



- Griglie a pietra lavica a gas
- Gas lava rock grills
- Grils à pierre volcanique à gaz
- Gas Lavasteingrillgeräte
- Parrillas de piedra lávica de gas



Made in Italy

La cottura dei cibi con griglia a pietra lavica ripropone antichi metodi di cottura con risultati di sapore impareggiabili.

Cooking food with a Lava rock grill combines traditional cooking methods with great taste.

Mod.

I-47



CARATTERISTICHE

- Costruita in acciaio inox
- Grigliato di cottura "universale" (carne / pesce / verdure)
- Sassi in pietra lavica inesauribile per una migliore uniformità di cottura
- Alzate per variare la distanza del grigliato di cottura dalla pietra lavica
- Vaschetta raccogligrasso estraibile

CHARACTERISTICS

- Made up of stainless steel
- Universal cooking grid (meat / fish / vegetables)
- Inexhaustible lava rocks for a better cooking uniformity
- Lifting up mechanisms to change the distance between cooking grill and lava rock
- Pull-out fat collecting tray

CARACTERISTIQUES

- Construits en acier inox
- Grille de cuisson système "universel" (viande / poisson / légumes)
- Pierre volcanique inépuisable pour une meilleure uniformité de cuisson
- Leviers pour le réglage de la distance entre la grille de cuisson et la pierre volcanique
- Tiroir amovible pour récupération des déchets et des graisses

Mod.

I-47 MOB



MERKMALE

- Edelstahlgerüst
- Universeller Grillrost (Fleisch / Fisch / Gemüse)
- Unerschöpfliche Lavasteine für gleichmäßigeres Grillen
- Erhebungen zum Änderung der Entfernung des Grillrostes von den Lavasteinen
- Ausziehbarer Behälter zur Fettansammlung

CARACTERÍSTICAS

- Construida en acero inox
- Rejilla de cocción "universal" (carne / pescado / verduras)
- Piedras lávicas inagotables para una mejor uniformidad de cocción
- Mecanismo de elevación para variar la distancia de la rejilla de cocción de la piedra lávica
- Bandeja recoge grasa extraíble

La cuisson de la nourriture par le gril à pierre volcanique propose d'anciennes méthodes de cuisson avec d'incomparables résultats de saveur.

Das Grillen der Gerichte mit unserem Lavasteingrillgeräte vereinigt die traditionellen Grillmethoden mit einem unvergleichlichem Geschmack.

La cocción de los alimentos con parrilla de piedra lávica repropone métodos de cocción antiguos con resultados de sabor inigualable.

Mod.

I-65



VANTAGGI

- Cottura naturale e genuina, meno grassi e più sapore nei cibi
- Veloce nella preparazione
- Economica, costante e uniforme nella resa

ADVANTAGES

- Natural and genuine cooking, less fat and more taste for food
- Fast preparation
- Cheap, steady and uniform performance

AVANTAGES

- Cuisson naturelle, moins de graisses et plus de saveur dans la nourriture
- Rapide dans la préparation
- Economique, constant et uniforme dans le rendement

Mod.

I-65 MOB



VORTEILE

- Natürliches und gesundes Kochen, weniger Fett und mehr Geschmack der Gerichte
- Schnelle Vorbereitung
- Günstig, ständige und gleichmäßige Leistung

VENTAJAS

- Cocción natural y genuina, menos grasas y más sabor en los alimentos
- Rápida de preparar
- Económica, con un rendimiento constante y uniforme

Mod.

I-70 MOB



Mod.

I-80/900 MOB



Mod.

I-80/P



Mod.

I-80 MOB/P



Mod.

I-120



Mod.

I-120 MOB



La nuova forma del progresso
 The new shape of progress
 La nouvelle forme du progrès
 Die neue Form des Fortschrittes
 La nueva forma del progreso



- Eliminazione totale delle fiamme e riduzione dei fumi di cottura. Riduzione di tempo e di costi di manutenzione
- Total flames elimination and cooking steam lowering. Reduction of maintenance time and costs
- Complète élimination des flammes et réduction des fumées de cuisson. Réduction du temps et des coûts d'entretien
- Komplette Flammenbeseitigung und Reduzierung des Kochenqualmes. Reduzierung der Wartungszeit-und- kosten
- Eliminación total de las llamas y reducción de los humos de cocción. Reducción de tiempo y costes de mantenimiento

- Miglior resa a minor costo
- Better performance at lower cost
- Meilleur rendement à moindre cout
- Höhere Leistung bei niedrigeren Kosten
- Mayor rendimiento al menor costo

- Unico grigliato per tutte le cotture
- One grid for all cookings
- Unique grille pour toutes les cuissons
- Einziger Grillrost für alle Speisen
- Rejilla única para todas las cocciones

Optionals



- Grigliato di cottura carne
- Meat cooking grid
- Grille de cuisson pour viande
- Fleisch Grillrost
- Rejilla de cocción carne



- Grigliato di cottura pesce
- Fish cooking grid
- Grille de cuisson pour poisson
- Fisch Grillrost
- Rejilla de cocción pescado



- Grigliato di cottura universale
- Universal cooking grid
- Grille de cuisson universel
- Universal Grillrost
- Rejilla de cocción universal

Optionals



- Grigliato di cottura misto (carne/pesce) (solo per mod. 80 e 120)
- Mixed cooking grid (meat/fish) (only for mod. 80 and 120)
- Grille de cuisson mixte (viande/poisson) (seulement pour mod. 80 et 120)
- Kombination-Grillrost (Fleisch/Fisch) (nur für Mod. 80 und 120)
- Rejilla de cocción mixta (carne/pescado) (solo para mod. 80 y 120)



- Grigliato di cottura misto universale (universale/pesce) (solo per mod. 80 e 120)
- Universal mixed cooking grid (universal/fish) (only for mod. 80 and 120)
- Grille de cuisson mixte universel (universel/poisson) (seulement pour mod. 80 et 120)
- Universale Kombination-Grillrost (Universal/Fisch) (nur für Mod. 80 und 120)
- Rejilla de cocción mixta universal (universal/pescado) (solo para mod. 80 y 120)



- Spazzola per pulizia grigliato
- Cooking grill cleaning brush
- Broche pour le nettoyage de la grille
- Bürste zur Grillrostreinigung
- Cepillo para limpiar la rejilla



- Raschietto per grigliato universale
- Scraper for universal cooking grill
- Grattoir pour grille système "universel"
- Schaber für den universellen Grillrost
- Rascador para rejilla universal

Optionals



- Paletta
- Small shovel
- Palette
- Schaufel
- Paleta



- Pietra lavica
- Lava rock
- Pierre volcanique
- Lavasteine
- Piedra lávica

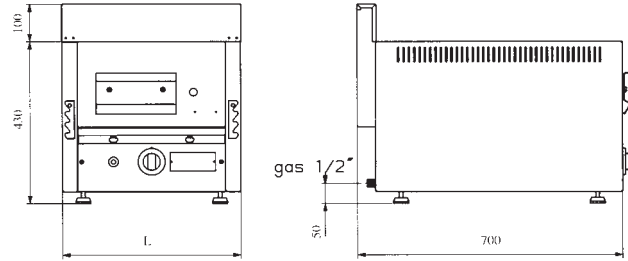


- Chiusura posteriore
(per modelli a mobile)
- Rear panel
(for models with cupboard)
- Panneau arrière
(pour modèles sur meubles)
- Rücktafel
(für Modelle mit Schrank)
- Cierre trasero
(para modelos con mueble)



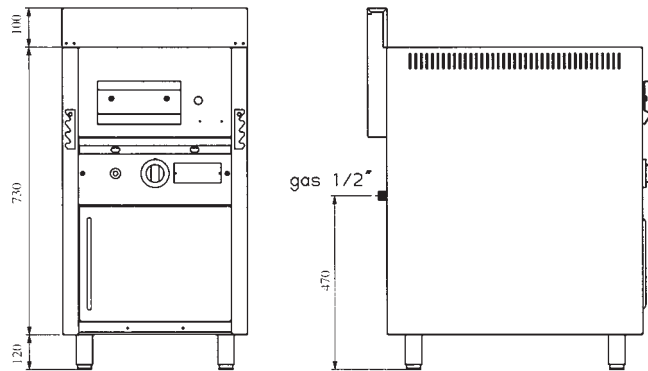
- Portine anteriori
(per modelli a mobile)
- Front doors
(for models with cupboard)
- Portes antérieures
(pour modèles sur meubles)
- Vordere Türen
(für Modelle mit Schrank)
- Puertas delanteras
(para modelos con mueble)

TECHNICAL INFO



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza L Width L Largeur L Breite L Anchura L	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza * Height * Hauteur * Höhe * Altura *	Grigliato di cottura Cooking surface Surface de cuisson Grillrost Rejilla de cocción	Superficie utile di cottura Usable cooking surface Surface utile de cuisson Benutzbare Grillfläche Superficie útil de cocción	Bruciatori Burners Brûleurs Brenner Quemadores	Consumo gas - Gas consumption Consommation gaz - Gasverbrauch Consumo gas		Potenza calorifica Calorific value Puissance calorifique Heizwert Potencia calorífica	Peso Weight Poids Gewicht Peso
							GPL LPG Gaz liquide Flussiggas GPL	Metano Natural gas Gaz naturel Erdgas Metano		
I-47	470 mm	700 mm	430 mm	365x535 mm	340x470 mm	1	1,030 kg/h	1,375 m³/h	13 KW	kg 50
I-65	650 mm	700 mm	430 mm	550x535 mm	520x470 mm	1	1,030 kg/h	1,375 m³/h	13 KW	kg 61
I-80/P	800 mm	700 mm	430 mm	695x535 mm	670x470 mm	2	1,380 kg/h	1,850 m³/h	17,5 KW	kg 74
I-120	1200 mm	700 mm	430 mm	1095x535 mm	1070x470 mm	2	2,060 kg/h	2,750 m³/h	26 KW	kg 104

* Altezza con fumaio 530 mm - * Height with funnel 530 mm - * Hauteur avec ramasse-fumée 530 mm - * Höhe mit Rauchfang 530 mm - * Altura con la chimenea 530 mm



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza L Width L Largeur L Breite L Anchura L	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza * Height * Hauteur * Höhe * Altura *	Grigliato di cottura Cooking surface Surface de cuisson Grillrost Rejilla de cocción	Superficie utile di cottura Usable cooking surface Surface utile de cuisson Benutzbare Grillfläche Superficie útil de cocción	Bruciatori Burners Brûleurs Brenner Quemadores	Consumo gas - Gas consumption Consommation gaz - Gasverbrauch Consumo gas		Potenza calorifica Calorific value Puissance calorifique Heizwert Potencia calorífica	Peso Weight Poids Gewicht Peso
							GPL LPG Gaz liquide Flussiggas GPL	Metano Natural gas Gaz naturel Erdgas Metano		
I-47 MOB	470 mm	700 mm	850 mm	365x535 mm	340x470 mm	1	1,030 kg/h	1,375 m³/h	13 KW	kg 58
I-65 MOB	650 mm	700 mm	850 mm	550x535 mm	520x470 mm	1	1,030 kg/h	1,375 m³/h	13 KW	kg 70
I-70 MOB	700 mm	700 mm	850 mm	550x535 mm	520x470 mm	1	1,030 kg/h	1,375 m³/h	13 KW	kg 71
I-80 MOB/P	800 mm	700 mm	850 mm	695x535 mm	670x470 mm	2	1,380 kg/h	1,850 m³/h	17,5 KW	kg 90
I-80/900 MOB	800 mm	900 mm	850 mm	695x535 mm	670x470 mm	2	1,380 kg/h	1,850 m³/h	17,5 KW	kg 95
I-120 MOB	1200 mm	700 mm	850 mm	1095x535 mm	1070x470 mm	2	2,060 kg/h	2,750 m³/h	26 KW	kg 118

* Altezza con fumaio 950 mm - * Height with funnel 950 mm - * Hauteur avec ramasse-fumée 950 mm - * Höhe mit Rauchfang 950 mm - * Altura con la chimenea 950 mm



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.