



GOLOSO CHEF

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



Made in Italy

GOLOSO CHEF

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

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

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 (ventilazione alternata)
- Supporti laterali portateglie facilmente smontabili
- Modello base a convezione

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 (alternated ventilation)
- Lateral plates-holders easy to be dismantled
- Basic convection model

CARACTERISTIQUES

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

MERKMALE

- Aus 18/10 Inox-Stahl gebaut
- Fassungsvermögen 5 Pfannen / Gastronorm Behälter GN1/1 (Abstand zwischen den Schienen 65 mm)
- Innenbeleuchtung (nr. 2 Lampen)
- Nr. 2 Lüfräder zur optimalen Lüftung (Wechsellüftung)
- Leicht zerlegbare Seitenpfannenhaltungen
- Grundmodell mit Heißluft

CARACTERÍSTICAS

- Construido en acero inox 18/10
- Capacidad 5 bandejas/ bandejas Gastronorm GN 1/1 (distancia guías 65 mm)
- n° 2 lámparas de iluminación interna
- n° 2 ventiladores para una ventilación excelente (ventilación alterna)
- Soportes laterales porta-bandejas fáciles de desmontar
- Modelo base de convección



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

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

Hornos profesionales ideales para restaurantes, charcuterías, comedores, supermercados.

Mod.

GOLOSO 5 CHEF-UM



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 (ventilazione alternata)
- Supporti laterali portateglie facilmente smontabili
- Dotato di umidificatore (attacco acqua ¾")

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 (alternated ventilation)
- Lateral plates-holders easy to be dismantled
- Equipped with humidifier (water connection ¾")

CARACTERISTIQUES

- Construit en acier inox 18/10
- Capacité 5 plats / bacs Gastronorm GN1/1 (distance entre les guides de 65 mm)
- Illumination intérieure (n° 2 lampes)
- N° 2 ventilateurs pour une ventilation optimale (ventilation alternée)
- Supports latéraux porte-plats facilement démontables
- Equipé d'humidificateur (connexion eau ¾")

MERKMALE

- Aus 18/10 Inox-Stahl gebaut
- Fassungsvermögen 5 Pfannen / Gastronorm Behälter GN1/1 (Abstand zwischen den Schienen 65 mm)
- Innenbeleuchtung (nr. 2 Lampen)
- Nr. 2 Lüfräder zur optimalen Lüftung (Wechsellüftung)
- Leicht zerlegbare Seitenpfannenhalterungen
- Mit Befeuchter (Wasser Anschluß ¾")

CARACTERÍSTICAS

- Construido en acero inox 18/10
- Capacidad 5 bandejas/ bandejas Gastronorm GN 1/1 (distancia guías 65 mm)
- n° 2 lámparas de iluminación interna
- n° 2 ventiladores para una ventilación excelente (ventilación alterna)
- Soportes laterales porta-bandejas fáciles de desmontar
- Dotado de humidificador (unión agua ¾")



GOLOSO CHEF

Composto da due camere sovrapposte con capacità di 10 teglie / bacinelle Gastronorm GN1/1 (5 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.

Made up of two superposed chambers with capacity of 10 plates / Gastronorm trays GN1/1 (5 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.

Mod.

GOLOSO 10 CHEF



CARATTERISTICHE

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

CHARACTERISTICS

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

CARACTERISTIQUES

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

MERKMALE

- Aus 18/10 Inox-Stahl gebaut
- Fassungsvermögen 10 Pfannen / Gastronorm Behälter GN1/1 (5 in jeder Kammer) (Abstand zwischen den Schienen 65 mm)
- Innenbeleuchtung (nr. 2 Lampen in jeder Kammer)
- Nr. 2 Lüfter zur optimalen Lüftung in jeder Kammer (Wechsellüftung)
- Leicht zerlegbare Seitenpfannenhalterungen
- Grundmodell mit Heißluft

CARACTERÍSTICAS

- Construido en acero inox 18/10
- Capacidad 10 bandejas/ bandejas Gastronorm GN1/1 (5 bandejas por cámara) (distancia guías 65 mm)
- n° 2 lámparas de iluminación interna por cámara
- n° 2 ventiladores para una ventilación excelente por cámara (ventilación alterna)
- Soportes laterales porta-bandejas fáciles de desmontar
- Modelo base de convección



Deux chambres superposées avec capacité de 10 plats / bacs Gastronomorm (5 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.

Er besteht aus zwei überlappten Kammern mit Fassungsvermögen 10 Pfannen / Gastronomorm Behälter (5 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.

Formado por dos cámaras superpuestas con capacidad de 10 bandejas/ bandejas Gastronomorm GN1/1 (5 bandejas por cámara). De este modo es posible tener la capacidad de un horno más grande pero más conveniente y flexible gracias a la posibilidad de utilizar las 2 cámaras por separado ahorrando energía eléctrica. Además es posible cocer al mismo tiempo alimentos con exigencias de cocción diferentes.

Mod.

GOLOSO 10 CHEF-UM



CARATTERISTICHE

- Costruito in acciaio inox 18/10
- Capacità 10 teglie / bacinelle Gastronom GN1/1 (5 per camera) (distanza guide 65 mm)
- n° 2 lampade di illuminazione interna per camera
- n° 2 ventole per un'ottimale ventilazione per camera (ventilazione alternata)
- Supporti laterali portateglie facilmente smontabili
- Dotato di umidificatore (attacco acqua ¾")

CHARACTERISTICS

- Built in stainless steel 18/10
- Capacity 10 plates / Gastronom trays GN1/1 (5 for each chamber) (slides distance 65 mm)
- Internal light (no. 2 lamps for each chamber)
- No. 2 fans for a good ventilation for each chamber (alternated ventilation)
- Lateral plates-holders easy to be dismantled
- Equipped with humidifier (water connection ¾")

CARACTERISTIQUES

- Construit en acier inox 18/10
- Capacité 10 plats / bacs Gastronom GN1/1 (5 par chambre) distance entre les guides de 65 mm)
- Illumination intérieure (n° 2 lampes par chambre)
- N° 2 ventilateurs pour une ventilation optimale par chambre (ventilation alternée)
- Supports latéraux porte-plats facilement démontables
- Equipé d'humidificateur (connexion eau ¾")

MERKMALE

- Aus 18/10 Inox-Stahl gebaut
- Fassungsvermögen 10 Pfannen / Gastronom Behälter GN1/1 (5 in jeder Kammer) (Abstand zwischen den Schienen 65 mm)
- Innenbeleuchtung (nr. 2 Lampen in jeder Kammer)
- Nr. 2 Lüfter zur optimalen Lüftung in jeder Kammer (Wechsellüftung)
- Leicht zerlegbare Seitenpfannhalterungen
- Mit Befeuchter (Wasser Anschluß ¾")

CARACTERÍSTICAS

- Construido en acero inox 18/10
- Capacidad 10 bandejas/ bandejas Gastronom GN1/1 (5 bandejas por cámara) (distancia guías 65 mm)
- n° 2 lámparas de iluminación interna por cámara
- n° 2 ventiladores para una ventilación excelente por cámara (ventilación alterna)
- Soportes laterales porta-bandejas fáciles de desmontar
- Dotado de humidificador (unión agua ¾")

GOLOSO CHEF

Mod.

GOLOSO 5 CHEF-UM PR9



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 (ventilazione alternata)
- Supporti laterali portateglie facilmente smontabili
- Dotato di umidificatore (attacco acqua 3/4")
- Programmazione intuitiva della cottura
- 9 programmi
- Gestione elettronica dell'umidificazione

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 (alternated ventilation)
- Lateral plates-holders easy to be dismantled
- Equipped with humidifier (water connection 3/4")
- Intuitive cooking program
- 9 programs
- Humidifier with electronic control

CARACTERISTIQUES

- Construit en acier inox 18/10
- Capacité 5 plats / bacs Gastronorm GN1/1 (distance entre les guides de 65 mm)
- Illumination intérieure (n° 2 lampes)
- N° 2 ventilateurs pour une ventilation optimale (ventilation alternée)
- Supports latéraux porte-plats facilement démontables
- Equipé d'humidificateur (connexion eau 3/4")
- Programmation intuitive de cuisson
- 9 programmes
- Gestion électronique de l'humidification

MERKMALE

- Aus 18/10 Inox-Stahl gebaut
- Fassungsvermögen 5 Pfannen / Gastronorm Behälter GN1/1 (Abstand zwischen den Schienen 65 mm)
- Innenbeleuchtung (nr. 2 Lampen)
- Nr. 2 Lüfter zur optimalen Lüftung (Wechsellüftung)
- Leicht zerlegbare Seitenpfannenhalterungen
- Mit Befeuchter (Wasser Anschluß 3/4")
- Intuitive Programmierung des Backens
- 9 Programme
- Elektronische Ausführung der Befeuchtung

CARACTERÍSTICAS

- Construido en acero inox 18/10
- Capacidad 5 bandejas/ bandejas Gastronorm GN 1/1 (distancia guías 65 mm)
- n° 2 lámparas de iluminación interna
- n° 2 ventiladores para una ventilación excelente (ventilación alterna)
- Soportes laterales porta-bandejas fáciles de desmontar
- Dotado de humidificador (unión agua 3/4")
- Programación intuitiva de la cocción
- 9 programas
- Gestión electrónica de la humidificación



Mod.

GOLOSO 10 CHEF-UM PR9



CARATTERISTICHE

- Costruito in acciaio inox 18/10
- Capacità 10 teglie / bacinelle Gastronorm GN1/1 (5 per camera) (distanza guide 65 mm)
- n° 2 lampade di illuminazione interna per camera
- n° 2 ventole per un'ottimale ventilazione per camera (ventilazione alternata)
- Supporti laterali portateglie facilmente smontabili
- Dotato di umidificatore (attacco acqua 3/4")
- Programmazione intuitiva della cottura
- 9 programmi
- Gestione elettronica dell'umidificazione

CHARACTERISTICS

- Built in stainless steel 18/10
- Capacity 10 plates / Gastronorm trays GN1/1 (5 for each chamber) (slides distance 65 mm)
- Internal light (no. 2 lamps for each chamber)
- No. 2 fans for a good ventilation for each chamber (alternated ventilation)
- Lateral plates-holders easy to be dismantled
- Equipped with humidifier (water connection 3/4")
- Intuitive cooking program
- 9 programs
- Humidifier with electronic control

CARACTERISTIQUES

- Construit en acier inox 18/10
- Capacité 10 plats / bacs Gastronorm GN1/1 (5 par chambre) distance entre les guides de 65 mm)
- Illumination intérieure (n° 2 lampes par chambre)
- N° 2 ventilateurs pour une ventilation optimale par chambre (ventilation alternée)
- Supports latéraux porte-plats facilement démontables
- Equipé d'humidificateur (connexion eau 3/4")
- Programmation intuitive de cuisson
- 9 programmes
- Gestion électronique de l'humidification

MERKMALE

- Aus 18/10 Inox-Stahl gebaut
- Fassungsvermögen 10 Pfannen / Gastronorm Behälter GN1/1 (5 in jeder Kammer) (Abstand zwischen den Schienen 65 mm)
- Innenbeleuchtung (nr. 2 Lampen in jeder Kammer)
- Nr. 2 Lüfträder zur optimalen Lüftung in jeder Kammer (Wechsellüftung)
- Leicht zerlegbare Seitenpfannenhalterungen
- Mit Befeuchter (Wasser Anschluß 3/4")
- Intuitive Programmierung des Backens
- 9 Programme
- Elektronische Ausführung der Befeuchtung

CARACTERÍSTICAS

- Construido en acero inox 18/10
- Capacidad 10 bandejas/ bandejas Gastronorm GN1/1 (5 bandejas por cámara) (distancia guías 65 mm)
- n° 2 lámparas de iluminación interna por cámara
- n° 2 ventiladores para una ventilación excelente por cámara (ventilación alterna)
- Soportes laterales porta-bandejas fáciles de desmontar
- Dotado de humidificador (unión agua 3/4")
- Programación intuitiva de la cocción
- 9 programas
- Gestión electrónica de la humidificación

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

Puerta con doble cristal

- el vidrio externo se mantiene frío gracias al paso de aire entre los dos cristales
- separable para una fácil limpieza



- 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



- Per tutti i modelli, a richiesta, è possibile avere la cappa da appoggio in acciaio inox 18/10 con filtri inox in rete stirata (senza motore).
Per tutte le cappe è possibile inoltre avere il kit motore a 4 velocità.
- Hood in stainless steel 18/10 with inox stretched filters (without motor) available for all models, on request.
Motor kit 4 speeds available for all the hoods.
- Hotte d'appui en acier inox 18/10 avec filtres inox en filet étiré (sans moteur) disponible pour tous les modèles, sur demande.
Possibilité aussi d'avoir le kit moteur 4 vitesses pour toutes les hottes.
- Abzugshaube aus 18/10 Inox-Stahl mit Strecknetzinoxfiltern (ohne Motor) verfügbar für alle Modelle auf Anfrage.
Motorsatz mit 4 Geschwindigkeiten zur Verfügung für alle Abzugshauben auf Anfrage.
- Para todos los modelos, bajo petición, es posible tener la campana apoyada de acero inox 18/10 con filtros inox de red estirada (sin motor).
Para todas las campanas también es posible tener el kit motor de 4 velocidades.

GOLOSO CHEF

Optionals

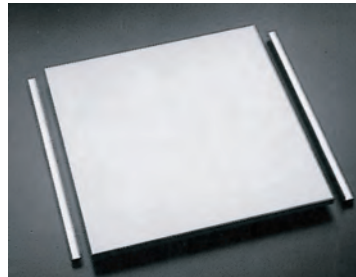


- Per tutti i modelli è disponibile il mobiletto a giorno con ruote, attrezzabile con il ripiano intermedio, la griglia interna porta teglie (capienza 22 teglie / bacinelle Gastronorm GN1/1 per GOLOSO 5 CHEF e capienza 12 teglie / bacinelle Gastronorm GN1/1 per GOLOSO 10 CHEF), le chiusure laterali e i vetri anteriori.
- For all models it is available the open cupboard on wheels with intermediate shelf, internal grid for plates (capacity 22 plates / Gastronorm trays GN1/1 for GOLOSO 5 CHEF, capacity 12 plates / Gastronorm trays GN1/1 for GOLOSO 10 CHEF), lateral grippings and front glasses.
- Pour toutes les modèles il est disponible le meuble avec roues qui peut être aussi équipé d'un rayon intermédiaire, d'une grille intérieure porte-plats (capacité 22 plats / bacs Gastronorm GN1/1 pour GOLOSO 5 CHEF, capacité 12 plats / bacs Gastronorme GN1/1 pour GOLOSO 10 CHEF), de fermetures latérales et de vitres antérieures.
- Für alle Modelle, auf Anfrage: offener Schrank mit Rädern, Zwischenablage, innerer Rostpfanne (Fassungsvermögen 22 Pfannen / Gastronorm Behälter GN1/1 für GOLOSO 5 CHEF, Fassungsvermögen 12 Pfannen / Gastronorm Behälter GN1/1 für GOLOSO 10 CHEF), Seitenverschlüssen und Frontscheiben.
- Para todos los modelos, está disponible el mueble abierto con ruedas, que se puede equipar con la balda intermedia, la rejilla interna porta bandejas (capacidad 22 bandejas/ bandejas Gastronorm GN1/1 para GOLOSO 5 CHEF y capacidad 12 bandejas/ bandejas Gastronorm GN1/1 para GOLOSO 10 CHEF), los cierres laterales y los cristales delanteros.

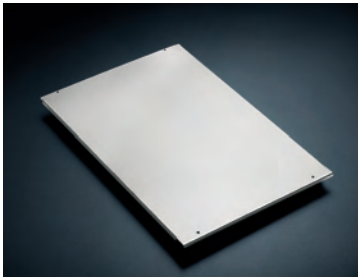
Optionals



- Griglia interna portateglie (per Mobiletto)
- Internal grid for plates (for Cupboard)
- Grille intérieure porte-plats (pour Meuble)
- Innere Rostpfanne (für Offener Schrank)
- Rejilla interna porta-bandejas (para Mueble)



- Ripiano intermedio (per Mobiletto)
- Intermediate shelf (for Cupboard)
- Étagère intermédiaire (pour Meuble)
- Zwischenablage (für Offener Schrank)
- Balda intermedia (para Mueble)



- Chiusura laterale (per Mobiletto)
- Lateral gripping (for Cupboard)
- Fermeture latérale (pour Meuble)
- Seitenverschluß (für Offener Schrank)
- Cierre lateral (para Mueble)



- Vetri anteriori (per Mobiletto)
- Front glasses (for Cupboard)
- Vitres antérieures (pour Meuble)
- Frontscheiben (für Offener Schrank)
- Cristales anteriores (para Mueble)

GOLOSO CHEF

Optionals



- Cavalletto in acciaio inox su ruote e ripiano intermedio per GOLOSO 5 CHEF
- Stainless steel inox stand on wheels with intermediate shelf for GOLOSO 5 CHEF
- Chevalet en acier inox sur roues avec rayon intermédiaire pour GOLOSO 5 CHEF
- Untergestell aus Inox-Stahl mit Zwischenablage und Rädern für GOLOSO 5 CHEF
- Caballete de acero inox sobre ruedas y balda intermedia para GOLOSO 5 CHEF

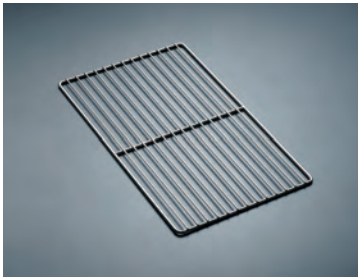
Optionals



- Bacinella Gastronorm GN1/1 H=20 mm
- Gastronorm tray GN1/1 H=20 mm
- Bac Gastronom GN1/1 H=20 mm
- Gastronorm Behälter GN1/1 H=20 mm
- Bandeja Gastronorm GN1/1 H=20 mm



- Bacinella Gastronorm GN1/1 H=40 mm
- Gastronorm tray GN1/1 H=40 mm
- Bac Gastronom GN1/1 H=40 mm
- Gastronorm Behälter GN1/1 H=40 mm
- Bandeja Gastronorm GN1/1 H=40 mm



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

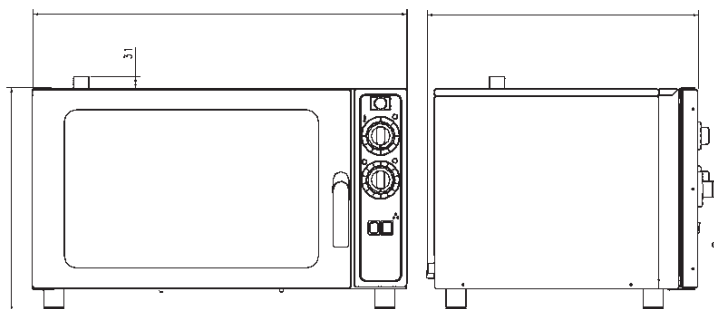


- Supporto teglie per trasformazione in GOLOSO BAKE
- Plates support to convert into GOLOSO BAKE
- Support plats pour transformation en GOLOSO BAKE
- Pfannenhalterung zur GOLOSO BAKE
- Soporte bandejas para transformación en GOLOSO BAKE

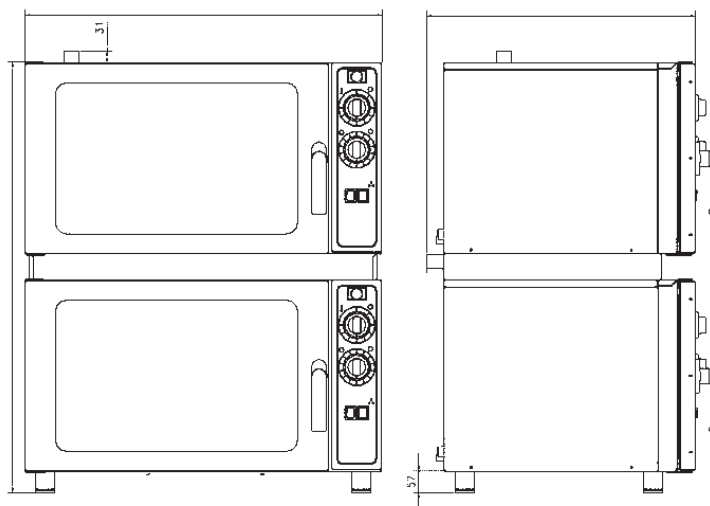
GOLOSO CHEF

TECHNICAL INFO

Forno elettrico a convezione - Electrical convection oven - Four électrique à convection - Elektro-Heißluft-Ofen - Horno eléctrico de convección



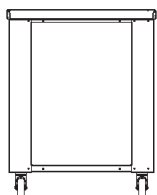
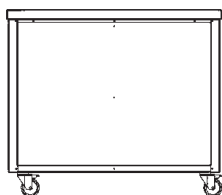
Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
GOLOSO 5 CHEF	935 mm	680 mm	560 mm	0°C - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 61
GOLOSO 5 CHEF-UM	935 mm	680 mm	560 mm	0°C - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 61
GOLOSO 5 CHEF-UM PR9	935 mm	680 mm	560 mm	0°C - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	5,3 KW	kg 61



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 10 CHEF	935 mm	705 mm	1130 mm	0°C - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 140
GOLOSO 10 CHEF-UM	935 mm	705 mm	1130 mm	0°C - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 140
GOLOSO 10 CHEF-UM PR9	935 mm	705 mm	1130 mm	0°C - 280°C	230V 3~ / 400V 3N~	10,6 KW	kg 140

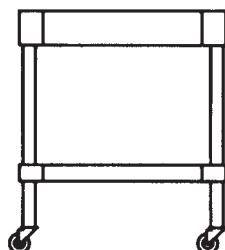
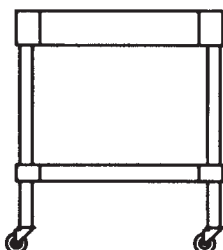
TECHNICAL INFO

Mobiletto per - Cupboard for - Meuble pour - Offener Schrank für - Mueble para



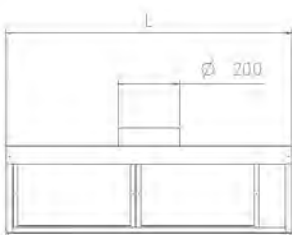
Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Capacità teglie Plates capacity Capacité plats Fassungvermögen Capacidad bandejas	Peso Weight Poids Gewicht Peso
GOLOSO 5 CHEF	935 mm	650 mm	1190 mm	22 (600x400 mm)	kg 42
GOLOSO 10 CHEF	935 mm	650 mm	790 mm	12 (600x400 mm)	kg 32

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 5 CHEF	1008 mm	660 mm	1100 mm	kg 30

Cappa per - Hood for - Hotte pour - Abzugshaube für - Campana para



Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	N. Filtri Filters Nr. N. Filtres Filter Nr. N. Filtros	Peso Weight Poids Gewicht Peso
GOLOSO 5 CHEF	935 mm	815 mm	285 mm	2	kg 27
GOLOSO 10 CHEF	935 mm	870 mm	285 mm	2	kg 27



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.