Girarrosto elettrico ventilato con tecnologia a infrarossi

Electrical ventilated chicken-spit with infrared technology
Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge
Ventilierter Elektro-Hähnchengrill mit Infrarot-Technologie
Asador eléctrico ventilado con tecnología por infrarrojos

Serie
Line
Série
Modell
Serie

Cod. 14100974 - CHICKEN MASTER 35*

Nr. 35 Nr. 7

auto-cooking self-cleaning innovation®

chicken master

V2 - 09/04/2022

Caratteristiche e vantaggi

- Doppio flusso d'aria circolante con tecnologia di cottura a infrarossi
- Sistema CB Auto Cooking in grado di offrire i migliori risultati in termini di sapore e consistenza
- Movimento a singola rotazione con attrezzi a forchetta lunga e altri attrezzi
- Programmi che facilitano l'utilizzo e garantiscono una qualità costante
- Posizionabile ovunque grazie alla cappa autonoma aspirante (optional)
- Con lance di lavaggio CB Self-Cleaning Innovation e kit addolcitore per acqua in dotazione

Characteristics and advantages

- Double circulating air flow with infrared cooking technology
- CB Auto Cooking System that offers the best results in terms of flavour and texture
- Single rotation movement with long fork tools and other tools
- Programmes that facilitate use and guarantee constant quality
- Can be positioned anywhere thanks to its ventless extractor hood (optional)
- With CB Self-Cleaning Innovation washing nozzles and water softener kit included

Caractéristiques et avantages

- Double circulation d'air et technologie de cuisson à infrarouge
- Système CB Auto Cooking capable d'offrir les meilleurs résultats en termes de saveur et de texture
- Mouvement à rotation simple avec outillages deux piques pour poulets et d'autres accessoires
- Programmes qui facilitent l'utilisation et garantissent une qualité constante
- Il peut être positionné n'importe où avec la hotte autonome (en option)
- Avec lances de lavage CB Self-Cleaning Innovation et kit adoucisseur d'eau inclus

Merkmale und Vorteile

- Doppel-Umluftstrom mit Infrarot-Heiztechnologie
- CB Auto-Cooking Korrektur zur Sicherstellung des besten Garergebnisses
- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen, Spießkörben
- Programmierbar für einfachstes Handling und konstant gleichbleibende Qualität
- Dank der autonomen Dunstabzugshaube beliebig positionierbar (optional)
- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen, Spießkörben
- Serienmäßig mit CB Self-Cleaning Innovation Sprühlanzen und Wasserenthärter

Características y ventajas

- Circulación doble de aire y tecnología de cocción por infrarrojos
- Sistema CB Auto Cooking que ofrece los mejores resultados en cuanto a sabor y textura
- Movimiento de rotación simple con utensilios de pincho largo y otros accesorios de cocción
- Programas que facilitan el uso y aseguran una calidad constante
- Se puede colocar en cualquier lugar con una campana extractora autónoma (opcional)
- Con lanzas de lavado CB Self-Cleaning Innovation y kit de descalcificador de agua en dotación

* 7 Attrezzi a forchetta lunga in dotazione
* 7 long fork tools included
* 7 outillages deux piques pour poulets, en dotation
* Inklusive 7 Hähnchenspieße
* Incluidos 7 utensilios de pincho largo

SINCE 1962

chicken master

Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und- spieße
Utensilios

Attrezzo a forchetta lunga
Long fork tools
Outillage deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Utensilio de pincho largo

Attrezzo gabbia bombata
Convex cage tool
Outillage cage bombée
Gewölbter Butterfly-Flachkorb
Utensilio caja convexa

Cestello per arrosti
Basket grid
Balancelle panier
Hängekorb
Cesta para asado

Attrezzo gabbia piatta
Flat cage tool
Outillage cage plate
Butterfly-Korb
Utensilio caja plana

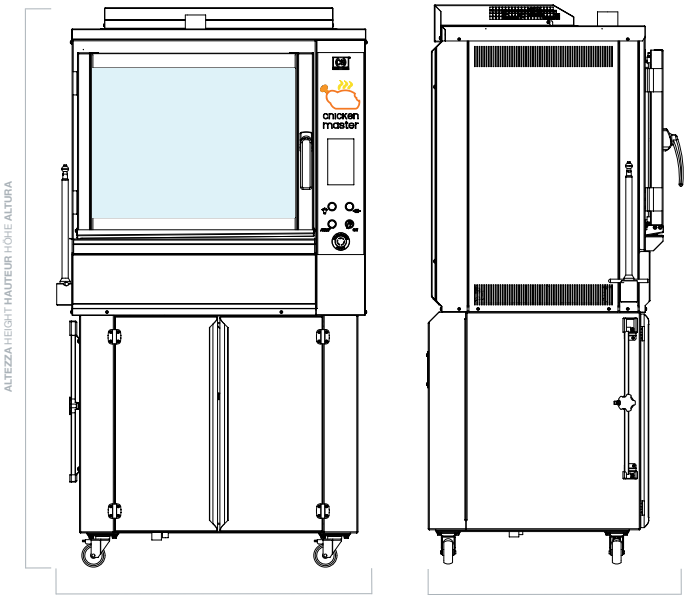
Attrezzo per arrosto Ø 100 mm
Tool for roast Ø 100 mm
Outillage pour rôti Ø 100 mm
Spießkorb für Braten, Ø 100 mm
Utensilio para asado, Ø 100 mm

Coppia di forchettoni per asta centrale
Clamps set for central tool
Set outillages centrales grosse pièce
Gabelset für Mittelwerkzeug
Set pinchos para barra central

Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	32 A (3P+N+T)	
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 21 A Max. Current 21 A Courant max. 21 A Max. Strom 21 A Corriente máx. 21 A	
Collegamento idrico Water connection Raccordement d'eau Wasseranschluss Conexión de agua	Attacco 3/4" Temperatura 5 - 35°C Durezza ≤ 40° F Portata ≥ 18° l/min Water connection 3/4" Temperature 5 - 35°C Water hardness ≤ 40° F Flow of water ≥ 18° l/min Raccordement d'eau 3/4" Température 5 - 35°C Dureté de l'eau ≤ 40° F Débit d'eau ≥ 18° l/min	Wasseranschluss 3/4" Temperatur 5 - 35°C Wasserhärte ≤ 40° F Wasserfluss ≥ 18° l/min Conexión de agua 3/4" Temperatura 5 - 35°C Dureza del agua ≤ 40° F Flujo de agua ≥ 18° l/min
Posizione collegamento idrico Water connection position Emplacement Raccordement d'eau Position Wasseranschluss Ubicación de la conexión de agua	A livello del pavimento o altezza apertura posteriore H 668 mm Floor level or rear opening height 668mm Niveau du sol ou hauteur d'ouverture arrière H 668 mm Bodenniveau oder hintere Öffnungshöhe 668 mm Altura del suelo o apertura trasera H 668 mm	
Dimensione scarichi Sewage pipe size Taille du tuyau d'egout Größe Abwasserleitung Tamaño de la tuberia de aguas residuales	Acqua Ø 32 mm Addolcitore Ø 19 mm Valvola di sicurezza Ø 21 mm Portata scarico ≥ 10° l/min Water Ø 32 mm Water softener Ø 19 mm Safety valve Ø 21 mm Discharge flow rate ≥ 10° l/min De l'eau Ø 32 mm Adoucisseur d'eau Ø 19 mm Soupape de sécurité Ø 21 mm Débit de décharge ≥ 10° l/min	Wasser Ø 32 mm Wasserenthärter Ø 19 mm Sicherheitsventil Ø 21 mm Durchflussmenge ≥ 10° l/min Agua Ø 32 mm Ablandador de agua Ø 19 mm Válvula de seguridad Ø 21 mm Caudal en descarga ≥ 10° l/min
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1	

Attenzione: Mantenere una distanza di almeno 150 mm dalle pareti
Attention: Maintain a distance of at least 150 mm from the walls
Attention: Maintenez une distance d'au moins 150 mm des murs
Achtung: Abstand von mindestens 150 mm zu den Wänden einhalten
Atención: Mantenga una distancia de al menos 150 mm de las paredes



ATTENZIONE: al fine di evitare collisioni e conseguenti danni per l'apparecchiatura, in caso di utilizzo contemporaneo di cestelli di tipo basculante ad altri tipi di attrezzi non basculanti, è necessario lasciare vuoto uno spazio prima ed uno dopo ciascun cestello basculante! NOTA: in questo caso non sarà più possibile sfruttare la capienza totale di cottura della macchina.

WARNING: In order to avoid collisions and consequent damage to the equipment, when using tilting baskets at the same time as other types of non-tilting tools, it is necessary to leave one space empty either before and after each tilting basket! NOTE: In this case it will no longer be possible to use the total cooking capacity of the machine.

ATTENTION: afin d'éviter des collisions et d'endommager l'équipement, en cas d'utilisation simultanée d'outillages basculants avec d'autres non basculants, il est nécessaire de laisser un espace vide avant et après chaque outillage basculant! REMARQUE: dans ce cas, il ne sera plus possible de profiter de la capacité de cuisson totale de la machine.

ACHTUNG: Um einen Zusammenstoß und nachfolgende Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es bei gleichzeitiger Verwendung von Hängekörben mit anderen Garbehältern erforderlich, vor und nach jedem Hängekorb einen Platz frei zu lassen! HINWEIS: In diesem Fall kann nicht mehr die gesamte Garkapazität der Maschine genutzt werden.

CUIDADO: si usen simultáneamente cestas de tipo basculante con otros utensilios no basculantes, deben dejar un espacio vacío antes y después de cada cesta basculante, para evitar colisiones así como los daños resultantes al equipo. NOTA: Entonces, no será posible utilizar la capacidad total de cocción del equipo.

Modello Model **Modèle** Modell **Modelo**	**Attrezzi** Tools **Outillages** Werkzeuge **Utensilios**	**Capacità** Capacity **Capacité** Kapazität **Capacidad**	**Larghezza** Width **Largeur** Breite **Anchura**	**Profondità** Depth **Profondeur** Tiefe **Profundidad**	**Altezza** Height **Hauteur** Höhe **Altura**	**Tensione** Voltage **Tension** Spannung **Voltaje**	**Potenza** Power **Puissance** Leistung **Potencia**	**Peso** Weight **Poids** Gewicht **Peso**
CHICKEN MASTER 35	7	35 Kg	1070 mm	1000 mm	1892 mm	400V 3N~	13,7 KW	Kg 265