Goloso

- Forni elettrici a convezione
- Electrical convection ovens
- Fours électriques à air pulsé
- Elektro-Heißluft-Öfen

Made in Italy

Goloso

Forno professionale di dimensioni contenute, versatile, facile da pulire ed economico, è indispensabile per il Bar, la Gastronomia ed è il supporto ideale per il Ristorante. Viene utilizzato con profitto come forno complementare per la sua economia e rapidità.

CARATTERISTICHE

- Costruito in acciaio inox 18/10, la CB srl propone questo forno a convezione, che permette di soddisfare varie esigenze di cottura utilizzando 4 griglie GN2/3 o 4 bacinelle Gastronorm GN2/3 con altezza massima di 40 mm (distanza guide 65 mm).

CHARACTERISTICS

- CB srl introduces the GOLOSO convection oven, built in stainless steel 18/10, which matches the different cooking needs by using 4 GN2/3 grids or 4 GN2/3 Gastronorm trays max height 40 mm (slides distance 65 mm).

CARACTERISTIQUES

- La “CB srl” propose le four à air pulsé GOLOSO, construit en acier inox 18/10, qui permet de satisfaire aux exigences les plus différentes de cuisson en utilisant 4 grilles GN2/3 ou 4 bacs Gastronorm GN2/3 d’ hauteur maximale de 40 mm (distance entre les guides de 65 mm).

MERKMALE

- CB srl präsentiert den Heißluft-Ofen GOLOSO, aus 18/10 Inox-Stahl gebaut, der dank den 4 Rosten GN2/3 oder den 4 Gastronorm Behältern mit einer maximalen Höhe von 40 mm (Abstand zwischen den Schienen 65 mm) erlaubt, verschiedene Kochanforderungen zu erfüllen.

Mod.

Goloso 4

- Modello base a convezione
- Basic convection model
- Modèle base à air pulsé
- Grundmodell mit Heißluft

Mod.

Goloso 4 GRILL

- Dotato di Grill per gratinare o tostare, oltre alla funzione convezione
- Equipped with Grill to cook “au gratin” or to toast, in addition to the convection function
- Equipé de Gril pour gratiner ou griller, en plus de la fonction air pulsé
- Mit Grillfunktion zum Gratinieren und Rösten ausgestattet, außer der Heißluftfunktion

Mod.

Goloso 4 UM

- Dotato di Umidificatore per affrontare cotture impegnative di arrosti,roast-beef e pesce, oltre alla funzione convezione
- Equipped with Humidifier to face the most particular cookings such as roasts, roast-beef and fish, in addition to the convection function
- Equipé d’Humidificateur pour faciliter les cuissons les plus subtiles de rôtis, de roast-beef et de poissons, en plus de la fonction air pulsé
- Mit Befeuchter zum Braten von Fleisch, Roast-Beef und Fisch ausgestattet, außer der Heißluftfunktion

Mod.

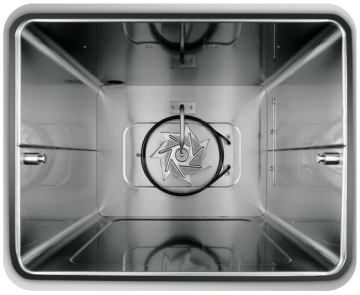
Goloso 4 UM-GRILL

- Questo modello possiede tutte le funzioni che caratterizzano i singoli modelli separatamente illustrati (GOLOSO 4-GRILL + GOLOSO 4-UM)
- This model has all the functions characterizing the single models which are separetely illustrated (GOLOSO 4-GRILL + GOLOSO 4-UM)
- Ce modèle est doué de toutes les fonctions qui caractérisent chacun des modèles séparement illustrés (GOLOSO 4-GRILL + GOLOSO 4-UM)
- Dieses Modell hat alle Funktionen der einzelnen, separat illustrierten Modelle (GOLOSO 4-GRILL + GOLOSO 4-UM)

Compact, professional, versatile, easy-to-clean and economical, this oven is essential for Bars, Gastronomies and is the ideal support for Restaurants.
It is profitably used as a complementary oven due to its economy and quickness.

Ce Four, dont les dimensions sont contenues, est universel, professionnel, simple à nettoyer et économique. Il devient indispénsable dans les Bars, pour les Traiteurs et il constitue un apport supplémentaire idéal pour les Réstaurants. Il est utilisé avec profit comme Four complémentaire pour son economie et rapidité.

Kompakt, professionell, vielseitig, leicht zu reinigen und preiswert: dieser Ofen ist für Imbiss-Stuben, Delikatessengeschäfte und Restaurants geeignet. Er wird mit Nutzen als ergänzender Ofen für seine Sparsamkeit und Geschwindigkeit benutzt.



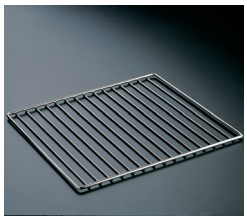
- Facile da smontare e da pulire
- Easy to be dismounted and cleaned
- Il est facile à démonter et à nettoyer
- Leicht zerlegbar und zu reinigen

Optionals

- Cavalletto in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio
- Stainless steel inox stand on wheels with intermediate shelf
- Chevalet en acier inox sur roues avec rayon intermédiaire
- Untergestell aus Inox-Stahl mit Zwischenablege und Rädern

- Bacinella Gastronorm GN2/3 H20 mm
- Gastronorm tray GN2/3 H20 mm
- Bac Gastronorme GN2/3 H20 mm
- Gastronorm Behälter GN2/3 H20mm

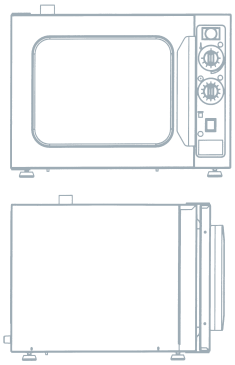
- Bacinella Gastronorm GN2/3 H40 mm
- Gastronorm tray GN2/3 H40 mm
- Bac Gastronorme GN2/3 H40 mm
- Gastronorm Behälter GN2/3 H40mm



- Griglia GN2/3
- Grid GN2/3
- Grille GN2/3
- Rost GN2/3

- Teglia piana in alluminio GN2/3
- Aluminium plate GN2/3
- Plat en aluminium GN2/3
- Aluminiumflachpfanne GN2/3

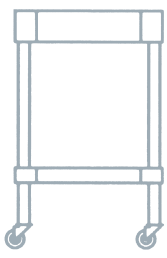
TECHNICAL INFO

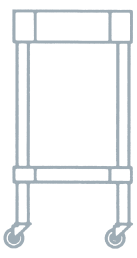


Forno elettrico a convezione - Electrical convection oven - Four électrique à air pulse - Elektro-Heißluft-Ofen

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
GOLOSO 4	605 mm	580 mm	450 mm	0°-280°C	230 V ~	2600 W
GOLOSO 4 GRILL	605 mm	580 mm	450 mm	0°-280°C	230 V ~	2600 W
GOLOSO 4 UM	605 mm	580 mm	450 mm	0°-280°C	230 V ~	2600 W
GOLOSO 4UM-GRILL	605 mm	580 mm	450 mm	0°-280°C	230 V ~	2600 W

Cavalletto per - Stainless steel support for - Chevalet pour - Untergestell für





Modello **Model** **Modèle** **Modell**	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe
GOLOSO	605 mm	570 mm	1100 mm

CB srl
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

Phone
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

www.cb-italy.com

info@cb-italy.com

Made in Italy

Le fotografie rappresentate contengono optionals.
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.

Goloso Bake

- Forni elettrici a convezione
- Electrical convection ovens
- Fours électriques à air pulsé
- Elektro-Heißluft-Öfen

Made in Italy

Goloso Bake

Forni professionali ideali per la cottura di Baguette, focacce, pizze e pasticceria in genere.

Mod.

Goloso 4 Bake

CARATTERISTICHE
- Costruito in acciaio inox 18/10
- Capacità 4 teglie 600x400 mm (distanza guide 80 mm)
- n° 2 lampade di illuminazione interna
- n° 2 ventole per un'ottimale ventilazione
- Supporti laterali portateglie facilmente smontabili

CHARACTERISTICS
- Built in stainless steel 18/10
- Capacity 4 plates 600x400 mm (slides distance 80 mm)
- Internal light (no. 2 lamps)
- No. 2 fans for a good ventilation
- Lateral plates-holders easy to be dismounted

CARACTERISTIQUES
- Construit en acier inox 18/10
- Capacité 4 plats 600x400 mm (distance entre les guides de 80 mm)
- Illumination intérieure (n° 2 lampes)
- N° 2 ventilateurs pour une ventilation optimale
- Supports latéraux porte-plats facilement démontables

MERKMALE
- Aus 18/10 Inox-Stahl gebaut
- Fassungsvermögen 4 Pfannen 600x400 mm (Abstand zwischen den Schienen 80 mm)
- Innenbeleuchtung (nr. 2 Lampen)
- Nr. 2 Lüfträder zur optimalen Lüftung
- Leicht zerlegbare Seitenpfannenhalterungen

Mod.

Goloso 4 Bake
Goloso 8 Bake

- Modello base a convezione
- Basic convection model
- Modèle base à air pulsé
- Grundmodell mit Heißluft

Mod.

Goloso 4 Bake - UM
Goloso 8 Bake - UM

- Dotato di umidificatore
- Equipped with humidifier
- Equipé d'humidificateur
- Mit Befeuchter

Professional ovens ideal to cook Baguettes, flat breads, pizzas and pastry.

Fours professionnels idéaux pour la cuisson des Baguettes, fouaces, pizza et pâtisserie en général.

Professionelle Öfen ideal zum Baguetten-, Flachen, Pizza - und Gebäckkochen.

Mod.

Goloso 8 Bake

CARATTERISTICHE

- Composto da due camere sovrapposte con capacità di 8 teglie 600x400 mm (4 teglie per camera). In questo modo si ha la capacità di un forno più grande ma più conveniente e flessibile grazie alla possibilità di utilizzare le 2 camere separatamente risparmiando sul consumo elettrico. Inoltre si ha la possibilità di cuocere nello stesso tempo pietanze con esigenze di cotture diverse.

CHARACTERISTICS

- Made up of two superposed chambers with capacity of 8 plates 600x400 mm. (4 plates for each chamber). In this way it is possible to have the same capacity of a bigger but more competitive and flexible oven by using the two chambers separately and to save energy. Besides it is possible to cook dishes with different cooking needs at the same time.

CARACTERISTIQUES

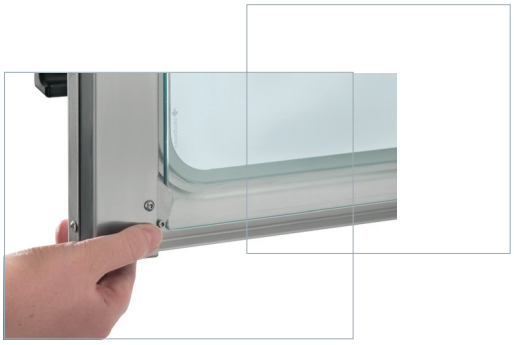
- Deux chambres superposées avec capacité de 8 plats 600x400 mm (4 plats par chambre). De cette façon il est possible d'avoir la même capacité d'un four plus grand mais plus avantageux et flexible grâce à la possibilité d'utiliser les deux chambres séparément en économisant sur la consommation électrique. En plus, il est possible de cuire en même temps des aliments avec différentes exigences de cuisson.

MERKMALE

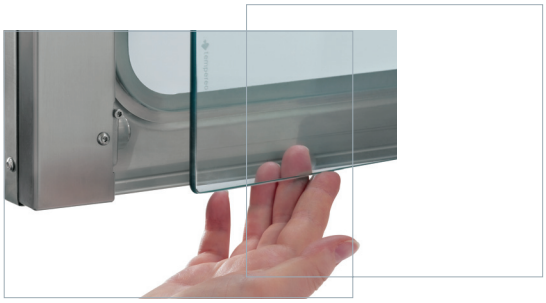
- Er besteht aus zwei überlappten Kammern mit Fassungsvermögen 8 Pfannen 600x400 mm. (4 Pfannen in jeder Kammer). So erzielt man das Fassungsvermögen eines grösseren aber preiswertigen und flexibeln Ofens dank der Möglichkeit, die zwei Kammern separat zu verwenden und konsequent Energie zu sparen. Es ist auch möglich, Speisen mit verschiedenen Kochanforderungen gleichzeitig zu kochen.

Goloso Bake

Porta con doppio vetro:
- il vetro esterno resta freddo grazie al passaggio di aria tra i due vetri
- separabile per una facile pulizia



Door with double glass:
- the exterior glass remains cold through the air passage between the two glasses
- separable for an easy cleaning



Porte avec double vitre:
- la vitre extérieure se maintient froide grâce au passage d'air entre les deux vitres
- séparable pour un simple nettoyage

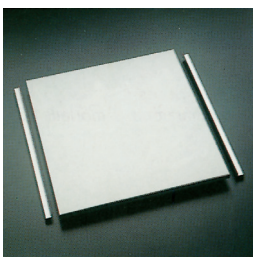
Doppelscheibetür:
- die äußere Scheibe bleibt durch den Luftdurchgang zwischen den zwei Gläsern kalt
- abtrennbar zur leichten Reinigung

- Facile da smontare e da pulire
- Easy to be dismounted and cleaned
- Il est facile à démonter et à nettoyer
- Leicht zerlegbar und zu reinigen

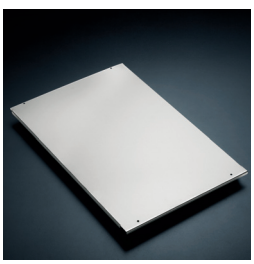
Optionals

- Per i modelli GOLOSO 8 BAKE e GOLOSO 8 BAKE-UM è disponibile il mobiletto a giorno con ruote, attrezzabile con il ripiano intermedio, la griglia interna porta teglie (capienza 12 teglie 600x400 mm), le chiusure laterali e i vetri anteriori.
- For models GOLOSO 8 BAKE and GOLOSO 8 BAKE-UM it is available the open cupboard on wheels with intermediate shelf, internal grid for plates (capacity 12 plates 600x400 mm), lateral grippings and front glasses.
- Pour les modèles GOLOSO 8 BAKE et GOLOSO 8 BAKE-UM il est disponible le meuble avec roues qui peut être aussi équipé d'un rayon intermédiaire, d'une grille intérieure porte-plats (capacité 12 plats 600x400mm), de fermetures latérales et de vitres antérieures.
- Für Modelle GOLOSO 8 BAKE und GOLOSO 8 BAKE-UM , auf Anfrage: offener Schrank mit Rädern, Zwischenablage, innerer Rostpfanne (Fassungsvermögen 12 Pfannen 600x400 mm.), Seitenverschlüssen und Frontscheiben.

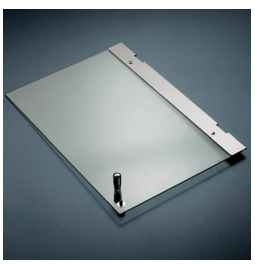
- Griglia interna porta teglie
- Internal grid for plates
- Grille intérieure porte-plats
- Innere Rostpfanne



- Ripiano intermedio
- Intermediate shelf
- Rayon intermédiaire
- Zwischenablage



- Chiusura laterale
- Lateral gripping
- Fermeture latérale
- Seitenverschluss



- Vetri anteriori
- Front glasses
- Vitres antérieures
- Frontscheiben

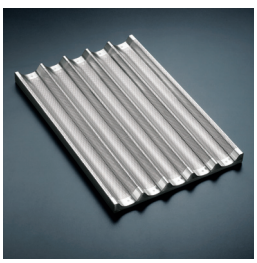
Goloso Bake

Optionals

- Cavalletto in acciaio inox su ruote e ripiano intermedio
- Stainless steel inox stand on wheels with intermediate shelf
- Chevalet en acier inox sur roues avec rayon intermédiaire
- Untergestell aus Inox-Stahl mit Zwischenablage und Rädern

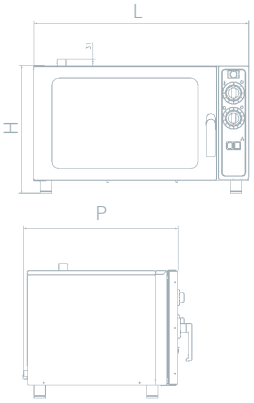
- Teglia in alluminio 600x400 mm
- Aluminium plate 600x400 mm
- Plat en aluminium 600x400mm
- Aluminiumpfanne 600x400 mm.

- Teglia alluminata 600x400 mm
- Aluminized plate 600x400 mm
- Plat aluminate 600x400mm
- Aluminierte Pfanne 600x400 mm.



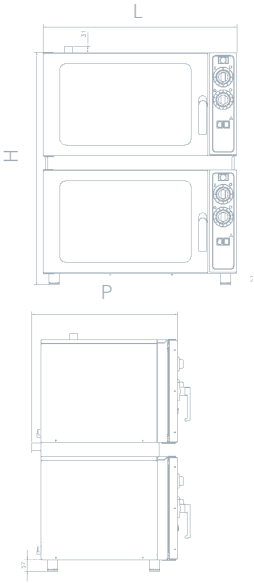
- Teglia per “Baguette” 600x400 mm a 5 canali
- Plate for 5 Baguettes 600x400 mm
- Plat pour « baguettes » 600x400mm à 5 caniveaux
- Pfanne 600x400 mm. für fünf Baguetten

TECHNICAL INFO



Forno elettrico a convezione - Electrical convection oven - Four électrique à air pulse - Elektro-Heißluft-Ofen

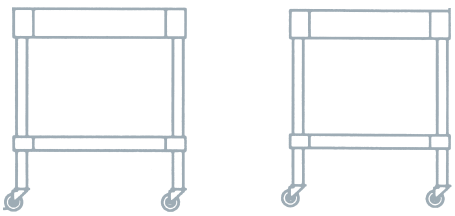
Modello	Larghezza L	Profondità P	Altezza H	Temperatura	Tensione	Potenza
Model	Width L	Depth P	Height H	Temperature	Voltage	Power
Modèle	Largeur L	Profondeur P	Hauteur H	Température	Tension	Puissance
Modell	Breite L	Tiefe P	Höhe H	Temperatur	Spannung	Leistung
GOLOSO 4 BAKE	935 mm	680 mm	560 mm	280°C	230 V 3~ 400V 3N~	5,3 KW
GOLOSO 4 BAKE-UM	935 mm	680 mm	560 mm	280°C	230 V 3~ 400V 3N~	5,3 KW



Forno elettrico a convezione - Electrical convection oven - Four électrique à air pulse - Elektro-Heißluft-Ofen

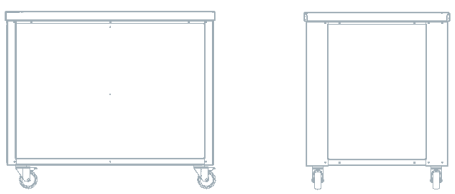
Modello	Larghezza L	Profondità P	Altezza H	Temperatura	Tensione	Potenza
Model	Width L	Depth P	Height H	Temperature	Voltage	Power
Modèle	Largeur L	Profondeur P	Hauteur H	Température	Tension	Puissance
Modell	Breite L	Tiefe P	Höhe H	Temperatur	Spannung	Leistung
GOLOSO 8 BAKE	935 mm	705 mm	1130 mm	280°C	230 V 3~ 400V 3N~	10,6 KW
GOLOSO 8 BAKE-UM	935 mm	705 mm	1130 mm	280°C	230 V 3~ 400V 3N~	10,6 KW

Cavalletto per - Stainless steel support for - Chevalet pour - Untergestell für



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza
Model	Width	Depth	Height
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur
Modell	Breite	Tiefe	Höhe
GOLOSO 4 BAKE	935 mm	650 mm	1100 mm
GOLOSO 4 BAKE-UM	935 mm	650 mm	1100 mm

Supporto portateglie per - Plates-holder for - Support porte-plats pour - Pfannenhalterung für



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	N°. Teglie
Model	Width	Depth	Height	No. Plates
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	N°. Plats
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Nr. Pfannen
GOLOSO 8 BAKE	935 mm	650 mm	790 mm	12
GOLOSO 8 BAKE-UM	935 mm	650 mm	790 mm	12

CB srl
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

Phone
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

www.cb-italy.com

info@cb-italy.com

Made in Italy

Le fotografie rappresentate contengono optionals.
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.

Goloso Chef

- Forni elettrici a convezione
- Electrical convection ovens
- Fours électriques à air pulsé
- Elektro-Heißluft-Öfen

Made in Italy

Goloso Chef

Forni professionali ideali per ristoranti, gastronomie, mense, supermercati.

Mod.

Goloso 5 Chef

CARATTERISTICHE
- Costruito in acciaio inox 18/10
- Capacità 5 teglie / bacinelle Gastronorm GN1/1 (distanza guide 65 mm)
- n° 2 lampade di illuminazione interna
- n° 2 ventole per un'ottimale ventilazione
- Supporti laterali portateglie facilmente smontabili

CHARACTERISTICS
- Built in stainless steel 18/10
- Capacity 5 plates / Gastronorm trays GN1/1 (slides distance 65 mm)
- Internal light (no. 2 lamps)
- No. 2 fans for a good ventilation
- Lateral plates-holders easy to be dismounted

CARACTERISTIQUES
- Construit en acier inox 18/10
- Capacité 5 plats / bacs Gastronorme GN1/1 (distance entre les guides de 65 mm)
- Illumination intérieure (n° 2 lampes)
- N° 2 ventilateurs pour une ventilation optimale
- Supports latéraux porte-plats facilement démontables

MERKMALE
- Aus 18/10 Inox-Stahl gebaut
- Fassungsvermögen 5 Pfannen / Gastronorm Behälter (Abstand zwischen den Schienen 65 mm)
- Innenbeleuchtung (nr. 2 Lampen)
- Nr. 2 Lüfträder zur optimalen Lüftung
- Leicht zerlegbare Seitenpfannenhalterungen

Mod.

Goloso 5 Chef
Goloso 10 Chef

- Modello base a convezione
- Basic convection model
- Modèle base à air pulsé
- Grundmodell mit Heißluft

Mod.

Goloso 5 Chef - UM
Goloso 10 Chef - UM

- Dotato di umidificatore
- Equipped with humidifier
- Equipé d'humidificateur
- Mit Befeuchter

Professional ovens ideal for restaurants, gastronomies, canteens and supermarkets.

Fours professionnels idéaux pour restaurants, gastronomies, cantines, supermarchés.

Professionelle Öfen ideal für Restaurants, Gastronomie, Kantinen, Supermärkte.

Mod.

Goloso 10 Chef

CARATTERISTICHE

- Composto da due camere sovrapposte con capacità di 10 teglie / bacinelle Gastronorm GN1/1 (5 teglie / bacinelle per camera). In questo modo si ha la capacità di un forno più grande ma più conveniente e flessibile grazie alla possibilità di utilizzare le 2 camere separatamente risparmiando sul consumo elettrico. Inoltre si ha la possibilità di cuocere nello stesso tempo pietanze con esigenze di cotture diverse.

CHARACTERISTICS

- Made up of two superposed chambers with capacity of 10 plates / Gastronorm trays GN1/1 (5 plates / Gastronorm trays for each chamber). In this way it is possible to have the same capacity of a bigger but more competitive and flexible oven by using the two chambers separately and to save energy. Besides it is possible to cook dishes with different cooking needs at the same time.

CARACTERISTIQUES

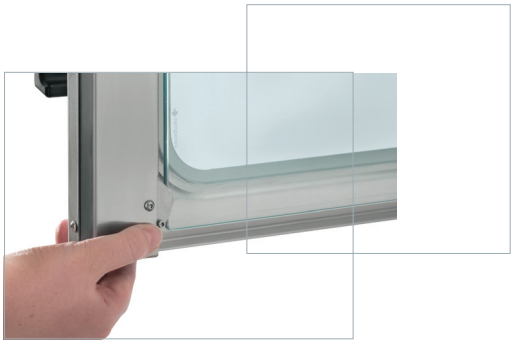
- Deux chambres superposées avec capacité de 10 plats / bacs Gastronorme GN1/1 (5 plats / bacs Gastronorme par chambre). De cette façon il est possible d'avoir la même capacité d'un four plus grand mais plus avantageux et flexible grâce à la possibilité d'utiliser les deux chambres séparément en économisant sur la consommation électrique. En plus, il est possible de cuire en même temps des aliments avec différentes exigences de cuisson.

MERKMALE

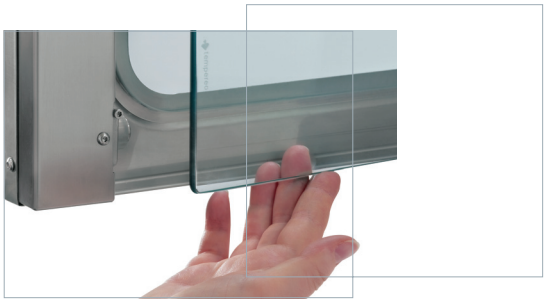
- Er besteht aus zwei überlappten Kammern mit Fassungsvermögen 10 Pfannen / Gastronorm Behälter GN1/1 (5 Pfannen / Gastronorm Behälter in jeder Kammer). So erzielt man das Fassungsvermögen eines grösseren aber preiswertigen und flexibeln Ofens dank der Möglichkeit, die zwei Kammern separat zu verwenden und konsequent Energie zu sparen. Es ist auch möglich, Speisen mit verschiedenen Kochanforderungen gleichzeitig zu kochen.

Goloso Chef

Porta con doppio vetro:
- il vetro esterno resta freddo grazie al passaggio di aria tra i due vetri
- separabile per una facile pulizia



Door with double glass:
- the exterior glass remains cold through the air passage between the two glasses
- separable for an easy cleaning



Porte avec double vitre:
- la vitre extérieure se maintient froide grâce au passage d'air entre les deux vitres
- séparable pour un simple nettoyage

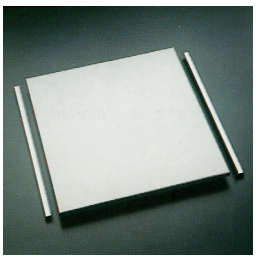
Doppelscheibetür:
- die äußere Scheibe bleibt durch den Luftdurchgang zwischen den zwei Gläsern kalt
- abtrennbar zur leichten Reinigung

- Facile da smontare e da pulire
- Easy to be dismounted and cleaned
- Il est facile à démonter et à nettoyer
- Leicht zerlegbar und zu reinigen

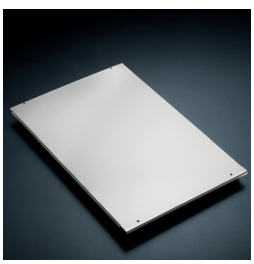
Optionals

- Per i modelli GOLOSO 10 CHEF e GOLOSO 10 CHEF-UM è disponibile il mobiletto a giorno con ruote, attrezzabile con il ripiano intermedio, la griglia interna porta teglie (capienza 12 teglie / bacinelle Gastronorm GN1/1), le chiusure laterali e i vetri anteriori.
- For models GOLOSO 10 CHEF and GOLOSO 10 CHEF-UM it is available the open cupboard on wheels with intermediate shelf, internal grid for plates (capacity 12 plates/ Gastronorm trays GN 1/1), lateral grippings and front glasses.
- Pour les modèles GOLOSO 10 CHEF et GOLOSO 10 CHEF-UM il est disponible le meuble avec roues qui peut être aussi équipé d'un rayon intermédiaire, d'une grille intérieure porte-plats (capacité 12 plats / bacs Gastronorme GN1/1), de fermetures latérales et de vitres antérieures.
- Für Modelle GOLOSO 10 CHEF und GOLOSO 10 CHEF-UM , auf Anfrage: offener Schrank mit Rädern, Zwischenablage, innerer Rostpfanne (Fassungsvermögen 12 Pfannen / Gastronorm Behälter GN1/1), Seitenverschlüssen und Frontscheiben.

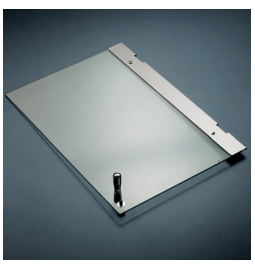
- Griglia interna porta teglie
- Internal grid for plates
- Grille intérieure porte-plats
- Innere Rostpfanne



- Ripiano intermedio
- Intermediate shelf
- Rayon intermédiaire
- Zwischenablage



- Chiusura laterale
- Lateral gripping
- Fermeture latérale
- Seitenverschluss



- Vetri anteriori
- Front glasses
- Vitres antérieures
- Frontscheiben

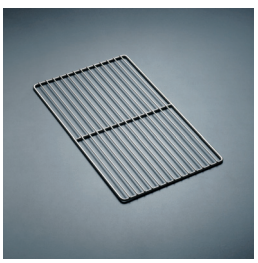
Goloso Chef

Optionals

- Cavalletto in acciaio inox su ruote e ripiano intermedio
- Stainless steel inox stand on wheels with intermediate shelf
- Chevalet en acier inox sur roues avec rayon intermédiaire
- Untergestell aus Inox-Stahl mit Zwischenablage und Rädern

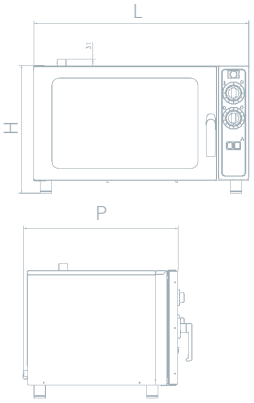
- Bacinella Gastronorm GN1/1 H=20mm
- Gastronorm tray GN 1/1 H=20 mm
- Bac Gastronorme GN1/1 H=20 mm
- Gastronorm Behälter GN1/1 H=20 mm

- Bacinella Gastronorm GN1/1 H=40mm
- Gastronorm tray GN 1/1 H=40 mm
- Bac Gastronorme GN1/1 H=20 mm
- Gastronorm Behälter GN1/1 H=40 mm



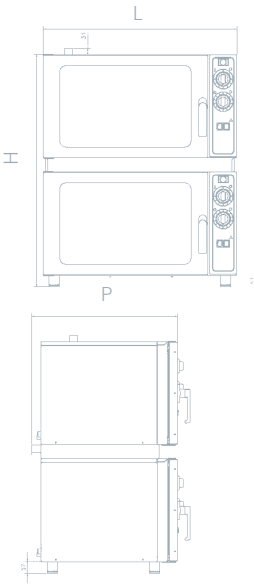
- Griglia GN1/1
- Grid GN 1/1
- Grille GN1/1
- Rost GN1/1

TECHNICAL INFO



Forno elettrico a convezione - Electrical convection oven - Four électrique à air pulse - Elektro-Heißluft-Ofen

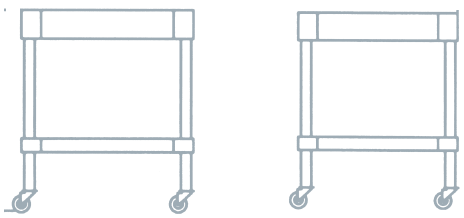
Modello	Larghezza L	Profondità P	Altezza H	Temperatura	Tensione	Potenza
Model	Width L	Depth P	Height H	Temperature	Voltage	Power
Modèle	Largeur L	Profondeur P	Hauteur H	Température	Tension	Puissance
Modell	Breite L	Tiefe P	Höhe H	Temperatur	Spannung	Leistung
GOLOSO 5 CHEF	935 mm	680 mm	560 mm	280°C	230V 3~ 400V 3N~	5,3 KW
GOLOSO 5 CHEF-UM	935 mm	680 mm	560 mm	280°C	230V 3~ 400V 3N~	5,3 KW



Forno elettrico a convezione - Electrical convection oven - Four électrique à air pulse - Elektro-Heißluft-Ofen

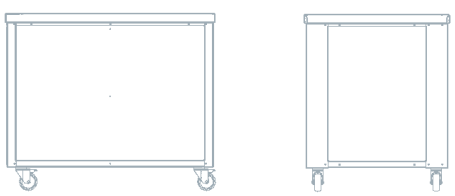
Modello	Larghezza L	Profondità P	Altezza H	Temperatura	Tensione	Potenza
Model	Width L	Depth P	Height H	Temperature	Voltage	Power
Modèle	Largeur L	Profondeur P	Hauteur H	Température	Tension	Puissance
Modell	Breite L	Tiefe P	Höhe H	Temperatur	Spannung	Leistung
GOLOSO 10 CHEF	935 mm	705 mm	1130 mm	280°C	230V 3~ 400V 3N~	10,6 KW
GOLOSO 10 CHEF-UM	935 mm	705 mm	1130 mm	280°C	230V 3~ 400V 3N~	10,6 KW

Cavalletto per - Stainless steel support for - Chevalet pour - Untergestell für



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza
Model	Width	Depth	Height
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur
Modell	Breite	Tiefe	Höhe
GOLOSO 5 CHEF	935 mm	650 mm	1100 mm
GOLOSO 5 CHEF-UM	935 mm	650 mm	1100 mm

Supporto portateglie per - Plates-holder for - Support porte-plats pour - Pfannenhalterung für



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	N°. Teglie
Model	Width	Depth	Height	No. Plates
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	N°. Plats
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Nr. Pfannen
GOLOSO 10 CHEF	935 mm	650 mm	790 mm	12
GOLOSO 10 CHEF-UM	935 mm	650 mm	790 mm	12

CB srl
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

Phone
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

www.cb-italy.com

info@cb-italy.com

Made in Italy

Le fotografie rappresentate contengono optionals.
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.