



Girarrosto elettrico ventilato con tecnologia a infrarossi
 Electrical ventilated chicken-spit with infrared technology
 Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge
 Ventilierter Elektro-Hähnchengrill mit Infrarot-Technologie
 Asador eléctrico ventilado con tecnología por infrarrojos

Serie
 Line
 Série
 Modell
 Serie

Cod. 14100974 - **CHICKEN MASTER 35**
SELF CLEANING*

Cod. 14080567 - Industry 4.0



Nr. 35



Nr. 7

 auto-cooking

 self-cleaning innovation®

chicken master



Caratteristiche e vantaggi

- Doppio flusso d'aria circolante con tecnologia di cottura a infrarossi
- Sistema CB Auto Cooking in grado di offrire i migliori risultati in termini di sapore e consistenza
- Movimento a singola rotazione con attrezzi a forchetta lunga e altri attrezzi
- Programmi che facilitano l'utilizzo e garantiscono una qualità costante
- Posizionabile ovunque grazie alla cappa autonoma aspirante (optional)
- Con lance di lavaggio CB Self-Cleaning Innovation

Characteristics and advantages

- Double circulating air flow with infrared cooking technology
- CB Auto Cooking System that offers the best results in terms of flavour and texture
- Single rotation movement with long fork tools and other tools
- Programmes that facilitate use and guarantee constant quality
- Can be positioned anywhere thanks to its ventless extractor hood (optional)
- With CB Self-Cleaning Innovation washing nozzles

Caractéristiques et avantages

- Double circulation d'air et technologie de cuisson à infrarouge
- Système CB Auto Cooking capable d'offrir les meilleurs résultats en termes de saveur et de texture
- Mouvement à rotation simple avec outillages deux piques pour poulets et d'autres accessoires
- Programmes qui facilitent l'utilisation et garantissent une qualité constante
- Il peut être positionné n'importe où avec la hotte autonome (en option)
- Avec lances de lavage CB Self-Cleaning Innovation

Merkmale und Vorteile

- Doppel-Umluftstrom mit Infrarot-Heiztechnologie
- CB Auto-Cooking Korrektur zur Sicherstellung des besten Garergebnisses
- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen, Spießkörben
- Programmierbar für einfachstes Handling und konstant gleichbleibende Qualität
- Dank der autonomen Dunstabzugshaube beliebig positionierbar (optional)
- Einzelne Spieß-Drehbewegung mit langen Gabelspießen, Spießkörben
- Serienmäßig mit CB Self-Cleaning Innovation

Características y ventajas

- Circulación doble de aire y tecnología de cocción por infrarrojos
- Sistema CB Auto Cooking que ofrece los mejores resultados en cuanto a sabor y textura
- Movimiento de rotación simple con utensilios de pincho largo y otros accesorios de cocción
- Programas que facilitan el uso y aseguran una calidad constante
- Se puede colocar en cualquier lugar con una campana extractora autónoma (opcional)
- Con lanzas de lavado CB Self-Cleaning Innovation

* 7 Attrezzi a forchetta lunga in dotazione
 * 7 long fork tools included
 * 7 outillages deux piques pour poulets, en dotation
 * Inklusive 7 Hähnchenspieße
 * Incluidos 7 utensilios de pincho largo





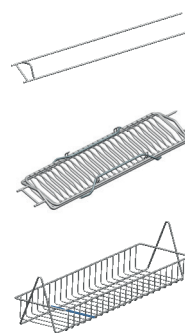
chicken master

Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und- spieße
Utensilios

Attrezzo a forchetta lunga
 Long fork tools
 Outillage deux piques pour poulets
 Langer Spieß für Hähnchen
 Utensilio de pincho largo

Attrezzo gabbia bombata
 Convex cage tool
 Outillage cage bombée
 Gewölbter Butterfly-Flachkorb
 Utensilio caja convexa

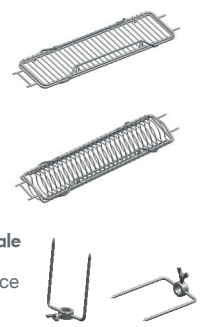
Cestello per arrosti
 Basket grid
 Balancelle panier
 Hängekorb
 Cesta para asado



Attrezzo gabbia piatta
 Flat cage tool
 Outillage cage plate
 Butterfly-Korb
 Utensilio caja plana

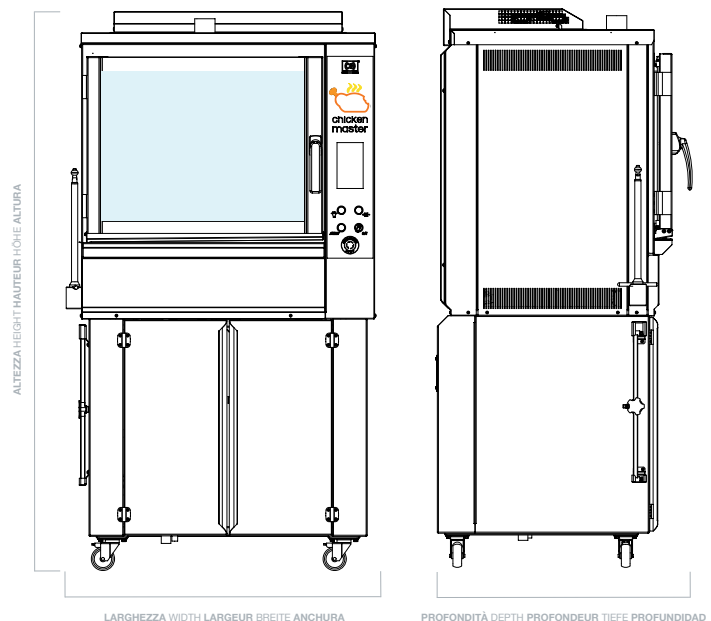
Attrezzo per arrosto Ø 100 mm
 Tool for roast Ø 100 mm
 Outillage pour rôtir Ø 100 mm
 Spießkorb für Braten, Ø 100 mm
 Utensilio para asado, Ø 100 mm

Coppia di forchettoni per asta centrale
 Clamps set for central tool
 Set outillages centrales grosse pièce
 Gabelset für Mittelwerkzeug
 Set pinchos para barra central



Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	32 A (3P+N+T)	
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 21 A Max. Current 21 A Courant max. 21 A Max. Strom 21 A Corriente máx. 21 A	
Collegamento idrico Water connection Raccordement d'eau Wasseranschluss Conexión de agua	Attacco 3/4" Temperatura 5 - 35°C Durezza ≤ 40° F Portata ≥ 18 l/min Water connection 3/4" Temperature 5 - 35°C Water hardness ≤ 40° F Flow of water ≥ 18 l/min Raccordement d'eau 3/4" Température 5 - 35°C Dureté de l'eau ≤ 40° F Débit d'eau ≥ 18 l/min	Wasseranschluss 3/4" Temperatur 5 - 35°C Wasserhärte ≤ 40° F Wasserfluss ≥ 18 l/min Conexión de agua 3/4" Temperatura 5 - 35°C Dureza del agua ≤ 40° F Flujo de agua ≥ 18 l/min
Dimensione scarichi Sewage pipe size Taille du tuyau d'égout Größe Abwasserleitung Tamaño de la tubería de aguas residuales	Acqua Ø 32 mm Portata scarico ≥ 10 l/min Water Ø 32 mm Discharge flow rate ≥ 10 l/min De l'eau Ø 32 mm Débit de décharge ≥ 10 l/min	Wasser Ø 32 mm Durchflussmenge ≥ 10 l/min Agua Ø 32 mm Caudal en descarga ≥ 10 l/min
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1	
Nota Note Note Hinweis Nota	Cavo Ethernet (Industry 4.0) Ethernet cable (Industry 4.0) Câble Ethernet (Industry 4.0) Ethernet-Kabel (Industry 4.0) Cable Ethernet (Industry 4.0)	



ATTENZIONE: al fine di evitare collisioni e conseguenti danni per l'apparecchiatura, in caso di utilizzo contemporaneo di cestelli di tipo basculante ad altri tipi di attrezzi non basculanti, è necessario lasciare vuoto uno spazio prima ed uno dopo ciascun cestello basculante! **NOTA:** in questo caso non sarà più possibile sfruttare la capienza totale di cottura della macchina.

WARNING: In order to avoid collisions and consequent damage to the equipment, when using tilting baskets at the same time as other types of non-tilting tools, it is necessary to leave one space empty either before and after each tilting basket! **NOTE:** In this case it will no longer be possible to use the total cooking capacity of the machine.

ATTENTION: afin d'éviter des collisions et d'endommager l'équipement, en cas d'utilisation simultanée d'outillages basculants avec d'autres non basculants, il est nécessaire de laisser un espace vide avant et après chaque outillage basculant! **REMARQUE:** dans ce cas, il ne sera plus possible de profiter de la capacité de cuisson totale de la machine.

ACHTUNG: Um einen Zusammenstoß und nachfolgende Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es bei gleichzeitiger Verwendung von Hängekörben mit anderen Garbehältern erforderlich, vor und nach jedem Hängekorb einen Platz frei zu lassen! **HINWEIS:** In diesem Fall kann nicht mehr die gesamte Garkapazität der Maschine genutzt werden.

CUIDADO: si usen simultáneamente cestas de tipo basculante con otros utensilios no basculantes, deben dejar un espacio vacío antes y después de cada cesta basculante, para evitar colisiones así como los daños resultantes al equipo. **NOTA:** Entonces, no será posible utilizar la capacidad total de cocción del equipo.

Attenzione: Mantenere una distanza di almeno 150 mm dalle pareti
 Attention: Maintain a distance of at least 150 mm from the walls
 Attention: Maintenez une distance d'au moins 150 mm des murs
 Achtung: Abstand von mindestens 150 mm zu den Wänden einhalten
 Atención: Mantenga una distancia de al menos 150 mm de las paredes

Modello Model Modèle Modell Modelo	Attrezzi Tools Outillages Werkzeuge Utensilios	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
CHICKEN MASTER 35	7	35 Kg	1070 mm	876 mm	1892 mm	400V 3N~	13,7 KW	Kg 265