

**CB² COOKING BLOCK**

CHEF + Forno a convezione

CHEF + Convection oven

CHEF + Four à convection

CHEF + Konvektionsofen

CHEF + Horno de convección

 **cooking innovation[®]**

Serie
Line
Série
Modell
Serie

Cod. 14100766 - **CB² COOKING BLOCK***
CHEF 706 + FCE-UM PR9

Cod. 14080565 - Industry 4.0

**Caratteristiche e vantaggi**

- La cucina completa modulare in 1m²
- Due sistemi di cottura: multicuciniatore a infrarosso modulato e forno a convezione
- CHEF: sistema a infrarosso modulato. Permette di cucinare in FAST, SOFT e GRILL
- FCE: in versione 4 teglie 600x400 mm oppure in versione 5 griglie/bacinelle GN 1/1

Characteristics and advantages

- The complete kitchen on a modular basis 1m²
- Two cooking systems: modulated infrared multicooker and electrical convection oven
- CHEF: modulated infrared cooking system. Allows you to cook in FAST, SOFT and GRILL
- FCE: in version 4 plates 600x400 mm or in version 5 grids/ gastronorm trays GN 1/1

Caractéristiques et avantages

- La cuisine complète dans 1m²
- Deux systèmes de cuisson: multicuiseur à infrarouge modulé et four à convection électrique
- CHEF: système de cuisson à infrarouge modulé. Vous permettez de cuisiner en FAST, SOFT et GRILL
- FCE: en version 4 plats 600x400 mm ou en version 5 grilles/ bac Gastronorm GN 1/1

Merkmale und Vorteile

- Die modulare Küche auf 1m²
- 2 Kochsysteme: Infrarot moduliertes Multifunktionsgarer und elektrischer Konvektionsofen
- CHEF: Infrarot moduliertes Kochsystem. Ermöglicht das Kochen in FAST, SOFT, GRILL
- FCE: In Version 4 Pfannen a 600x400 mm oder in Version 5 Roste / Gastro-norm GN 1/1

Características y ventajas

- La cocina completa en 1m²
- Dos sistemas de cocción: multicocinador de infrarrojo modulado y horno electrónico de convección
- CHEF: sistema de cocción de infrarrojo modulado
- FCE: en versión 4 bandejas 600x400 mm on en la versión 5 rejillas/bandejas Gastronorm GN 1/1

* Senza attrezzi/teglie di cottura in dotazione
* Without tools/plates
* Sans outillages/plat
* Ohne Garbehälter/Pfannen
* Sin utensilios/bandejas de cocción

Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



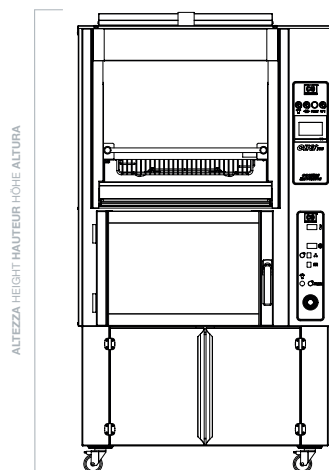
Funcionamiento



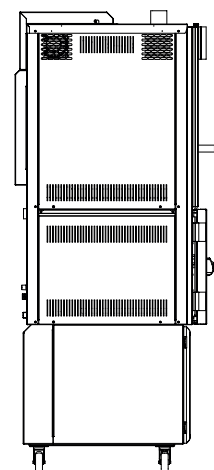


Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

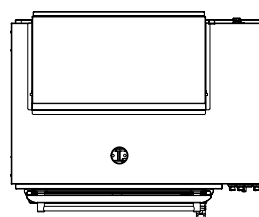
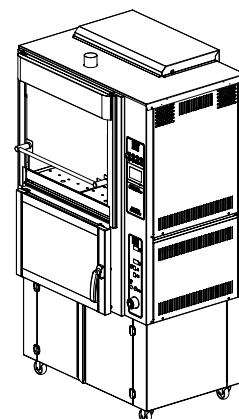
Tipo presa Junction box Boîte de jonction Anschlussdose Caja de conexiones	CHEF 32 A (3P+N+T)	FCE + 16 A (3P+N+T)
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	CHEF Corrente max. 18 A Max. Current 18 A Courant max. 18 A Max. Strom 18 A Corriente máx. 18 A	FCE + 11 A + 11 A + 11 A + 11 A + 11 A
Cavi di alimentazione Power cables Cables d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	2	
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)	



LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD



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	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Altezza con vetro alzato Height with lifted glass Hauteur avec vitre soulevée Höhe mit Scheibe oben Altura con cristal elevado	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
CB² COOKING BLOCK (CHEF 706 + FCE)	1105 mm	795 mm	1990 mm	2170 mm	18,3 KW	Kg 280

Modello Model Modèle Modell Modelo	Attrezzi Tools Outillages Werkzeuge Utensilios	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia
CHEF 706	6	24 Kg	400V 3N~	12,6 KW



Modello Model Modèle Modell Modelo	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia
FCE4	30° - 280°C	4 x 600x400 mm	400V 3N~	5,7 KW
FCE5	30° - 280°C	5 x GN1/1	400V 3N~	5,7 KW



Multicuciniatore a infrarosso modulato

Modulated infrared multicooker

Multicuisineur à infrarouge modulé

Infrarot-modulierter Multifunktionsgarer

Multicocinador de infrarrojo modulado

cooking innovation®

CHEF

 cooking innovation®



Caratteristiche e vantaggi

- Sistema di cottura a infrarosso modulato
- Modulazione automatica dell'energia e auto programmazione in base alla massa inserita nella camera di cottura
- Sistema planetario - massima visibilità del prodotto
- Riduzione dei tempi di cottura fino al 50%
- Calo peso ridotto 10-25%

Characteristics and advantages

- Modulated-infrared cooking system
- Automatic energy modulation and auto programming based on the mass inserted in the cooking chamber
- Planetary gear-system - maximum visibility of the product
- Cooking time reduction up to 50%
- Only 10% to 25% weight loss

Caractéristiques et avantages

- Système de cuisson à infrarouge modulé
- Modulation automatique d'énergie et autoprogrammation par rapport au poids introduit dans la chambre de cuisson
- Système planétaire - visibilité maximale du produit
- Réduction des temps de cuisson jusqu'à 50%
- Perte de poids de 10% à 25%

Merkmale und Vorteile

- Infrarot-moduliertes Kochen nach System
- Automatische Energiemodulation pro Garbehälter und Autoprogrammierung anhand der Garmasse in der Garkammer
- Planetengetriebe - Maximale Sicht auf das Produkt
- Bis zu 50% Zeitersparnisse pro Garzyklus
- Geringer Gewichtsverlust, von 10% bis 25%

Características y ventajas

- Sistema de cocción a infrarrojo modulado
- Modulación automática de la energía y programación automática basada en la masa cargada en la cámara de cocción
- Sistema planetario - máxima visibilidad del producto
- Reducción del tiempo de cocción hasta un 50%
- Pérdida de peso reducida a 10% - 25%

Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento





CHEF

CB cooking innovation®

Attrezzi

Tools

Outillages

Garbehälter und- spieße

Utensilios

Attrezzo completo di forchette

Tool with forks

Outillage complet de fourches pour poulets

Spieß mit Klammern

Utensilio dotado de pinchos

Attrezzo rapido per polli

Quick tools for chicken

Outillage rapide pour poulets

Schneller Spieß für Hähnchen

Utensilio rapido para pollos

Attrezzo gabbia bombata

Convex cage tool

Outillage cage bombée

Gewölbter Butterfly-Flachkorb

Utensilio caja convexa

Attrezzo per arrosto Ø 100 mm

Tool for roast

Outillage pour rôti

Spießkorb für Braten

Utensilio para asado

Cestello a rete

Basket grid

Balancelle à cage grillagée

Hängekorb

Cesta enrejada

Coppia di forchettoni per asta centrale

Clamps set for central tool

Set outillages centrales grosse pièce

Gabelset für Mittelwerkzeug

Set pinchos para barra central



Attrezzo a forchetta lunga

Long fork tools

Outillage deux piques pour poulets

Langer Spieß für Hähnchen

Utensilio de pincho largo



Attrezzo gabbia piatta

Flat cage tool

Outillage cage plate

Butterfly-Korb

Utensilio caja plana



Attrezzo gabbia piatta a rete

Flat cage grid tool

Outillage cage plate grillagée

Netz-Butterfly-Korb

Utensilio caja plana enrejada



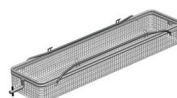
Attrezzo per arrosto

Tool for roast

Outillage pour rôti

Spießkorb für Braten

Utensilio para asado



Coppia di forchettoni

Clamps set

Set outillages grosse pièce

Gabelset

Set pinchos



Info tecnica

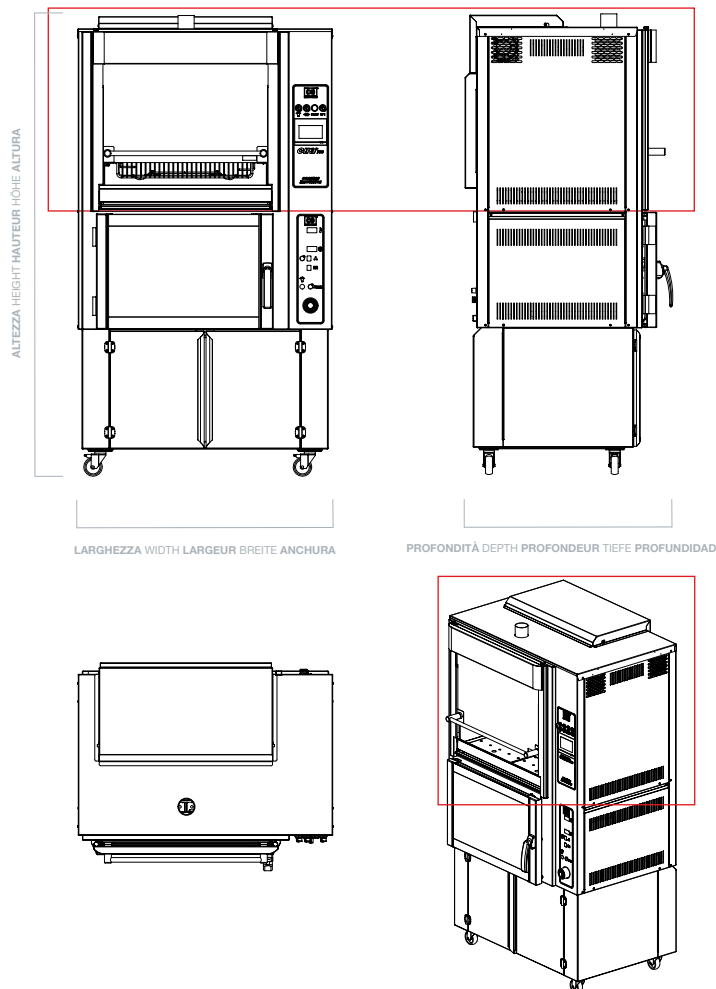
Technical info

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. 18 A Max. Current 18 A Courant max. 18 A Max. Strom 18 A Corriente máx. 18 A
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)



Modello Model Modèle Modell Modelo	Attrezzi Tools Outillages Werkzeuge Utensilios	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia
CHEF 706	6	24 Kg	400V 3N~	12,6 KW



Forno elettrico a convezione

Electrical convection oven

Four à convection électrique

Elektro-Konvektionsofen

Horno eléctrico de convección



FCE

Caratteristiche e vantaggi

- Tecnologia a convezione con inversione automatica delle ventole - cottura uniforme
- Attacco acqua 3/4"
- Porta con doppio vetro di sicurezza
- Illuminazione interna
- Regolazione della temperatura manuale con umidificatore, optional regolazione con scheda elettronica

Characteristics and advantages

- Convection technology for automatic reversing of the fans - uniform cooking
- Water connection 3/4"
- Door with double safety glass
- Interior lighting
- Manual temperature adjustment with humidifier, optional regulation with electronic card

Caractéristiques et avantages

- Technologie à convection, inversion automatique des ventilateurs - cuisson uniforme
- Connexion eau 3/4"
- Porte double vitrage de sécurité
- Illumination interne
- Réglage manuel de la température avec humidificateur, réglage par carte électronique en option

Merkmale und Vorteile

- Konvektionstechnologie mit automatisch invertierenden Ventilatoren - gleichmäßiges Garen
- Wasseranschluß 3/4"
- Tür mit doppeltem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung
- Manuelle Temperatureinstellung mit Luftbefeuchter, optionale Regulierung dank elektronischer Steuerung

Características y ventajas

- Tecnología de convección con ventiladores reversibles - cocción uniforme
- Conexión de agua 3/4"
- Puerta con doble acristalamiento
- Iluminación interior
- Ajuste manual de la temperatura con humidificador, opcional regulación con tarjeta electrónica





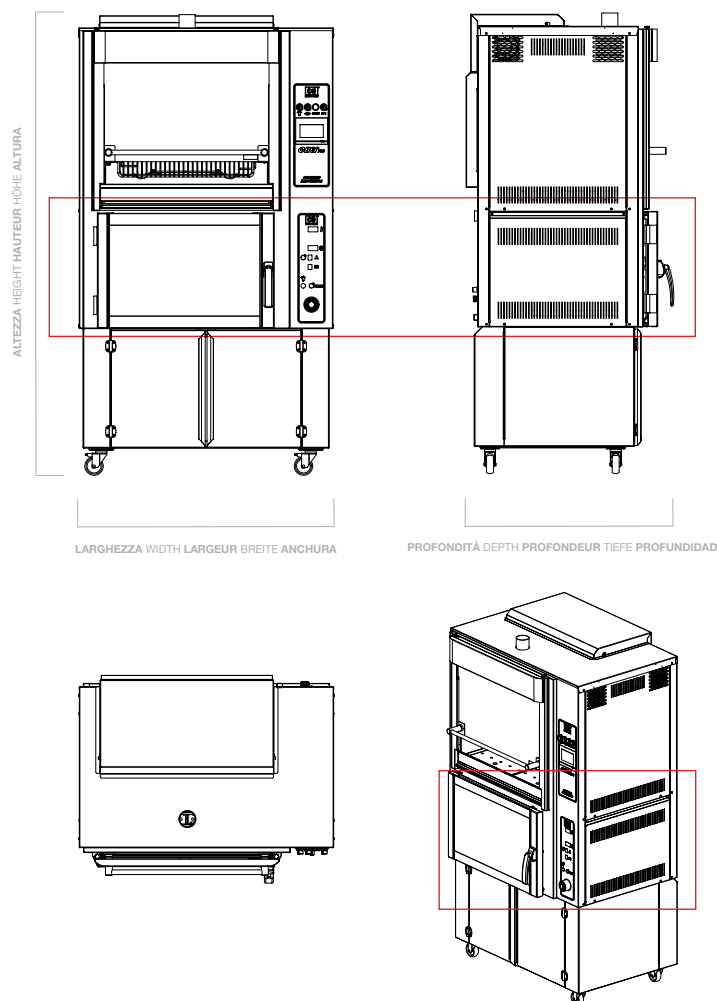
FCE

Accessori Optionals Accessoires Zubehör Accesorios

	Teglia per "baguette" a 5 canali Plate for "baguettes" with 5 channels Plat pour "baguettes" avec 5 canaux Baguettepfanne mit 5 Kanälen Bandeja para "baguette" con 5 canales	FCE4 Cod. 10040057		Griglia Grid Grille Rost Rejilla	FCE4 Cod. 10040059
	Teglia in alluminio Aluminium plate Plat en aluminium Aluminiumpfanne Bandeja de aluminio	FCE4 Cod. 10040056		Teglia forata in alluminio Drilled aluminium plate Plat percé en aluminium Gelochte Aluminiumpfanne Bandeja perforada de aluminio	FCE4 Cod. 10040066
	Teglia alluminata Aluminized plate Plat aluminé Aluminierte Pfanne Bandeja aluminizada	FCE4 Cod. 10040055		Bacinella Gastronorm H20 Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Bandeja Gastronorm	FCE5 Cod. 10040038
	Bacinella Gastronorm H40 Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Bandeja Gastronorm	FCE5 Cod. 10040021		Griglia Grid Grille Rost Rejilla	FCE5 Cod. 10040058

Info tecnica Technical info Infos techniques Technische Info Info técnica

Tipo presa Junction box Boîte de jonction Anschlussdose Caja de conexiones	16 A (3P+N+T)
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 11 A Max. Current 11 A Courant max. 11 A Max. Strom 11 A Corriente máx. 11 A
Cavi di alimentazione Power cables Cables d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1



Modello Model Modèle Modell Modelo	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia
FCE4	30° - 280°C	4 x 600x400 mm	400V 3N~	5,7 kW
FCE5	30° - 280°C	5 x GN1/1	400V 3N~	5,7 kW