies of poets and painters.

But the hot CB display counters - on the counter, self service or self standing - not only show the food at its best: they also keep the food in the ideal conditions to be enjoyed, exalting its consistency, aroma and flavour.

The temperature and ventilation levels can be regulated to perfection in order to keep cheeses soft, meat tender and fried food crispy, without ever drying out their surfaces.

For all of those who must eat out for lunch every day, the appetite does not come while eating, but by looking: indeed, it is seeing those delicious dishes which can change the minds of those who left the office with the idea

of "just having a quick sandwich". The scaloppine and roast chicken will make their mouth water.

This is why the CB display counters are ideal for cafeterias and snack bars located near large office complexes, but also for the rotisseries, delicatessens and any place where ready made food is on sale to the public. They are also ideal for your clients: the choice of a nice hot meal, made like it should be, is also a matter of actually taking their own health into consideration.





La nature avec le paon qui fait la roue nous l'a enseigné: pour capturer l'attention il faut se mettre à l'étalage. Les galeristes nous l'ont enseigné: un beau cadre ajoute de la fascination et de l'attraction au tableau. Que pourrions-nous dire ensuite de la gente féminine qui de l'exaltation du propre aspect a fait un art capable d'inspirer peintres et poètes? Mais les présentoirs chauds climatisés CB - de rayon, self service ou en île - non seulement mettent bien en vue, mais maintiennent aussi la nourriture dans les conditions idéales pour être consommée, en exaltant la consistance, le parfum et la saveur. Température et ventilation sont réglables pour maintenir ainsi les préparations de fromage fondantes, la viande tendre, les aliments frits croquants, sans jamais faire sécher leur surface. Et pour celui qui doit déjeuner chaque jour dehors, l'appétit ne vient pas en mangeant, mais en regardant: c'est peut-être la vue attrayante des entrées qui fera changer d'idée

celui qui sort du bureau dans l'objectif de "prendre un simple petit sandwich", et entre les escaloppes et le poulet rôti, il se laissera venir l'eau à la bouche! Voilà pourquoi les vitrines CB sont idéales pour les cantines et les snack-bars tout proches des bureaux, mais aussi pour les rôtisseries, les épiceries, les aires préposées à la vente de plats préparés dans la grande distribution. Et ils sont l'idéal aussi pour vos clients: le choix de consommer un plat chaud, cuisiné en un tour de main, est dans le fond une marque d'attention pour son propre bien-être.

Die Natur macht es vor! So wie der Pfau seine prachtvollen Federn zeigt, um Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen, so müssen auch wir unsere besten Eigenschaften zur Schau stellen, um dies zu erreichen. Auch Kunstgalerien haben es uns schon vorgemacht: ein schönes Bild wird durch einen schönen Rahmen noch schöner! Alle klimatisierten heißen Theken von CB sind nicht allein dafür konstruiert, die Ware großartig zu präsentieren, sondern sorgen auch für ideale Bedingungen, um die Konsistenz, Aroma und den Geschmack der Lebensmittel zu erhalten. Die Temperatur und der Belüftungsgrad können optimal und perfekt reguliert werden. So wird gewährleistet, dass Käse weich, dass Fleisch zart und Frittiertes knusprig bleibt, ohne dass die Oberfläche austrocknet. Alle diejenigen, die Tag für Tag ihr Mittagessen außer Haus zu sich nehmen, wissen, dass der Appetit nicht beim Essen, sondern bei der Auswahl des Gerichts kommt.

Denn das Auge isst mit! Wahrscheinlich ist es genau der Augenblick, der die Meinung ändert. Der Anblick der ersten einladenden Theke, der Anblick, der Lust auf mehr macht. Dieser Augenblick führt dazu, dass Entscheidungen geändert werden. Man wollte nur ein belegtes Brötchen zum Mittagessen verzehren? Jetzt wird an dessen Stelle ein leckeres Schnitzel oder ein saftiges Hähnchen bestellt, bei dessen Anblick einem das Wasser im Munde zusammen läuft. Das sind genau die Gründe, weshalb die Vitrinen von CB geradezu ideal für Cafeterien und Imbissstuben in der Nähe von großen Bürokomplexen sind, aber auch für Feinkostläden und für alle anderen Bereiche, wie zum Beispiel in Supermärkten, wo fertig zubereitete Gerichte an den Kunden verkauft werden. Die Theken sind ebenfalls ideal für Ihre Kunden: Die Wahl eines leckeren heißen Mittagessens, so wie es sein sollte, lässt keinen Zweifel an der Tatsache, dass auch sie Wert auf ihre eigene Gesundheit legen.



# EVB

## Cod. 14100681 - EVB 076

Espositore caldo ventilato da banco con ripiano interno con illuminazione con bacinelle Gastronorm GN1/1 (in dotazione)

Hot counter with internal shelf, with light, with Gastronorm trays GN1/1 (included)

Présentoir chaud ventilé de comptoir avec étagère interne, illumination et bacs Gastronorm GN1/1 (inclus)

Klimatisierte heiÙe Theke mit innerer Ablage, Beleuchtung und Gastronormbehälter GN1/1 (serienmáÙig)

€ 3.650,00



## Cod. 14100617 - EVB 120

Espositore caldo ventilato da banco con ripiano interno con illuminazione con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)

Hot counter with internal shelf, with light, with Gastronorm trays GN2/1 (included)

Présentoir chaud ventilé de comptoir avec étagère interne, illumination et bacs Gastronorm GN2/1 (inclus)

Klimatisierte heiÙe Theke mit innerer Ablage, Beleuchtung und Gastronormbehälter GN2/1 (serienmáÙig)

€ 4.646,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle* Trays* Bacs* Behälter*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
<b>EVB 076</b>	760 mm	750 mm	850 mm	2 GN1/1	230V~	1,5 KW	0° - 99°C	kg 67
<b>EVB 120</b>	1200 mm	750 mm	850 mm	2 GN2/1	230V~	2,7 KW	0° - 99°C	kg 94

\* Altezza massima 100 mm - \* Max height 100 mm - \* Hauteur maximale 100 mm - \* Maximalen Höhe 100 mm

# Optionals



## Cod. 14080188

Kit umidificatore con vaschetta GN1/6 H 100 mm

Humidifier kit with tray GN1/6 H 100 mm

Kit humidification avec bac GN1/6 H 100 mm

Befeuchtersatz mit GN1/6 H 100 mm

€ 76,00

# EVB SELF

## Cod. 14100676 - EVB 076 SELF

Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE"  
con ripiano interno con illuminazione  
con bacinelle Gastronorm GN1/1 (in dotazione)

Hot counter "SELF SERVICE" with internal shelf, with light,  
with Gastronorm trays GN1/1 (included)

Présentoir chaud ventilé de comptoir "SELF SERVICE"  
avec étagère interne,  
illumination et bacs Gastronorm GN1/1 (inclus)

Klimatisierte heiße Theke "SELF SERVICE" mit innerer Ablage,  
Beleuchtung und Gastronormbehälter GN1/1 (serienmäßig)

€ 3.990,00



## Cod. 14100633 - EVB 120 SELF

Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE"  
con ripiano interno con illuminazione  
con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)

Hot counter "SELF SERVICE" with internal shelf, with light,  
with Gastronorm trays GN2/1 (included)

Présentoir chaud ventilé de comptoir "SELF SERVICE"  
avec étagère interne,  
illumination et bacs Gastronorm GN2/1 (inclus)

Klimatisierte heiße Theke "SELF SERVICE" mit innerer Ablage,  
Beleuchtung und Gastronormbehälter GN2/1 (serienmäßig)

€ 5.178,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle* Trays* Bacs* Behälter*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
<b>EVB 076 SELF</b>	760 mm	750 mm	850 mm	2 GN1/1	230V~	1,5 KW	0° - 99°C	kg 67
<b>EVB 120 SELF</b>	1200 mm	750 mm	850 mm	2 GN2/1	230V~	2,7 KW	0° - 99°C	kg 94

\* Altezza massima 100 mm - \* Max height 100 mm - \* Hauteur maximale 100 mm - \* Maximalen Höhe 100 mm

## Optionals



### Cod. 14080188

Kit umidificatore con vaschetta GN1/6 H 100 mm

Humidifier kit with tray GN1/6 H 100 mm

Kit humidification avec bac GN1/6 H 100 mm

Befeuchtersatz mit GN1/6 H 100 mm

€ 76,00

# EVB 2R

**NEW****Cod. 14100710 - EVB 076 2R**

Espositore caldo ventilato da banco  
con 2 ripiani interni con illuminazione  
con bacinelle Gastronorm GN1/1 (in dotazione)

Hot counter with 2 internal shelves, with light,  
with Gastronorm trays GN1/1 (included)

Présentoir chaud ventilé de comptoir avec 2 étagères internes,  
illumination et bacs Gastronorm GN1/1 (inclus)

Klimatisierte heiÙe Theke mit 2 inneren Ablagen,  
Beleuchtung und Gastronormbehälter GN1/1 (serienmáÙig)

**€ 4.020,00****Cod. 14100714 - EVB 120 2R**

Espositore caldo ventilato da banco  
con 2 ripiani interni con illuminazione  
con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)

Hot counter with 2 internal shelves, with light,  
with Gastronorm trays GN2/1 (included)

Présentoir chaud ventilé de comptoir avec 2 étagères internes,  
illumination et bacs Gastronorm GN2/1 (inclus)

Klimatisierte heiÙe Theke mit 2 inneren Ablagen,  
Beleuchtung und Gastronormbehälter GN2/1 (serienmáÙig)

**€ 5.108,00**

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle* Trays* Bacs* Behälter*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
<b>EVB 076 2R</b>	760 mm	750 mm	850 mm	2 GN1/1	230V~	1,5 KW	0° - 99°C	kg 72
<b>EVB 120 2R</b>	1200 mm	750 mm	850 mm	2 GN2/1	230V~	2,7 KW	0° - 99°C	kg 101

\* Altezza massima 100 mm - \* Max height 100 mm - \* Hauteur maximale 100 mm - \* Maximalen Höhe 100 mm

## Optionals

**Cod. 14080188**

Kit umidificatore con vaschetta GN1/6 H 100 mm

Humidifier kit with tray GN1/6 H 100 mm

Kit humidification avec bac GN1/6 H 100 mm

Befeuchtersatz mit GN1/6 H 100 mm

**€ 76,00**



# EVB SELF 2R

**NEW**
**Cod. 14100703 - EVB 076 SELF 2R**

Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE"  
con 2 ripiani interni con illuminazione  
con bacinelle Gastronorm GN1/1 (in dotazione)

Hot counter "SELF SERVICE" with 2 internal shelves, with light,  
with Gastronorm trays GN1/1 (included)

Présentoir chaud ventilé de comptoir "SELF SERVICE"  
avec 2 étagères internes,  
illumination et bacs Gastronorm GN1/1 (inclus)

Klimatisierte heiße Theke "SELF SERVICE" mit 2 inneren Ablagen,  
Beleuchtung und Gastronormbehälter GN1/1 (serienmäßig)

**€ 4.286,00**

**Cod. 14100684 - EVB 120 SELF 2R**

Espositore caldo ventilato da banco "SELF SERVICE"  
con 2 ripiani interni con illuminazione  
con bacinelle Gastronorm GN2/1 (in dotazione)

Hot counter "SELF SERVICE" with 2 internal shelves, with light,  
with Gastronorm trays GN2/1 (included)

Présentoir chaud ventilé de comptoir "SELF SERVICE"  
avec 2 étagères internes,  
illumination et bacs Gastronorm GN2/1 (inclus)

Klimatisierte heiße Theke "SELF SERVICE" 2 inneren Ablagen,  
Beleuchtung und Gastronormbehälter GN2/1 (serienmäßig)

**€ 5.710,00**


Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle* Trays* Bacs* Behälter*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
<b>EVB 076 SELF 2R</b>	760 mm	750 mm	850 mm	2 GN1/1	230V~	1,5 KW	0° - 99°C	kg 72
<b>EVB 120 SELF 2R</b>	1200 mm	750 mm	850 mm	2 GN2/1	230V~	2,7 KW	0° - 99°C	kg 101

\* Altezza massima 100 mm - \* Max height 100 mm - \* Hauteur maximale 100 mm - \* Maximalen Höhe 100 mm

## Optionals


**Cod. 14080188**

Kit umidificatore con vaschetta GN1/6 H 100 mm

Humidifier kit with tray GN1/6 H 100 mm

Kit humidification avec bac GN1/6 H 100 mm

Befeuchtersatz mit GN1/6 H 100 mm

**€ 76,00**



**Cod. 14100314**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per EVB 076 e EVB 076 SELF  
 Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for EVB 076 and EVB 076 SELF  
 Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour EVB 076 et EVB 076 SELF  
 Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage f r EVB 076 und EVB 076 SELF

€ 660,00



**Cod. 14100629**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per EVB 120 e EVB 120 SELF  
 Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for EVB 120 and EVB 120 SELF  
 Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour EVB 120 et EVB 120 SELF  
 Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für EVB 120 und EVB 120 SELF

€ 996,00

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell f�r	Ripiani Shelves �tag�res Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
<b>EVB 076 - EVB 076 SELF</b>	1	730 mm	700 mm	850 mm	kg 24
<b>EVB 120 - EVB 120 SELF</b>	1	1300 mm	730 mm	850 mm	kg 32

# Optionals



**Cod. 0404010**  
 Ripiano intermedio extra per cavalletto per EVB 076 e EVB 076 SELF  
 Extra intermediate shelf for stand for EVB 076 and EVB 076 SELF  
  tag re intermédiaire extra pour chariot pour EVB 076 et EVB 076 SELF  
 Extra Zwischenablage f r Untergestell f r EVB 076 und EVB 076 SELF

€ 248,00

**Cod. 0404007**  
 Ripiano intermedio extra per cavalletto per EVB 120 e EVB 120 SELF  
 Extra intermediate shelf for stand for EVB 120 and EVB 120 SELF  
  tag re intermédiaire extra pour chariot pour EVB 120 et EVB 120 SELF  
 Extra Zwischenablage f r Untergestell f r EVB 120 und EVB 120 SELF

€ 394,00

# Optionals


**Cod. 14080092**

Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto  
per cavalletto per EVB 076 e EVB 076 SELF

Lexan sides kit for lower shelf of the stand

for stand for EVB 076 and EVB 076 SELF

Bandes en lexan sur l'étagère inférieure du chariot

pour chariot pour EVB 076 et EVB 076 SELF

Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des Untergestelles

für Untergestell für EVB 076 und EVB 076 SELF

€ 244,00

**Cod. 14080243**

Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto  
per cavalletto per EVB 120 e EVB 120 SELF

Lexan sides kit for lower shelf of the stand

for stand for EVB 120 and EVB 120 SELF

Bandes en lexan sur l'étagère inférieure du chariot

pour chariot pour EVB 120 et EVB 120 SELF

Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des Untergestelles

für Untergestell für EVB 120 und EVB 120 SELF

€ 262,00



# ECV

## Cod. 14100196 - ECV 1050

Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"  
(senza bacinella Gastronorm GN1/1 e senza piano inox)  
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line  
(without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plate)  
Présentoir chaud climatisé de comptoir ligne "PRESTIGE"  
(sans bac Gastronorm GN1/1 et sans plan en inox)  
Klimatisierte heiÙe Theke "PRESTIGE" Linie  
(ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und Inoxablage)

€ 1.884,00

## Cod. 14100265 - ECV 2076 VS

Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"  
con vetri scorrevoli lato operatore  
(senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)  
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line with sliding  
opening glasses on the operator side (without Gastronorm  
GN1/1 and without stainless steel plates)  
Présentoir chaud climatisé de comptoir ligne "PRESTIGE"  
avec vitres face à l'opérateur coulissantes  
(sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox)  
Klimatisierte heiÙe Theke "PRESTIGE" Linie  
mit Schiebenscheiben auf der Bedienerseite  
(ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und Inoxablagen)

€ 2.024,00

## Cod. 14100195 - ECV 2076

Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"  
(senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)  
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line  
(without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)  
Présentoir chaud climatisé de comptoir ligne "PRESTIGE"  
(sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox)  
Klimatisierte heiÙe Theke "PRESTIGE" Linie  
(ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und Inoxablagen)

€ 2.132,00

## Cod. 14100197 - ECV 3110

Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"  
(senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)  
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line  
(without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)  
Présentoir chaud climatisé de comptoir ligne "PRESTIGE"  
(sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox)  
Klimatisierte heiÙe Theke "PRESTIGE" Linie  
(ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und Inoxablagen)

€ 2.788,00

## Cod. 14100198 - ECV 4143

Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"  
(senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)  
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line  
(without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)  
Présentoir chaud climatisé de comptoir ligne "PRESTIGE"  
(sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox)  
Klimatisierte heiÙe Theke "PRESTIGE" Linie  
(ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und Inoxablagen)

€ 3.214,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle GN1/1 H max 40 mm Trays GN1/1 H max. 40 mm Bacs GN1/1 H max. 40 mm Behälter GN1/1 Max. H. 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm Étagère intermédiaire H 170 mm Zwischenablage H 170 mm	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
ECV 1050	550 mm	770 mm	550 mm	1	1 (325x350 mm)	230V~	1650 W	0° - 110°C	kg 47
ECV 2076 VS	755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580x350 mm)	230V~	2100 W	0° - 110°C	kg 57
ECV 2076	755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580x350 mm)	230V~	2100 W	0° - 110°C	kg 58
ECV 3110	1092 mm	770 mm	550 mm	3	1 (915x350 mm)	230V~	3650 W	0° - 110°C	kg 84
ECV 4143	1430 mm	770 mm	550 mm	4	1 (1250x350 mm)	230V~	3650 W	0° - 110°C	kg 102



# SELF

## Cod. 14100428 - SELF 2076 VS

Espositore caldo climatizzato da banco "SELF SERVICE" linea "PRESTIGE" con vetri scorrevoli lato operatore (senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)  
 Hot counter with humidifier "SELF SERVICE" "PRESTIGE" line with sliding opening glasses on the operator side (without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)  
 Présentoir chaud climatisé de comptoir "SELF SERVICE" ligne "PRESTIGE" avec vitres face à l'opérateur coulissantes (sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox)  
 Klimatisierte heiÙe Theke "SELF SERVICE" "PRESTIGE" Linie mit Schiebenscheiben auf der Bedienerseite (ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und Inoxablagen)

€ 2.196,00

## Cod. 14100243 - SELF 2076

Espositore caldo climatizzato da banco "SELF SERVICE" linea "PRESTIGE" (senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)  
 Hot counter with humidifier "SELF SERVICE" "PRESTIGE" line (without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)  
 Présentoir chaud climatisé de comptoir "SELF SERVICE" ligne "PRESTIGE" (sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox)  
 Klimatisierte heiÙe Theke "SELF SERVICE" "PRESTIGE" Linie (ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und Inoxablagen)

€ 2.276,00

## Cod. 14100244 - SELF 3110

Espositore caldo climatizzato da banco "SELF SERVICE" linea "PRESTIGE" (senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)  
 Hot counter with humidifier "SELF SERVICE" "PRESTIGE" line (without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)  
 Présentoir chaud climatisé de comptoir "SELF SERVICE" ligne "PRESTIGE" (sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox)  
 Klimatisierte heiÙe Theke "SELF SERVICE" "PRESTIGE" Linie (ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und Inoxablagen)

€ 3.036,00

## Cod. 14100245 - SELF 4143

Espositore caldo climatizzato da banco "SELF SERVICE" linea "PRESTIGE" (senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)  
 Hot counter with humidifier "SELF SERVICE" "PRESTIGE" line (without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)  
 Présentoir chaud climatisé de comptoir "SELF SERVICE" ligne "PRESTIGE" (sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox)  
 Klimatisierte heiÙe Theke "SELF SERVICE" "PRESTIGE" Linie (ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und Inoxablagen)

€ 3.284,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle GN1/1 H max 40 mm Trays GN1/1 H max. 40 mm Bacs GN1/1 H max. 40 mm Behälter GN1/1 Max. H. 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm Étagère intermédiaire H 170 mm Zwischenablage H 170 mm	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
SELF 2076 VS	755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580x350 mm)	230V~	2100 W	0° - 110°C	kg 61
SELF 2076	755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580x350 mm)	230V~	2100 W	0° - 110°C	kg 62
SELF 3110	1092 mm	770 mm	550 mm	3	1 (915x350 mm)	230V~	3650 W	0° - 110°C	kg 89
SELF 4143	1430 mm	770 mm	550 mm	4	1 (1250x350 mm)	230V~	3650 W	0° - 110°C	kg 107



# ECV FIX

## Cod. 14100538 - ECV 1050 FIX

Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"  
(senza bacinella Gastronorm GN1/1 e senza piano inox)  
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line  
(without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plate)  
Présentoir chaud climatisé de comptoir ligne "PRESTIGE"  
(sans bac Gastronorm GN1/1 et sans plan en inox)  
Klimatisierte heiÙe Theke "PRESTIGE" Linie  
(ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und Inoxablage)

€ 1.686,00

## Cod. 14100539 - ECV 2076 VS FIX

Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"  
con vetri scorrevoli lato operatore  
(senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)  
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line with sliding  
opening glasses on the operator side (without Gastronorm  
GN1/1 and without stainless steel plates)  
Présentoir chaud climatisé de comptoir ligne "PRESTIGE"  
avec vitres face à l'opérateur coulissantes  
(sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox)  
Klimatisierte heiÙe Theke "PRESTIGE" Linie  
mit Schiebenscheiben auf der Bedienerseite  
(ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und Inoxablagen)

€ 1.780,00

## Cod. 14100540 - ECV 3110 FIX

Espositore caldo climatizzato da banco linea "PRESTIGE"  
(senza bacinelle Gastronorm GN1/1 e senza piani inox)  
Hot counter with humidifier "PRESTIGE" line  
(without Gastronorm GN1/1 and without stainless steel plates)  
Présentoir chaud climatisé de comptoir ligne "PRESTIGE"  
(sans bacs Gastronorm GN1/1 et sans plans en inox)  
Klimatisierte heiÙe Theke "PRESTIGE" Linie  
(ohne Gastronorm Behälter GN1/1 und Inoxablagen)

€ 2.276,00



Vetro curvo non ribaltabile  
Non-folding curved glass  
Vitre courbée pas rabattable  
Die gebogene Glasscheibe ist nicht klappbar

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle GN1/1 H max 40 mm Trays GN1/1 H max. 40 mm Bacs GN1/1 H max. 40 mm Behälter GN1/1 Max. H. 40 mm	Ripiano Intermedio H 170 mm Intermediate shelf H 170 mm Étagère intermédiaire H 170 mm Zwischenablage H 170 mm	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
ECV 1050 FIX	550 mm	770 mm	550 mm	1	1 (325x350 mm)	230V~	1650 W	0° - 110°C	kg 42
ECV 2076 VS FIX	755 mm	770 mm	550 mm	2	1 (580x350 mm)	230V~	2100 W	0° - 110°C	kg 56
ECV 3110 FIX	1092 mm	770 mm	550 mm	3	1 (915x350 mm)	230V~	3650 W	0° - 110°C	kg 77

# Optionals

**Cod. 04040036**

Ripiano esterno in polietilene  
(lato operatore) per ECV 1050  
Exterior shelf in polyethylene  
(operator side) for ECV 1050  
Tablette extérieure en polyéthylène  
(côté opérateur) pour ECV 1050  
Äußere Polyäthylen-Ablage  
(Bedienerseite) für ECV 1050

€ 110,00

**Cod. 04040037**

Ripiano esterno in polietilene  
(lato operatore) per ECV/SELF 2076  
Exterior shelf in polyethylene  
(operator side) for ECV/SELF 2076  
Tablette extérieure en polyéthylène  
(côté opérateur) pour ECV/SELF 2076  
Äußere Polyäthylen-Ablage  
(Bedienerseite) für ECV/SELF 2076

€ 116,00

**Cod. 04040038**

Ripiano esterno in polietilene  
(lato operatore) per ECV/SELF 3110  
Exterior shelf in polyethylene  
(operator side) for ECV/SELF 3110  
Tablette extérieure en polyéthylène  
(côté opérateur) pour ECV/SELF 3110  
Äußere Polyäthylen-Ablage  
(Bedienerseite) für ECV/SELF 3110

€ 196,00

**Cod. 04040039**

Ripiano esterno in polietilene  
(lato operatore) per ECV/SELF 4143  
Exterior shelf in polyethylene  
(operator side) for ECV/SELF 4143  
Tablette extérieure en polyéthylène  
(côté opérateur) pour ECV/SELF 4143  
Äußere Polyäthylen-Ablage  
(Bedienerseite) für ECV/SELF 4143

€ 214,00

**Cod. 04040545**

Ripiano esterno in polietilene  
(lato pubblico) per SELF 2076  
Exterior shelf in polyethylene  
(customer side) for SELF 2076  
Tablette extérieure en polyéthylène  
(côté public) pour SELF 2076  
Äußere Polyäthylen-Ablage (Kundenseite)  
für SELF 2076

€ 134,00

**Cod. 04040419**

Ripiano esterno in polietilene  
(lato pubblico) per SELF 3110  
Exterior shelf in polyethylene  
(customer side) for SELF 3110  
Tablette extérieure en polyéthylène  
(côté public) pour SELF 3110  
Äußere Polyäthylen-Ablage (Kundenseite)  
für SELF 3110

€ 162,00

**Cod. 04040420**

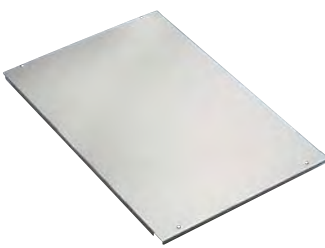
Ripiano esterno in polietilene  
(lato pubblico) per SELF 4143  
Exterior shelf in polyethylene  
(customer side) for SELF 4143  
Tablette extérieure en polyéthylène  
(côté public) pour SELF 4143  
Äußere Polyäthylen-Ablage (Kundenseite)  
für SELF 4143

€ 202,00

**Cod. 10040021**

Bacinella Gastronorm GN1/1 H 40 mm  
Gastronorm tray GN1/1 H 40 mm  
Bac Gastronorm GN1/1 H 40 mm  
Gastronorm Behälter GN1/1 H 40 mm

€ 58,00

**Cod. 01060051**

Piano inox per pizze e brioches (dim. come GN1/1)  
Stainless steel plate for pizza and snacks (dim. as GN1/1)  
Plan inox pour pizzas et brioches (dimensions GN1/1)  
Inoxablage für Pizza, Gebäck usw (Abm. wie GN1/1)

€ 52,00

**Cod. 14100202**

Mobiletto a giorno smontabile con ruote per ECV/SELF 2076  
 Demountable open cupboard on wheels for ECV/SELF 2076  
 Meuble ouvert d  montable sur roulettes pour ECV/SELF 2076  
 Offener Schrank mit R  dern f  r ECV/SELF 2076

€ **800,00**

**Cod. 14100203**

Mobiletto a giorno smontabile con ruote per ECV/SELF 3110  
 Demountable open cupboard on wheels for ECV/SELF 3110  
 Meuble ouvert d  montable sur roulettes pour ECV/SELF 3110  
 Offener Schrank mit R  dern f  r ECV/SELF 3110

€ **868,00**

**Cod. 14100204**

Mobiletto a giorno smontabile con ruote per ECV/SELF 4143  
 Demountable open cupboard on wheels for ECV/SELF 4143  
 Meuble ouvert d  montable sur roulettes pour ECV/SELF 4143  
 Offener Schrank mit R  dern f  r ECV/SELF 4143

€ **1.004,00**



Mobiletto per Cupboard for Meuble pour Schrank f��r	Larghezza Width Largeur Breite	Profondit�� Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur H��he	Peso Weight Poids Gewicht
ECV/SELF 2076 - ECV 2076 FIX	730 mm	700 mm	850 mm	kg 22
ECV/SELF 3110 - ECV 3110 FIX	1067 mm	700 mm	850 mm	kg 26
ECV/SELF 4143	1404 mm	700 mm	850 mm	kg 31

# Optionals

**Cod. 14080330**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX), lato operatore per mobiletto per ECV/SELF 2076

Kit front doors (1 right - 1 left), operator side for cupboard for ECV/SELF 2076

Kit portes avant (1 droite - 1 gauche), côté opérateur pour meuble pour ECV/SELF 2076

Kit Vordere Tre (1 rechts - 1 links), Bedienerseite fr Schrank fr ECV/SELF 2076

€ 260,00

**Cod. 14080331**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX), lato operatore per mobiletto per ECV/SELF 3110

Kit front doors (1 right - 1 left), operator side for cupboard for ECV/SELF 3110

Kit portes avant (1 droite - 1 gauche), côté opérateur pour meuble pour ECV/SELF 3110

Kit Vordere Tre (1 rechts - 1 links), Bedienerseite fr Schrank fr ECV/SELF 3110

€ 296,00

**Cod. 14080332**

Kit portine anteriori (2 DX - 1 SX), lato operatore per mobiletto per ECV/SELF 4143

Kit front doors (2 right - 1 left), operator side for cupboard for ECV/SELF 4143

Kit portes avant (2 droites - 1 gauche), côté opérateur pour meuble pour ECV/SELF 4143

Kit Vordere Tre (2 rechts - 1 links), Bedienerseite fr Schrank fr ECV/SELF 4143

€ 426,00

**Cod. 04040046**

Chiusura posteriore (lato pubblico) per mobiletto per ECV/SELF 2076

Rear panel (customer side) for cupboard for ECV/SELF 2076

Fermeture arrière (côté public) pour meuble pour ECV/SELF 2076

Rückwand (Kundenseite) fr Schrank fr ECV/SELF 2076

€ 64,00

**Cod. 04040047**

Chiusura posteriore (lato pubblico) per mobiletto per ECV/SELF 3110

Rear panel (customer side) for cupboard for ECV/SELF 3110

Fermeture arrière (côté public) pour meuble pour ECV/SELF 3110

Rückwand (Kundenseite) fr Schrank fr ECV/SELF 3110

€ 94,00

**Cod. 04040048**

Chiusura posteriore (lato pubblico) per mobiletto per ECV/SELF 4143

Rear panel (customer side) for cupboard for ECV/SELF 4143

Fermeture arrière (côté public) pour meuble pour ECV/SELF 4143

Rückwand (Kundenseite) fr Schrank fr ECV/SELF 4143

€ 124,00

**Cod. 04040033**

Ripiano intermedio per mobiletto per ECV/SELF 2076

Intermediate shelf for cupboard for ECV/SELF 2076

tagre intermédiaire pour meuble pour ECV/SELF 2076

Zwischenablage fr Schrank fr ECV/SELF 2076

€ 94,00

**Cod. 04040034**

Ripiano intermedio per mobiletto per ECV/SELF 3110

Intermediate shelf for cupboard for ECV/SELF 3110

tagre intermédiaire pour meuble pour ECV/SELF 3110

Zwischenablage fr Schrank fr ECV/SELF 3110

€ 158,00

**Cod. 04040035**

Ripiano intermedio per mobiletto per ECV/SELF 4143

Intermediate shelf for cupboard for ECV/SELF 4143

tagre intermédiaire pour meuble pour ECV/SELF 4143

Zwischenablage fr Schrank fr ECV/SELF 4143

€ 160,00



**Cod. 14100317**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per ECV 1050

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for ECV 1050

Chariot démONTABLE en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour ECV 1050

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage f r ECV 1050

€ 590,00

**Cod. 14100314**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per ECV/SELF 2076

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for ECV/SELF 2076

Chariot démONTABLE en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour ECV/SELF 2076

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für ECV/SELF 2076

€ 660,00

**Cod. 14100315**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per ECV/SELF 3110

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for ECV/SELF 3110

Chariot démONTABLE en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour ECV/SELF 3110

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für ECV/SELF 3110

€ 748,00

**Cod. 14100316**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per ECV/SELF 4143

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for ECV/SELF 4143

Chariot démONTABLE en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour ECV/SELF 4143

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage f r ECV/SELF 4143

€ 864,00



Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell f�r	Ripiani Shelves �tag�res Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
ECV 1050 - ECV 1050 FIX	1	500 mm	700 mm	850 mm	kg 20
ECV/SELF 2076 - ECV 2076 FIX	1	730 mm	700 mm	850 mm	kg 24
ECV/SELF 3110 - ECV 3110 FIX	1	1067 mm	700 mm	850 mm	kg 30
ECV/SELF 4143	1	1404 mm	700 mm	850 mm	kg 35

# Optionals

**Cod. 04040409**

Ripiano intermedio extra  
per cavalletto per ECV 1050  
Extra intermediate shelf for stand  
for ECV 1050  
Étagère intermédiaire extra  
pour chariot pour ECV 1050  
Extra Zwischenablage für Untergestell  
für ECV 1050

€ 202,00

**Cod. 04040410**

Ripiano intermedio extra  
per cavalletto per ECV/SELF 2076  
Extra intermediate shelf for stand  
for ECV/SELF 2076  
Étagère intermédiaire extra  
pour chariot pour ECV/SELF 2076  
Extra Zwischenablage für Untergestell  
für ECV/SELF 2076

€ 248,00

**Cod. 04040411**

Ripiano intermedio extra  
per cavalletto per ECV/SELF 3110  
Extra intermediate shelf for stand  
for ECV/SELF 3110  
Étagère intermédiaire extra  
pour chariot pour ECV/SELF 3110  
Extra Zwischenablage für Untergestell  
für ECV/SELF 3110

€ 310,00

**Cod. 04040412**

Ripiano intermedio extra  
per cavalletto per ECV/SELF 4143  
Extra intermediate shelf for stand  
for ECV/SELF 4143  
Étagère intermédiaire extra  
pour chariot pour ECV/SELF 4143  
Extra Zwischenablage für Untergestell  
für ECV/SELF 4143

€ 380,00

**Cod. 14080092**

Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto  
per cavalletto per ECV/SELF 2076  
Lexan sides kit for lower shelf of the stand  
for stand for ECV/SELF 2076  
Bandes en lexan sur l'étagère inférieur du chariot  
pour chariot pour ECV/SELF 2076  
Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des  
Untergestelles für Untergestell für ECV/SELF 2076

€ 244,00

**Cod. 14080090**

Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto  
per cavalletto per ECV/SELF 3110  
Lexan sides kit for lower shelf of the stand  
for stand for ECV/SELF 3110  
Bandes en lexan sur l'étagère inférieur du chariot  
pour chariot pour ECV/SELF 3110  
Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des  
Untergestelles für Untergestell für ECV/SELF 3110

€ 254,00

**Cod. 14080091**

Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto  
per cavalletto per ECV/SELF 4143  
Lexan sides kit for lower shelf of the stand  
for stand for ECV/SELF 4143  
Bandes en lexan sur l'étagère inférieur du chariot  
pour chariot pour ECV/SELF 4143  
Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des  
Untergestelles für Untergestell für ECV/SELF 4143

€ 268,00

# PC 1-1

**Cod. 14100480 - PC 1-1**

Piano caldo per mantenimento cibi  
con vasca in acciaio inox

Hot plane surface for food maintenance  
with stainless steel bowl

Plan chaud pour le maintien des aliments avec  
cuve en acier inox

Warme Platte zur Nahrungsmittelerhaltung  
mit Inoxbehälter

€ **728,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Dimensioni vasca Bowl dimensions Dimensions Cuve Behälter Abmessungen	Temperatura fondo vasca Bowl bottom temperature Température fond cuve Behältergrundtemperatur	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
PC 1-1	435 mm	580 mm	130 mm	365x510xH35 mm	+85°C +90°C	230V~	1100W	kg 20





# A qualcuno piace freddo

Some like it cold  
A celui qui veut du froid  
Manche mögen's kalt



L'esposizione dei cibi non riguarda soltanto le preparazioni calde, anzi! La temperatura ambiente può essere dannosa per un'ampia gamma d'alimenti. Prendiamo ad esempio i latticini, o i salumi: solo un'adeguata refrigerazione ne mantiene a lungo le caratteristiche organolettiche. E, specie d'estate, i piatti freddi risultano particolarmente appetitosi. Per noi Mediterranei, soprattutto: perché la nostra cultura gastronomica, affinata nei secoli, ha dato vita a una serie di salumi e formaggi praticamente infinita, vero biglietto da visita delle cucine regionali.

E basta pochissimo per farne un secondo completo. Allora, pensiamo a proporre il roseo San Daniele coi fichi, il Parma o lo speck trentino col melone profumato, i rotolini di bresaola valtellinese col caprino, i salami misti - dalla finocchiona alla spianata calabra, dal Felino al Varzi al ciauscolo - con scaglie di grana e magari chicchi d'uva... lì a fianco, le insalatone al tonno, alle uova sode, ai gamberetti, un must per chi vuole tenersi in linea... i taglieri di formaggio con miele o composte di frutta, la caprese patriottica col verde delle foglie di basilico, il bianco della mozzarella, il rosso del pomodoro, l'irresistibile burrata pugliese con verdure grigliate.

La clientela vi ringrazierà per la vostra fantasia nel realizzare questo golosissimo giro d'Italia.

Le vetrine ventilate fredde, naturalmente, sono coordinabili a quelle riscaldate, a tutto vantaggio dell'estetica del locale: appaiate, arredano a meraviglia. E non servono solo agli snack bar, ovviamente. Sono perfette anche per i tradizionali negozi d'alimentari, quelli che i salumi e i formaggi li vendono a peso, e negli espositori refrigerati tengono anche gli yogurt e il latte fresco.

The displaying of food does not just mean hot food... that would be too easy! Room temperature is not always beneficial to a great range of food. Take milk products, for example, or cold cuts. Only correct refrigeration can help them to keep their organoleptic qualities as they should be. And often, especially in the summer, cold dishes are particularly appetizing. Above all for we Mediterranean folk: our culinary culture has been refined over the centuries, giving way to a truly infinite range of cold cuts and cheeses, a real symbol of regional delights. It takes nothing at all to come up with a delightful and complete meal.

Just think of nice savoury pink San Daniele ham with ripe figs, Parma ham, smoked ham (speck) from the Trentino region with an aromatic slice of ripe melon, bresaola wrapped around goat cheese, assorted cold cuts each from their own region and with their particular shapes and flavours served with grana padano flakes or plump grapes, a big tuna salad with hard boiled eggs or with shrimps, all perfect for maintaining your figure slim and healthy... not to forget a tasty wedge of seasoned cheese with honey or jam, a true Italian caprese salad with the green of the basil leaf on top of ripe red tomatoes and milky white

mozzarella... irresistible!

Your clients will thank you for your fantasy as you guide them on this culinary tour of Italy.

The cold ventilated display counters, of course, coordinate perfectly with the hot ones on behalf of the store aesthetics: matched, they are a delight to behold!

And not just for the snack bar!

They are, needless to say, also perfect for the traditional delicatessens that sell cold cuts and cheeses by the pound, next to the fresh milk and yoghurt that can also be kept there.



L'exposition de la nourriture ne regarde pas seulement les préparations chaudes, bien au contraire! La température ambiante peut être dangereuse pour une vaste gamme d'aliments. Prenons par exemple les produits laitiers, ou les charcuteries: seule une réfrigération adéquate maintient longtemps les caractéristiques organoleptiques. Et, surtout durant l'été, les plats froids sont particulièrement appétissants. Pour nous Méditerranéens, surtout: parce que notre culture gastronomique, affinée à travers les siècles, a donné vie à une série infinie de charcuteries et de fromages, vraie carte de visite des cuisines régionales. Et il en faut peu pour en faire un plat complet. Alors, pensons à proposer le jambon cru San Daniele au teint rose avec ses figues, le jambon de Parme ou le "Speck" de la région de Trente avec son melon parfumé, les rouleaux de "bresaola" de la Valteline (fines tranches de viande de boeuf séchée) avec son fromage de chèvre, ses charcuteries mixtes - de la "finocchiona" (saucisson toscan au fenouil) à la "spianata calabra" (un saucisson piquant venant de Calabre), du "Felino al Varzi" (saucisson doux de la région de Parme) qui s'étale sur une bonne tranche de pain - avec des écaillés de parmesan et peut-être

même des grains de raisin... à côté des salades au thon, aux crevettes, un must pour celui qui veut garder la ligne... les plateaux de fromage avec du miel ou des compotes de fruits, la salade caprese patriotique avec le vert des feuilles de basilic, le blanc de la mozzarella, le rouge de la tomate, l'irrésistible "burrata pugliese" (un genre de fromage de la région de Bari) avec ses légumes grillés. La clientèle vous remerciera de votre fantaisie dans votre manière de réaliser ce tour gourmand d'Italie. Les vitrines froides et ventilées, naturellement, peuvent être coordonnées aux vitrines chauffées, pour rester ainsi cohérent dans le style du bar: bien appareillées elles décorent à merveille. Et elles ne servent évidemment pas uniquement au snack bars. Elles sont parfaites aussi pour les magasins alimentaires traditionnels, où l'on vend de la charcuterie et du fromage au poids, et dans les présentoirs réfrigérés vont aussi parfaitement les yahourts et le lait frais.

Die Präsentation ist nicht nur für ausschließlich heiße Gerichte interessant-im Gegenteil! Eine Lagerung bei Raumtemperatur ist nicht immer geeignet. Das betrifft eine Menge von Lebensmittel. Nehmen wir zum Beispiel Milchprodukte oder alle Wurstwaren. Nur die richtige, angemessene Kühlung bewahrt alle organoleptischen Eigenschaften dieser Lebensmittel, genau so wie es sein sollte. Und oft, besonders in den Sommermonaten, haben wir besonderes großen Appetit auf kalte Gerichte. Vor allem für uns Südländer sind die kalten Theken eine großartige Erfindung: Unsere kulinarische Kultur, die sich über die Jahrhunderte verfeinert hat, brachte eine Reihe von Wurstwaren und eine praktisch unendliche Anzahl von Käsesorten hervor. Sie sind die Visitenkarte der regionalen Küche, und es bedarf nur weniger Zutaten um einen kompletten zweiten Menügang anzurichten. So können wir den rosafarbenen San Daniele-Schinken mit Feigen vorschlagen, Parmaschinken oder Südtiroler Speck mit duftender Melone, Bresaolaröllchen aus dem Veltlintal mit Caprino, einem Frischkäse aus Kuh- und Ziegenmilch, einen gemischten Wurststeller - der von einer mit Fenchelkörnern gewürzten

Wurst bis hin zur Spianata Calabra, einer pikanten Rohwurstspezialität reicht, und von der Salami Felino, über die Varzi zur Ciauscolo - garniert mit Splintern von Parmesankäse und einigen Weintrauben ...dazu große Salatteller mit Thunfisch, hartgekochten Eiern, Krabben, ein MUSS für alle, die ihre Linie halten wollen... außerdem einen originalen italienischen Caprese-Salat mit grünen Basilikumblättern, roten saftigen Tomaten und dem unverwechselbaren Mozzarella, einfach unwiderstehlich! Ihre Kundschaft wird Ihnen für Ihre Phantasie bei der Zubereitung des wohlschmeckenden "Giro d'Italia" von Herzen danken. Die klimatisierten kalten Theken sind natürlich mit den heißen Theken kompatibel, was auch dem Ambiente Ihres Lokals zugute kommt. Zusammen erhalten Sie eine wunderbar aufeinander abgestimmte Einrichtung. Zur Freude jedes Ästheten. Die Theken von CB sind überall einsetzbar, gut durchdacht und optimal zu nutzen. Nicht nur für Snack-Bars, sondern natürlich auch für traditionelle Lebensmittelläden, die Wurst und Käse anbieten, und nebenbei können auch Produkte wie frische Milch und Joghurt aufbewahrt werden. Sie sehen... CB hat für jede Frage die richtige Antwort.



# EVF

## Cod. 14100493 - EVF 630

Espositore ventilato freddo da banco linea "PRESTIGE"  
(con piano inox in dotazione)

Ventilated cold counter "PRESTIGE" line  
(with stainless steel plate included)

Présentoir froid ventilé de comptoir ligne "PRESTIGE"  
(avec plan en inox inclu)

Klimatisierte kalte Theke "PRESTIGE" Linie  
mit Inoxablage serienmäßig

€ 3.076,00



## Cod. 14100461 - EVF 970

Espositore ventilato freddo da banco linea "PRESTIGE"  
(con piano inox in dotazione)

Ventilated cold counter "PRESTIGE" line  
(with stainless steel plate included)

Présentoir froid ventilé de comptoir ligne "PRESTIGE"  
(avec plan en inox inclu)

Klimatisierte kalte Theke "PRESTIGE" Linie  
mit Inoxablage serienmäßig

€ 3.584,00



Modello Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Piano di appoggio Plane base Plan d'appui Ablagefläche	Temperatura* Temperature* Température* Temperatur*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Tipo di gas Gas Type Type de gas Gas	Peso Weight Poids Gewicht
EVF 630	755 mm	780 mm	590 mm	658x525 mm	+4°C +10°C	230V~	720 W	R134a	kg 75
EVF 970	1092 mm	780 mm	590 mm	970x510 mm	+4°C +10°C	230V~	950 W	R134a	kg 97

\* con temperatura ambiente non superiore a 27°C - \* with ambient temperature not over 27°C - \* avec température ambiante pas supérieure à 27°C - \* mit Raumtemperatur nicht höher als 27°C

## Optionals



### Cod. 04040037

Ripiano esterno in polietilene (lato operatore)  
per EVF 630

Exterior shelf in polyethylene (operator side)  
for EVF 630

Tablette extérieure en polyéthylène (côté opérateur)  
pour EVF 630

Äußere Polyäthylen-Ablage (Bedienerseite)  
für EVF 630

€ 116,00

### Cod. 04040038

Ripiano esterno in polietilene (lato operatore)  
per EVF 970

Exterior shelf in polyethylene (operator side)  
for EVF 970

Tablette extérieure en polyéthylène (côté opérateur)  
pour EVF 970

Äußere Polyäthylen-Ablage (Bedienerseite)  
für EVF 970

€ 196,00

**Cod. 14100314**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per EVF 630  
**Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for EVF 630**  
 Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour EVF 630  
**Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für EVF 630**

**€ 660,00****Cod. 14100315**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per EVF 970  
**Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for EVF 970**  
 Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour EVF 970  
**Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für EVF 970**

**€ 748,00**

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
<b>EVF 630</b>	1	730 mm	700 mm	850 mm	kg 24
<b>EVF 970</b>	1	1067 mm	700 mm	850 mm	kg 30

## Optionals

**Cod. 04040410**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per EVF 630  
**Extra intermediate shelf for stand for EVF 630**  
 Étagère intermédiaire extra pour chariot pour EVF 630  
**Extra Zwischenablage für Untergestell für EVF 630**

**€ 248,00****Cod. 04040411**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per EVF 970  
**Extra intermediate shelf for stand for EVF 970**  
 Étagère intermédiaire extra pour chariot pour EVF 970  
**Extra Zwischenablage für Untergestell für EVF 970**

**€ 310,00****Cod. 14080092**

Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto per cavalletto per EVF 630  
**Lexan sides kit for lower shelf of the stand for stand for EVF 630**  
 Bandes en lexan sur l'étagère inférieure du chariot pour chariot pour EVF 630  
**Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des Untergestelles für Untergestell für EVF 630**

**€ 244,00****Cod. 14080090**

Kit sponde lexan su ripiano inferiore cavalletto per cavalletto per EVF 970  
**Lexan sides kit for lower shelf of the stand for stand for EVF 970**  
 Bandes en lexan sur l'étagère inférieure du chariot pour chariot pour EVF 970  
**Lexan-Rändersatz zur unteren Ablage des Untergestelles für Untergestell für EVF 970**

**€ 254,00**



**Cod. 14100202**

Mobiletto a giorno smontabile con ruote per EVF 630  
 Demountable open cupboard on wheels for EVF 630  
 Meuble ouvert démontable sur roulettes pour EVF 630  
 Offener Schrank mit Rädern für EVF 630

€ **800,00**

**Cod. 14100203**

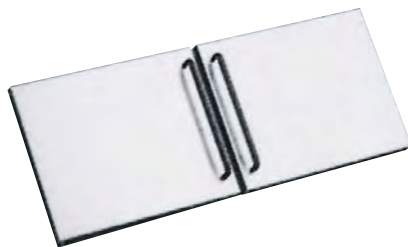
Mobiletto a giorno smontabile con ruote per EVF 970  
 Demountable open cupboard on wheels for EVF 970  
 Meuble ouvert démontable sur roulettes pour EVF 970  
 Offener Schrank mit Rädern für EVF 970

€ **868,00**



Mobiletto per Cupboard for Meuble pour Schrank für	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
EVF 630	730 mm	700 mm	850 mm	kg 22
EVF 970	1067 mm	700 mm	850 mm	kg 26

# Optionals

**Cod. 14080330**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX), lato operatore per mobiletto per EVF 630

Kit front doors (1 right - 1 left), operator side for cupboard for EVF 630

Kit portes avant (1 droite - 1 gauche), côté opérateur pour meuble pour EVF 630

Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links), Bedienerseite für Schrank für EVF 630

€ 260,00

**Cod. 14080331**

Kit portine anteriori (1 DX - 1 SX), lato operatore per mobiletto per EVF 970

Kit front doors (1 right - 1 left), operator side for cupboard for EVF 970

Kit portes avant (1 droite - 1 gauche), côté opérateur pour meuble pour EVF 970

Kit Vordere Türe (1 rechts - 1 links), Bedienerseite für Schrank für EVF 970

€ 296,00

**Cod. 04040046**

Chiusura posteriore (lato pubblico) per mobiletto per EVF 630

Rear panel (customer side) for cupboard for EVF 630

Fermeture arrière (côté public)

pour meuble pour EVF 630

Rückwand (Kundenseite) für Schrank für EVF 630

€ 64,00

**Cod. 04040047**

Chiusura posteriore (lato pubblico) per mobiletto per EVF 970

Rear panel (customer side) for cupboard for EVF 970

Fermeture arrière (côté public)

pour meuble pour EVF 970

Rückwand (Kundenseite) für Schrank für EVF 970

€ 94,00

**Cod. 04040033**

Ripiano intermedio per mobiletto per EVF 630

Intermediate shelf for cupboard for EVF 630

Étagère intermédiaire pour meuble pour EVF 630

Zwischenablage für Schrank für EVF 630

€ 94,00

**Cod. 04040034**

Ripiano intermedio per mobiletto per EVF 970

Intermediate shelf for cupboard for EVF 970

Étagère intermédiaire pour meuble pour EVF 970

Zwischenablage für Schrank für EVF 970

€ 158,00

# EVF

## Cod. 14100454 - EVF 080

Espositore ventilato freddo da banco  
(senza bacinelle Gastronorm)

Ventilated cold counter (without Gastronorm trays)

Présentoir froid ventilé de comptoir (sans bacs Gastronorm)

Klimatisierte kalte Theke (ohne Gastronorm Behälter)

€ 3.024,00



## Cod. 14100432 - EVF 116

Espositore ventilato freddo da banco  
(senza bacinelle Gastronorm e senza piani inox)

Ventilated cold counter

(without Gastronorm trays and without stainless steel plates)

Présentoir froid ventilé de comptoir

(sans bacs Gastronorm et sans plans inox)

Klimatisierte kalte Theke

(ohne Gastronorm Behälter und Inoxablagen)

€ 3.624,00



## Cod. 14100453 - EVF 170

Espositore ventilato freddo da banco  
(senza bacinelle Gastronorm e senza piani inox)

Ventilated cold counter

(without Gastronorm trays and without stainless steel plates)

Présentoir froid ventilé de comptoir

(sans bacs Gastronorm et sans plans inox)

Klimatisierte kalte Theke

(ohne Gastronorm Behälter und Inoxablagen)

€ 4.648,00

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Bacinelle H max 80 mm Trays H max 80 mm Bacs H max 80 mm Behälter max H 80mm	Temperatura* Temperature* Température* Temperatur*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Tipo di gas Gas Type Type de gas Gas	Peso Weight Poids Gewicht
EVF 080	800 mm	733 mm	640 mm	2 GN2/3	+4°C +10°C	230V~	610 W	R134a	kg 72
EVF 116	1160 mm	733 mm	640 mm	2 GN1/1	+4°C +10°C	230V~	730 W	R134a	kg 93
EVF 170	1700 mm	733 mm	640 mm	3 GN1/1	+4°C +10°C	230V~	1300 W	R134a	kg 135

\* con temperatura ambiente non superiore a 27°C - \* with ambient temperature not over 27°C - \* avec température ambiante pas supérieure à 27°C - \* mit Raumtemperatur nicht höher als 27°C

# Optionals



Cod. 10040044

Bacinella Gastronorm GN2/3 H 40 mm  
per EVF 080

Gastronorm tray GN2/3 H 40 mm  
for EVF 080

Bac Gastronorm GN2/3 H 40 mm  
pour EVF 080

Gastronorm Behälter GN2/3 H 40 mm  
für EVF 080

€ 46,00



Cod. 10040021

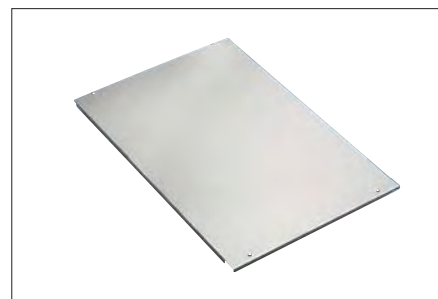
Bacinella Gastronorm GN1/1 H 40 mm  
per EVF 116 e EVF 170

Gastronorm tray GN1/1 H 40 mm  
for EVF 116 and EVF 170

Bac Gastronorm GN1/1 H 40 mm  
pour EVF 116 et EVF 170

Gastronorm Behälter GN1/1 H 40 mm  
für EVF 116 und EVF 170

€ 58,00



Cod. 01060051

Piano inox per pizze e brioche (dim. come GN1/1)  
per EVF 116 e EVF 170

Stainless steel plate for pizza and snacks  
(dim. as GN1/1) for EVF 116 and EVF 170

Plan inox pour pizzas et brioches (dimensions GN1/1)  
pour EVF 116 et EVF 170

Inoxablage für Pizza, Gebäck usw (Abm. wie GN1/1)  
für EVF 116 und EVF 170

€ 52,00

**Cod. 14100464**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per EVF 080

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for EVF 080

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour EVF 080

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für EVF 080

€ 764,00

**Cod. 14100433**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per EVF 116

Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for EVF 116

Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour EVF 116

Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für EVF 116

€ 870,00

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
EVF 080	1	870 mm	720 mm	850 mm	kg 29
EVF 116	1	1160 mm	733 mm	850 mm	kg 33

## Optionals

**Cod. 04040564**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per EVF 080

Extra intermediate shelf for stand for EVF 080

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour EVF 080

Extra Zwischenablage für Untergestell für EVF 080

€ 196,00

**Cod. 04040639**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per EVF 116

Extra intermediate shelf for stand for EVF 116

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour EVF 116

Extra Zwischenablage für Untergestell für EVF 116

€ 304,00



# L'altra faccia dell'arrosto, ovvero: quando la globalizzazione fa gola

The other side of the roast, or better yet: when globalization means delicious

L'autre visage du poulet grillé, ou plutôt: quand la mondialisation fait envie

Der etwas andere Braten, oder besser gesagt: Wenn Globalisierung purem Genuss gleichkommt!



Chi pensa ancora che il gyros sia una cosa da nazioni del Medio Oriente, da personaggi coi baffi e il fez, è decisamente in ritardo. Sveglia, l'Italia sta cambiando! La nostra realtà gastronomica si fa sempre più internazionale. E se qualche perplessità suscita la diffusione del modello americano - hamburger patatine e ketchup, tanto per intenderci, con tutti quei grassi - se la cucina cinese e giapponese sono così distanti dal nostro palato da andar bene per una serata diversa, ma non per la quotidianità, il gyros s'è inserito invece senza difficoltà nelle nuove abitudini alimentari. D'altro canto, la familiarità è evidente. Da sempre prepariamo carne al girarrosto, e c'è in fondo poca differenza fra uno schidione che gira su se stesso in verticale ed uno che ruota in orizzontale: si tratta in ogni caso di una tipologia d'arrosto ad apporto lipidico moderato, perché il grasso cola. Poi, arrotolato nella piadina sottile con qualche foglia d'insalata, i pomodori a fette, per chi lo desidera un po' di cipolla e le salse, bianca allo yogurt o rossa, piccante, il gyros diventa un pasto completo e recupera la sua origine esotica. CB costruisce gyros elettrici e a gas, di varie dimensioni, coltelli elettrici per "rasare" l'arrosto già rosolato, e come sempre garantisce l'assistenza sui suoi prodotti. Questa volta, però, può fare anche di più. Può facilitare il contatto con fornitori di carne italiani: quelli che procurano già la carne a fette infilate e compatta attorno alle aste, bella e preparata, aromatizzata, pronta da cuocere e da portare in tavola.

Those who think that the gyros is something from the Middle East, attended by characters with moustaches and a fez, have missed the boat! Wake up call! The world is changing, and with it Italy too! Our culinary reality is undergoing some very real changes. And if the American model (with its hamburgers, potato chips and ketchup full of those nasty fats) evokes some perplexity; if the Chinese and Japanese cuisine are still so distant from our habits as to make them ok, but only for one evening out; the gyros instead has easily taken its place among our new eating habits. But then its familiarity is evident. We have a long history of preparing meats on the spit, and actually, there is not so much difference between a spit turning vertically, and one that does so horizontally. In both cases we are dealing with a low fat type of roasting, the fats all simply melt away. And then, wrapped in a thin piadina with some lettuce, tomatoes and, for those who like it that way, with a few onions and sauce (either white, with yoghurt, or red, spicy) what comes from the gyros becomes a balanced meal with an exotic touch. CB manufactures electric and gas gyros of various dimensions, electric knives to "shave" the browned meat, and, as always, guarantees assistance with all of its products. This time, however, CB does even more: it can put you into contact with italian suppliers of meats, those who can sell you the meat already sliced and layered, spiced and beautiful, ready to be cooked on the gyros and served.

Celui qui pense encore que le gyros provient d'une région du Moyen Orient, où l'on trouve des personnages avec moustache et fez, est décidément quelque peu en retard. Il faut se réveiller, l'Italie est en train de changer! Notre réalité gastronomique est toujours plus internationale. Et si quelque perplexité suscite la diffusion du modèle américain - hamburger frites et ketchup, entendons-nous avec toutes ces matières grasses - si les cuisines chinoise et japonaise sont si distantes de notre palais pour n'être attrayantes que de temps en temps, mais pas au quotidien, le gyros s'est introduit au contraire sans difficulté dans les nouvelles habitudes alimentaires. D'ailleurs, la familiarité est évidente. Depuis toujours nous préparons de la viande au tournebroche, et il y a dans le fond peu de différences entre une broche qui tourne sur soi-même à la verticale et une autre qui tourne à l'horizontale: il s'agit dans tous les cas d'une typologie de rôt à apport lipidique modéré, parce que le gras coule. Ensuite, enroulé dans la "piadina" (genre de pâte feuilletée épaisse et salée de l'Emilie Romagne) avec quelques feuilles de salade, des tomates coupées en tranche, et pour celui qui le désire un peu d'oignon et de sauce blanche au yahourt ou rouge, piquante, le gyros devient un repas complet et récupère ses origines exotiques. CB construit des gyros électriques et à gaz, dans différentes dimensions, des couteaux électriques pour "raser" la viande déjà dorée, et comme toujours garantit une assistance sur tous ses produits. Cette fois, toutefois, CB peut faire bien plus. CB peut faciliter le contact avec les fournisseurs de viandes italiennes: ceux qui procurent déjà les tranches de viande à embrocher de façon compacte autour de l'axe; belles et préparées, aromatisées, prêtes à rôtir et à mettre à table.

Wer heute noch denkt, dass Gyros etwas sei, das in den mittleren Osten gehöre, nur Personen mit Schnurrbärten und den Kopf mit einem Fes bedeckt damit in Verbindung bringt, hat eindeutig die Gegenwart, geschweige denn die Zukunft verschlafen. Es ist Zeit aufzuwachen! Die Welt befindet sich im Wandel und Italien mit ihr! Unsere kulinarische Wirklichkeit erlebt sehr reale Veränderungen. Und wenn das amerikanische Modell mit kalorienreichen Hamburger, Kartoffelchips und Ketchup, voll von ungesunden Fetten dann wohl doch Zweifel aufkommen lässt, auf der anderen Seite die chinesische und japanische Küche noch weit von unserem alltäglichen Speiseplan entfernt scheint, so haben Gyros-Gerichte doch bereits einen Platz auf unserer "neuen" Menükarte gefunden. Andererseits ist dies nicht verwunderlich, denn bei genauerer Betrachtung ist eine gewisse Ähnlichkeit offensichtlich. Seit jeher bereiten wir Fleisch auf dem Drehspieß zu und im Grunde genommen besteht wenig Unterschied zwischen einem Spieß, der sich vertikal dreht zu einem Spieß, der sich horizontal dreht. In beiden Fällen handelt es sich um eine fettarme Art des Grillens, einfach gesagt: Fette schmelzen einfach dahin... Danach wird das Fleisch in einem dünnen Fladenbrot, der Pita, zusammen mit einigen Salatblättern, saftigen Tomatenscheiben und je nach Geschmack mit Zwiebeln und einer Joghurtsoße, oder wenn schärfer gewünscht, mit einer roten Chilisauce belegt und zu guter Letzt einfach zusammengerollt. Nun kann man ein ausgewogenes, leckeres Gericht mit exotischem Geschmack genießen - guten Appetit! CB stellt Elektro- sowie Gas-Gyrosgeräte in verschiedenen Größen her, zudem elektrische Messer, um die äußere schon fertig gegrillte und lecker gebräunte Schicht des Fleisches abzunehmen. Wie immer ist es für CB selbstverständlich, jegliche Unterstützung im Zusammenhang aller Produkte zu garantieren. Jedoch dieses Mal geht CB sogar noch weiter: Wir können für Sie Kontakte zu italienischen Fleischlieferanten herstellen. Lieferanten, die Ihnen bereits geschnittenes und geschichtetes Fleisch, fertig am Spieß, anbieten. Dieses bereits gewürzte Fleisch ist wunderbar appetitlich und sofort für den Gebrauch gedacht. Den Spieß einfach im Gyros-Grill befestigen, danach wird nur noch serviert!





# IR - VE

## Cod. 14100501 - IR400

Gyros elettrico (4 resistenze) con motore inferiore  
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)

Electrical Gyros (4 heating elements)  
with motor in the lower base (central spit with plate included)

Gyros électrique (4 résistances)  
avec moteur dans le soubassement  
(avec broche centrale complète de plat en dotation)

Elektrogyrosgerät (4 Heizelemente) mit Motor in der unteren  
Basis (mit Mittelspieß mit Schale serienmäßig)

€ 912,00

## Cod. 14100525 - IR500

Gyros elettrico (4 resistenze) con motore inferiore  
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)

Electrical Gyros (4 heating elements)  
with motor in the lower base (central spit with plate included)

Gyros électrique (4 résistances)  
avec moteur dans le soubassement  
(avec broche centrale complète de plat en dotation)

Elektrogyrosgerät (4 Heizelemente) mit Motor in der unteren  
Basis (mit Mittelspieß mit Schale serienmäßig)

€ 956,00



## Cod. 14100610.MON - VE500

Gyros elettrico con vetro ceramico  
con 2 resistenze a infrarossi  
(con asta centrale completa di piatto in dotazione) 230V~

Electrical Gyros with ceramic glass  
with 2 infrared heating elements  
(central spit with plate included) 230V~

Gyros électrique avec vitre céramique  
avec 2 résistances à infrarouges  
(avec broche centrale complète de plat en dotation) 230V~

Elektrogyrosgerät mit keramischem Glas  
mit 2 Infrarotheizungen  
(mit Mittelspieß mit Schale serienmäßig) 230V~

€ 1.268,00

## Cod. 14100610.TR4 - VE500

Gyros elettrico con vetro ceramico  
con 2 resistenze a infrarossi  
(con asta centrale completa di piatto in dotazione) 400V 3N~

Electrical Gyros with ceramic glass  
with 2 infrared heating elements  
(central spit with plate included) 400V 3N~

Gyros électrique avec vitre céramique  
avec 2 résistances à infrarouges  
(avec broche centrale complète de plat en dotation) 400V 3N~

Elektrogyrosgerät mit keramischem Glas  
mit 2 Infrarotheizungen  
(mit Mittelspieß mit Schale serienmäßig) 400V 3N~

€ 1.290,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Altezza utile cottura Cooking working height Hauteur utile de cuisson Kochenarbeitshöhe	Capacità carne Meat capacity Capacité viande Fleisch Kapazität	N. Resistenze Heating elements N. Résistances Heizelemente	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
IR400	400 mm	450 mm	650 mm	410 mm	5÷7 kg	4	230V~	3 KW	kg 15
IR500	400 mm	450 mm	800 mm	530 mm	10 kg	4	230V~	3,3 KW	kg 17
VE500	400 mm	450 mm	800 mm	465 mm	10÷15 kg	2	230V~	3 KW	kg 18
VE500	400 mm	450 mm	800 mm	465 mm	10÷15 kg	2	400V 3N~	5,2 KW	kg 18

# Optionals

Asta centrale completa di piatto  
 Central spit with plate  
 Broche centrale complète de plat  
 Mittelspieß mit Schale



Cod. 14080154 - IR400

€ 64,00

Cod. 14080161 - IR500 - VE500

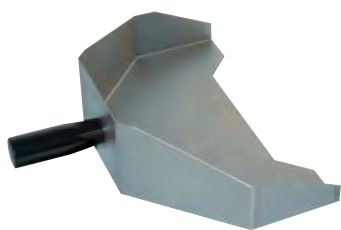
€ 68,00

Chiusura in vetro curvo  
 Rounded glass protection  
 Fermeture en vitre courbée  
 Gewölbte Glasscheibe



Cod. 14080162 - IR500 - VE500

€ 150,00



Cod. 14080079  
 Paletta (pratico raccoglitore)  
 Practical shovel for cut meat  
 Palette (convenable réceptacle)  
 Praktische Schaufel für das geschnittene Fleisch

€ 64,00



# IR

## Cod. 14100422 - IR6/40

Gyros elettrico (6 resistenze)  
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)

Electrical Gyros (6 heating elements)  
(central spit with plate included)

Gyros électrique (6 résistances)  
(avec broche centrale complète de plat en dotation)

Elektrogyrosgerät (6 Heizelemente)  
(mit Mittelspieß mit Schale serienmäßig)

€ 1.572,00

## Cod. 14100423 - IR9/60

Gyros elettrico (9 resistenze)  
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)

Electrical Gyros (9 heating elements)  
(central spit with plate included)

Gyros électrique (9 résistances)  
(avec broche centrale complète de plat en dotation)

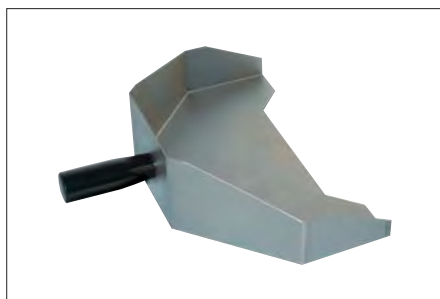
Elektrogyrosgerät (9 Heizelemente)  
(mit Mittelspieß mit Schale serienmäßig)

€ 1.800,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Altezza utile cottura Cooking working height Hauteur utile de cuisson Kochenarbeitshöhe	Capacità carne Meat capacity Capacité viande Fleisch Kapazität	N. Resistenze Heating elements N. Résistances Heizelemente	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
IR6/40	502 mm	710 mm	880 mm	510 mm	15÷20 kg	6	230V 3~ / 400V 3N~	6 KW	kg 26
IR9/60	502 mm	710 mm	1135 mm	740 mm	20÷50 kg	9	230V 3~ / 400V 3N~	9 KW	kg 34

## Optionals



### Cod. 14080079

Paletta (pratico raccogliitore)

Practical shovel for cut meat

Palette (convenable réceptacle)

Praktische Schaufel für das geschnittene Fleisch

€ 64,00

# Optionals

Asta centrale completa di piatto  
 Central spit with plate  
 Broche centrale complète de plat  
 Mittelspieß mit Schale



Cod. 14080097 - IR6/40

€ 96,00

Cod. 14080098 - IR9/60

€ 110,00

Chiusura in vetro curvo (n.2)  
 Rounded glass protection (no. 2)  
 Fermeture en vitre courbée (n. 2)  
 Gewölbte Glasscheibe (2 Stk.)



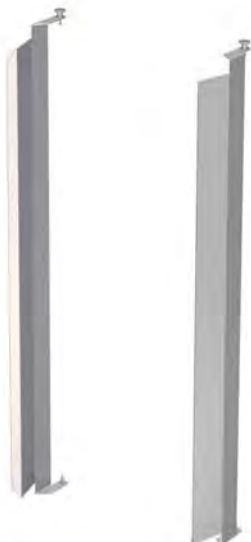
Cod. 14080125 - IR6/40

€ 226,00

Cod. 14080128 - IR9/60

€ 268,00

Alette paravento (n. 2)  
 Wind-protections (no. 2)  
 Ailettes paravent (n. 2)  
 Windschutz (2 Stk.)



Cod. 14080101 - IR6/40

€ 108,00

Cod. 14080102 - IR9/60

€ 148,00

# KEBAB-VE

## Cod. 14100580 - KEBAB-VE 2

Gyros elettrico con vetro ceramico  
con resistenze a infrarossi (2 resistenze)  
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)

Electrical Gyros with ceramic glass  
with 2 infrared heating elements  
(central spit with plate included)

Gyros électrique avec vitre céramique  
avec 2 résistances à infrarouges  
(avec broche centrale complète de plat en dotation)

Elektrogyrosgerät mit keramischem Glas  
mit 2 Infrarotheizungen  
(mit Mittelspieß mit Schale serienmäßig)

€ 1.698,00

## Cod. 14100559 - KEBAB-VE 3

Gyros elettrico con vetro ceramico  
con resistenze a infrarossi (3 resistenze)  
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)

Electrical Gyros with ceramic glass  
with 3 infrared heating elements  
(central spit with plate included)

Gyros électrique avec vitre céramique  
avec 3 résistances à infrarouges  
(avec broche centrale complète de plat en dotation)

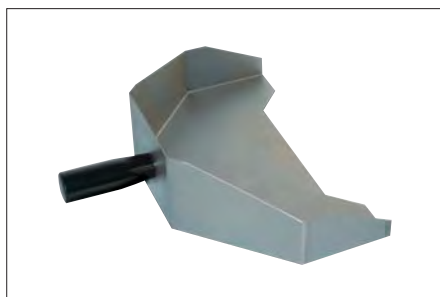
Elektrogyrosgerät mit keramischem Glas  
mit 3 Infrarotheizungen  
(mit Mittelspieß mit Schale serienmäßig)

€ 1.908,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Altezza utile cottura Cooking working height Hauteur utile de cuisson Kochenarbeitshöhe	Capacità carne Meat capacity Capacité viande Fleisch Kapazität	N. Resistenze Heating elements N. Résistances Heizelemente	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
KEBAB-VE 2	502 mm	650 mm	890 mm	470 mm	15÷20 kg	2	400V 3N~	5,2 KW	kg 23
KEBAB-VE 3	502 mm	650 mm	1120 mm	700 mm	20÷50 kg	3	400V 3N~	7,8 KW	kg 31

## Optionals



### Cod. 14080079

Paletta (pratico raccoglitore)

Practical shovel for cut meat

Palette (convenable réceptacle)

Praktische Schaufel für das geschnittene Fleisch

€ 64,00

# Optionals

Asta centrale completa di piatto  
 Central spit with plate  
 Broche centrale complète de plat  
 Mittelspieß mit Schale



Cod. 14080059 - KEBAB-VE2

€ 96,00

Cod. 14080061 - KEBAB-VE3

€ 110,00

Chiusura in vetro curvo (n.2)  
 Rounded glass protection (no. 2)  
 Fermeture en vitre courbée (n. 2)  
 Gewölbte Glasscheibe (2 Stk.)



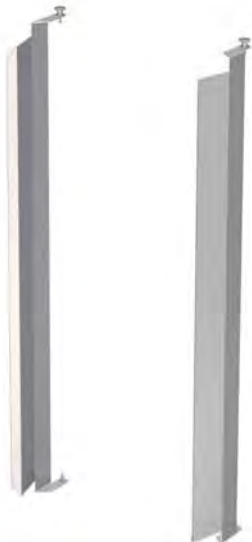
Cod. 14080193 - KEBAB-VE2

€ 314,00

Cod. 14080186 - KEBAB-VE3

€ 370,00

Alette paravento (n. 2)  
 Wind-protections (no. 2)  
 Ailettes paravent (n. 2)  
 Windschutz (2 Stk.)



Cod. 14080194 - KEBAB-VE2

€ 214,00

Cod. 14080195 - KEBAB-VE3

€ 230,00



**Cod. 14100295 - 2B/30**

Gyros a gas (2 bruciatori)  
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)

Gas Gyros (2 burners)  
(central spit with plate included)

Gyros à gaz (2 brûleurs)  
(avec broche centrale complète de plat en dotation)

Gasgyrosgerät (2 Brenner)  
(mit Mittelspieß mit Schale serienmäßig)

€ 1.412,00

**Cod. 14100296 - 3B/50**

Gyros a gas (3 bruciatori)  
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)

Gas Gyros (3 burners)  
(central spit with plate included)

Gyros à gaz (3 brûleurs)  
(avec broche centrale complète de plat en dotation)

Gasgyrosgerät (3 Brenner)  
(mit Mittelspieß mit Schale serienmäßig)

€ 1.690,00

**Cod. 14100297 - 4B/100**

Gyros a gas (4 bruciatori)  
(con asta centrale completa di piatto in dotazione)

Gas Gyros (4 burners)  
(central spit with plate included)

Gyros à gaz (4 brûleurs)  
(avec broche centrale complète de plat en dotation)

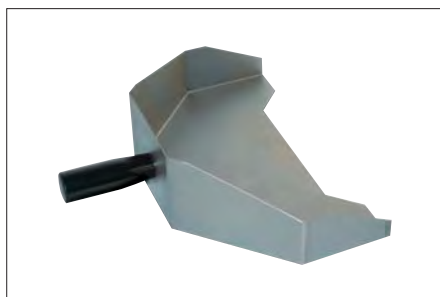
Gasgyrosgerät (4 Brenner)  
(mit Mittelspieß mit Schale serienmäßig)

€ 1.768,00



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza con motore	Altezza utile cottura	Capacità carne	N. Bruciatori	Portata Termica	Assorbimento motore 230V~	Peso
Model	Width	Depth	Height with motor	Cooking working height	Meat capacity	Burners	Thermic Capacity	Power absorption 230V~	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur avec moteur	Hauteur utile de cuisson	Capacité viande	N. Brûleurs	Débit calorifique	Absorption moteur 230V~	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe mit Motor	Kochenarbeitshöhe	Fleisch Kapazität	Brenner	Nennwärmebelastung	Nennaufnahme bei 230V~	Gewicht
<b>2B/30</b>	502 mm	650 mm	960 mm	500 mm	5÷15 kg	2	6,8 KW	15W	kg 25
<b>3B/50</b>	502 mm	650 mm	950 mm	550 mm	15÷20 kg	3	10,2 KW	15W	kg 26
<b>4B/100</b>	502 mm	650 mm	1120 mm	700 mm	20÷50 kg	4	13,6 KW	15W	kg 30

## Optionals

**Cod. 14080079**

Paletta (pratico raccogliitore)

Practical shovel for cut meat

Palette (convenable réceptacle)

Praktische Schaufel für das geschnittene Fleisch

€ 64,00

# Optionals

Asta centrale completa di piatto  
 Central spit with plate  
 Broche centrale complète de plat  
 Mittelspieß mit Schale



Cod. 14080059 - 2B/30

€ 96,00

Cod. 14080060 - 3B/50

€ 98,00

Cod. 14080061 - 4B/100

€ 110,00

Chiusura in vetro curvo (n.2)  
 Rounded glass protection (no. 2)  
 Fermeture en vitre courbée (n. 2)  
 Gewölbte Glasscheibe (2 Stk.)



Cod. 14080130 - 2B/30

€ 314,00

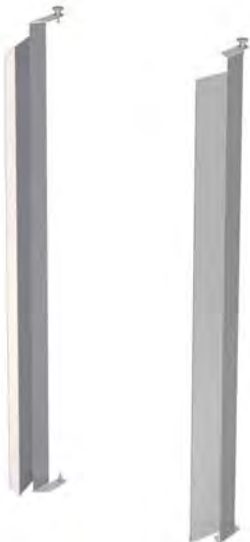
Cod. 14080126 - 3B/50

€ 334,00

Cod. 14080127 - 4B/100

€ 370,00

Alette paravento (n. 2)  
 Wind-protections (no. 2)  
 Ailettes paravent (n. 2)  
 Windschutz (2 Stk.)



Cod. 14080119 - 2B/30

€ 214,00

Cod. 14080120 - 3B/50

€ 220,00

Cod. 14080121 - 4B/100

€ 230,00

**Cod. 14100526**

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore) con rosone ø 100 mm per IR400, IR500 e VE500  
 Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm for IR400, IR500 and VE500  
 Hotte d'appui avec filtres inox en réseau (sans moteur) avec conduit ø 100 mm pour IR400, IR500 et VE500  
 Abzugshaube mit Strecknetzfiltern aus rostfreiem Stahl (ohne Motor) und Rosette ø 100 mm für IR400, IR500 und VE500

€ **352,00**

**Cod. 14100499**

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore) con rosone ø 100 mm per IR6/40 e IR9/60  
 Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm for IR6/40 and IR9/60  
 Hotte d'appui avec filtres inox en réseau (sans moteur) avec conduit ø 100 mm pour IR6/40 et IR9/60  
 Abzugshaube mit Strecknetzfiltern aus rostfreiem Stahl (ohne Motor) und Rosette ø 100 mm für IR6/40 and IR9/60

€ **414,00**

A richiesta è possibile avere la cappa con filtri a carboni attivi  
 On request it is possible to have the hood with activated carbons filters  
 Sur demande possibilité d'avoir la hotte avec filtres aux charbons actifs  
 Auf Anfrage: Abzugshaube mit Aktivkohlefiltern

**Cod. 14100560**

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore) con rosone ø 100 mm per KEBAB-VE 2 e KEBAB-VE 3  
 Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm for KEBAB-VE 2 and KEBAB-VE 3  
 Hotte d'appui avec filtres inox en réseau (sans moteur) avec conduit ø 100 mm pour KEBAB-VE 2 et KEBAB-VE 30  
 Abzugshaube mit Strecknetzfiltern aus rostfreiem Stahl (ohne Motor) und Rosette ø 100 mm für KEBAB-VE 2 und KEBAB-VE 3

€ **414,00**

**Cod. 14100504**

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore) con rosone ø 100 mm per 2B/30  
 Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm for 2B/30  
 Hotte d'appui avec filtres inox en réseau (sans moteur) avec conduit ø 100 mm pour 2B/30  
 Abzugshaube mit Strecknetzfiltern aus rostfreiem Stahl (ohne Motor) und Rosette ø 100 mm für 2B/30

€ **414,00**

**Cod. 14100505**

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore) con rosone ø 100 mm per 3B/50 e 4B/100  
 Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm for 3B/50 and 4B/100  
 Hotte d'appui avec filtres inox en réseau (sans moteur) avec conduit ø 100 mm pour 3B/50 et 4B/100  
 Abzugshaube mit Strecknetzfiltern aus rostfreiem Stahl (ohne Motor) und Rosette ø 100 mm für 3B/50 und 4B/100

€ **414,00**

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
IR400 - IR500 - VE500	1	430 mm	475 mm	275 mm	kg 9
IR6/40 - IR9/60	1	430 mm	550 mm	350 mm	kg 9
KEBAB-VE 2 - KEBAB-VE 3	1	430 mm	475 mm	350 mm	kg 9
2B/30	1	430 mm	550 mm	350 mm	kg 9
3B/50 - 4B/100	1	430 mm	550 mm	350 mm	kg 9





# C-90

## Cod. 14100537 - C-90

Coltello elettrico (ø lama 90 mm)  
ad impugnatura orizzontale

Electrical knife (blade ø 90 mm)  
with horizontal handle

Couteau électrique (ø lame 90 mm)  
avec poignée horizontale

Elektronisches Dönermesser (ø Klinge 90 mm)  
mit horizontalem Griff

€ 786,00



Modello Model Modèle Modell	Tensione Voltage Tension Spannung	Trasformatore Transformer Transformateur Transformator	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
C-90	230V~	230V~ / 29VDC	70W	kg 4

# Optionals



Cod. 10080111  
Lama ø 90 mm  
Blade ø 90 mm  
Lame ø 90 mm  
Klinge ø 90 mm

€ 38,00



Cod. 10080113  
Lama seghettata ø 90 mm  
Jagged blade ø 90 mm  
Lame dentée ø 90 mm  
Gezackte Klinge ø 90 mm

€ 54,00



# In forno, in forno!

**Ready for the oven!**  
**Au four, au four!**  
**Wir leben hoch**

Se c'è uno strumento di cottura che unisce praticamente tutti i popoli della terra, questo è proprio il forno. Dal pane alla carne, dal pesce alle verdure, il forno regala delizie d'ogni genere, salate e dolci, cuocendole in maniera sana e semplice.

I primi forni del bacino del Mediterraneo di cui si ha traccia risalgono ai tempi degli Egizi. Si trattava di strutture a forma conica, costruite in mattoni di argilla. La parte superiore ove porre il cibo a cuocere era separata da quella inferiore dove si accendeva il fuoco; come separazione si usava una lastra di pietra, che assorbiva il calore del fuoco e lo trasmetteva agli alimenti.

I Greci ereditarono dalla civiltà egizia l'arte di costruire il forno e la perfezionarono sviluppando la volta a cupola; in questa evoluzione, si perse la separazione fra camera di combustione e camera di cottura, riunificate in un unico vano.

I Romani, a loro volta, impararono dai Greci l'arte di fare il pane.

Fu una vera e propria rivoluzione alimentare e gastronomica che, grazie a Numa Pompilio, diede origine ai festeggiamenti chiamati

fornacalia che venivano celebrati nella prima quindicina di febbraio in onore di Fornace - dea affine a Vesta - custode del buon funzionamento del forno per il pane.

Da allora, quante pagnotte, quanti arrostiti, quanti dolci fragranti sono stati sfornati per deliziare secoli di buongustai!

È la tecnologia odierna ci dà una mano: i forni elettrici a convezione si sono arricchiti di grill per gratinare e tostare, di umidificatori per mantener teneri le carni e i pesci.

Praticamente, è quasi impossibile sbagliare cottura!

If there is one cooking instrument which unites practically all of the peoples of the earth, it is the oven. From bread to meat, fish and vegetables, the oven gives us delights of all types, savoury and sweet, cooking food in a healthy and simple manner.

In the Mediterranean area the first ovens date back to the times of ancient Egypt. Then they were cone shaped things made with clay bricks. The upper part, where the food was placed, was separated from the lower part, where the fire was kindled, by a large flat stone which absorbed the heat and in turn transmitted it to the food to be cooked. The Greeks inherited the art of oven construction from the Egyptians, and they perfected it inventing one with a cupola, getting rid of the separating stone slab and thus uniting the combustion area to the cooking area, all in one.

The Romans, in turn, learned the art of bread making from the Greeks. It was a veritable alimentary and culinary revolution which in turn, thanks to Numa Pompilio, gave way to the "fornacalia" feasts celebrated yearly in the first half of February to honour Fornace, a goddess whose role was

to assure the good functioning of the bread oven.

How many millions of loaves of bread, how many roasts, how many sweet smelling cakes have been baked in ovens to the delight of gourmands all over the world since then! Today technology gives us a hand: electric convection ovens have been enriched by grills to cook au gratin and to toast, humidifiers have been added to keep meat and fish tender. It has become almost impossible to cook badly!



S'il existe un appareil de cuisson qui unit tous les peuples de la terre, c'est bien le four. Du pain à la viande, du poisson aux légumes, le four offre des délices de tout genre, salés ou sucrés, en lui cuisant de manière saine et simple. En Méditerranée les traces des premiers fours que l'on a pu garder remontent aux temps des Egyptiens. Il s'agissait de structures de forme conique, construites en briques d'argille. La partie supérieure où était posée la nourriture à cuire était séparée de la partie inférieure où l'on allumait un feu; comme séparation on utilisait une dalle de pierre, qui absorbait la chaleur du feu et la diffusait vers les aliments. De la civilisation égyptienne, les Grecs ont hérité l'art de construire le four et ils l'ont perfectionné en développant la voûte en forme de coupole; dans cette évolution, le four perd cette séparation entre chambre de combustion et chambre de cuisson, qui sont réunies en un unique endroit. Les Romains, à leur tour, ont appris des Grecs l'art de faire le pain. Ce fut une véritable révolution alimentaire et gastronomique qui, grâce à Numa Pompilio, a donné origine aux fêtes appelées

"fornacalia": qui étaient célébrées durant la première quinzaine de février en l'honneur de "Fornace" - déesse semblable à Vesta - gardienne du bon fonctionnement du four pour le pain. Depuis lors, combien de miches, combien de viandes rôties, combien de gâteau ont été enfournés pour donner du plaisir à des siècles de gourmets!

Et de nos jours la technologie nous donne un coup de main: les fours électriques à convection se sont enrichis de grills pour gratiner et griller, d'humidificateurs pour permettre de maintenir les viandes et les poissons tendres. Il est quasiment impossible de se tromper de cuisson!

Wenn es eine Kochvorrichtung gibt, die praktisch alle Völker der Erde miteinander vereint, so ist das der Ofen. Vom Brot bis zum Fleisch, vom Fisch bis hin zum Gemüse, der Ofen schenkt uns kulinarische Köstlichkeiten aller Art, herzhaft oder süß, und gart sie zu dem noch auf gesunde und einfache Weise. Die ersten "Gebrauchsspuren" von Öfen im mediterranen Raum gab es bereits zur Zeit der alten Ägypter. Damals bestanden diese aus Lehmziegeln und hatten konische Formen. Der obere Teil des Gebildes, auf den die Nahrung zum Garen gelegt wurde, war vom unteren Teil separat gebaut, in dem das Feuer angezündet wurde. Diese Teile des Ofens wurden mit Hilfe eines großen flachen Steins voneinander getrennt, der die Hitze speicherte und an die Speisen abgab. Die alten Griechen haben diese Kunst des Ofenbaus übernommen und nochmals perfektioniert. So entwickelten sie einen Ofen mit einer kuppelartigen Wölbung, entfernten zudem die Steinplatte, die den oberen und unteren Teil von einander trennte. So wurden aus zwei Kammern nur eine einzige Kammer, in der die Speisen gegart und gebacken

wurde. Die Römer ihrerseits lernten von den Griechen die Kunst des Brotbackens. Dies löste eine wahre kulinarische Revolution aus und dank der Anordnung von Numa Pompilio, zweiter König von Rom, wurde nun jährlich, immer in der ersten Hälfte des Monats Februar, das "Fornacalia" Fest gefeiert. Dies geschah zu Ehren der Göttin Fornace, die über die reibungslose Funktionalität des Backofens wachen sollte. Wie viele unzählige Laiber Brot, wie viele verschiedene Braten, wie viele duftende Kuchen sind seitdem zur Freude aller Feinschmecker in der ganzen Welt gebacken worden! Die heutige Technik macht es uns sogar noch einfacher: die modernen Elektro-Heißluft-Öfen sind mit einem Grill ausgestattet, der es im Handumdrehen ermöglicht, leckere Gratins zu zaubern, duftende Speisen zu überbacken. Ein direkt eingebauter Luftbefeuchter sorgt dafür, dass das Fleisch und der Fisch saftig und zart bleiben. Heutzutage ist es somit fast unmöglich, schlecht zu kochen!





# GOLOSO 4

## Cod. 14100416 - GOLOSO 4

Forno elettrico a convezione  
capacità 4 griglie/bacinelle Gastronorm GN2/3 H max 40 mm  
(senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electrical convection oven

capacity 4 grids/Gastronorm trays GN2/3 H max 40 mm  
(without grids and without Gastronorm trays)

Four électrique à air pulsé

capacité 4 grilles/bacs Gastronorm GN2/3 H max 40 mm  
(sans grilles et sans bacs Gastronorm)

Elektro-Heißluft-Ofen,

Fassungsvermögen 4 Roste/Gastronorm Behälter GN2/3 H max 40 mm  
(ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter)

€ 1.124,00

## Cod. 14100430 - GOLOSO 4 GRILL

Forno elettrico a convezione + GRILL

capacità 4 griglie/bacinelle Gastronorm GN2/3 H max 40 mm  
(senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electrical convection oven + GRILL

capacity 4 grids/Gastronorm trays GN2/3 H max 40 mm  
(without grids and without Gastronorm trays)

Four électrique à air pulsé + GRILL

capacité 4 grilles/bacs Gastronorm GN2/3 H max 40 mm  
(sans grilles et sans bacs Gastronorm)

Elektro-Heißluft-Ofen + GRILLFUNKTION,

Fassungsvermögen 4 Roste/Gastronorm Behälter GN2/3 H max 40 mm  
(ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter)

€ 1.172,00



\* Attacco acqua 3/4"

\* Connection to water system 3/4"

\* Connexion eau 3/4"

\* Wasseranschluß 3/4"

## Cod. 14100431 - GOLOSO 4 UM

Forno elettrico a convezione + UMIDIFICATORE\*

capacità 4 griglie/bacinelle Gastronorm GN2/3 H max 40 mm  
(senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electrical convection oven + HUMIDIFIER\*

capacity 4 grids/Gastronorm trays GN2/3 H max 40 mm  
(without grids and without Gastronorm trays)

Four électrique à air pulsé + HUMIDIFICATEUR\*

capacité 4 grilles/bacs Gastronorm GN2/3 H max 40 mm  
(sans grilles et sans bacs Gastronorm)

Elektro-Heißluft-Ofen + BEFEUCHTER\*,

Fassungsvermögen 4 Roste/Gastronorm Behälter GN2/3 H max 40 mm  
(ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter)

€ 1.176,00

## Cod. 14100459 - GOLOSO 4 UM-GRILL

Forno elettrico a convezione + UMIDIFICATORE\* e GRILL

capacità 4 griglie/bacinelle Gastronorm GN2/3 H max 40 mm  
(senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electrical convection oven + HUMIDIFIER\* + GRILL

capacity 4 grids/Gastronorm trays GN2/3 H max 40 mm  
(without grids and without Gastronorm trays)

Four électrique à air pulsé + HUMIDIFICATEUR\* et GRILL

capacité 4 grilles/bacs Gastronorm GN2/3 H max 40 mm  
(sans grilles et sans bacs Gastronorm)

Elektro-Heißluft-Ofen + BEFEUCHTER\* + GRILLFUNKTION.,

Fassungsvermögen 4 Roste/Gastronorm Behälter GN2/3 H max 40 mm  
(ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter)

€ 1.240,00

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Temperatura Temperature Température Temperatur	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
GOLOSO 4	605 mm	580 mm	450 mm	0° - 280°C	230V~	2600 W	kg 26
GOLOSO 4 GRILL	605 mm	580 mm	450 mm	0° - 280°C	230V~	2600 W	kg 26
GOLOSO 4 UM	605 mm	580 mm	450 mm	0° - 280°C	230V~	2600 W	kg 26
GOLOSO 4 UM-GRILL	605 mm	580 mm	450 mm	0° - 280°C	230V~	2600 W	kg 26

# Optionals



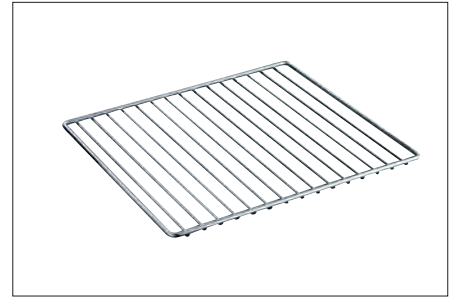
**Cod. 10040048**  
 Bacinella Gastronorm GN2/3 H 20 mm  
 Gastronorm tray GN2/3 H 20 mm  
 Bac Gastronorm GN2/3 H 20 mm  
 Gastronorm Behälter GN2/3 H 20 mm

€ 32,00



**Cod. 10040044**  
 Bacinella Gastronorm GN2/3 H 40 mm  
 Gastronorm tray GN2/3 H 40 mm  
 Bac Gastronorm GN2/3 H 40 mm  
 Gastronorm Behälter GN2/3 H 40 mm

€ 46,00



**Cod. 10040049**  
 Griglia GN2/3  
 Grid GN2/3  
 Grille GN2/3  
 Rost GN2/3

€ 18,00



**Cod. 01420001**  
 Teglia in alluminio GN2/3  
 Aluminium plate GN2/3  
 Plat en aluminium GN2/3  
 Aluminiumpfanne GN2/3

€ 26,00



**Cod. 07CC0107**  
 Illuminazione interna  
 Internal lighting  
 Illumination interne  
 Innenbeleuchtung

€ 52,00

# GOLOSO BAKE

## Cod. 14100481 - GOLOSO 4 BAKE

Forno elettrico a convezione linea "BAKE"  
 capacità 4 teglie 600x400 mm (senza teglie)  
 Electrical convection oven "BAKE" line  
 capacity 4 plates 600x400 mm (without plates)  
 Four électrique à air pulsé ligne "BAKE"  
 capacité 4 plats 600x400 mm (sans plats)  
 Elektro-Heißluft Ofen "BAKE" Linie,  
 Fassungsvermögen 4 Pfannen 600x400 mm (ohne Pfannen)

€ 2.426,00



## Cod. 14100482 - GOLOSO 4 BAKE-UM

Forno elettrico a convezione linea "BAKE" + UMIDIFICATORE\*  
 capacità 4 teglie 600x400 mm (senza teglie)  
 Electrical convection oven "BAKE" line + HUMIDIFIER\*  
 capacity 4 plates 600x400 mm (without plates)  
 Four électrique à air pulsé ligne "BAKE" + HUMIDIFICATEUR\*  
 capacité 4 plats 600x400 mm (sans plats)  
 Elektro-Heißluft Ofen "BAKE" Linie + BEFEUCHTER\*,  
 Fassungsvermögen 4 Pfannen 600x400 mm (ohne Pfannen)

€ 2.626,00

## Cod. 14100557 - GOLOSO 4 BAKE-UM PR9

Forno elettrico a convezione linea "BAKE"  
 con scheda elettronica + UMIDIFICATORE\*  
 capacità 4 teglie 600x400 mm (senza teglie)  
 Electronic convection oven "BAKE" line + HUMIDIFIER\*  
 capacity 4 plates 600x400 mm (without plates)  
 Four électrique à air pulsé ligne "BAKE"  
 avec carte électronique + HUMIDIFICATEUR\*  
 capacité 4 plats 600x400 mm (sans plats)  
 Elektro-Heißluft Ofen "BAKE" Linie  
 mit elektronische Ausführung + BEFEUCHTER\*,  
 Fassungsvermögen 4 Pfannen 600x400 mm (ohne Pfannen)

€ 3.070,00



- \* Attacco acqua 3/4"
- \* Connection to water system 3/4"
- \* Connexion eau 3/4"
- \* Wasseranschluß 3/4"

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Temperatura Temperature Température Temperatur	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
GOLOSO 4 BAKE	935 mm	680 mm	560 mm	0° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 62
GOLOSO 4 BAKE-UM	935 mm	680 mm	560 mm	0° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 62
GOLOSO 4 BAKE-UM PR9	935 mm	680 mm	560 mm	0° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 62

# GOLOSO BAKE

## Cod. 14100508 - GOLOSO 8 BAKE

Forno elettrico a convezione linea "BAKE"  
capacità 8 teglie 600x400 mm (4 teglie per camera)  
(senza teglie)

Electrical convection oven "BAKE" line  
capacity 8 plates 600x400 mm (4 plates each chamber)  
(without plates)

Four électrique à air pulsé ligne "BAKE"  
capacité 8 plats 600x400 mm (4 plats par chambre)  
(sans plats)

Elektro-Heißluft Ofen "BAKE" Linie,  
Fassungsvermögen 8 Pfannen 600x400 mm  
(4 Pfannen je Kammer) (ohne Pfannen)

€ 5.024,00

## Cod. 14100509 - GOLOSO 8 BAKE-UM

Forno elettrico a convezione linea "BAKE"+ UMIDIFICATORE\*  
capacità 8 teglie 600x400 mm (4 teglie per camera)  
(senza teglie)

Electrical convection oven "BAKE" line + HUMIDIFIER\*  
capacity 8 plates 600x400 mm (4 plates each chamber)  
(without plates)

Four électrique à air pulsé ligne "BAKE" + HUMIDIFICATEUR\*  
capacité 8 plats 600x400 mm (4 plats par chambre)  
(sans plats)

Elektro-Heißluft Ofen "BAKE" Linie + BEFEUCHTER\*,  
Fassungsvermögen 8 Pfannen 600x400 mm  
(4 Pfannen je Kammer) (ohne Pfannen)

€ 5.510,00

## Cod. 14100558 - GOLOSO 8 BAKE-UM PR9

Forno elettrico a convezione linea "BAKE"  
con scheda elettronica + UMIDIFICATORE\*  
capacità 8 teglie 600x400 mm  
(4 teglie per camera) (senza teglie)

Electronic convection oven "BAKE" line + HUMIDIFIER\*  
capacity 8 plates 600x400 mm (4 plates each chamber)  
(without plates)

Four électrique à air pulsé ligne "BAKE"  
avec carte électronique + HUMIDIFICATEUR\*  
capacité 8 plats 600x400 mm (4 plats par chambre) (sans plats)

Elektro-Heißluft Ofen "BAKE" Linie  
mit elektronische Ausführung + BEFEUCHTER\*,  
Fassungsvermögen 8 Pfannen 600x400 mm  
(4 Pfannen je Kammer) (ohne Pfannen)

€ 6.324,00

- \* Attacco acqua 3/4"
- \* Connection to water system 3/4"
- \* Connexion eau 3/4"
- \* Wasseranschluß 3/4"



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Temperatura Temperature Température Temperatur	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
GOLOSO 8 BAKE	935 mm	705 mm	1130 mm	0° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 127
GOLOSO 8 BAKE-UM	935 mm	705 mm	1130 mm	0° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 127
GOLOSO 8 BAKE-UM PR9	935 mm	705 mm	1130 mm	0° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 127



# Optionals



**Cod. 10040055**  
 Teglia alluminata 600x400 mm  
 Aluminized plate 600x400 mm  
 Plat aluminatée 600x400 mm  
 Aluminatpfanne 600x400 mm

€ 30,00



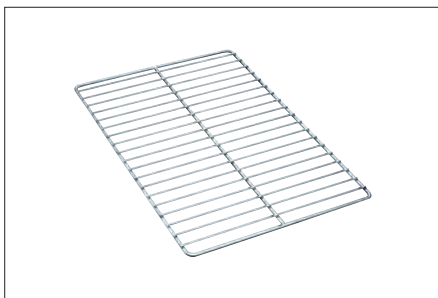
**Cod. 10040056**  
 Teglia in alluminio 600x400 mm  
 Aluminium plate 600x400 mm  
 Plat en aluminium 600x400 mm  
 Aluminiumpfanne 600x400 mm

€ 46,00



**Cod. 10040057**  
 Teglia per "baguette" 600x400 mm a 5 canali  
 Plate for "baguette" 600x400 mm with 5 grooves  
 Plat pour "baguettes" 600x400 mm à 5 caniveaux  
 Pfanne 600x400 mm für 5 Baguetten

€ 74,00



**Cod. 10040059**  
 Griglia 600x400 mm  
 Grid 600x400 mm  
 Grille 600x400 mm  
 Rost 600x400 mm

€ 58,00



**Cod. 10040066**  
 Teglia forata in alluminio 600x400 mm  
 Drilled aluminium plate 600x400 mm  
 Plat percé en aluminium 600x400 mm  
 Gelochte Aluminiumpfanne 600x400 mm

€ 50,00



**Cod. 14080151**  
 Supporto teglie per trasformazione in GOLOSO CHEF  
 (per camera)  
 Plates support to convert into GOLOSO CHEF  
 (each chamber)  
 Support plats pour transformation en GOLOSO  
 CHEF  
 (par chambre)  
 Pfannenhalterung zur GOLOSO CHEF Umwandlung  
 (je Kammer)

€ 194,00

# CL-BAKE

## Cod. 14100665 - CL-BAKE 4

Cella di lievitazione con ruote per GOLOSO 4 BAKE

Proving oven on wheels for GOLOSO 4 BAKE

Étuve statique sur roulettes pour GOLOSO 4 BAKE

Gärschrank auf Rädern für GOLOSO 4 BAKE

€ 2.378,00

## Cod. 14100675 - CL-BAKE 8

Cella di lievitazione con ruote per GOLOSO 8 BAKE

Proving oven on wheels for GOLOSO 8 BAKE

Étuve statique sur roulettes pour GOLOSO 8 BAKE

Gärschrank auf Rädern für GOLOSO 8 BAKE

€ 2.322,00



Modello Model Modèle Modell	Capacità teglie Plates capacity Capacité plats Fassungsvermögen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
CL-BAKE 4	22	935 mm	650 mm	1200 mm	230V~	2 KW	kg 85
CL-BAKE 8	12	935 mm	650 mm	800 mm	230V~	2 KW	kg 72

**Cod. 14100583**

Mobile a giorno con ruote per GOLOSO 4 BAKE  
 Open cupboard on wheels for GOLOSO 4 BAKE  
 Meuble ouvert sur roulettes pour GOLOSO 4 BAKE  
 Offener Schrank mit Rädern für GOLOSO 4 BAKE

**€ 1.182,00**

**Cod. 14100490**

Mobile a giorno con ruote per GOLOSO 8 BAKE  
 Open cupboard on wheels for GOLOSO 8 BAKE  
 Meuble ouvert sur roulettes pour GOLOSO 8 BAKE  
 Offener Schrank mit Rädern für GOLOSO 8 BAKE

**€ 1.014,00**



Mobile per Cupboard for Meuble pour Schrank für	Capacità teglie Plates capacity Capacité plats Fassungsvermögen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
GOLOSO 4 BAKE	22	935 mm	650 mm	1190 mm	kg 42
GOLOSO 8 BAKE	12	935 mm	650 mm	790 mm	kg 32

## Optionals



**Cod. 14080156**

Ripiano intermedio per mobiletto  
 per GOLOSO 4 BAKE e GOLOSO 8 BAKE  
 Intermediate shelf for cupboard  
 for GOLOSO 4 BAKE and GOLOSO 8 BAKE  
 Étagère intermédiaire pour meuble  
 pour GOLOSO 4 BAKE et GOLOSO 8 BAKE  
 Zwischenablage für Schrank  
 für GOLOSO 4 BAKE und GOLOSO 8 BAKE

**€ 114,00**

# Optionals

Griglia interna porta teglie per mobiletto  
 Internal grid for plates for cupboard  
 Grille interne porte-plats pour meuble  
 Innere Rostpfanne für Schrank



Cod. 14080205 - GOLOSO 4 BAKE

€ 464,00

Cod. 14080155 - GOLOSO 8 BAKE

€ 326,00

Kit vetri anteriori (1 DX - 1 SX) per mobiletto  
 Kit front glasses (1 right - 1 left) for cupboard  
 Kit vitres antérieures (1 droite - 1 gauche) pour meuble  
 Kit Frontscheiben (1 rechts - 1 links) für Schrank



Cod. 14080333 - GOLOSO 4 BAKE

€ 296,00

Cod. 14080334 - GOLOSO 8 BAKE

€ 260,00

Kit chiusure laterali (1 DX - 1 SX) per mobiletto  
 Kit side grippings (1 right - 1 left) for cupboard  
 Kit fermetures latérales (1 droite - 1 gauche) pour meuble  
 Kit Seitenverschlüsse (1 rechts - 1 links) für Schrank



Cod. 14080335 - GOLOSO 4 BAKE

€ 188,00

Cod. 14080336 - GOLOSO 8 BAKE

€ 164,00



**Cod. 14100489**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per GOLOSO 4 BAKE  
 Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for GOLOSO 4 BAKE  
 Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour GOLOSO 4 BAKE  
 Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für GOLOSO 4 BAKE

**€ 748,00**



Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für GOLOSO 4 BAKE	Ripiani Shelves Étagères Ablagen 1	Larghezza Width Largeur Breite 1008 mm	Profondità Depth Profondeur Tiefe 660 mm	Altezza Height Hauteur Höhe 1100 mm	Peso Weight Poids Gewicht kg 30
--	--	--	--	---	---

## Optionals



**Cod. 04040405**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per GOLOSO 4 BAKE  
 Extra intermediate shelf for stand for GOLOSO 4 BAKE  
 Étagère intermédiaire extra pour chariot pour GOLOSO 4 BAKE  
 Extra Zwischenablage für Untergestell für GOLOSO 4 BAKE

**€ 288,00**

**Cod. 14100527**

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore)  
 con rosone ø 200 mm per GOLOSO 4 BAKE  
 Hood with inox stretched filters (without motor)  
 with rosette ø 200 mm for GOLOSO 4 BAKE  
 Hotte d'appui avec filtres inox en réseau (sans moteur)  
 avec conduit ø 200 mm pour GOLOSO 4 BAKE  
 Abzugshaube mit Strecknetzfiltern aus rostfreiem Stahl (ohne Motor)  
 und Rosette ø 200 mm für GOLOSO 4 BAKE



**€ 1.336,00**

**Cod. 14100532**

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore)  
 con rosone ø 200 mm per GOLOSO 8 BAKE  
 Hood with inox stretched filters (without motor)  
 with rosette ø 200 mm for GOLOSO 8 BAKE  
 Hotte d'appui avec filtres inox en réseau (sans moteur)  
 avec conduit ø 200 mm pour GOLOSO 8 BAKE  
 Abzugshaube mit Strecknetzfiltern aus rostfreiem Stahl (ohne Motor)  
 und Rosette ø 200 mm für GOLOSO 8 BAKE

**€ 1.402,00**

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
GOLOSO 4 BAKE	2	935 mm	815 mm	285 mm	kg 25
GOLOSO 8 BAKE	2	935 mm	870 mm	285 mm	kg 25

# Optionals



**Cod. 14080381**

Kit motore 910 m³/h a 4 velocità  
 (230V ~ - 290W) per cappa  
 Motor Kit 910 m³/h 4 speeds  
 (230V ~ - 290W) for hood  
 Kit moteur 910 m³/h, 4 vitesses  
 (230V ~ - 290W) pour hotte  
 Motorsatz 910 m³/h mit 4 Geschwindigkeiten  
 (230V ~ - 290W) für Abzugshaube

**€ 470,00**

# GOLOSO CHEF

## Cod. 14100487 - GOLOSO 5 CHEF

Forno elettrico a convezione linea "CHEF"  
capacità 5 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm  
(senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electrical convection oven "CHEF" line  
capacity 5 grids/Gastronorm trays GN1/1 H max 40 mm  
(without grids and without Gastronorm trays)

Four électrique à air pulsé ligne "CHEF"  
capacité 5 grilles/bacs Gastronorm GN1/1 H max 40 mm  
(sans grilles et sans bacs Gastronorm)

Elektro-Heißluft Ofen "CHEF" Linie,  
Fassungsvermögen 5 Roste/Gastronorm Behälter GN1/1 H max 40 mm  
(ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter)

€ 2.426,00



## Cod. 14100488 - GOLOSO 5 CHEF-UM

Forno elettrico a convezione linea "CHEF" + UMIDIFICATORE\*  
capacità 5 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm  
(senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electrical convection oven "CHEF" line + HUMIDIFIER\*  
capacity 5 grids/Gastronorm trays GN1/1 H max 40 mm  
(without grids and without Gastronorm trays)

Four électrique à air pulsé ligne "CHEF" + HUMIDIFICATEUR\*  
capacité 5 grilles/bacs Gastronorm GN1/1 H max 40 mm  
(sans grilles et sans bacs Gastronorm)

Elektro-Heißluft Ofen "CHEF" Linie + BEFEUCHTER\*,  
Fassungsvermögen 5 Roste/Gastronorm Behälter GN1/1 H max 40 mm  
(ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter)

€ 2.626,00

## Cod. 14100545 - GOLOSO 5 CHEF-UM PR9

Forno elettrico a convezione linea "CHEF"  
**con scheda elettronica + UMIDIFICATORE\***  
capacità 5 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm  
(senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electronic convection oven "CHEF" line + HUMIDIFIER\*  
capacity 5 grids/Gastronorm trays GN1/1 H max 40 mm  
(without grids and without Gastronorm trays)

Four électrique à air pulsé ligne "CHEF"  
**avec carte électronique + HUMIDIFICATEUR\***  
capacité 5 grilles/bacs Gastronorm GN1/1 H max 40 mm  
(sans grilles et sans bacs Gastronorm)

Elektro-Heißluft Ofen "CHEF" Linie  
**mit elektronische Ausführung + BEFEUCHTER\***,  
Fassungsvermögen 5 Roste/Gastronorm Behälter GN1/1 H max 40 mm  
(ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter)

€ 3.070,00



- \* Attacco acqua 3/4"
- \* Connection to water system 3/4"
- \* Connexion eau 3/4"
- \* Wasseranschluß 3/4"

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Temperatura Temperature Température Temperatur	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
GOLOSO 5 CHEF	935 mm	680 mm	560 mm	0° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 62
GOLOSO 5 CHEF-UM	935 mm	680 mm	560 mm	0° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 62
GOLOSO 5 CHEF-UM PR9	935 mm	680 mm	560 mm	0° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 62

# GOLOSO CHEF

## Cod. 14100510 - GOLOSO 10 CHEF

Forno elettrico a convezione linea "CHEF"  
capacità 10 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm  
(5 per camera) (senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electrical convection oven "CHEF" line  
capacity 10 grids/Gastronorm trays GN1/1 H max 40 mm  
(5 each chamber) (without grids and without Gastronorm trays)

Four électrique à air pulsé ligne "CHEF"  
capacité 10 grilles/bacs Gastronorm GN1/1 H max 40 mm  
(5 par chambre) (sans grilles et sans bacs Gastronorm)

Elektro-Heißluft Ofen "CHEF" Linie, Fassungsvermögen  
10 Roste/Gastronorm Behälter GN1/1 H max 40 mm  
(5 je Kammer) (ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter)

€ 5.024,00

## Cod. 14100511 - GOLOSO 10 CHEF-UM

Forno elettrico a convezione linea "CHEF" + UMIDIFICATORE\*  
capacità 10 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm  
(5 per camera) (senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electrical convection oven "CHEF" line + HUMIDIFIER\*  
capacity 10 grids/Gastronorm trays GN1/1 H max 40 mm  
(5 each chamber) (without grids and without Gastronorm trays)

Four électrique à air pulsé ligne "CHEF" + HUMIDIFICATEUR\*  
capacité 10 grilles/bacs Gastronorm GN1/1 H max 40 mm  
(5 par chambre) (sans grilles et sans bacs Gastronorm)

Elektro-Heißluft Ofen "CHEF" Linie + BEFEUCHTER\*,  
Fassungsvermögen 10 Roste/Gastronorm Behälter GN1/1 H max 40 mm  
(5 je Kammer) (ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter)

€ 5.510,00

## Cod. 14100556 - GOLOSO 10 CHEF-UM PR9

Forno elettrico a convezione linea "CHEF"  
con scheda elettronica + UMIDIFICATORE\*  
capacità 10 griglie/bacinelle Gastronorm GN1/1 H max 40 mm  
(5 per camera) (senza griglie e senza bacinelle Gastronorm)

Electronic convection oven "CHEF" line + HUMIDIFIER\*  
capacity 10 grids/Gastronorm trays GN1/1 H max 40 mm  
(5 each chamber) (without grids and without Gastronorm trays)

Four électrique à air pulsé ligne "CHEF"  
avec carte électronique + HUMIDIFICATEUR\*  
capacité 10 grilles/bacs Gastronorm GN1/1 H max 40 mm  
(5 par chambre) (sans grilles et sans bacs Gastronorm)

Elektro-Heißluft Ofen "CHEF" Linie  
mit elektronische Ausführung + BEFEUCHTER\*,  
Fassungsvermögen 10 Roste/Gastronorm Behälter  
GN1/1 H max 40 mm (5 je Kammer)  
(ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter)

€ 6.324,00

\* Attacco acqua ¾"

\* Connection to water system ¾"

\* Connexion eau ¾"

\* Wasseranschluß ¾"



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Temperatura Temperature Température Temperatur	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
GOLOSO 10 CHEF	935 mm	705 mm	1130 mm	0° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 127
GOLOSO 10 CHEF-UM	935 mm	705 mm	1130 mm	0° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 127
GOLOSO 10 CHEF-UM PR9	935 mm	705 mm	1130 mm	0° - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 127



# Optionals



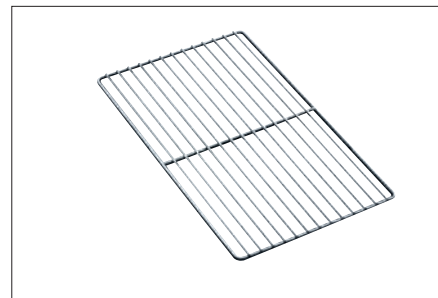
**Cod. 10040038**  
 Bacinella Gastronorm GN1/1 H 20 mm  
 Gastronorm tray GN1/1 H 20 mm  
 Bac Gastronorm GN1/1 H 20 mm  
 Gastronorm Behälter GN1/1 H 20 mm

€ 48,00



**Cod. 10040021**  
 Bacinella Gastronorm GN1/1 H 40 mm  
 Gastronorm tray GN1/1 H 40 mm  
 Bac Gastronorm GN1/1 H 40 mm  
 Gastronorm Behälter GN1/1 H 40 mm

€ 58,00



**Cod. 10040058**  
 Griglia GN1/1  
 Grid GN1/1  
 Grille GN1/1  
 Rost GN1/1

€ 48,00



**Cod. 14080152**  
 Supporto teglie per trasformazione in GOLOSO BAKE  
 (per camera)  
 Plates support to convert into GOLOSO BAKE  
 (each chamber)  
 Support plats pour transformation en GOLOSO BAKE  
 (par chambre)  
 Pfannenhalterung zur GOLOSO BAKE Umwandlung  
 (je Kammer)

€ 194,00

**Cod. 14100489**

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per GOLOSO 5 CHEF  
 Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf for GOLOSO 5 CHEF,  
 Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire pour GOLOSO 5 CHEF  
 Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage für GOLOSO 5 CHEF

**€ 748,00**



Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
GOLOSO 5 CHEF	1	1008 mm	660 mm	1100 mm	kg 30

## Optionals



**Cod. 04040405**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per GOLOSO 5 CHEF  
 Extra intermediate shelf for stand for GOLOSO 5 CHEF  
 Étagère intermédiaire extra pour chariot pour GOLOSO 5 CHEF  
 Extra Zwischenablage für Untergestell für GOLOSO 5 CHEF

**€ 288,00**

**Cod. 14100619**

Mobile a giorno con ruote per GOLOSO 5 CHEF  
 Open cupboard on wheels for GOLOSO 5 CHEF  
 Meuble ouvert sur roulettes pour GOLOSO 5 CHEF  
 Offener Schrank mit Rädern für GOLOSO 5 CHEF

**€ 1.182,00**

**Cod. 14100565**

Mobile a giorno con ruote per GOLOSO 10 CHEF  
 Open cupboard on wheels for GOLOSO 10 CHEF  
 Meuble ouvert sur roulettes pour GOLOSO 10 CHEF  
 Offener Schrank mit Rädern für GOLOSO 10 CHEF

**€ 1.014,00**



Mobile per Cupboard for Meuble pour Schrank für	Capacità teglie Plates capacity Capacité plats Fassungsvermögen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
<b>GOLOSO 5 CHEF</b>	22	935 mm	650 mm	1190 mm	kg 42
<b>GOLOSO 10 CHEF</b>	12	935 mm	650 mm	790 mm	kg 32

## Optionals



**Cod. 14080156**

Ripiano intermedio per mobiletto  
 per GOLOSO 5 CHEF e GOLOSO 10 CHEF  
 Intermediate shelf for cupboard  
 for GOLOSO 5 CHEF and GOLOSO 10 CHEF  
 Étagère intermédiaire pour meuble  
 pour GOLOSO 5 CHEF et GOLOSO 10 CHEF  
 Zwischenablage für Schrank  
 für GOLOSO 5 CHEF und GOLOSO 10 CHEF

**€ 114,00**

# Optionals

Griglia interna porta teglie per mobiletto  
**Internal grid for plates for cupboard**  
 Grille interne porte-plats pour meuble  
**Innere Rostpfanne für Schrank**



Cod. 14080216 - GOLOSO 5 CHEF

€ 464,00

Cod. 14080159 - GOLOSO 10 CHEF

€ 326,00

Kit vetri anteriori (1 DX - 1 SX) per mobiletto  
**Kit front glasses (1 right - 1 left) for cupboard**  
 Kit vitres antérieures (1 droite - 1 gauche) pour meuble  
**Kit Frontscheiben (1 rechts - 1 links) für Schrank**



Cod. 14080333 - GOLOSO 5 CHEF

€ 296,00

Cod. 14080334 - GOLOSO 10 CHEF

€ 260,00

Kit chiusure laterali (1 DX - 1 SX) per mobiletto  
**Kit side grippings (1 right - 1 left) for cupboard**  
 Kit fermetures latérales (1 droite - 1 gauche) pour meuble  
**Kit Seitenverschlüsse (1 rechts - 1 links) für Schrank**



Cod. 14080335 - GOLOSO 5 CHEF

€ 188,00

Cod. 14080336 - GOLOSO 10 CHEF

€ 164,00



**Cod. 14100527**

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore)  
con rosone ø 200 mm per GOLOSO 5 CHEF

Hood with inox stretched filters (without motor)  
with rosette ø 200 mm for GOLOSO 5 CHEF

Hotte d'appui avec filtres inox en réseau (sans moteur)  
avec conduit ø 200 mm pour GOLOSO 5 CHEF

Abzugshaube mit Strecknetzfiltern aus rostfreiem Stahl (ohne Motor)  
und Rosette ø 200 mm für GOLOSO 5 CHEF

**€ 1.336,00**



**Cod. 14100532**

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore)  
con rosone ø 200 mm per GOLOSO 10 CHEF

Hood with inox stretched filters (without motor)  
with rosette ø 200 mm for GOLOSO 10 CHEF

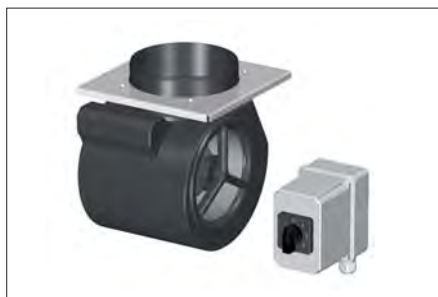
Hotte d'appui avec filtres inox en réseau (sans moteur)  
avec conduit ø 200 mm pour GOLOSO 10 CHEF

Abzugshaube mit Strecknetzfiltern aus rostfreiem Stahl (ohne Motor)  
und Rosette ø 200 mm für GOLOSO 10 CHEF

**€ 1.402,00**

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
<b>GOLOSO 5 CHEF</b>	2	935 mm	815 mm	285 mm	kg 25
<b>GOLOSO 10 CHEF</b>	2	935 mm	870 mm	285 mm	kg 25

# Optionals



**Cod. 14080381**

Kit motore 910 m³/h a 4 velocità  
(230V ~ - 290W) per cappa

Motor Kit 910 m³/h 4 speeds  
(230V ~ - 290W) for hood

Kit moteur 910 m³/h, 4 vitesses  
(230V ~ - 290W) pour hotte

Motorsatz 910 m³/h mit 4 Geschwindigkeiten  
(230V ~ - 290W) für Abzugshaube

**€ 470,00**



# Omaggio alla bandiera

## Homage to our flag Hommage au drapeau Hommage an die Flagge

Con la pizza, Napoli ha fatto scuola nel mondo basandosi su due ingredienti non certo autoctoni: la mozzarella e il pomodoro. La prima fu opera dei Longobardi, che dopo la caduta dell'impero romano introdussero la bufala in Lazio e in Campania (e proprio dal latte di bufala ebbe origine la mozzarella). Il secondo fu importato dal Perù in Europa dai colonizzatori Spagnoli.

Dopo le iniziali diffidenze, il pomodoro fece il suo ingresso trionfale nella cucina italiana e in particolare quella napoletana.

La prima pizza era quella alla marinara, pomodoro olio aglio e origano. La margherita fu creata nel 1889 in occasione della visita dei Savoia a Napoli, e piacque tanto alla regina che fu concesso al pizzaiolo Raffaele Esposito di dare il suo augusto nome a quella specialità ricca di formaggio filante.

Di lì in poi, è stato un trionfo planetario: si può mangiare la pizza da New York a Pechino, da Sydney a Mosca.

Certo, magari non sarà la pizza sottile col "cornicione" croccante

della tradizione partenopea ma quella alta e un po' gommosa che piace agli Americani, potrà arricchirsi d'ingredienti d'ogni genere (salumi, sottaceti, verdure, formaggi, persino frutta!)... ma è pur sempre pizza, e ogni volta regala un tuffo al cuore e un filo d'acquolina in bocca.

Ora che il mito del forno a legna è stato finalmente ridimensionato e che grazie ai forni elettrici a pietra lavica il rischio della pizza bruciata è praticamente azzerato, anche i pizzaioli meno esperti riescono a servire una buona pizza fumante e appetitosa.

With pizza Naples has become world famous thanks to two decidedly non native ingredients: mozzarella and tomatoes. The former was the merit of the Longobards who, after the fall of the Roman Empire, brought the buffalo to Lazio and Campania (it is from the milk of these beasts that mozzarella came into being). The latter was imported from far away Peru, via the Spanish conquistadores, to Italy. After a shaky start, the exotic tomato triumphantly entered the Italian kitchen, and especially, Neapolitan cuisine. The very first pizza was the marinara - tomato, olive oil, garlic and oregano. The margarita pizza came into being in 1889 on the occasion of a visit to Naples by the royal Savoy family. Queen Margaret liked it so much that she permitted its inventor, the pizza maker Raffaele Esposito, to use her name for this specialty rich in delicious stringy melted cheese.

From then on it has become a planetary triumph: you can eat pizza from New York to Beijing and from Sydney to Moscow. It will not always be a Neapolitan pizza, with that wonderfully thin crust with its crunchy

frame, but a thicker, higher and perhaps a bit chewy version, as the Americans like it, and loaded with ingredients of all sorts (cold cuts, pickles, vegetables, cheeses, even fruit!)... But it is, and always will be, Pizza, which makes your heart skip a beat each time and your mouth water. Now that the rage of the wood fired oven has finally abated a bit and thanks to the electric oven with lava rock, the risk of burning pizza has been banished. Even less expert pizza makers manage to create a perfectly delicious smoking pizza every time.





Avec la pizza, Naples a fait école dans le monde en se basant sur deux ingrédients loin d'être autochtones: la mozzarella et la tomate. Le premier est l'oeuvre des Lombards qui, après la chute de l'Empire Romain ont introduit la bufflesse dans le Latium et la Campanie (c'est justement du lait de la bufflesse qu'a eu origine la mozzarella). Le second a été importé du Pérou en Europe par les colons espagnols. Malgré la méfiance qui régnait au départ, la tomate a fait une entrée triomphale dans la cuisine italienne et en particulier napolitaine. La première pizza était la "marinara", tomate huile ail et origan. La "margherita" a été créée en 1889 à l'occasion de la visite des Savoie à Naples. Elle plut tellement à la reine qu'il fut permis au pizzaiolo Raffaele Esposito de donner son auguste nom à cette spécialité riche en fromage filant. Après cet épisode, la pizza a été un triomphe planétaire: on peut manger la pizza de New York à Pékin, de Sydney à Moscou. Certes, on n'y mange peut-être pas la pizza à pâte fine avec le bord croquant de la tradition parthénoépéenne mais une

autre un peu haute et gommeuse qui plaît davantage aux Américains, et qui peut être enrichie d'ingrédients en tout genre (charcuterie, légumes vinaigrés, légumes, fromages, et même des fruits!)... mais c'est de toute façon une pizza, et à chaque fois elle régale nos coeurs et un filet d'eau à la bouche. Maintenant que le mythe du four à bois a été finalement redimensionné et que grâce aux fours électriques à pierre lavique le risque de la pizza brûlée est quasiment évité, même les pizzaiolos les moins experts réussissent une bonne pizza fumante et appétissante.

Mit der Pizza wurde die Stadt Neapel in der ganzen Welt berühmt, und das dank zwei ganz entscheidender Zutaten. Mozzarella und Tomaten, wobei diese Lebensmittel gar nicht aus Italien stammen. Es war der Verdienst der Longobarden, die nach dem Fall des Römischen Reiches, den Büffel in die Regionen Lazio und Kampanien brachten. Die Büffelmilch war nämlich Hauptbestandteil des leckeren Mozarellas. Die Tomate wurde aus dem weit entfernten Land Peru durch die spanischen Konquistadoren nach Italien importiert. Nach anfänglicher Skepsis feierte die Tomate jedoch einen triumphalen Einzug in die italienische und insbesondere in die neapolitanische Küche. Die allererste Pizza nannte man Marinara - diese wurde lediglich mit Tomaten belegt und mit Olivenöl, Knoblauch und Oregano verfeinert. Die bekannte Pizza Margarita wurde 1889 anlässlich des Besuchs der königlichen Familie Savoyen zubereitet. Königin Margaret war so angetan und ihr schmeckte diese Pizza so vorzüglich, dass sie dem Pizzabäcker Raffaele Esposito erlaubte, diese Pizza nach ihr zu benennen.

So bekam die berühmte Pizza ihren Namen. Ab diesem Zeitpunkt kannte man diese Köstlichkeit weltweit: Man konnte sie in New York bis hin nach Beijing und von Sidney bis nach Moskau genießen. Heute gibt es nicht nur noch die Pizza nach neapolitanische Art, bei der der Teig hauchdünn und so knusprig ist. Es werden viele Varianten angeboten, mit einem dickeren, höheren Teig, man nennt diese Art von Pizza auch "American Style". Sie ist reich belegt mit z. B. Wurst, Gemüse, Pilzen, Käse und falls gewünscht, sogar mit Früchten, wie Ananas. Egal, je nach Geschmack, lässt die Pizza uns allen das Wasser im Munde zusammenlaufen, und so wie es scheint, wird ihr Anblick unsere Herzen immer schneller schlagen lassen. Glücklicherweise wird die Anzahl der Holzöfen immer geringer und dank der mit Lavastein ausgestatteten Elektroöfen ist das Risiko eine Pizza anbrennen zu lassen, gleich Null. Selbst nicht gar so erfahrenen Pizzabäckern gelingt es nun immer, eine perfekte köstliche Pizza anbieten zu können.





# PIZZA-CB

## Cod. 14100393 - 4-PIZZA-CB 500

Forno pizza elettrico  
con refrattario in pietra lavica  
Electrical pizza oven  
with lavarock cooking base  
Four à pizza électrique  
avec plan de cuisson en pierre lavique  
Elektro-Pizza-Ofen  
mit Lavastein Platte

€ 996,00



## Cod. 14100385 - 4-PIZZA-CB

Forno pizza elettrico  
con refrattario in pietra lavica  
Electrical pizza oven  
with lavarock cooking base  
Four à pizza électrique  
avec plan de cuisson en pierre lavique  
Elektro-Pizza-Ofen  
mit Lavastein Platte

€ 1.178,00

## Cod. 14100395 - 4-PIZZA-CB

Forno pizza elettrico  
con refrattario in pietra lavica 3000W 16A 230V~  
Electrical pizza oven  
with lavarock cooking base 3000W 16A 230V~  
Four à pizza électrique  
avec plan de cuisson en pierre lavique 3000W 16A 230V~  
Elektro-Pizza-Ofen  
mit Lavastein Platte 3000W 16A 230V~

€ 1.178,00

## Cod. 14100394 - 8-PIZZA-CB 4TER

Forno pizza elettrico (4 termostati)  
con refrattario in pietra lavica  
Electrical pizza oven (4 thermostats)  
with lavarock cooking base  
Four à pizza électrique (4 thermostats)  
avec plan de cuisson en pierre lavique  
Elektro-Pizza-Ofen (4 Thermostate)  
mit Lavastein Platte

€ 1.862,00



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	N. camere	Larghezza camera	Profondità camera	Altezza camera	N. pizze	Tensione	Potenza	Temperatura	Peso
Model	Width	Depth	Height	Chambers	Chamber width	Chamber depth	Chamber height	Nr. pizzas	Voltage	Power	Temperature	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	N. chambres	Largeur chambre	Profondeur chambre	Hauteur chambre	N. pizzas	Tension	Puissance	Température	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	N. Kammern	Kammerbreite	Kammertiefe	Kammerhöhe	N. Pizzen	Spannung	Leistung	Temperatur	Gewicht
4-PIZZA-CB 500	750 mm	620 mm	280 mm	1	505 mm	520 mm	110 mm	4*	230V~/ 230V 3~/ 400V 3N~	3 KW	0° - 450°C	kg 48
4-PIZZA-CB	870 mm	720 mm	280 mm	1	625 mm	620 mm	110 mm	4**	230V~/ 230V 3~/ 400V 3N~	4 KW	0° - 450°C	kg 60
4-PIZZA-CB	870 mm	720 mm	280 mm	1	625 mm	620 mm	110 mm	4**	230V~	3 KW	0° - 450°C	kg 60
8-PIZZA-CB 4TER	870 mm	720 mm	480 mm	2	625 mm	620 mm	110 mm	8**	230V 3~/ 400V 3N~	8 KW	0° - 450°C	kg 103

\* ø pizza 25 cm - \* ø pizza 25 cm - \* ø pizza 25 cm - \* ø Pizza 25 cm  
\*\* ø pizza 30 cm - \*\* ø pizza 30 cm - \*\* ø pizza 30 cm - \*\* ø Pizza 30 cm

# PIZZA-CB

## Cod. 14100513 - 4-PIZZA-CB-VI

Forno pizza elettrico con refrattario in pietra lavica, sportello con vetro e illuminazione interna  
 Electrical pizza oven with lavarock cooking base, door with glass and internal lighting

Four à pizza électrique avec plan de cuisson en pierre lavique, porte vitrée et éclairage interne

Elektro-Pizza-Ofen mit Lavastein Platte, mit Glastür und Innenbeleuchtung

€ 1.336,00



## Cod. 14100515 - 4-PIZZA-CB-VI

Forno pizza elettrico con refrattario in pietra lavica, sportello con vetro e illuminazione interna **3000W 16A 230V~**  
 Electrical pizza oven with lavarock cooking base, door with glass and internal lighting **3000W 16A 230V~**

Four à pizza électrique avec plan de cuisson en pierre lavique, porte vitrée et éclairage interne **3000W 16A 230V~**

Elektro-Pizza-Ofen mit Lavastein Platte, mit Glastür und Innenbeleuchtung **3000W 16A 230V~**

€ 1.336,00

## Cod. 14100514 - 8-PIZZA-CB 4TVI

Forno pizza elettrico (4 termostati) con refrattario in pietra lavica, sportelli con vetro e illuminazione interna

Electrical pizza oven (4 thermostats) with lavarock cooking base, doors with glass and internal lighting

Four à pizza électrique (4 thermostats) avec plan de cuisson en pierre lavique, porte vitrée et éclairage interne

Elektro-Pizza-Ofen (4 Thermostate) mit Lavastein Platte, mit Glastür und Innenbeleuchtung

€ 2.198,00



Modello Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. camere Chambers N. chambres N. Kammern	Larghezza camera Chamber width Largeur chambre Kammerbreite	Profondità camera Chamber depth Profondeur chambre Kammertiefe	Altezza camera Chamber height Hauteur chambre Kammerhöhe	N. pizze* Nr. pizzas* N. pizzas* N. Pizzen*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
<b>4-PIZZA-CB-VI</b>	870 mm	720 mm	280 mm	1	625 mm	620 mm	110 mm	4	230V~/ 230V 3~/ 400V 3N~	4 KW	0° - 450°C	kg 60
<b>4-PIZZA-CB-VI</b>	870 mm	720 mm	280 mm	1	625 mm	620 mm	110 mm	4	230V~	3 KW	0° - 450°C	kg 60
<b>8-PIZZA-CB 4TVI</b>	870 mm	720 mm	480 mm	2	625 mm	620 mm	110 mm	8	230V 3~/ 400V 3N~	8 KW	0° - 450°C	kg 103

\* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø Pizza 30 cm

# PIZZA-CB

## Cod. 14100516 - PIZZA-CB 700x700

Forno pizza elettrico con refrattario in pietra lavica  
 Electrical pizza oven with lavarock cooking base  
 Four à pizza électrique avec plan de cuisson en pierre lavique  
 Elektro-Pizza-Ofen mit Lavastein Platte

€ 1.380,00



## Cod. 14100517 - PIZZA-CB 700x700-VI

Forno pizza elettrico con refrattario in pietra lavica, sportello con vetro e illuminazione interna  
 Electrical pizza oven with lavarock cooking base, door with glass and internal lighting  
 Four à pizza électrique avec plan de cuisson en pierre lavique, porte vitrée et éclairage interne  
 Elektro-Pizza-Ofen mit Lavastein Platte, mit Glastür und Innenbeleuchtung

€ 1.476,00

## Cod. 14100528 - PIZZA-CB 700x700x2

Forno pizza elettrico con refrattario in pietra lavica  
 Electrical pizza oven with lavarock cooking base  
 Four à pizza électrique avec plan de cuisson en pierre lavique  
 Elektro-Pizza-Ofen mit Lavastein Platte

€ 2.386,00



## Cod. 14100529 - PIZZA-CB 700x700x2-VI

Forno pizza elettrico con refrattario in pietra lavica, sportello con vetro e illuminazione interna  
 Electrical pizza oven with lavarock cooking base, door with glass and internal lighting  
 Four à pizza électrique avec plan de cuisson en pierre lavique, porte vitrée et éclairage interne  
 Elektro-Pizza-Ofen mit Lavastein Platte, mit Glastür und Innenbeleuchtung

€ 2.536,00

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. camere Chambers N. chambres N. Kammern	Larghezza camera Chamber width Largeur chambre Kammerbreite	Profondità camera Chamber depth Profondeur chambre Kammertiefe	Altezza camera Chamber height Hauteur chambre Kammerhöhe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
PIZZA-CB 700x700	970 mm	820 mm	370 mm	1	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~ / 400V 3N~	4,8 KW	0° - 450°C	kg 77
PIZZA-CB 700x700-VI	970 mm	820 mm	370 mm	1	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~ / 400V 3N~	4,8 KW	0° - 450°C	kg 77
PIZZA-CB 700x700x2	970 mm	820 mm	625 mm	2	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,6 KW	0° - 450°C	kg 151
PIZZA-CB 700x700x2-VI	970 mm	820 mm	625 mm	2	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~ / 400V 3N~	9,6 KW	0° - 450°C	kg 151

Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio  
 Demountable stainless steel stand on wheels with intermediate shelf  
 Chariot démontable en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire  
 Inox-Untergestell mit Rädern und Zwischenablage



Cod. 14100396 - 4-PIZZA-CB 500 € 542,00

Cod. 14100388 - 4-PIZZA-CB € 606,00

Cod. 14100417 - 8-PIZZA-CB € 606,00

Cod. 14100518 - PIZZA-CB 700x700 € 842,00

Cod. 14100313 - PIZZA-CB 700x700x2 € 858,00

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
4-PIZZA-CB 500	1	750 mm	620 mm	960 mm	kg 21
4-PIZZA-CB	1	870 mm	720 mm	960 mm	kg 31
8-PIZZA-CB	1	870 mm	720 mm	905 mm	kg 29
PIZZA-CB 700x700	1	990 mm	805 mm	960 mm	kg 35
PIZZA-CB 700x700x2	1	990 mm	805 mm	905 mm	kg 32

## Optionals



Cod. 04040577  
 Ripiano intermedio extra per cavalletto per 4-PIZZA-CB 500  
 Extra intermediate shelf for stand for 4-PIZZA-CB 500  
 Étagère intermédiaire extra pour chariot pour 4-PIZZA-CB 500  
 Extra Zwischenablage für Untergestell für 4-PIZZA-CB 500

€ 170,00

Cod. 04040564  
 Ripiano intermedio extra per cavalletto per 4-PIZZA-CB e 8-PIZZA-CB  
 Extra intermediate shelf for stand for 4-PIZZA-CB and 8-PIZZA-CB  
 Étagère intermédiaire extra pour chariot pour 4-PIZZA-CB et 8-PIZZA-CB  
 Extra Zwischenablage für Untergestell für 4-PIZZA-CB und 8-PIZZA-CB

€ 196,00

Cod. 04040416  
 Ripiano intermedio extra per cavalletto per PIZZA-CB 700x700 e PIZZA-CB 700x700x2  
 Extra intermediate shelf for stand for PIZZA-CB 700x700 and PIZZA-CB 700x700x2  
 Étagère intermédiaire extra pour chariot pour PIZZA-CB 700x700 et PIZZA-CB 700x700x2  
 Extra Zwischenablage für Untergestell für PIZZA-CB 700x700 und PIZZA-CB 700x700x2

€ 296,00



# FPM

## Cod. 14100322 - FP4M

Forno pizza elettrico manuale con refrattario in pietra lavica  
 Electromechanical pizza oven with lavarock cooking base  
 Four à pizza électrique manuel avec plan de cuisson en pierre lavique  
 Pizza-Ofen elektromechanische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 2.626,00

## Cod. 14100483 - FP4M

Forno pizza elettrico manuale con refrattario in pietra lavica 3000W 16A 230V~  
 Electromechanical pizza oven with lavarock cooking base 3000W 16A 230V~  
 Four à pizza électrique manuel avec plan de cuisson en pierre lavique 3000W 16A 230V~  
 Pizza-Ofen elektromechanische Ausführung mit Lavastein Platte 3000W 16A 230V~

€ 2.626,00

## Cod. 14100264 - FP6M

Forno pizza elettrico manuale con refrattario in pietra lavica  
 Electromechanical pizza oven with lavarock cooking base  
 Four à pizza électrique manuel avec plan de cuisson en pierre lavique  
 Pizza-Ofen elektromechanische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 2.862,00

## Cod. 14100335 - FP6M-REV

Forno pizza elettrico manuale con refrattario in pietra lavica  
 Electromechanical pizza oven with lavarock cooking base  
 Four à pizza électrique manuel avec plan de cuisson en pierre lavique  
 Pizza-Ofen elektromechanische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 2.862,00

## Cod. 14100406 - FP9M

Forno pizza elettrico manuale con refrattario in pietra lavica  
 Electromechanical pizza oven with lavarock cooking base  
 Four à pizza électrique manuel avec plan de cuisson en pierre lavique  
 Pizza-Ofen elektromechanische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 3.550,00



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	N. camere	Larghezza camera	Profondità camera	Altezza camera	N. pizze*	Tensione	Potenza	Temperatura	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Chambers	Chamber width	Chamber depth	Chamber height	Nr. pizzas*	Voltage	Power	Temperature	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	N. chambres	Largeur chambre	Profondeur chambre	Hauteur chambre	N. pizzas*	Tension	Puissance	Température	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	N. Kammern	Kammerbreite	Kammertiefe	Kammerhöhe	N. Pizzen*	Spannung	Leistung	Temperatur	Gewicht
FP4M	925 mm	800 mm	400 mm	1	620 mm	620 mm	145 mm	4	230V 3~/ / 400V 3N~	3,9 KW	0° - 500°C	kg 94
FP4M	925 mm	800 mm	400 mm	1	620 mm	620 mm	145 mm	4	230V~	3 KW	0° - 500°C	kg 94
FP6M	925 mm	1100 mm	400 mm	1	620 mm	920 mm	145 mm	6	230V 3~/ / 400V 3N~	7,2 KW	0° - 500°C	kg 175
FP6M-REV	1225 mm	800 mm	400 mm	1	920 mm	620 mm	145 mm	6	230V 3~/ / 400V 3N~	7,2 KW	0° - 500°C	kg 150
FP9M	1225 mm	1120 mm	400 mm	1	920 mm	920 mm	145 mm	9	230V 3~/ / 400V 3N~	11,4 KW	0° - 500°C	kg 200

\* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø Pizza 30 cm

# FPE

## Cod. 14100318 - FP4E

Forno pizza elettrico con scheda elettronica con refrattario in pietra lavica

Electronic pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique avec carte électronique et plan de cuisson en pierre lavique

Pizza-Ofen elektronische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 2.814,00

## Cod. 14100484 - FP4E

Forno pizza elettrico con scheda elettronica con refrattario in pietra lavica 3000W 16A 230V~

Electronic pizza oven with lavarock cooking base 3000W 16A 230V~

Four à pizza électrique avec carte électronique et plan de cuisson en pierre lavique 3000W 16A 230V~

Pizza-Ofen elektronische Ausführung mit Lavastein Platte 3000W 16A 230V~

€ 2.814,00



## Cod. 14100303 - FP6E

Forno pizza elettrico con scheda elettronica con refrattario in pietra lavica

Electronic pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique avec carte électronique et plan de cuisson en pierre lavique

Pizza-Ofen elektronische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 3.444,00

## Cod. 14100332 - FP6E-REV

Forno pizza elettrico con scheda elettronica con refrattario in pietra lavica

Electronic pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique avec carte électronique et plan de cuisson en pierre lavique

Pizza-Ofen elektronische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 3.444,00

## Cod. 14100405 - FP9E

Forno pizza elettrico con scheda elettronica con refrattario in pietra lavica

Electronic pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique avec carte électronique et plan de cuisson en pierre lavique

Pizza-Ofen elektronische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 3.666,00



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	N. camere	Larghezza camera	Profondità camera	Altezza camera	N. pizze*	Tensione	Potenza	Temperatura	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Chambers	Chamber width	Chamber depth	Chamber height	Nr. pizzas*	Voltage	Power	Temperature	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	N. chambres	Largeur chambre	Profondeur chambre	Hauteur chambre	N. pizzas*	Tension	Puissance	Température	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	N. Kammern	Kammerbreite	Kammertiefe	Kammerhöhe	N. Pizzen*	Spannung	Leistung	Temperatur	Gewicht
FP4E	925 mm	800 mm	400 mm	1	620 mm	620 mm	145 mm	4	230V 3~/ / 400V 3N~	3,9 KW	0° - 450°C	kg 94
FP4E	925 mm	800 mm	400 mm	1	620 mm	620 mm	145 mm	4	230V~	3 KW	0° - 450°C	kg 94
FP6E	925 mm	1100 mm	400 mm	1	620 mm	920 mm	145 mm	6	230V 3~/ / 400V 3N~	7,2 KW	0° - 450°C	kg 175
FP6E-REV	1225 mm	800 mm	400 mm	1	920 mm	620 mm	145 mm	6	230V 3~/ / 400V 3N~	7,2 KW	0° - 450°C	kg 150
FP9E	1225 mm	1120 mm	400 mm	1	920 mm	920 mm	145 mm	9	230V 3~/ / 400V 3N~	11,4 KW	0° - 450°C	kg 200

\* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø Pizza 30 cm



# 2/FPM

## Cod. 14100323 - 2/FP4M

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electromechanical superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique manuel superposé avec plan de cuisson en pierre lavique

2 Überlappte Pizza-Öfen elektromechanische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 5.252,00

## Cod. 14100324 - 2/FP6M

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electromechanical superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique manuel superposé avec plan de cuisson en pierre lavique

2 Überlappte Pizza-Öfen elektromechanische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 5.724,00

## Cod. 14100336 - 2/FP6M-REV

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electromechanical superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique manuel superposé avec plan de cuisson en pierre lavique

2 Überlappte Pizza-Öfen elektromechanische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 5.724,00

## Cod. 14100452 - 2/FP9M

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electromechanical superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique manuel superposé avec plan de cuisson en pierre lavique

2 Überlappte Pizza-Öfen elektromechanische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 7.100,00



Modello Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. camere Chambers N. chambres N. Kammern	Larghezza camera Chamber width Largeur chambre Kammerbreite	Profondità camera Chamber depth Profondeur chambre Kammertiefe	Altezza camera Chamber height Hauteur chambre Kammerhöhe	N. pizze* Nr. pizzas* N. pizzas* N. Pizzen*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
2/FP4M	925 mm	800 mm	840 mm	2	620 mm	620 mm	145 mm	8	230V 3~ / 400V 3N~	7,8 kW	0° - 500°C	kg 193
2/FP6M	925 mm	1100 mm	840 mm	2	620 mm	920 mm	145 mm	12	230V 3~ / 400V 3N~	14,4 kW	0° - 500°C	kg 242
2/FP6M-REV	1225 mm	800 mm	840 mm	2	920 mm	620 mm	145 mm	12	230V 3~ / 400V 3N~	14,4 kW	0° - 500°C	kg 248
2/FP9M	1225 mm	1120 mm	840 mm	2	920 mm	920 mm	145 mm	18	230V 3~ / 400V 3N~	22,8 kW	0° - 500°C	kg 338

\* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø Pizza 30 cm

# 2/FP6E

## Cod. 14100319 - 2/FP4E

Forno pizza elettrico sovrapposto con scheda elettronica con refrattario in pietra lavica

Electronic superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique superposé avec carte électronique avec plan de cuisson en pierre lavique

2 Überlappte Pizza-Öfen elektronische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 5.628,00

## Cod. 14100320 - 2/FP6E

Forno pizza elettrico sovrapposto con scheda elettronica con refrattario in pietra lavica

Electronic superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique superposé avec carte électronique avec plan de cuisson en pierre lavique

2 Überlappte Pizza-Öfen elektronische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 6.888,00

## Cod. 14100333 - 2/FP6E-REV

Forno pizza elettrico sovrapposto con scheda elettronica con refrattario in pietra lavica

Electronic superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique superposé avec carte électronique avec plan de cuisson en pierre lavique

2 Überlappte Pizza-Öfen elektronische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 6.888,00

## Cod. 14100451 - 2/FP9E

Forno pizza elettrico sovrapposto con scheda elettronica con refrattario in pietra lavica

Electronic superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique superposé avec carte électronique avec plan de cuisson en pierre lavique

2 Überlappte Pizza-Öfen elektronische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 7.332,00



Modello Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. camere Chambers N. chambres N. Kammern	Larghezza camera Chamber width Largeur chambre Kammerbreite	Profondità camera Chamber depth Profondeur chambre Kammertiefe	Altezza camera Chamber height Hauteur chambre Kammerhöhe	N. pizze* Nr. pizzas* N. pizzas* N. Pizzen*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
2/FP4E	925 mm	800 mm	840 mm	2	620 mm	620 mm	145 mm	8	230V 3~ / 400V 3N~	7,8 KW	0° - 450°C	kg 193
2/FP6E	925 mm	1100 mm	840 mm	2	620 mm	920 mm	145 mm	12	230V 3~ / 400V 3N~	14,4 KW	0° - 450°C	kg 242
2/FP6E-REV	1225 mm	800 mm	840 mm	2	920 mm	620 mm	145 mm	12	230V 3~ / 400V 3N~	14,4 KW	0° - 450°C	kg 248
2/FP9E	1225 mm	1120 mm	840 mm	2	920 mm	920 mm	145 mm	18	230V 3~ / 400V 3N~	22,8 KW	0° - 450°C	kg 338

\* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø Pizza 30 cm



# 3/FPM

## Cod. 14100325 - 3/FP6M

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electromechanical superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique manuel superposé avec plan de cuisson en pierre lavique

3 Überlappte Pizza-Öfen elektromechanische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 8.586,00

## Cod. 14100337 - 3/FP6M-REV

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electromechanical superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique manuel superposé avec plan de cuisson en pierre lavique

3 Überlappte Pizza-Öfen elektromechanische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 8.586,00

## Cod. 14100456 - 3/FP9M

Forno pizza elettrico manuale sovrapposto con refrattario in pietra lavica

Electromechanical superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique manuel superposé avec plan de cuisson en pierre lavique

3 Überlappte Pizza-Öfen elektromechanische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 10.650,00



Modello Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. camere Chambers N. chambres N.Kammern	Larghezza camera Chamber width Largeur chambre Kammerbreite	Profondità camera Chamber depth Profondeur chambre Kammertiefe	Altezza camera Chamber height Hauteur chambre Kammerhöhe	N. pizze* N. pizzas* N. Pizzen*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
3/FP6M	925 mm	1100 mm	1280 mm	3	620 mm	920 mm	145 mm	18	230V 3~/ 400V 3N~	21,6 KW	0° - 500°C	kg 441
3/FP6M-REV	1225 mm	800 mm	1280 mm	3	920 mm	620 mm	145 mm	18	230V 3~/ 400V 3N~	21,6 KW	0° - 500°C	kg 400
3/FP9M	1225 mm	1120 mm	1280 mm	3	920 mm	920 mm	145 mm	27	230V 3~/ 400V 3N~	34,2 KW	0° - 500°C	kg 570

\* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø Pizza 30 cm

# 3/FP6E

## Cod. 14100321 - 3/FP6E

Forno pizza elettrico sovrapposto con scheda elettronica con refrattario in pietra lavica

Electronic superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique superposé avec carte électronique avec plan de cuisson en pierre lavique

3 Überlappte Pizza-Öfen elektronische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 10.332,00

## Cod. 14100334 - 3/FP6E-REV

Forno pizza elettrico sovrapposto con scheda elettronica con refrattario in pietra lavica

Electronic superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique superposé avec carte électronique avec plan de cuisson en pierre lavique

3 Überlappte Pizza-Öfen elektronische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 10.332,00

## Cod. 14100455 - 3/FP9E

Forno pizza elettrico sovrapposto con scheda elettronica con refrattario in pietra lavica

Electronic superposed pizza oven with lavarock cooking base

Four à pizza électrique superposé avec carte électronique avec plan de cuisson en pierre lavique

3 Überlappte Pizza-Öfen elektronische Ausführung mit Lavastein Platte

€ 10.998,00



Modello Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. camere Chambers N. chambres N. Kammern	Larghezza camera Chamber width Largeur chambre Kammerbreite	Profondità camera Chamber depth Profondeur chambre Kammertiefe	Altezza camera Chamber height Hauteur chambre Kammerhöhe	N. pizze* N. pizzas* N. Pizzen*	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
3/FP6E	925 mm	1100 mm	1280 mm	3	620 mm	920 mm	145 mm	18	230V 3~/ 400V 3N~	21,6 kW	0° - 450°C	kg 441
3/FP6E-REV	1225 mm	800 mm	1280 mm	3	920 mm	620 mm	145 mm	18	230V 3~/ 400V 3N~	21,6 kW	0° - 450°C	kg 400
3/FP9E	1225 mm	1120 mm	1280 mm	3	920 mm	920 mm	145 mm	27	230V 3~/ 400V 3N~	34,2 kW	0° - 450°C	kg 570

\* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø pizza 30 cm - \* ø Pizza 30 cm

# Optionals



**Cod. 10040055**  
Teglia alluminata 600x400 mm  
Aluminized plate 600x400 mm  
Plat aluminat 600x400 mm  
Aluminatpfanne 600x400 mm

€ 30,00



**Cod. 10040056**  
Teglia in alluminio 600x400 mm  
Aluminium plate 600x400 mm  
Plat en aluminium 600x400 mm  
Aluminiumpfanne 600x400 mm

€ 46,00



# CL

## Cod. 14100326 - CL4

Cella di lievitazione con ruote (o piedini a richiesta)  
per FP4 e 2/FP4

Proving oven on wheels (or feet on demand)  
for FP4 and 2/FP4

Étuve statique sur roulettes (ou pieds sur demande)  
pour FP4 et 2/FP4

Gärschrank auf Rädern (oder mit Füßen auf Anfrage)  
für FP4M und 2/FP4

€ 2.794,00

## Cod. 14100304 - CL6

Cella di lievitazione con ruote (o piedini a richiesta)  
per FP6 e 2/FP6

Proving oven on wheels (or feet on demand)  
for FP6 and 2/FP6

Étuve statique sur roulettes (ou pieds sur demande)  
pour FP6 et 2/FP6

Gärschrank auf Rädern (oder mit Füßen auf Anfrage)  
für FP6 und 2/FP6

€ 3.046,00



Modello Model Modèle Modell	Capacità teglie Plates capacity Capacité plats Fassungsvermögen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
CL4	7 (600x400 mm)	925 mm	800 mm	1100 mm	230V~	1,4 KW	kg 98
CL6	14 (600x400 mm)	925 mm	1100 mm	1100 mm	230V~	1,4 KW	kg 113



Cavalletto smontabile in acciaio inox con piedini e ripiano intermedio  
 Demountable stainless steel stand with feet with intermediate shelf  
 Chariot démontable en acier inox sur pieds avec étagère intermédiaire  
 Inox-Untergestell mit Füßen und Zwischenablage



Cod. 14100327 - FP4	€ 770,00
Cod. 14100586 - 2/FP4	€ 770,00
Cod. 14100305 - FP6	€ 858,00
Cod. 14100587 - 2/FP6	€ 858,00
Cod. 14100328 - 3/FP6	€ 788,00
Cod. 14100338 - FP6-REV	€ 824,00
Cod. 14100588 - 2/FP6-REV	€ 824,00
Cod. 14100339 - 3/FP6-REV	€ 758,00
Cod. 14100407 - FP9	€ 1.040,00
Cod. 14100589 - 2/FP9	€ 1.040,00
Cod. 14100457 - 3/FP9	€ 974,00

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für	Ripiani Shelves Étagères Ablagen	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
FP4	1	925 mm	800 mm	1100 mm	kg 30
2/FP4	1	925 mm	800 mm	970 mm	kg 29
FP6	1	925 mm	1100 mm	1100 mm	kg 35
2/FP6	1	925 mm	1100 mm	970 mm	kg 34
FP6-REV	1	1225 mm	800 mm	1100 mm	kg 40
2/FP6-REV	1	1225 mm	800 mm	970 mm	kg 39
FP9	1	1225 mm	1090 mm	1100 mm	kg 43
2/FP9	1	1225 mm	1090 mm	970 mm	kg 42
3/FP6	1	925 mm	1100 mm	660 mm	kg 33
3/FP6-REV	1	1225 mm	800 mm	660 mm	kg 38
3/FP9	1	1225 mm	1090 mm	660 mm	kg 41

# Optionals


**Cod. 0404013**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per FP4 e 2/FP4

Extra intermediate shelf for stand for FP4 and 2/FP4

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour FP4 et 2/FP4

Extra Zwischenablage für Untergestell für FP4 und 2/FP4

€ 262,00

**Cod. 0404014**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per FP6, 2/FP6 e 3/FP6

Extra intermediate shelf for stand for FP6, 2/FP6 and 3/FP6

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour FP6, 2/FP6 et 3/FP6

Extra Zwischenablage für Untergestell für FP6, 2/FP6 und 3/FP6

€ 318,00

**Cod. 0404055**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per FP6-REV, 2/FP6-REV e 3/FP6-REV

Extra intermediate shelf for stand for FP6-REV, 2/FP6-REV and 3/FP6-REV

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour FP6-REV, 2/FP6-REV et 3/FP6-REV

Extra Zwischenablage für Untergestell für FP6-REV, 2/FP6-REV und 3/FP6-REV

€ 348,00

**Cod. 04040580**

Ripiano intermedio extra per cavalletto per FP9, 2/FP9 e 3/FP9

Extra intermediate shelf for stand for FP9, 2/FP9 and 3/FP9

Étagère intermédiaire extra pour chariot pour FP9, 2/FP9 et 3/FP9

Extra Zwischenablage für Untergestell für FP9, 2/FP9 und 3/FP9

€ 408,00

**Cod. RUOCAVFP**

Extra prezzo per montaggio ruote

Extra price for assembling wheels

Extra prix pour montage roulettes

Extra Preis für Rädermontage

€ 148,00

# Mettiamo la birra in fresco...

Put the beer on ice...

Mettons la bière au frais...

Stellen wir das Bier kalt....

Quel che si diceva qualche pagina fa per il gyros vale - esattamente - anche per i wurstel che non sono più confinati alla tradizione alimentare dell'Alto Adige ma hanno baldanzosamente conquistato tutto il Belpaese, dalle Alpi all'Etna. E a ragione, naturalmente: perché queste salsicce fanno allegria, accompagnate da un bel boccale di birra e da un ricciolo di senape o di ketchup, magari anche dai crauti fumanti per chi è più tradizionalista. A proposito del nome: i cani non c'entrano affatto; il "dog" in questione è il dente d'arresto delle traversine dei treni; pare che si debba proprio a un ferroviere l'idea di pulirne uno, d'arroventarlo e d'usarlo per riscaldare il pane da dentro, presto imitato da una miriade di venditori di salsicce. Ci sono wurstel esclusivamente di suino, quelli di bovino e suino, quelli bianchi di vitello, ora anche quelli dietetici di pollo e tacchino... Al vapore o rosolati? Ai vostri clienti la scelta. E l'hot dog è pronto in un istante, appetitoso come non mai.

That which we said about the gyros a few pages back is absolutely true also for the hot dog, which is not only no longer relegated exclusively to the dinner tables of the Alto Adige, but has courageously conquered all of our Belpaese, from the Alps to Mount Etna. And for a very good reason too! These delightful sausages bring cheer, adorned by a stripe of mustard or ketchup, perhaps even with some steaming sauerkrauts, and, of course, accompanied by a big chilled mug of cold beer. About the name: dogs have nothing to do with it! The "dog" in question refers to the "teeth" used in the braking mechanism of trains! It seems that a railway man had the brilliant idea of cleaning one of these "teeth", known as a dog, then heating it to incandescence and using it to warm bread from the inside out. The idea spread like wildfire among the local sausage vendors, and from there on to the rest of the world. There are pork hot dogs, pork and beef hot dogs, white veal hot dogs, and now dietetic hot dogs made of chicken and turkey... vapour cooked or roasted on the spit? Let your client decide. Instantly ready, always delicious.

Ce que l'on disait quelques pages plus haut au sujet du gyros vaut - exactement - aussi pour les wurstels qui ne sont plus limités à la tradition alimentaire de la région du Haut Adige mais qui ont conquis avec assurance tout le "Belpaese", des Alpes à l'Etna. Et avec raison, naturellement, parce que ces petites saucisses apportent la joie, accompagnées d'une bonne chope de bière et d'un tout petit peu de moutarde ou de ketchup, peut-être même de choucroute fumante pour les plus traditionalistes. A propos du nom ("hot dog"): les chiens n'ont rien à voir; le "dog" en question est le dent d'arrêt des traverses des trains; il paraît qu'on doit justement à un cheminot cette idée d'en nettoyer une, de la rendre brûlante et de l'utiliser pour réchauffer le pain à l'intérieur, tout de suite imitée par une kyrielle de revendeurs de saucisses. Il y a des wurstels exclusivement au porc, d'autres au boeuf et au porc, les wurstels blancs sont au veau, maintenant il existe même les wurstels diététiques au poulet et à la dinde... A la vapeur ou dorés? Le choix aux clients. Et le hot dog est prêt en un instant, appétissant comme jamais.

Das, was wir auf den vorangegangenen Seiten über das Gyros gesagt haben, gilt ebenfalls genauso für Würstchen, die nicht mehr nur für die kulinarische Küche Südtirols stehen, sondern keck das gesamte Terrain des Belpaese erobert haben, von den Alpen bis hin zum Ätna. Und das aus gutem Grund: Diese köstlichen Würstchen, verziert mit einem Streifen Senf oder Ketchup, sind eine wahre Gaumenfreude, vielleicht serviert mit leckerem gedämpften Sauerkraut, aber auf alle Fälle genießt man sie mit einem großen Krug kühlem, frisch gezapften Bier. Was den Ursprung des Namens "Hot Dog" betrifft, so ist man sich nicht ganz einig. Man könnte ihn mit einem Eisenbahner in Verbindung bringen, der beim Instandhalten der Schwellen einen Blockierzahn, auch "Hund" genannt, glühend erhitzt hat, dass er nun die heiße Schwelle dazu benutzen konnte, um ein Brötchen zu erwärmen. Das alles gilt aber keinesfalls als erwiesen. Jedoch als erwiesen gilt es, dass diese Idee wie ein Lauffeuer umgegangen ist, und sämtliche regionalen Wurstverkäufer von nun an ihre Würstchen auf diese Art und Weise zubereitet haben. Es dauerte nicht lange, da machte dies auch weltweit Schule. Es gibt Hot Dogs aus Schweinefleisch, Rindfleisch, sogar Hot Dogs hergestellt aus Weißwürstchen kann man kaufen. Natürlich ist es ebenfalls möglich, heutzutage die kalorienarme Variante zu wählen, bestehend aus Hühnchen- oder Truthahnfleisch. Ob dampfgegart oder am Spieß gebraten, lassen sie einfach ihren Kunden entscheiden. Im Handumdrehen zubereitet und immer köstlich!







**Cod. 14100112 - 2P**

Hot Dog  
Hot Dog  
Hot Dog  
Hot Dog

€ 548,00

**Cod. 14100114 - 4P**

Hot Dog  
Hot Dog  
Hot Dog  
Hot Dog

€ 624,00

**Cod. 14100184 - SW1**

Scalda Wurstel a vapore  
Steam operated hot dog warmer  
Chauffe saucisses à vapeur  
Würstel Dampf-Aufwärmer

€ 444,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. punzoni Skewers N. Plots Nr. Toaststangen	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
2P	245 mm	370 mm	400 mm	2	230V~	430 W	kg 7
4P	245 mm	470 mm	400 mm	4	230V~	630 W	kg 8
SW1	245 mm	330 mm	400 mm	-	230V~	270 W	kg 6

# TP

## Cod. 14100124 - TP2

Tostapane per Hot Dog  
Bread toaster for Hot Dog  
Grille-pain pour Hot Dog  
Spießtoaster für Hot Dog

€ 210,00

## Cod. 14100125 - TP4

Tostapane per Hot Dog  
Bread toaster for Hot Dog  
Grille-pain pour Hot Dog  
Spießtoaster für Hot Dog

€ 286,00



## Cod. 14100126 - TP6

Tostapane per Hot Dog  
Bread toaster for Hot Dog  
Grille-pain pour Hot Dog  
Spießtoaster für Hot Dog

€ 380,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. punzoni Skewers N. Plots Nr. Toaststangen	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
TP2	220 mm	220 mm	270 mm	2	230V~	170 W	kg 2
TP4	220 mm	220 mm	270 mm	4	230V~	340 W	kg 3
TP6	220 mm	340 mm	270 mm	6	230V~	510 W	kg 4

## W

**Cod. 14100356 - W12/5T**

Cuoci wurstel a rulli  
 Roller Hot Dog warmer  
 Chauffe saucisses à rouleaux  
 Würstel-Bratmaschine

€ **582,00**

**Cod. 14100437 - W24/5T**

Cuoci wurstel a rulli  
 Roller Hot Dog warmer  
 Chauffe saucisses à rouleaux  
 Würstel-Bratmaschine

€ **616,00**

**Cod. 14100357 - W18/7T**

Cuoci wurstel a rulli  
 Roller Hot Dog warmer  
 Chauffe saucisses à rouleaux  
 Würstel-Bratmaschine

€ **660,00**

**Cod. 14100358 - W24/7T**

Cuoci wurstel a rulli  
 Roller Hot Dog warmer  
 Chauffe saucisses à rouleaux  
 Würstel-Bratmaschine

€ **714,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. rulli Rollers N. rouleaux Nr. Rollen	Larghezza rulli Rollers width Largeur rouleaux Rollen-Breite	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>W12/5T</b>	450 mm	230 mm	180 mm	5	350 mm	230V~	1100 W	kg 7
<b>W18/7T</b>	450 mm	300 mm	180 mm	7	350 mm	230V~	1500 W	kg 8
<b>W24/5T</b>	560 mm	230 mm	180 mm	5	460 mm	230V~	900 W	kg 8
<b>W24/7T</b>	560 mm	300 mm	180 mm	7	460 mm	230V~	1350 W	kg 9

## W

**Cod. 14100359 - W32/9T**

Cuoci wurstel a rulli  
 Roller Hot Dog warmer  
 Chauffe saucisses à rouleaux  
 Würstel-Bratmaschine

€ **814,00**

**Cod. 14100329 - W32/9S**

Cuoci wurstel a rulli (doppio regolatore di energia)  
 Roller Hot Dog warmer (double infinit control)  
 Chauffe saucisses à rouleaux (double régulateur d'énergie)  
 Würstel-Bratmaschine (Doppelter Energieregler)

€ **900,00**

**Cod. 14100613 - W52/14T**

Cuoci wurstel a rulli (doppio termostato)  
 Roller Hot Dog warmer (double thermostat)  
 Chauffe saucisses à rouleaux (double thermostat)  
 Würstel-Bratmaschine (Doppelter Thermostat)

€ **1.086,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. rulli Rollers N. rouleaux Nr. Rollen	Larghezza rulli Rollers width Largeur rouleaux Rollen-Breite	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>W32/9T</b>	560 mm	375 mm	180 mm	9	460 mm	230V~	1650 W	kg 12
<b>W32/9S</b>	560 mm	375 mm	180 mm	9	460 mm	230V~	1650 W	kg 12
<b>W52/14T</b>	560 mm	570 mm	180 mm	14	460 mm	230V~	2800 W	kg 18



# Optionals



**Cod. 14080074**

Kit rulli teflonati per W12/5T

Teflon rollers kit for W12/5T

Rouleaux téflonés pour W12/5T

Teflonbeschichtete Rollen für W12/5T

€ 80,00

**Cod. 14080075**

Kit rulli teflonati per W18/7T

Teflon rollers kit for W18/7T

Rouleaux téflonés pour W18/7T

Teflonbeschichtete Rollen für W18/7T

€ 112,00

**Cod. 14080117**

Kit rulli teflonati per W24/5T

Teflon rollers kit for W24/5T

Rouleaux téflonés pour W24/5T

Teflonbeschichtete Rollen für W24/5T

€ 112,00

**Cod. 14080076**

Kit rulli teflonati per W24/7T

Teflon rollers kit for W24/7T

Rouleaux téflonés pour W24/7T

Teflonbeschichtete Rollen für W24/7T

€ 158,00

**Cod. 14080077**

Kit rulli teflonati per W32/9T e W32/9S

Teflon rollers kit for W32/9T and W32/9S

Rouleaux téflonés pour W32/9T et W32/9S

Teflonbeschichtete Rollen für W32/9T und W32/9S

€ 174,00

**Cod. 14080217**

Kit rulli teflonati per W52/14T

Teflon rollers kit for W52/14T

Rouleaux téflonés pour W52/14T

Teflonbeschichtete Rollen für W52/14T

€ 270,00



# Qualcuno pensa alle feste in giardino

Garden party anyone  
Fêtes dans le jardin  
Lust auf eine Gartenparty



Brochettes, broquetas, kebab... spiedini, insomma, la soluzione veloce e gustosa per la cena in giardino o in terrazza, per il chiosco all'aperto, per la festa. Il momento della cottura permette di socializzare, anima la gente, crea piacevole fermento. Sia che si provveda personalmente a cucinare il proprio steccone, sia che ci si limiti a controllarne la rosolatura, si è coinvolti e stuzzicati da quell'aroma di carne che sfrigola al calore...

Ma per giungere perfettamente a cottura, gli spiedini devono essere regolari e compatti: come quelli ottenibili grazie al nostro attrezzo dalle feritoie parallele, che permette d'alternare strati di carne e verdure, fette di pancetta, erbe aromatiche e quant'altro possa servire per rendere

più gustosa la preparazione. Un utensile semplice e geniale, indispensabile alla macelleria come al ristorante specializzato in grigliate. Per lo snack bar, la rosticceria e la trattoria, c'è poi il cuoci-spiedini a motore, che ne prepara 20 per volta, tutti ugualmente appetitosi.

the party going. Whether you yourself are cooking the meat on the skewers, or just making sure they are being properly turned, the aroma of the meat sizzling over the fire excites and pulls your guests in. But to reach perfection... the kebabs must be evenly and compactly made, like those that come out when you use our kabab appliance. Simply place the meat, vegetables, herbs and whatever else you would like to skewer and voilà! This simple and genial appliance is indispensable to the butcher, the garden party giver and the restaurateur alike.

For the snack bar, rotisserie or trattoria we have created a kebab cooker with motor, which can cook 20 skewers at a time, all of them equally delicious.

Brochettes, broquetas, kebabs...!

A fast and tasty solution for any meal in the garden, on your terrace, in any open kiosk or at any party. While you are cooking you can socialise, charm your guests, and get



Brochettes, broquetas, kebab..., en somme, la solution rapide et savoureuse pour un dîner ou une fête dans le jardin ou sur la terrasse, sous la pergola. Le moment de la cuisson permet de socialiser, anime les gens, crée des instants agréables. Que l'on s'occupe personnellement de la cuisson de son propre bifteck, ou que l'on se limite à contrôler la dorure, on est impliqué et attiré par ce parfum de viande qui grésille sur le feu... Mais pour atteindre la cuisson parfaite, les brochettes doivent être régulières et compactes: comme ceux que l'on obtient grâce à nos ustensiles avec des fentes d'aération qui permettent d'alterner les couches de viandes et de légumes, des tranches de lard, des plantes aromatiques et tout ce qui peut servir pour rendre plus savoureuse la préparation.

Un ustensile simple et génial, indispensable en boucherie comme dans un restaurant spécialisé en grillades. Pour le snack bar, la rôtisserie et l'auberge, il y a ensuite le cuit-brochette à moteur, qui en prépare 20 à la fois, tous également appétissants.

Egal, ob es für die einen Brochettes, Broquetas oder Kebab sind, Spießchen sind einfach eine ideale, schnelle und schmackhafte Lösung für ein gelungenes Essen, sei es im Garten, auf der Terasse, beim gemütlichen Zusammensitzen im Gartenhäuschen. Sogar für jede größere Gartenparty sind sie einfach perfekt. Während Sie dabei sind, das Essen zuzubereiten, geben Sie gleichzeitig den perfekten Gastgeber, sie können sich mit den Gästen unterhalten, die Feier so richtig in Gang bringen und von ganz allein kommen ihre Gäste untereinander ins Gespräch. Der wunderbare Duft von gegrillten Spießen liegt in der Luft und lässt die Laune Ihrer Gäste von Minute zu Minute steigen. Aber um den Höhepunkt des Abends zu garantieren, müssen die Kebabs einfach perfekt

sein, gleichmäßig gebräunt und saftig und knusprig gegrillt, eben genau so wie die, die mit unserem Kebab-Gerät zubereitet sind. Es ist kinderleicht. Nur das Fleisch, das Gemüse, vielleicht auch dünne Speckscheiben, je nach Geschmack, auf den Spieß geben und... Voila! Dieses Gerät ist so einfach zu bedienen und dennoch genial. Absolut unverzichtbar für Metzgereien, alle Restaurants, die sich für gegrillte Spezialitäten entschieden haben. Und natürlich nicht zu vergessen, unentbehrlich für alle Gastgeber einer Gartenparty! Für Snackbars, Grill- und Gaststuben haben wir ein Kebab-Gerät mit Motor entwickelt, das es ermöglicht, 20 Spieße zur gleichen Zeit zuzubereiten, und zudem noch alle gleichermaßen lecker und köstlich.



# 54

**Cod. 14100133**

Tagliaspiedini per spiedini

Preparation appliance for Kebabs

Machine coupe-brochettes

Spießbratenschneider

**€ 266,00**

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. spiedini Kebabs N. brochettes Nr. Spieße	Dimensione Interna Internal Dimension Dimension interne Innere Abmessung	Peso Weight Poids Gewicht
54	300 mm	210 mm	210 mm	54 (25x25 mm)	220x148 mm	kg 3,5

# 225

**Cod. 14100123**

Tagliaspiedini per arrosticini

Preparation appliance for Mini-Kebabs

Machine coupe-mini brochettes

Mini-Spießbratenschneider

**€ 296,00**

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. Arrosticini Mini-Kebabs N. mini-brochettes Nr. Mini-Spieße	Dimensione Interna Internal Dimension Dimension interne Innere Abmessung	Peso Weight Poids Gewicht
225	290 mm	290 mm	160 mm	225 (15x15 mm)	225x225 mm	kg 4

## CA

**Cod. 14100512 - CA20**

Cuoci arrosticini a motore

Mini-kebabs griller with motor

Grill à mini-brochettes, motorisé

Mini-Spießbratengerät mit Motor

**€ 1.718,00**

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	N. Arrosticini Mini-Kebabs N. mini-brochettes Nr. Mini-Spieße	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>CA20</b>	400 mm	450 mm	725 mm	20*	230V~	3 KW	kg 23

\* Per arrosticini di lunghezza max 125 mm e ø max 22 mm oppure 15x15 mm - \* Mini-Kebabs max length 125 mm and max ø 22 mm or 15x15 mm

\* Pour mini-brochettes longueur max 125 mm et ø max 22 mm ou 15x15 mm - \* Für Mini-Spieße max Länge 125 mm und max ø 22 mm oder 15x15 mm

**Cod. 14100526**

Cappa da appoggio con filtri inox in rete stirata (senza motore) con rosone ø 100 mm per CA20

Hood with inox stretched filters (without motor) with rosette ø 100 mm for CA20

Hotte d'appui avec filtres inox en réseau (sans moteur) avec conduit ø 100 mm pour CA20

Abzugshaube mit Strecknetzfiltern aus rostfreiem Stahl (ohne Motor) und Rosette ø 100 mm für CA20

**€ 352,00**A richiesta è possibile avere la cappa con filtri a carboni attivi  
On request it is possible to have the hood with activated carbons filters

Sur demande possibilité d'avoir la hotte avec filtres aux charbons actifs

Auf Anfrage: Abzugshaube mit Aktivkohlefiltern

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr.	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
<b>CA20</b>	1	430 mm	475 mm	275 mm	kg 9

# Questione d'igiene

It's a matter of hygiene  
Question d'hygiène  
Eine Frage der Hygiene



Chi va a far vacanze in paesi esotici torna spesso con bellissime foto... e con descrizioni non proprio entusiastiche degli standard igienici vigenti. Per noi, cittadini dell'occidente, è ormai storia acquisita che la cassiera maneggi il denaro mentre chi tratta i cibi non possa toccarlo, che gli alimentari vengano confezionati in involucri sterili monouso, che gli strumenti da taglio vengano sterilizzati.

Non è sempre stato così.

Chi ha già superato la boa dei 50 anni ricorderà la vendita di latte sfuso, versato a mestolate dentro le bottiglie dal contenitore in alluminio... il salumiere che taglia il prosciutto e poi ne incassa il prezzo... i grandi orci di sott'oli e sott'aceti da cui si prelevava il quantitativo richiesto dal cliente.

Negli ultimi decenni, sono stati fatti passi

da gigante: la gente è più informata e consapevole, le norme igieniche sono in parte imposte dalla legge - in particolare dalle direttive CEE, che si sforzano d'attuare una politica globale ed integrata applicabile a tutti i prodotti alimentari, dalla produzione fino al consumo - ma soprattutto sono sentite dai consumatori come una forma di tutela della propria salute.

Gli sterilizzatori ad acqua e quelli a lampade UVC, ad esempio, dimostrano come l'attenzione igienista possa ormai essere confortata da gesti semplici, con macchine che permettono in poco tempo una rigorosa disinfezione.

The cashier plays with the money, but those who work with food should not! We know that food gets packaged in sterile throw away wrapping, and that knives must be sterilized.

But it was not always that way.

Great progress has been made on the hygienic front in the last few decades. People are better informed, they know more, and there are laws regarding the manner in which food stuffs are kept and dispensed.

The EEC, in particular, has issued directives which force a more integrated and global policy in this regard, and applicable to all foodstuffs and their

stages, from production to consumption.

Above all, these laws help the consumer feel protected when it comes to his health and the products he buys. Sterilization systems, be they water based or UVC lights, show how the need for hygiene can be easily satisfied by simple gestures with machines that thoroughly disinfect in a short time.



Celui qui va en vacances dans des pays exotiques revient souvent avec de belles photos... et avec des descriptions pas vraiment enthousiastes des standards hygiéniques en vigueur. Pour nous, citoyen de l'Occident, nous sommes désormais habitués au fait qu'une caissière manipule l'argent et que le chef qui prépare les plats ne peut le toucher, que les aliments sont confectionnés dans des emballages stériles à usage unique, que les instruments pour la coupe sont stérilisés.

Ça n'a pas toujours été comme cela. Celui qui a déjà dépassé la cinquantaine se souviendra de la vente du lait au détail, que l'on a versé avec de grosses cuillères dans des pots à lait en aluminium... du charcutier qui coupe le jambon et ensuite encaisse le prix... des grandes jarres de légumes préparés au

vinaigre ou à l'huile d'olive desquelles on prélevait la quantité qui nous servait. Durant les dernières décennies, nous avons fait des pas de géant: les gens sont mieux informés et plus conscients, les normes hygiéniques sont en partie imposées par la loi - en particulier par les directives CEE, qui s'efforcent de mettre en oeuvre une politique globale et intégrée applicable à tous les produits alimentaires, dès leur production jusqu'à leur consommation - mais surtout sont ressenties par les consommateurs comme une forme de tutèle de leur propre santé. Les stérilisateurs à eau et à lampes UVC, par exemple, démontrent combien l'hygiène peut désormais être respectée avec de simples gestes, avec des machines qui permettent une désinfection rigoureuse en peu de temps.

Wer exotische Länder besucht, kommt durchaus mit wunderschönen Urlaubsfotos zurück, jedoch in puncto Hygiene ist die Begeisterung meist weniger groß. Für uns steht es außer Frage, dass eine Kassiererin, die Geld in den Fingern hält, damit keine Lebensmittel berührt. Wir alle wissen, dass unsere Nahrung in sterilen Einwegverpackungen eingewickelt werden und alle Messer sterilisiert werden müssen. Aber das war nicht immer so. Die etwas ältere Generation wird sich noch gut daran erinnern, wie frische Milch verkauft wurde, einfach mit der Schöpfkelle aus einem offenen Behälter in mitgebrachte Flaschen gefüllt wurde; der Wurstwarenhändler einfach das Fleisch mit dem offenliegenden Messer abschnitt und danach gleich das Geld dafür kassierte. Jedoch gab es in den letzten Jahrzehnten enorme Fortschritte, was den hygienischen Standard betrifft.

Die Menschen sind heutzutage besser informiert, sie wissen mehr über eventuelle Verunreinigungen und es gibt nicht zuletzt Gesetze, die vorschreiben, wie Lebensmittel gesundheitsgerecht verpackt sein müssen. Die EU-Richtlinien im Besonderen fordern einheitliche Vorgaben im Umgang mit Lebensmitteln, und diese sollen ab Produktion bis hin zum Endverbraucher gelten. Diese Gesetze geben dem Konsumenten das Gefühl der Sicherheit im Umgang mit den Lebensmitteln. Heutige Sterilisationsgeräte, egal ob im Tauchverfahren oder mit UV-Strahlen, zeigen, wie einfach es ist, dem Hygienestandard gerecht zu werden. Mit praktischen Geräten, die mit ein paar Handgriffen eine gründliche Desinfektion gewährleisten, und dies zugleich bei geringem Zeitaufwand.



# STA

## Cod. 14100361 - STA 55

Sterilizzatore per coltelli ad immersione verticale in acqua

Sterilizer for knives vertical immersion type

Stérilisateur pour couteaux à immersion verticale

Sterilisator für Messer in vertikalem Tauchverfahren

€ 936,00

## Cod. 14100362 - STA 70

Sterilizzatore per coltelli ad immersione verticale in acqua

Sterilizer for knives vertical immersion type

Stérilisateur pour couteaux à immersion verticale

Sterilisator für Messer in vertikalem Tauchverfahren

€ 982,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Larghezza camera Tank width Largeur chambre Kammerbreite	Lunghezza max. coltelli Max knives length Longueur max couteaux Max. Länge der Messer	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
STA 55	540 mm	165 mm	510 mm	400 mm	400 mm	230V~	2500 W	0° - 99°C	kg 12
STA 70	700 mm	165 mm	510 mm	560 mm	400 mm	230V~	2500 W	0° - 99°C	kg 14

# PLEXI

## Cod. 14100531 - PLEXI 35

Sterilizzatore per coltelli a lampade UVC  
con ripristino manuale del ciclo di sterilizzazione

*Sterilizer for knives with UVC lamp  
with manual reset of the sterilizing cycle*

*Stérilisateur pour couteaux à lampes UVC avec  
rétablissement manuel du cycle de stérilisation*

*UVC-Lampensterilisator mit manueller  
Wiedereinführung der Sterilisierung*

€ 466,00



## Cod. 14100485 - PLEXI 60

Sterilizzatore per coltelli a lampade UVC  
con ripristino manuale del ciclo di sterilizzazione

*Sterilizer for knives with UVC lamp  
with manual reset of the sterilizing cycle*

*Stérilisateur pour couteaux à lampes UVC avec  
rétablissement manuel du cycle de stérilisation*

*UVC-Lampensterilisator mit manueller  
Wiedereinführung der Sterilisierung*

€ 696,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Griglia supporto coltelli Grid holder for knives Support aimenté Messerhaltergitter	Lunghezza max. coltelli Max knives length Longueur max couteaux Max. Länge der Messer	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
PLEXI 35	350 mm	130 mm	600 mm	300 mm	450 mm	230V~	15 W	kg 8
PLEXI 60	700 mm	130 mm	600 mm	600 mm	450 mm	230V~	15 W	kg 16

# STL

## Cod. 14100360 - STL 60

Sterilizzatore per coltelli a lampade UVC  
con ripristino automatico del ciclo di sterilizzazione

Sterilizer for knives with UVC lamp  
with automatic reset of the sterilizing cycle

Stérilisateur pour couteaux à lampes UVC avec  
rétablissement automatique du cycle de stérilisation

UVC-Lampensterilisator mit automatischer  
Wiedereinführung der Sterilisierung

€ **848,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Supporto calamitato Magnetical support Support aimenté Magnethalter	Lunghezza max. coltelli Max knives length Longueur max couteaux Max. Länge der Messer	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>STL 60</b>	700 mm	130 mm	600 mm	600 mm	450 mm	230V~	15 W	kg 19





# Tra una vetrina e un abbraccio

Displaying with an embrace  
Entre une vitrine et une embrassade  
Die Vitrine ist eine Umarmung wert!

Entriamo nel reparto gastronomia d'un buon supermercato. Nelle vaschette ordinatamente allineate, ecco le falde dei peperoni grigliati che fanno allegria, col contrasto giallo-rosso-verde lucidato appena da un filo d'olio; ecco le fette rosate del manzo all'inglese circondate da ciuffetti di cavolo bianco, carote e piselli al vapore; e lì accanto il vitel tonnè la cui salsa preme contro la pellicola in nylon, nell'angolo, e verrebbe subito voglia d'aprire la confezione per assaggiarne un po'... Sì, perché una cosa certa è che oggi i cibi impacchettati sono quasi "esposti" in una mini vetrina personale. La pellicola tesa separa dal pulviscolo, mantenendo l'igiene necessaria; e il cibo sembra persino più invitante, avvolto in quell'abbraccio trasparente. E la verdura, la frutta? È vero che non possono essere considerati esattamente alla stregua dei cibi pronti, ma è innegabile che il sistema "vaschetta + pellicola" ha creato una rivoluzione anche in questi settori, a tutto vantaggio della salute... e dell'esposizione ideale, pronta a farci venire l'acquolina in bocca.

Let us enter the delicatessen part of a good supermarket. In the orderly little display trays we find grilled pepperonis lovingly lined up and cheerful, with their shiny yellow-red-green skins lightly oiled; the pink slices of roast beef surrounded by little clouds of steamed cauliflower, carrots and peas; the veal with tuna sauce wrapped in a plastic film making you want to lift it and taste some... Why? Because one thing is sure, today packaged foods are almost a mini display case of themselves. The tight wrapping of the plastic film keeps impurities out, protecting the food which looks even more inviting wrapped in its transparent embrace. And the fruit and vegetables? True, they cannot be considered in the same way as pre-cooked foods, but the "tray+plastic wrap" system has been revolutionary in this sector as well, and all to the benefit of health... and to the display case, ready to make your mouth water.

Entrons dans le rayon gastronomie d'un bon supermarché. Dans les plats bien alignés, voilà les tranches de poivrons grillés qui donnent envie, avec leur contraste luisant jaune-rouge-vert sous un filet d'huile d'olive: voilà les tranches bien rose de boeuf entourées de petits bouquets de chou blanc, de carottes et petits pois à la vapeur; et là à côté le "vital tonnè" (tranches de veau avec sa sauce au thon) et sa sauce qui, dans l'angle, recouvre le film pelliculé en nylon et qui donnerait tout de suite envie d'ouvrir l'emballage pour en goûter un peu... Oui, parce qu'une chose qui est sûre est qu'aujourd'hui les aliments emballés sont quasiment "exposés" dans une mini vitrine personnelle. La pellicule tendue sépare de la poussière tout en maintenant l'hygiène nécessaire; et la nourriture semble même plus appétissante enveloppée dans cette embrasse transparente. Et les légumes, les fruits?

Il est vrai qu'ils ne peuvent être considérés exactement comme des aliments préparés, mais on ne peut nier que le système "barquette + pellicule" a créé une révolution même dans ce secteur, en y gagnant sur la question de la santé. Et de l'exposition idéale, prête à nous faire venir l'eau à la bouche.

Machen wir uns auf den Weg in die Delikatessenabteilung eines gut sortierten Supermarktes. Die in Reih und Glied ordentlich nebeneinander sortierten Verpackungen laden uns regelrecht zum Konsumieren ein. Uns lachen überbackene Paprikaschoten aus den Regalen entgegen, deren grüne, gelbe oder auch rote Schale uns den Mund wässrig macht. Daneben finden wir rosafarbene Scheiben des auf englische Art zubereiteten Rindfleisches, umgeben von etwas Weißkohl oder in Dampf gegarten Möhren und feinen Erbsen. Oder etwa das in Thunfischsoße eingelegte Kalbfleisch, gut verpackt in Frischhaltefolie, lässt in uns den Wunsch aufkommen, dieses Schälchen zu nehmen und etwas davon zu kosten! Und warum? Die Antwort ist einfach... die heute verpackten Lebensmittel machen fast schon Werbung in eigener Sache. Die straffen, mit Plastikfolie gut verpackten Behälter verhindern ein Eindringen von Keimen, schützen somit die Lebensmittel und die Folie selbst lässt sie wie in einer transparenten Umarmung erscheinen. Und die zahlreichen Früchte und Gemüsesorten? Es stimmt wohl, dass diese nicht zu den fertig zubereiteten Speisen gezählt werden können. Dennoch hat sich das "Schalen-Einwickel-System" auch in diesem Bereich als revolutionär erwiesen, und dies alles um den gesundheitlichen Nutzen vorteilhaft zu präsentieren, alles für das eine Ziel: Das Wasser soll uns im Munde zusammenlaufen!



# DIPA

## Cod. 14100103 - DIPA

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati  
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate  
Dérouleur de film manuel en acier inox  
avec lame et plaque de scellage téflonisées  
Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl  
mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet

€ 606,00



## Cod. 14100418 - DIPA/F

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati **con freno pellicola**  
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate **with brake for film**  
Dérouleur de film manuel en acier inox  
avec lame et plaque de scellage téflonisées, **avec frein bobine**  
Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl  
mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet **und Folienbremse**

€ 672,00

## Cod. 14100355 - DIPA 50

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati  
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate  
Dérouleur de film manuel en acier inox  
avec lame et plaque de scellage téflonisées  
Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl  
mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet

€ 610,00



## Cod. 14100419 - DIPA 50/F

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati **con freno pellicola**  
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate **with brake for film**  
Dérouleur de film manuel en acier inox  
avec lame et plaque de scellage téflonisées, **avec frein bobine**  
Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl  
mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet **und Folienbremse**

€ 676,00

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Piano caldo Hot plate Plat chaud Heiße Platte	Rotolo pellicola max Max film roll Rouleau film max Max. Filmrolle	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
DIPA	580 mm	710 mm	210 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	650 W	kg 11
DIPA/F	580 mm	710 mm	210 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	650 W	kg 11
DIPA 50	580 mm	515 mm	290 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	650 W	kg 11
DIPA 50/F	580 mm	515 mm	290 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	650 W	kg 11



# DIPA

## Cod. 14100561 - DIPA 600

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati  
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate  
Dérouleuse de film manuel en acier inox  
avec lame et plaque de scellage téflonisées  
Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl  
mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet

€ 644,00



## Cod. 14100564 - DIPA 600/F

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati **con freno pellicola**  
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate **with brake for film**  
Dérouleuse de film manuel en acier inox  
avec lame et plaque de scellage téflonisées, **avec frein bobine**  
Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl  
mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet **und Folienbremse**

€ 780,00

## Cod. 14100575 - DIPA 600/50

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati  
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate  
Dérouleuse de film manuel en acier inox  
avec lame et plaque de scellage téflonisées  
Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl  
mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet

€ 654,00



## Cod. 14100576 - DIPA 600/50F

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati **con freno pellicola**  
Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate **with brake for film**  
Dérouleuse de film manuel en acier inox  
avec lame et plaque de scellage téflonisées, **avec frein bobine**  
Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl  
mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet **und Folienbremse**

€ 790,00

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Piano caldo Hot plate Plat chaud Heiße Platte	Rotolo pellicola max Max film roll Rouleau film max Max. Filmrolle	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
DIPA 600	680 mm	710 mm	210 mm	350x174 mm	600 mm	230V~	690 W	kg 13
DIPA 600/F	680 mm	710 mm	210 mm	350x174 mm	600 mm	230V~	690 W	kg 13
DIPA 600/50	680 mm	515 mm	290 mm	350x174 mm	600 mm	230V~	690 W	kg 13
DIPA 600/50F	680 mm	515 mm	290 mm	350x174 mm	600 mm	230V~	690 W	kg 13



# SDC

## Cod. 14100491 - SDC 50

Stazione di confezionamento con impacchettatrice manuale con lama di taglio e piano saldante teflonati (versione per bilancia elettronica ed etichettatrice)  
**Packaging station with manual wrapping machine with teflon coated cutting edge and teflon coated welding plate (version for electronic scales and labelling machine)**  
 Station d'emballage avec dérouleur de film manuel avec lame et plaque de scellage téflonisées (version pour balance électronique et imprimante d'étiquettes)  
**Verpackungsstation mit manuellem Einwickelgerät mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet (Ausführung für elektronische Waage und Etikettiermaschine)**

**€ 1.764,00**



## Cod. 14100543 - SDC 50-I

Stazione di confezionamento con impacchettatrice manuale con lama di taglio e piano saldante teflonati (versione per bilancia elettronica con etichettatrice integrata)  
**Packaging station with manual wrapping machine with teflon coated cutting edge and teflon coated welding plate (version for electronic scales integrated with labelling machine)**  
 Station d'emballage avec dérouleur de film manuel avec lame et plaque de scellage téflonisées (version pour balance électronique avec imprimante d'étiquettes incluses)  
**Verpackungsstation mit manuellem Einwickelgerät mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet (Ausführung für elektronische Waage mit Etikettiermaschine zusammen)**

**€ 1.722,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Superficie di saldatura Sealing surface Plaque de soudure Schweißfläche	Rotolo pellicola max Max film roll Rouleau film max Max. Filmrolle	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>SDC 50</b>	590 mm	850 mm	1460 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	300 W	kg 32
<b>SDC 50-I</b>	590 mm	850 mm	1160 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	300 W	kg 30

# TAGLIAPELLICOLA

## Cod. 14100563 - TAGLIAPELLICOLA 600

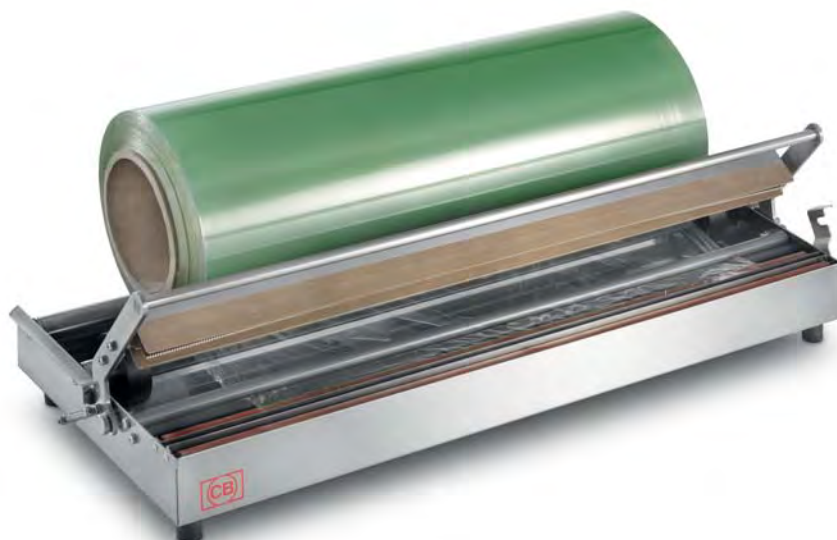
Tagliapellicola con lama seghettata e freno pellicola

Film cutter with toothed blade and brake for film

Coupe-film par lame en dents de sci et avec frein bobine

Folien-Schneider mit Sägeklinge und Folienbremse

€ 558,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Rotolo pellicola max Max film roll Rouleau film max Max. Filmrolle	Peso Weight Poids Gewicht
TAGLIAPELLICOLA 600	680 mm	280 mm	190 mm	600 mm	kg 7



EXPO CT 1963 MILANO



EXPO CT 1968 MILANO







## CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- **RESA:** franco nostro stabilimento.
- **IVA:** a carico dell'acquirente.
- **SPEDIZIONE ACCESSORI E RICAMBI:** ordini di accessori e ricambi per un importo inferiore a € 100,00 verranno spediti in contrassegno.  
Per spedizioni con corriere, vi ricordiamo di non accettare colli con dubbi di rotture o altro, anche se con imballo integro. Nel caso invece di firma con riserva, vogliate specificare se l'imballo è danneggiato o altro.
- **GARANZIA:** 12 mesi dalla data di emissione della fattura per parti meccaniche e materiale che risultasse di costruzione difettosa, merce franco nostro stabilimento. Non sono coperti da garanzia i cristalli e le parti teflonate.
- **RICAMBI IN GARANZIA:** tutti gli ordini di ricambi in garanzia dovranno riportare la matricola dell'apparecchiatura di riferimento; i ricambi verranno spediti in contrassegno e una volta ricevuto il reso e controllata l'effettiva difettosità verrà emessa nota di accredito.
- **RESI:** si accettano resi di attrezzature nuove solo dietro autorizzazione scritta e in sostituzione di altre attrezzature di pari o superiore importo; nel caso invece di reso incondizionato verrà applicata una penale del 7%.
- **ACCREDITI:** eventuali note di accredito saranno detratte dalla fattura successiva.
- Installazione e assistenza sono a carico del rivenditore. La garanzia decade nel caso di attrezzatura danneggiata o compromessa da un uso scorretto o comunque non conforme a quanto riportato sul libretto d'uso e manutenzione.
- Tutte le immagini presenti sul listino e sui depliant sono puramente indicative. Ci riserviamo il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle apparecchiature.

## SALES TERMS AND CONDITIONS

- **SHIPMENT AND DELIVERY:** ex works.
- **VAT** excluded.
- **WARRANTY:** 1 year from invoice date on defective parts, ex our works. Glasses, teflon coated parts and labour not included.
- The installation and maintenance of machines and their accessories are provided by the dealer/distributor. The warranty does not apply to damaged products or to products that have not been operated or used in accordance with the operation and maintenance manual.
- All the pictures displayed on the pricelist and on the leaflets are not binding. Machine specifications and design may change without notice.

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- **LIVRAISON:** départ notre usine.
- **TVA:** exclu.
- **GARANTIE:** 1 année date facture sur les parties défectueuses de fabrication, départ notre usine. La garantie ne couvre pas les vitres, les parties teflonées et la main-d'oeuvre.
- L'installation et le service après-vente sont à la charge du revendeur.  
La garantie déchoit en cas d'appareil endommagé ou en cas de non observance des indications contenues dans le mode d'emploi.
- Toutes les photos représentées sur le tarif et sur les prospectus sont purement indicatives. Nous nous réservons le droit de modifier nos appareils sans notification préalable.

## VERKAUFSBEDINGUNGEN

- **LIEFERUNG:** ab Werk.
- **MWSt** ausschl.
- **GARANTIE:** 1 Jahr ab Rechnungsdatum auf defekten Teilen, ab Werk. Die aus Teflon beschichteten Teile, die Glasscheiben und der Arbeitslohn sind ausgeschlossen.
- Die Installation und der Kundendienst werden von dem Wiederverkäufer ausgeführt. Die Garantie verfällt im Fall das Gerät beschädigt ist oder nicht gemäß den in der Bedienungsanleitung angegebenen Anweisungen angewendet worden ist.
- Alle Bilder auf der Preisliste und auf den Broschüren sind unverbindlich. Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.



**CB e VALKO**  
**Il Sapere & il Sapore**



**@CBValko**



**CB** srl  
Via Vienna, 41  
24040 Bottanuco  
(Bergamo) Italy

▪ **Phone**  
+39.035.499491  
**Fax**  
+39.035.907545

▪ [www.cb-italy.com](http://www.cb-italy.com)  
[info@cb-italy.com](mailto:info@cb-italy.com)

Made in Italy

**CE**



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.