



GOLOSO 4

- Forni elettrici a convezione
- Electrical convection ovens
- Fours électriques à convection
- Elektro-Heißluft-Öfen
- Hornos eléctricos de convección



Made in Italy

GOLOSO 4

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.

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.

Mod.

GOLOSO 4



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)
- Modello base a convezione

CHARACTERISTICS

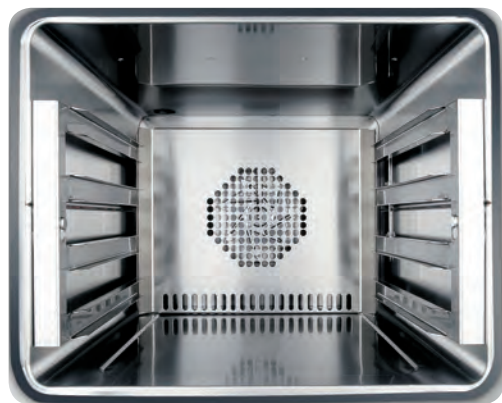
- CB srl introduces the GOLOSO convection oven, built in stainless steel 18/10, which matches the different cooking needs by using 4 GN2/3 grids or 4 GN2/3 Gastronorm trays max height 40 mm (slides distance 65 mm)
- Basic convection model

CARACTERISTIQUES

- La CB srl propose le four à convection 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)
- Modèle base à convection

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.
- Grundmodell mit Heißluft



CARACTERÍSTICAS

- CB srl propone este horno de convección construido en acero inox 18/10, que permite satisfacer diferentes necesidades de cocción utilizando 4 rejillas GN2/3 o 4 bandejas Gastronorm GN2/3 de 40 mm de altura máxima (distancia guías 65 mm)
- Modelo base de convección

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

Horno profesional compacto, versátil, fácil de limpiar y económico, es indispensable para Bares, Charcuterías y es el soporte ideal para los Restaurantes. Se utiliza de modo provechoso como horno complementario por su economía y rapidez.

Mod.

GOLOSO 4 GRILL



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)
- Dotato di Grill per gratinare o tostare, oltre alla funzione convezione

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)
- Equipped with Grill to cook "au gratin" or to toast, in addition to the convection function

CARACTERISTIQUES

- La CB srl propose le four à convection 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)
- Equipé de Gril pour gratiner ou griller, en plus de la fonction convection

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.
- Mit Grillfunktion zum Gratinieren und Rösten ausgestattet, außer der Heißluftfunktion

CARACTERÍSTICAS

- CB srl propone este horno de convección construido en acero inox 18/10, que permite satisfacer diferentes necesidades de cocción utilizando 4 rejillas GN2/3 o 4 bandejas Gastronorm GN2/3 de 40 mm de altura máxima (distancia guías 65 mm)
- Dotado de Grill para gratinar o tostar, además de la función convección

GOLOSO 4

Mod.

GOLOSO 4 UM



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)
- Dotato di Umidificatore per affrontare cotture impegnative di arrostiti, roast-beef e pesce, oltre alla funzione convezione (attacco acqua 3/4")

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)
- Equipped with Humidifier to face the most particular cookings such as roasts, roastbeef and fish, in addition to the convection function (water connection 3/4")

CARACTERISTIQUES

- La CB srl propose le four à convection 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)
- Equipé d'Humidificateur pour faciliter les cuissons les plus subtiles de rôtis, de roast-beef et de poissons, en plus de la fonction convection (connexion eau 3/4")

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.
- Mit Befeuchter zum Braten von Fleisch, Roast-Beef und Fisch ausgestattet, außer der Heißluftfunktion (Wasser Anschluß 3/4")

CARACTERÍSTICAS

- CB srl propone este horno de convección construido en acero inox 18/10, que permite satisfacer diferentes necesidades de cocción utilizando 4 rejillas GN2/3 o 4 bandejas Gastronorm GN2/3 de 40 mm de altura máxima (distancia guías 65 mm)
- Dotado de Humidificador para facilitar las cocciones más delicadas de asados, roast-beef y pesado, además de la función convección (unión agua 3/4")

Mod.

GOLOSO 4 UM-GRILL



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)
- Questo modello possiede tutte le funzioni che caratterizzano i singoli modelli separatamente illustrati (GOLOSO 4 GRILL + GOLOSO 4 UM)

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)
- This model has all the functions characterizing the single models which are separately illustrated (GOLOSO 4 GRILL + GOLOSO 4 UM)

CARACTERISTIQUES

- La CB srl propose le four à convection 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)
- Ce modèle est doué de toutes les fonctions qui caractérisent chacun des modèles séparément illustrés (GOLOSO 4 GRILL + GOLOSO 4 UM)

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.
- Dieses Modell hat alle Funktionen der einzelnen, separat illustrierten Modelle (GOLOSO 4-GRILL + GOLOSO 4-UM)

CARACTERÍSTICAS

- CB srl propone este horno de convección construido en acero inox 18/10, que permite satisfacer diferentes necesidades de cocción utilizando 4 rejillas GN2/3 o 4 bandejas Gastronorm GN2/3 de 40 mm de altura máxima (distancia guías 65 mm)
- Este modelo posee todas las funciones que caracterizan cada modelo descrito por separado (GOLOSO 4 GRILL + GOLOSO 4 UM)

GOLOSO 4



- Facile da smontare e da pulire
- Easy to be dismantled and cleaned
- Il est facile à démonter et à nettoyer
- Leicht zerlegbar und zu reinigen
- Fácil de desmontar y limpiar

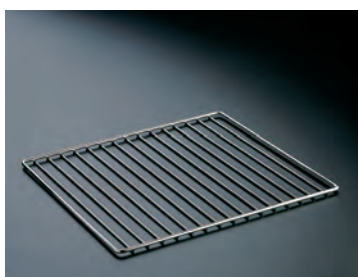
Optionals



- Bacinella Gastronorm GN2/3 H20 mm
- Gastronorm tray GN2/3 H20 mm
- Bac Gastronorm GN2/3 H20 mm
- Gastronorm Behälter GN2/3 H20 mm
- Bandeja Gastronorm GN2/3 H20 mm



- Bacinella Gastronorm GN2/3 H40 mm
- Gastronorm tray GN2/3 H40 mm
- Bac Gastronorm GN2/3 H40 mm
- Gastronorm Behälter GN2/3 H40 mm
- Bandeja Gastronorm GN2/3 H40 mm



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



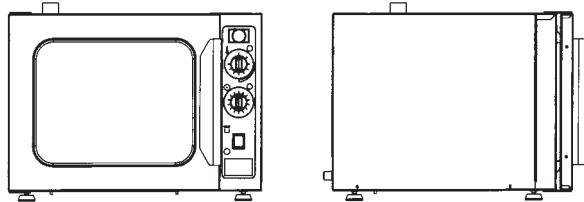
- Teglia piana in alluminio GN2/3
- Aluminium plate GN2/3
- Plat en aluminium GN2/3
- Aluminiumflachpfanne GN2/3
- Bandeja llana de aluminio GN2/3

Optionals



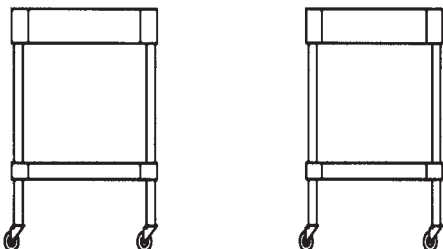
- Cavalletto in acciaio inox su ruote e ripiano intermedio
- Stainless steel inox stand on wheels with intermediate shelf
- Chevalet en acier inox sur roues avec rayon intermédiaire
- Untergestell aus Inox-Stahl mit Zwischenablage und Rädern
- Caballete de acero inox sobre ruedas y balda intermedia

TECHNICAL INFO



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
GOLOSO 4	605 mm	580 mm	450 mm	0°C - 280°C	230V~	2,6 KW	kg 30
GOLOSO 4 GRILL	605 mm	580 mm	450 mm	0°C - 280°C	230V~	2,6 KW	kg 30
GOLOSO 4 UM	605 mm	580 mm	450 mm	0°C - 280°C	230V~	2,6 KW	kg 30
GOLOSO 4 UM-GRILL	605 mm	580 mm	450 mm	0°C - 280°C	230V~	2,6 KW	kg 30

Cavalletto per - Support for - Chevalet pour - Untergestell für - Caballete para



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
GOLOSO 4	605 mm	570 mm	1100 mm	kg 21



Made in Italy

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

Phone
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

www.cb-italy.com
info@cb-italy.com



Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehören.
Las fotografías muestran los opcionales.

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
CB reserves the right to change its equipment in order to improve it.
Document non contractuel. La CB pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.
La empresa CB se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.