



CUOCCI ARROSTICINI

Cuoci arrosticini

Skewers cooker

Cuit mini-brochettes

Grillspieß-Gerät

Asador de pinchos

Cuoci arrosticini

Cuoci arrosticini, tagliaspiedini e tagliarrosticini

Arrosticini per tutti i gusti

Che si abbia voglia di uno spiedino tradizionale o di quello tipico abruzzese, CB propone tagliaspiedini professionali atti a tagliare in modo veloce e preciso la carne. E per gli amanti dello spiedino abruzzese e non solo, il nostro macchinario cucinerà i migliori arrosticini di carne, pesce, frutta o verdura mai assaggiati!

- Tagliaspiedini e tagliarrosticini semplici da utilizzare
- Cuoci arrosticini a motore per uniformità di cottura
- Facilità di utilizzo e pulizia

Skewers cooker and skewers cutter

Skewers for everyone's taste

No matter if you want a traditional skewer or the typical one from Abruzzo, CB offers professional machines that cut meat in a fast and precise way. And for the lovers of the skewer from Abruzzo and not only, our machine will cook the best meat, fish, fruit or vegetable skewers you have ever taste!

- Skewers cutter, easy to use
- Skewers cooker with motor to reach a uniform cooking result
- Ease of use and cleaning

Coupe-brochettes et cuit mini-brochettes Mini-brochettes pour tous les goûts

Soit que l'on ait envie d'une brochette traditionnelle ou de celle typique d'Abruzzi, CB propose des coupes brochettes professionnelles pour couper la viande en vitesse et de manière précise. Et pour ceux qui aiment la brochette d'Abruzzi et pas seulement, notre appareil cuisinera les meilleurs «arrosticini» de viande ou de poisson, des fruits ou des légumes jamais goutés.

- Coupe-brochettes et coupe mini-brochettes faciles à utiliser
- Cuit mini-brochettes à moteur pour une cuisson uniforme
- Facilité d'utilisation et de nettoyage

Grillspieß-Gerät und Spieß-Schneider

Grillspieße für alle Geschmäcker

Ob traditioneller Spieß oder typische Schaf-Fleischspieße aus den Abruzzen, CB bietet professionelle Grillspieß-Geräte zum Garen und Schneiden von Spießen aller Art, ob Fleisch-, Fisch-, Gemüse- oder Obst-Spieße, das Ergebnis wird Sie überzeugen.

- Spieß-Schneider, leichte Bedienung
- Grillspieß-Gerät mit Motor für ein uniformes und gleichbleibendes Garergebnis
- Leichte Reinigung

Asador de pinchos y corta brochetas

Pinchos para todos los gustos

Que queráis un pincho tradicional o el típico de Abruzzo, CB ofrece aparatos profesionales que cortan rápida y precisamente la carne. Y para los amantes del pincho de Abruzzo, nuestro equipo cocinará los mejores pinchos de carne, pescado, frutas o verduras de siempre!

- Cortador brochetas y cortador pinchos fácil de usar
- Asador de pinchos con motor para una cocción uniforme
- Facilidad de uso y limpieza



Cuoci arrosticini

Uno più buono dell'altro!

Must imprescindibile e intramontabile di ogni festa o sagra che si rispetti, lo spiedino rappresenta il connubio perfetto tra i sapori della tradizione e le nuove mode in materia di Street Food.

One is better than the other!

Indispensable and timeless must of any respectable festival, the skewer represents the perfect combination between the flavours of tradition and the new fashions in Street Food.

Un meilleur que l'autre

Depuis déjà longtemps, le Gyros est le plat à emporter idéal: consommable tout de suite (sur place), économique et riche de ces saveurs moyennes-orientales qui fascinent tant de nos jours. Généralement assimilé au kebab turc et au shawarma arabe, il possède en commun le même type de cuisson de la viande sur une broche.

Einer leckerer als der andere

Ein unverzichtbares „Must“ auf jedem Fest. Der Fleischspieß vereint die italienische Essenskultur aus den Abruzzen mit der hohen Nachfrage nach kleinen Snacks auf jedem Street Food Festival.

Uno más sabroso que el otro

Must imprescindible e imperecedero de cada fiesta o feria que se respeta, el pincho representa el connubio perfecto entre los sabores de la tradición y las nuevas modas en materia de Street Food.



Scopri l'azienda CB
Discover CB company
Découvrez l'entreprise CB
Entdecke die Firma CB
Descubre la empresa CB

Cuoci arrosticini CA

Skewers cooker with motor CA Characteristics and advantages

- Cooking technology with ceramic infrared heating elements
- Manual energy-regulators for modulation of heating elements per zone
- Kebabs uniform cooking, 20 at a time
- Fat drip tray
- For skewers of max. length 125 mm and max. 22 mm or 15x15 mm diameter

Cuit mini-brochettes motorisé CA Characteristiques and avantages

- Cuisson par céramiques à infrarouge, faciles à nettoyer
- Réglage et modulation des résistances à secteurs
- Cuisson uniforme des brochettes, 20 à la fois
- Bac pour recueillir la graisse
- Pour des brochettes de longueur max. 125 mm et diamètre max. 22 mm ou 15x15 mm

Grillspieß-Gerät mit Motor CA Merkmale und Vorteile

- Kochen mit Infrarot-Keramik Heizelementen, leichte Reinigung
- Regulierung und Modulation von der Heizelemente pro Zone
- Gleichmäßiges Garen der Grillspieße, 20 Stück gleichzeitig
- Fett- Auffangschale
- Für Spieße von max. 125 mm Länge und max. 22 mm oder 15 x 15 mm Durchmesser

Asador de pinchos con motor CA Características y ventajas

- Resistencias cerámicas de infrarrojo, fáciles de lavar
- Regulación y modulación de las resistencias por zonas
- Cocción uniforme de 20 pinchos a la vez
- Bandeja recogegrasas
- Para pinchos de longitud máx. 125 mm y diámetro máx. 22 mm o 15x15 mm

Cuoci arrosticini

Cuoci arrosticini a motore



Caratteristiche e vantaggi

- Cottura con resistenze ceramiche ad infrarosso, facilmente lavabili
- Regolazione e modulazione resistenze a settori
- Cottura uniforme degli arrosticini, 20 per volta
- Bacinella raccogli grasso
- Per arrosticini di lunghezza max. 125 mm e diametro max. 22 mm oppure 15x15 mm

Tagliaspiedini

Skewers cutter

Characteristics and advantages

- Cut up to 54 skewers at once
- Cut up to 225 kebabs at once
- Ease of use and cleaning

Functioning

- Put the ingredients in layers
- Press the ingredients by using the part "A"
- Pierce with the metal spike and then insert the wooden skewers
- Remove part "A" as shown in this picture
- Cut with a knife along the corresponding slits
- Remove part "B" and you will have all kebabs ready for cooking

Coupe-brochettes

Characteristiques and avantages

- Coupe jusqu'à 54 brochettes à la fois
- Coupe jusqu'à 225 mini-brochettes à la fois
- Facilité d'utilisation et de nettoyage

Utilisation

- Introduire les ingrédients
- Presser les ingrédients utilisant la partie "A"
- Percer avec une pique et introduire des bâtonnets en bois
- Enlever la partie "A" comme dans le dessin
- Couper par un couteau à travers les fentes correspondantes
- Enlever la partie "B" et vous aurez les brochettes prêtes à cuire

Spieße-Schneider

Merkmale und Vorteile

- Schneiden Sie bis zu 54 oder 225 Spieße gleichzeitig
- Benutzerfreundliche Bedienung
- Leichte Reinigung

Benutzung

- Fleischlagen, Würze, Speck so übereinanderschichten
- Spießraster mit kleinen Löchern "A" drauf festpressen, damit sich die Lagen beim Schneiden nicht verschieben
- Mit dem Spießdorn Löcher stechen und Holzspieße einbringen
- Oberen Spießraster "A" entfernen
- Längs und quer schneiden
- Korb "B" hochziehen

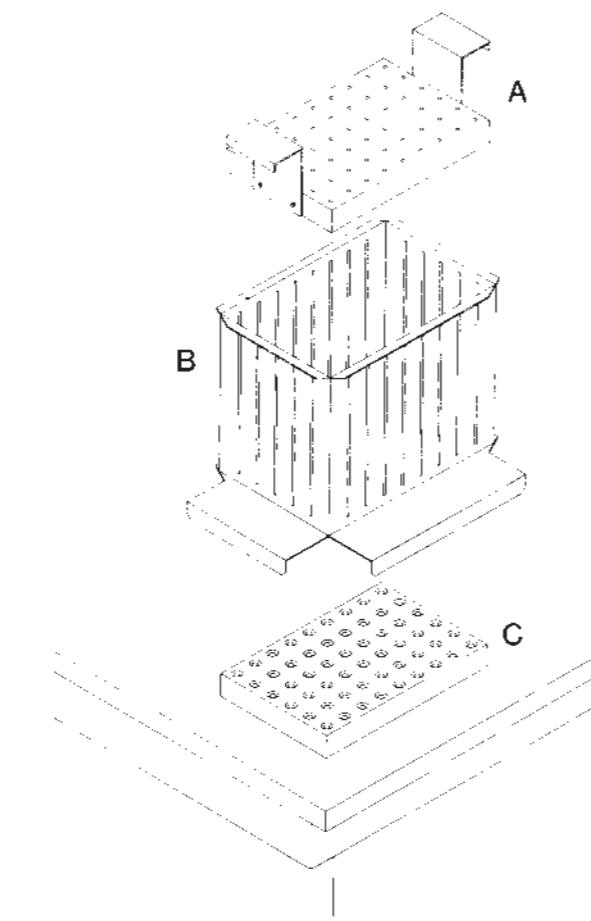
Corta brochetas para brochetas

Características y ventajas

- Corta hasta 54 brochetas a la vez
- Corta hasta 225 pinchos a la vez
- Facilidad de uso y limpieza

Funcionamiento

- Introducción de los ingredientes
- Apretado a través de la parte "A"
- Perforación con pincho e introducción de los palitos de madera
- Remoción de la parte "A"
- Corte con cuchillo a lo largo de las ranuras correspondientes
- Remoción de la parte "B"



Tagliaspiedini



Caratteristiche e vantaggi

- Per tagliare fino a 54 spiedini in una volta
- Per tagliare fino a 225 arrosticini in una volta
- Facilità di utilizzo e pulizia

Funzionamento

- Inserimento degli ingredienti
- Premitura mediante il particolare "A"
- Foratura con sputnone e inserimento degli stecchini in legno
- Stacco del particolare "A"
- Taglio con coltello lungo le feritoie corrispondenti
- Stacco del particolare "B"

Cuoci arrosticini Tagliaspedini

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica


CA 20

Cod. 14100512


54

Cod. 14100133


225

Cod. 14100123

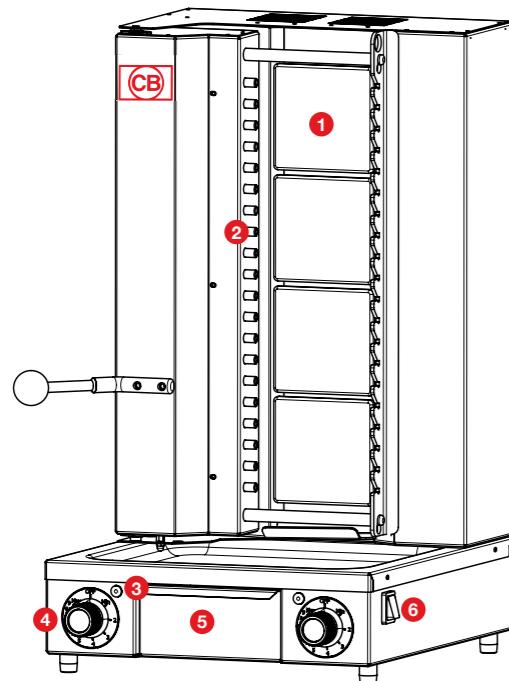
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	400 mm
PROFOUNDÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	450 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HOHE ALTURA	725 mm
N. ARROSTICINI NO. SKEWERS N. MINI-BROCHETTES NR. GRILLPIESSE N. PINCHOS	20
N. SPIEDINI NO. SKEWERS N. BROCHETTES NR. SPIESSE N. BROCHETAS	-
DIMENSIONE INTERNA INTERNAL DIMENSION DIMENSION INTERNE INNERE ABMESSUNG TAMAÑO INTERNOO	-
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~
POTENZA POWER PUSSANCE LEISTUNG POTENCIA	3 KW
PESO WEIGHT PÔIDS GEWICHT PESO	23 Kg

Per arrosticini di lunghezza max. 125 mm e Ø max. 22 mm oppure 15x15 mm Mini-Kebabs max. dimensions 125 x Ø 22 mm or

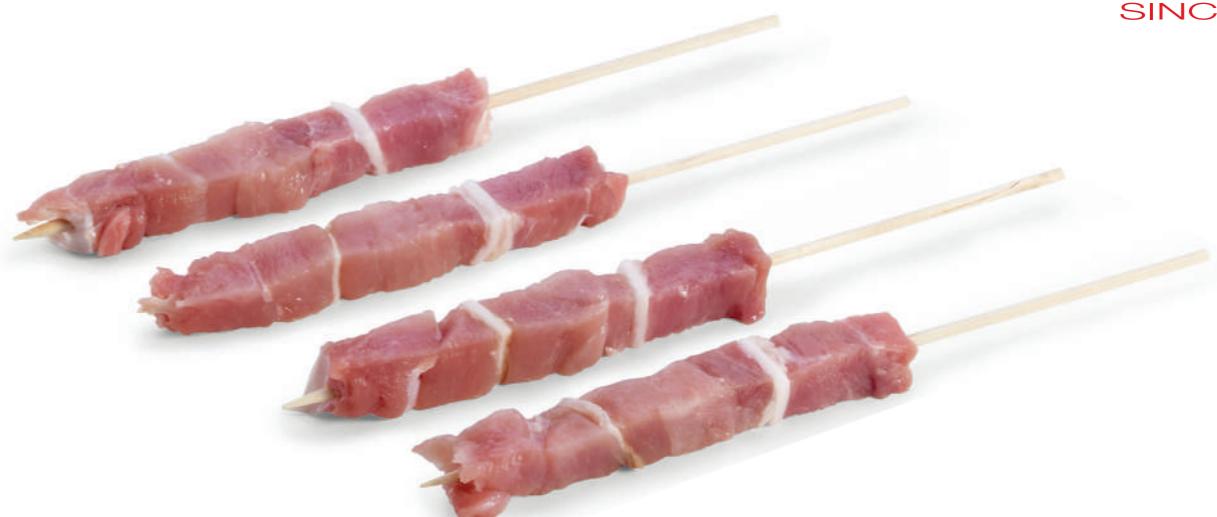
15x15 mm Dimensions max. des mini-brochettes 125 x Ø 22 mm ou 15x15 mm Max. Größe der Mini-Spieße: 125 x Ø 22 mm oder 15x15 mm Para pinchos de longitud máx. 125 mm y Ø max. 22 mm o 15x15 mm

Cuoci arrosticini

Dettagli dell'apparecchiatura
Machine details
Détails de la machine
Maschinen Details
Detalles de la maquina

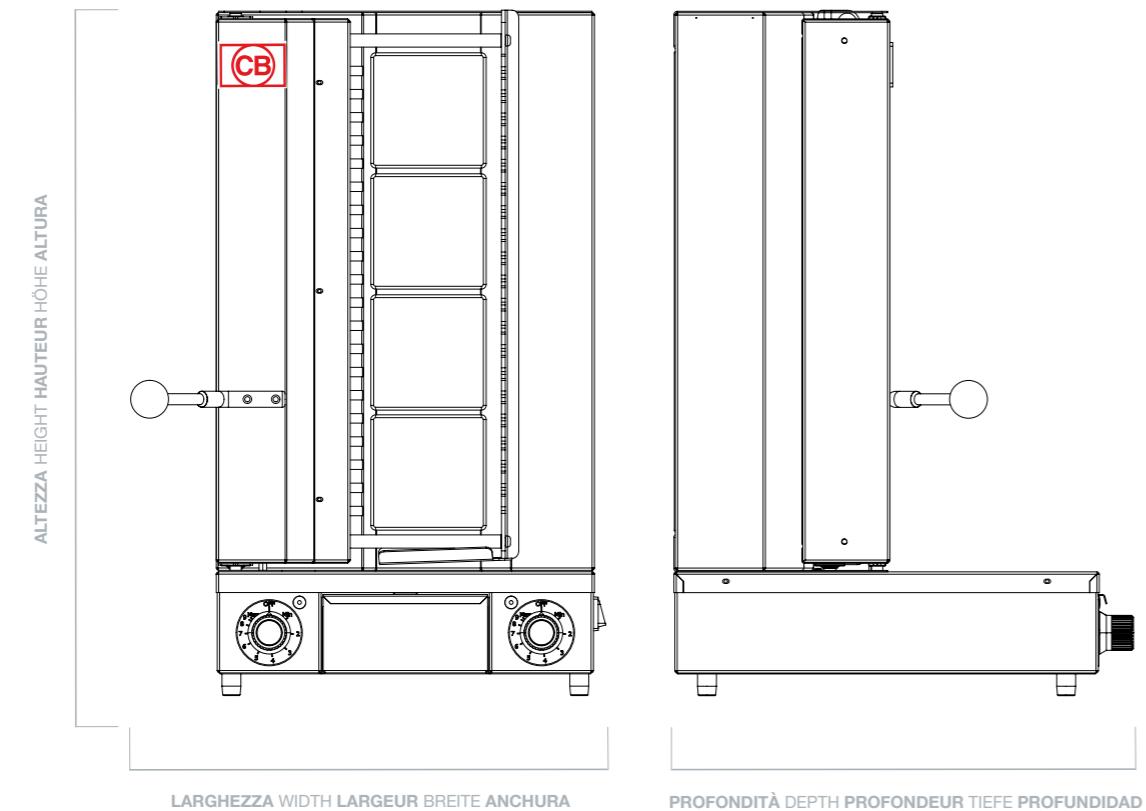


1. Resistenze ceramiche ad infrarosso
2. Rotazione motorizzata degli arrosticini
3. Spia resistenze
4. Regolatore di energia
5. Bacinella raccogli grasso
6. ON/OFF



- | | | | |
|--|---|---|---|
| 1. Ceramic infrared heating elements | 1. Céramiques à infrarouge | 1. Infrarot-Keramik Heizelementen | 1. Resistencias cerámicas de infrarrojo |
| 2. Automatic mini-kebabs rotation by motor | 2. Rotation motorisée des mini-brochettes | 2. Rotation der Mini-Spieße durch Motor | 2. Rotación motorizada de los pinchos |
| 3. Heating element warning light | 3. Voyant résistances | 3. Widerstandslampe | 3. Testigo resistencias |
| 4. Power regulator | 4. Régulateur d'énergie | 4. Energieregler | 4. Regulador de energía |
| 5. Fat drip tray | 5. Bac pour recueillir la graisse | 5. Fett-Auffangschale | 5. Bandeja recogegrasas |
| 6. ON/OFF | 6. ON/OFF | 6. ON/OFF | 6. ON/OFF |

Cuoci arrosticini Tagliaspedini

 Dimensioni
 Dimensions
 Dimensions
 Abmessungen
 Dimensiones


LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA

PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

 MODELLO MODEL MODÈLE
 MODELL MODELO
CA 20

Cod. 14100512

LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA

400 mm

PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

450 mm

ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA

725 mm

54

Cod. 14100133

300 mm

210 mm

210 mm

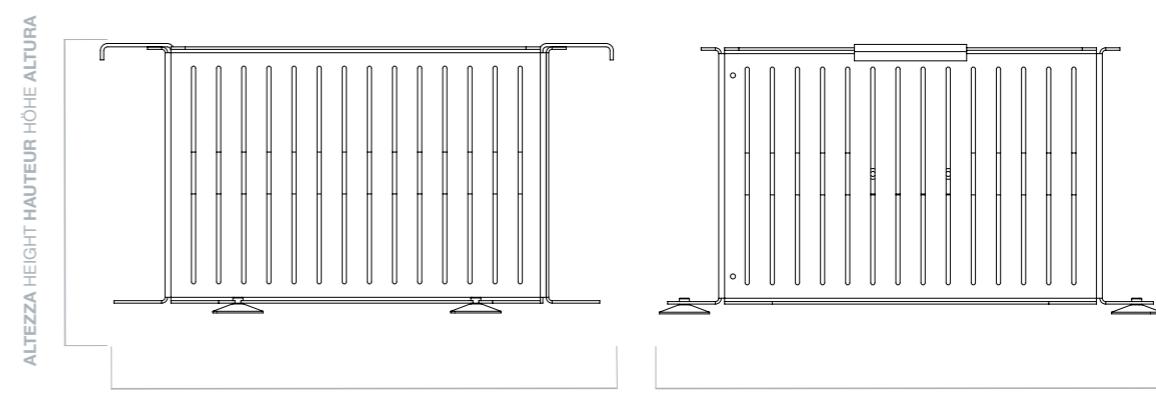
225

Cod. 14100123

290 mm

290 mm

160 mm



LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA

PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD



CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

+39.035.499491 www.cb-italy.com
 +39.035.907545 info@cb-italy.com



MADE IN ITALY



La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
The company CB reserves the right to make amendments to 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.
Das Unternehmen CB behält sich vor, Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen oder Daten vorzunehmen.
La empresa CB se reserva el derecho a realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.

Le fotografie rappresentate contengono optionals
Pictures are shown with accessories
Les photos représentées sont avec des options
Die Produktbilder sind mit Zubehör abgebildet
Las fotografías muestran los elementos opcionales