

61 - Lavastein-Grills



Gastro Group

Gastronomie-Einrichtung
und -Beratung

www.gastrogroup.de



- Griglie a pietra lavica
- Lava rock grills
- Grils à pierre volcanique
- Lavasteingrillgeräte





- 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.



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

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



- Unico grigliato per tutte le cotture.
- One grid for all cookings.
- Unique grille pour toutes les cuissons.
- Einziger Grillrost für alle Speisen.

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

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

Mod.

I-47 MOB

**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
- Tirir amovible pour récupération des déchets et des graisses

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

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

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.

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

Mod.

I-65 MOB



AVANTAGES

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

VORTEILE

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

Mod.
I-80/P



Mod.
I-120



Mod.
I-80 MOB/P



Mod.
I-120 MOB



Optional



- Grigliato universale
- Universal cooking grid
- Grille système "universel"
- Universeller Grillrost



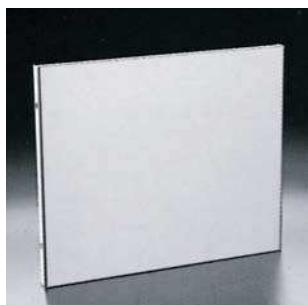
- Grigliato carne (canaletta)
- Meat top-grid ("V" shaped)
- Grille de cuisson pour viande (caniveaux)
- Fleischgrillrost (Winkelrost)



- Grigliato pesce (tondino)
- Fish top-grid (rounds bars)
- Grille de cuisson pour poisson (barreaux)
- Fischgrillrost (Rundrohrrost)



- Grigliato misto carne / pesce e universale / pesce (solo per modelli 80 e 120)
- Mixed top-grid meat / fish and universal / fish (only for mod. 80 and 120)
- Grille de cuisson mixte viande / poisson et universel / poisson (seulement pour mod. 80 et 120)
- Kombinationsrost Fleisch / Fisch und Universeller / Fisch (nur für Mod. 80 und 120)



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



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

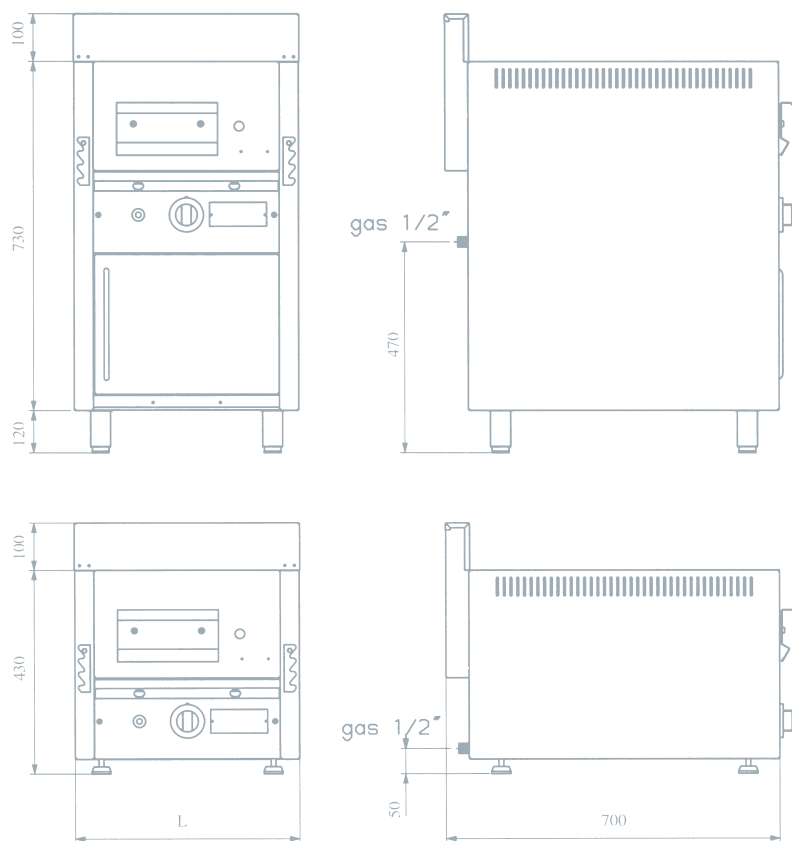


- Spazzola per pulizia grigliato
- Cooking grill cleaning brush
- Broche pour le nettoyage de la grille
- Bürste zur Grillrostreinigung



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

TECHNICAL INFO



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Grigliato di cottura Cooking surface Surface de cuisson Grillrost	Buciatori Burners Brûleurs Brenner	Consumo gas GPL L.P.Gas consumption Consommation gaz LPG Gasverbrauch	Potenza calorifica Calorific value Puissance calorifique Heizwert	Peso Weight Poids Gewicht
	L	P	H					
I-47	470 mm	700 mm	430 mm	365x535 mm	1	1.030	13	Kg. 52
I-47MOB	470 mm	700 mm	850 mm	365x535 mm	1	1.030	13	Kg. 61
I-65	650 mm	700 mm	430 mm	550x535 mm	1	1.030	13	Kg. 72
I-65MOB	650 mm	700 mm	850 mm	550x535 mm	1	1.030	13	Kg. 82
I-80/P	800 mm	700 mm	430 mm	695x535 mm	2	1.100	17,5	Kg. 79
I-80MOB/P	800 mm	700 mm	850 mm	695x535 mm	2	1.100	17,5	Kg. 90
I-120	1200 mm	700 mm	430 mm	1095x535 mm	2	2.060	26	Kg. 125
I-120 MOB	1200 mm	700 mm	850 mm	1095x535 mm	2	2.060	26	Kg. 140





Made in Italy





Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehör.


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.


 Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in tondini di acciaio inox - accensione con piezoelettrico (solo GL70) - alimentazione G.P.L., in dotazione kit metano - cassetto raccolta residui di cottura.

 Counter top meat, fish, vegetable cooking appliance. Operations consist in heating the lava stone placed on a steel support grill. Stainless steel structure - stainless steel stone cooking grill - piezoelectric ignition (GL70 only) L.P.G. powered, Methane gas kit supplied - drip drawer.

 Machine de comptoir pour cuire la viande, le poisson, les légumes, etc. Le fonctionnement consiste à réchauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. Structure en acier inox - gril de cuisson en barres d'acier inox - allumage à piézoélectrique (uniquement GL70) - alimentation GPL, de série kit méthane - tiroir de récolte des résidus de cuisson.

 Tischgerät zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Der Betrieb besteht im Erhitzen des auf einem Stützrost aus Stahl befindlichen Lavasteins. Rahmen aus Inox-Stahl - Garrost ausgeführt in Rundelementen aus Inox-Stahl - Einschaltung mit Piezoelektrik (nur GL70) - LPG-Versorgung, Erdgas-Kit im Lieferumfang - Kochreste-Sammelkasten.

 Máquina de mostrador para cocinar carnes, pescado, verduras, etc. El funcionamiento consiste en calentar la piedra lava colocada sobre una parrilla con soporte de acero. Estructura de acero inoxidable - parrilla de cocción de barras de acero inoxidable - encendido con piezoeléctrico (sólo GL70) - alimentación G.P.L., en dotación kit para gas metano - cajón recolección residuos de cocción.

 Настольный прибор для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.п. Принцип действия заключается в нагревании лавового камня, помещенного на опорной решетке из нержавеющей стали. Корпус из нержавеющей стали, гриль из прутков из нержавеющей стали, пьезоэлектрическое зажигание (только мод. GL70), работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, поддон для сбора отходов.



GL/40

GRIGLIE A PIETRA LAVICA GL

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	GL/40	GL/70
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	9 kW	18 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL	
CALORIE CALORIES CALORÍAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	7.749 kcal/h 30.709 BTU/h	7.749 + 7.749 kcal/h 30.709 + 30.709 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSUMMATION DE METHANE ERDGASVERBRUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		G20 = 0,95 m ³ /h G25 = 1,11 m ³ /h	G20 = 0,95 + 0,95 m ³ /h G25 = 1,11 + 1,11 m ³ /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMMATION DE GPL LPG-VERBRUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 0,71 kg/h	G30/G31 = 0,71 + 0,71 kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDAMENTO AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G	
BRUCIATORI BRÔLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 1	N° 2
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		490x310 (mm)	650x480 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	545x420x310h (mm)	780x680x310h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТО	24 Kg	52 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	28 Kg	65 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		690x440x470h (mm)	840x730x450h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,143 m ³	0,276 m ³



GL/70



B/50

Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce.

Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Optional: mobile di sostegno aperto o chiuso.

Meat, fish, vegetable cooking appliance. Operations consist in heating the lava stone placed on a steel support grill. The machine is equipped with a opaque enamel cast iron cooking grill that can be used for meat on one side and for fish on the other.

Stainless steel structure - dual insulation wall - piezoelectric ignition - Methane gas powered, L.P.G. kit supplied - patented cooking grill with 4-way tilt - drip drawer. Models 80 and 115 independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

Optional: Open or closed housing unit.

Machine pour cuire la viande, le poisson, les légumes, etc. Le fonctionnement consiste à réchauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. La machine est équipée d'un gril de cuisson en fonte émaillée opaque qui peut servir pour la viande ou pour le poisson.

Structure en acier inox - double cloison d'isolation - allumage au piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit GPL - gril de cuisson brevetée, inclinable dans 4 positions - tiroir de récolte des résidus de cuisson. Les modèles 80 et 115 permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

En option: meuble d'appui ouvert ou fermé.



B/80

Tischgerät zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Der Betrieb besteht im Erhitzen des auf einem Stützrost aus Stahl befindlichen Lavasteins. Das Gerät ist mit einem Garrost aus matt lackiertem Gusseisen ausgestattet, das von einer Seite für Fleisch, von der anderen für Fisch verwendet kann.

Rahmen aus Inox-Stahl - doppelte Isolierwand - Einschaltung mit Piezoelektrik - Methan-Versorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - in 4 Positionen neigbarer, patentierter Garrost - Kochreste-Sammelkasten. Die Modelle 80 und 115 erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.

Optional: offenes oder geschlossenes Aufnahmemöbel

Máquina para cocer carnes, pescado, verduras, etc. El funcionamiento consiste en calentar la piedra lava colocada sobre una parrilla de soporte de acero. La máquina está dotada de una parrilla de cocción de hierro fundido esmaltado opaco que puede emplearse de un lado para la carne y del otro para el pescado. Estructura de acero inoxidable - pared de aislamiento doble - encendido con piezoeléctrico - alimentación con gas metano, en dotación kit G.P.L. - parrilla de cocción patentada, inclinable de 4 posiciones - cajón recolección de residuos de la cocción. Los modelos 80 y 115 permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

Optional: Mueble de soporte abierto o cerrado.

Прибор для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.п. Принцип действия заключается в нагревании лавового камня, помещенного на опорной решетке из нержавеющей стали. Прибор оснащен жарочной решеткой из матового эмалированного чугуна, которая с одной стороны может использоваться для приготовления мяса, а с другой стороны - для приготовления рыбы.

Корпус из нержавеющей стали, двойная изоляционная перегородка, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, запатентованная жарочная решетка, 4 угла наклона, поддон для сбора отходов. В моделях 80 и 115 существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

Дополнительная комплектация: открытая или закрытая опорная тумба.



B/115 CON MOBILE / WITH HOUSING UNIT



GRIGLIE A PIETRA LAVICA B

MODELLO MODÈLE MODELO МОДЕЛЬ	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	B/50	B/80	B/115
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	8,5 kW	17 kW	23 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL		
CALORIE CALORIES КАЛОРИАС	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	8.500 kcal/h 33.730 BTU/h	17.000 kcal/h 67.460 BTU/h	23.000kcal/h 91.270 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		G20 = 0,90 m ³ /h G25 = 1,05 m ³ /h	G20 = 1,80 m ³ /h G25 = 2,09 m ³ /h	G20 = 2,43 m ³ /h G25 = 2,83 m ³ /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 0,67 kg/h	G30/G31 = 1,34 kg/h	G30/G31 = 1,81 kg/h
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	Nº 3	Nº 6	Nº 8
ACCENSIONE MISE EN FONCTION ENCENDIDO	IGNITION ANZÜNDEN ВКЛЮЧЕНИЕ	Nº 1 PIEZOELETRICI	Nº 2 PIEZOELETRICI	
MANOPOLA REGOLAZIONE MANETTE DE REGLAGE POMO DE REGULACIÓN	ADJUSTMENT KNOB EINSTELLKNOPF РЕГУЛИРОВАЧНАЯ РУЧКА	Nº 1	Nº 2	
ALACCIAMENTO GAS RACCORDÉMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G		
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		320x540 (mm)	640x540 (mm)	960x540 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	490x800x380h (mm)	810x800x380h (mm)	1140x800x380h (mm)
DIMENSIONI CON MOBILE DIMENSIONS WITH HOUSING UNIT DIMENSIONS AVEC LE MEUBLE ABMESSUNGEN MIT MÖBELSTÜCK DIMENSIONES CON MUEBLE РАЗМЕРЫ С ТУМБОЙ		490x800x900h (mm)	810x800x900h (mm)	1140x800x900h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	42 Kg	73 Kg	103 Kg
PESO NETTO MOBILE NET TROLLEY WEIGHT POIDS NET DU MEUBLE NETTOGEWICHT DES MÖBELSTÜCKS PESO NETO MUEBLE ВЕС НЕТТО ТУМБЫ		18 Kg	22 Kg	27 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	48 Kg	80 Kg	110 Kg
PESO LORDO MOBILE GROSS TROLLEY WEIGHT POIDS BRUT DU MEUBLE BRUTTOGEWICHT DES MÖBELSTÜCKS PESO BRUTO MUEBLE ВЕС БРУТТО ТУМБЫ		20 Kg	24 Kg	31 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		740x540x530h (mm)	980x740x530h (mm)	1200x740x530h (mm)
DIMENSIONI IMBALLO MOBILE HOUSING UNIT PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE DU MEUBLE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DES MÖBELSTÜCKS DIMENSIONES EMBALAJE MUEBLE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ ТУМБЫ		730x520x150h (mm)	830x700x160h (mm)	1150x700x160h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,212 m ³	0,384 m ³	0,471 m ³
VOLUME IMBALLO MOBILE HOUSING UNIT PACKAGING VOLUME VOLUME D'EMBALLAGE DU MEUBLE VERPACKUNGSVOLUMEN DES MÖBELSTÜCKS VOLUMEN EMBALAJE MUEBLE ОБЪЕМ УПАКОВКИ ТУМБЫ		0,057 m ³	0,093 m ³	0,129 m ³



Gastro Group

Gastronomie-Einrichtung
und -Beratung

Telefon: +49 (0)89 720 599 91

Telefax: +49 (0)89 720 599 93

E-Mail: service@gastrogroup.de

www.gastrogroup.de