



# PIZZA-CB

- Forni pizza elettrici
- Electrical pizza ovens
- Fours à pizza électriques
- Elektro-Pizza-Öfen
- Hornos pizza eléctricos



Made in Italy

Forni pizza elettrici con piano di cottura in pietra lavica.

Electrical pizza ovens with lava rock cooking base.

# PIZZA-CB

Mod.

## 4-PIZZA-CB 500



Mod.

## 4-PIZZA-CB



Mod.

## 4-PIZZA-CB-VI



### CARATTERISTICHE

- Piano di cottura in pietra lavica (lastre spessore 20 mm)
- Cottura diretta al suolo o in teglia
- Termostato di regolazione della temperatura
- Regolazione indipendente della resistenze del cielo e della platea
- Resistenze corazzate nel cielo e nella platea
- Temperatura 0°- 450°C
- Termostato di sicurezza a pannello
- Sportello ergonomico a battente incernierato in basso
- Sportello con vetro (solo per la versione VI)
- Illuminazione interna (solo per la versione VI)

### CHARACTERISTICS

- Lava rock cooking base (slab thickness mm 20)
- Cooking with or without baking-pan
- Thermostat for temperature regulation
- Independent resistances regulation of the top and of the bed
- Armour-plated resistances in the top and in the bed
- Temperature 0°- 450°C
- Safety thermostat
- Flap door with window
- Door with glass (only for VI version)
- Internal lighting (only for VI version)

### CARACTERISTIQUES

- Plan de cuisson en pierre laviqve (épaisseur mm 20)
- Cuisson directe sur la pierre laviqve ou dans des plaques
- Thermostat de réglage température
- Réglage indépendant des résistances dans la partie supérieure (voûte) et dans celle inférieure (sole)
- Résistances cuirassées dans la partie supérieure et dans celle inférieure
- Température 0°- 450°C
- Thermostat de sécurité
- Porte d'enfournement abattante
- Porte vitrée (seulement pour la version VI)
- Eclairage intérieur (seulement pour la version VI)

### MERKMALE

- Kammerboden aus Lavasteinplatten (Lavasteinplattendicke 20 mm)
- Backen mit oder ohne Backblech möglich
- Thermostat zur Temperaturregulierung
- Unabhängige Regulierung für obere und untere Kammerheizungen
- Gussgekapselte Heizungen im Ober- und Unterteil
- Temperatur 0°- 450°C
- Sicherheitsthermostat
- Tür mit Flügel unten
- Glastür (nur für VI Ausführung)
- Innenbeleuchtung (nur für VI Ausführung)

### CARACTERÍSTICAS

- Placa de cocción de piedra lávica (losas espesor 20 mm)
- Cocción directa en la piedra o la bandeja
- Termostato de regulación de la temperatura
- Regulación independiente de la resistencias de la parte alta (cielo) y baja (suelo)
- Resistencias blindadas en el cielo y el suelo
- Temperatura 0°- 450°C
- Termostato de seguridad de panel
- Puerta ergonómica batiente de apertura inferior
- Puerta con cristal (solo para la versión VI)
- Iluminación interna (solo para la versión VI)

Fours à pizza électriques avec plan de cuisson en pierre lavique.

Elektro-Pizza-Öfen mit Kammerboden aus Lavasteinplatten.

Hornos pizza eléctricos con placa de cocción de piedra lávica.

Mod.

## 8-PIZZA-CB 4TER



Mod.

## 8-PIZZA-CB 4TVI



# PIZZA-CB

Mod.

PIZZA-CB 700x700



Mod.

PIZZA-CB 700x700-VI



Mod.

# PIZZA-CB 700x700x2



Mod.

# PIZZA-CB 700x700x2-VI



# PIZZA-CB

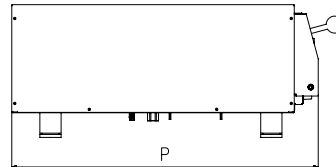
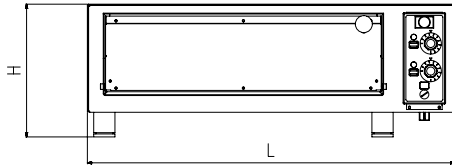
## Optionals



- Per tutti i modelli, a richiesta, è possibile avere il cavalletto con ruote e ripiano intermedio
- On request: demountable stainless steel stand on wheels and intermediate shelf for all models
- Chariot démontable en inox avec roulettes et étagère intermédiaire disponible à la demande pour tous les modèles
- Auf Anfrage, für alle Modelle, Inox Untergestell mit Rädern und Zwischenablage
- Para todos los modelos, bajo petición, es posible tener el caballete con ruedas y balda intermedia

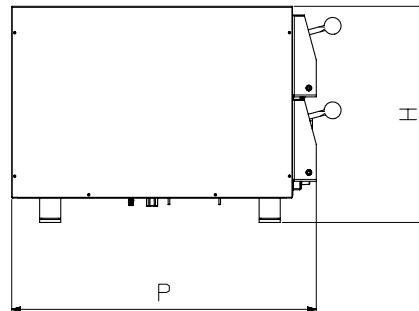
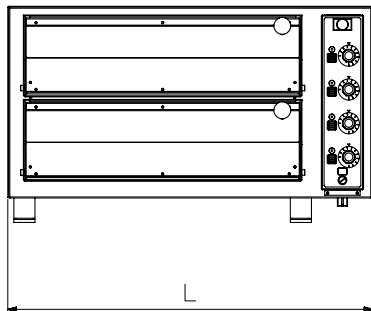
## TECHNICAL INFO

### Forno pizza elettrico - Electrical pizza oven - Four à pizza électrique - Elektro-Pizza-Öfen - Horno pizza eléctrico



\* ø pizza 25 cm / ø pizza 25 cm / ø pizza 25 cm / ø Pizza 25 cm  
 \*\* ø pizza 30 cm / ø pizza 30 cm / ø pizza 30 cm / ø Pizza 30 cm

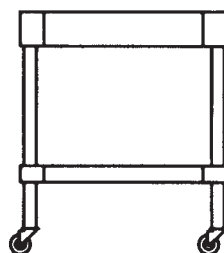
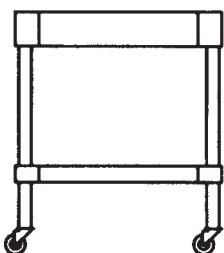
Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza L Width L Largeur L Breite L Anchura L	Profondità P Depth P Profondeur P Tiefe P Profundidad P	Altezza H Height H Hauteur H Höhe H Altura H	N. Camere N. Chambers N. Chambres N. Kammern N. Cámaras	Larghezza camera Chamber width Largeur chambre Kammerbreite Anchura cámara	Profondità camera Chamber depth Profondeur chambre Kammertiefe Profundidad cámara	Altezza camera Chamber height Hauteur chambre Kammerhöhe Altura cámara	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
4-PIZZA-CB 500 *	750 mm	620 mm	280 mm	1	505 mm	520 mm	110 mm	230V~/230V 3~/400V 3N~	3 KW	kg 48
4-PIZZA-CB **	870 mm	720 mm	280 mm	1	625 mm	620 mm	110 mm	230V~/230V 3~/400V 3N~	4 KW	kg 56
4-PIZZA-CB-VI **	870 mm	720 mm	280 mm	1	625 mm	620 mm	110 mm	230V~/230V 3~/400V 3N~	4 KW	kg 56
PIZZA-CB 700x700	970 mm	820 mm	370 mm	1	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~/400V 3N~	4,8 KW	kg 78
PIZZA-CB 700x700-VI	970 mm	820 mm	370 mm	1	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~/400V 3N~	4,8 KW	kg 78



\*\* ø pizza 30 cm / ø pizza 30 cm / ø pizza 30 cm / ø Pizza 30 cm

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza L Width L Largeur L Breite L Anchura L	Profondità P Depth P Profondeur P Tiefe P Profundidad P	Altezza H Height H Hauteur H Höhe H Altura H	N. Camere N. Chambers N. Chambres N. Kammern N. Cámaras	Larghezza camera Chamber width Largeur chambre Kammerbreite Anchura cámara	Profondità camera Chamber depth Profondeur chambre Kammertiefe Profundidad cámara	Altezza camera Chamber height Hauteur chambre Kammerhöhe Altura cámara	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
8-PIZZA-CB 4TER **	870 mm	720 mm	480 mm	2	625 mm	620 mm	110 mm	230V 3~/400V 3N~	8 KW	kg 82
8-PIZZA-CB 4TVI **	870 mm	720 mm	480 mm	2	625 mm	620 mm	110 mm	230V 3~/400V 3N~	8 KW	kg 82
PIZZA-CB 700x700x2	970 mm	820 mm	625 mm	2	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~/400V 3N~	9,6 KW	kg 155
PIZZA-CB 700x700x2-VI	970 mm	820 mm	625 mm	2	700 mm	700 mm	150 mm	230V 3~/400V 3N~	9,6 KW	kg 155

### Cavalletto con ruote per - Stand with wheels for - Chariot avec roues pour - Untergestell mit Rädern für - Caballete con ruedas 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
4-PIZZA-CB 500	750 mm	620 mm	960 mm	kg 21
4-PIZZA-CB	870 mm	720 mm	960 mm	kg 31
PIZZA-CB 700x700	990 mm	805 mm	960 mm	kg 35
8-PIZZA-CB	870 mm	720 mm	905 mm	kg 29
PIZZA-CB 700x700x2	990 mm	805 mm	905 mm	kg 32



Made in Italy

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

**Phone**  
+39.035.499491  
**Fax**  
+39.035.907545

[www.cb-italy.com](http://www.cb-italy.com)  
[info@cb-italy.com](mailto: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.