

LEONARDO con CB Self-Cleaning Innovation + Forno a convezione
LEONARDO with CB Self-Cleaning Innovation + Convection oven
LEONARDO avec CB Self-Cleaning Innovation + Four à convection
LEONARDO mit CB Self-Cleaning Innovation + Konvektionsofen
LEONARDO con CB Self-Cleaning Innovation + Horno de convección



CB cooking innovation®

14100940

CB² COOKING BLOCK* (LEONARDO 780/9 + FCE-UM PR9)



14080564 - Industry 4.0



Caratteristiche e vantaggi

- La cucina completa modulare in 1m²
- Due sistemi di cottura: LEONARDO + FCE-UM PR9
- LEONARDO: sistema a infrarosso modulato con Self Cleaning Innovation
- FCE: forno a convezione con scheda elettronica con 9 programmi personalizzabili

Characteristics and advantages

- The complete kitchen on a modular basis 1m²
- Two cooking systems: LEONARDO + FCE-UM PR9
- LEONARDO: modulated infrared cooking system with Self-Cleaning Innovation
- FCE: electrical convection oven with electronic card with 9 customizable programs

Caractéristiques et avantages

- La cuisine complète dans 1m²
- Deux systèmes de cuisson: LEONARDO + FCE-UM PR9
- LEONARDO: système de cuisson à infrarouge modulé avec Self-Cleaning Innovation
- FCE: four à convection électrique avec carte électronique avec 9 programmes personnalisables

Merkmale und Vorteile

- Die modulare Küche auf 1m²
- 2 Kochsysteme: LEONARDO + FCE-UM PR9
- LEONARDO: Infrarot modulierte Kochsystem mit Self-Cleaning Innovation
- FCE: Elektro-Konvektionsofen mit elektronischem Bedienfeld und 9 personalisierbaren Programmen

Características y ventajas

- La cocina completa en 1m²
- Dos sistemas de cocción: LEONARDO + FCE-UM PR9
- LEONARDO: sistema de cocción de infrarrojo modulado con Self-Cleaning Innovation
- FCE: Horno electrónico de convección con tarjeta electrónica con 9 programas personalizables

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

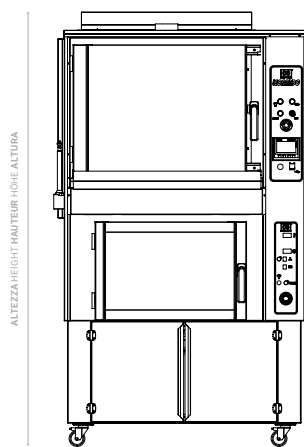
Modello Model Modèle Modell Modelo	Attrezzi Tools Outillages Werkzeuge Utensilios	Capacità Capacity Capacité Kapazität Capacidad	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
LEONARDO 780/9 + FCE	9	45 Kg	1280 mm	985 mm	2200 mm	400V 3N~ (50/60 Hz)	21,5 KW	475 Kg

Info tecnica

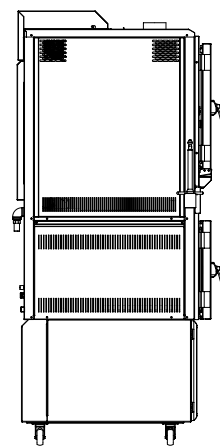
Technical info / Infos techniques

Technische Info / Info técnica

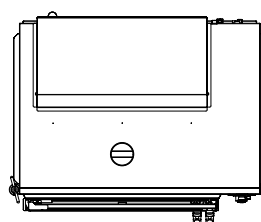
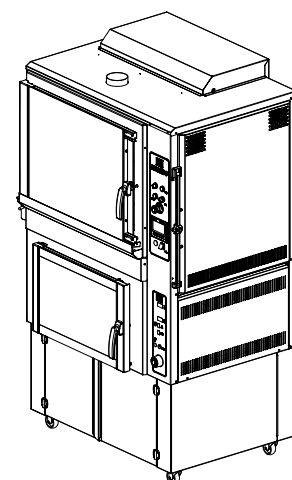
	LEONARDO	FCE
Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	32 A (3P+N+T)	16 A (3P+N+T)
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 23 A Max. current 23 A Courant max. 23 A Max. Strom 23 A Corriente máx. 23 A	Corrente max. 12 A Max. current 12 A Courant max. 12 A Max. Strom 12 A Corriente máx. 12 A
Cavi di alimentazione Power cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	2	
Collegamento idrico Water connection Raccordement d'eau Wasseranschluss Conexión de agua	Attacco 3/4" x2 Water connection 3/4" x2 Raccordement d'eau 3/4" x2 Wasseranschluss 3/4" x2 Conexión de agua 3/4" x2 Durezza ≤ 40° F Water hardness ≤ 40° F Dureté de l'eau ≤ 40° F Wasserhärte ≤ 40° F Dureza del agua ≤ 40° F	Temperatura 5 - 35°C Temperature 5 - 35°C Température 5 - 35°C Temperatur 5 - 35°C Temperatura 5 - 35°C Portata ≥ 18 l/min Flow of water ≥ 18 l/min Débit d'eau ≥ 18 l/min Wasserfluss ≥ 18 l/min 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 Water Ø 32 mm De l'eau Ø 32 mm Wasser Ø 32 mm Agua Ø 32 mm Addolcitore Ø 19 mm Water softener Ø 19 mm Adoucisseur d'eau Ø 19 mm Wasserenthärter Ø 19 mm Ablandador de agua Ø 19 mm Scarico condensa Ø 19 mm Condensate drain Ø 19 mm Évacuation des condensats Ø 19 mm Kondensatablauf Ø 19 mm Desagüe de condensados Ø 19 mm	Portata scarico ≥ 10 l/min Discharge flow rate ≥ 10 l/min Débit de décharge ≥ 10 l/min Durchflussmenge ≥ 10 l/min Caudal en descarga ≥ 10 l/min Valvola di sicurezza Ø 21 mm Safety valve Ø 21 mm Soupape de sécurité Ø 21 mm Sicherheitsventil Ø 21 mm Válvula de seguridad Ø 21 mm
Foro di uscita vapore Steam outlet Orifice d'évacuation des vapeurs Dampfaustrittsöffnung Orificio de salida de vapores	Ø 115 mm	50x50 mm
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

Multicucinatore a infrarosso modulato
 Modulated infrared multicooker
 Multicuiser à infrarouge modulé
 Infrarot-modulierter Multifunktionsgarer
 Multicocinador de infrarrojo modulado



CB cooking innovation®

LEONARDO 780/9



45 Kg



9



Caratteristiche e vantaggi

- Sistema di cottura a infrarosso modulato con Self-Cleaning Innovation
- Modulazione automatica dell'energia
- Sistema planetario e massima visibilità del prodotto
- Riduzione dei tempi di cottura fino al 50%
- Calo peso ridotto 10-25%

Characteristics and advantages

- Modulated-infrared cooking system with Self-Cleaning Innovation
- Automatic energy modulation
- Planetary gear-system and 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 avec Self-Cleaning Innovation
- Modulation automatique d'énergie
- Système planétaire et 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 mit Self-Cleaning Innovation
- Automatische Energiemodulation pro Garbehälter
- Planetengetriebe und 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 con Self-Cleaning Innovation
- Modulación automática de la energía
- Sistema planetario y máxima visibilidad del producto
- Reducción del tiempo de cocción hasta un 50%
- Pérdida de peso reducida a 10% - 25%

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
LEONARDO 780/9	9	45 Kg	400V 3N~ (50/60 Hz)	15,8 KW

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

04041328

Attrezzo a forchetta lunga

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

14080441

Attrezzo rapido per polli

Quick tools for chicken
Outillage rapide pour poulets
Schneller Spieß für Hähnchen
Utensilio rapido para pollos

14080310

Attrezzo rapido per polli Rocket

Quick tools for chicken Rocket
Outillage rapide pour poulets Rocket
Schneller Spieß für Hähnchen Rocket
Utensilio rapido para pollos Rocket

14080455

Attrezzo gabbia piatta

Flat cage tool
Outillage cage plate
Butterfly-Korb
Utensilio caja plana

14080359

Attrezzo gabbia bombata

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

14080363

Attrezzo gabbia piatta a rete

Flat cage grid tool
Outillage cage plate grillagée
Netz-Butterfly-Korb
Utensilio caja plana enrejada

14080367

Cestello a rete

Basket grid
Balancelle à cage
Hängekorb
Cesta enrejada

14080378

Attrezzo per arrosto

Tool for roast
Outillage pour rôti
Spießkorb für Braten
Utensilio para asado

14080371

14080373 - Ø 100 mm

Attrezzo per arrosto Ø 120 mm

Tool for roast
Outillage pour rôti
Spießkorb für Braten
Utensilio para asado

14080460

Coppia di forchettoni

Clamps set
Set outillages grosse pièce
Gabelset
Set pinchos

14080338.LEO

Lancia per lavaggio attrezzi

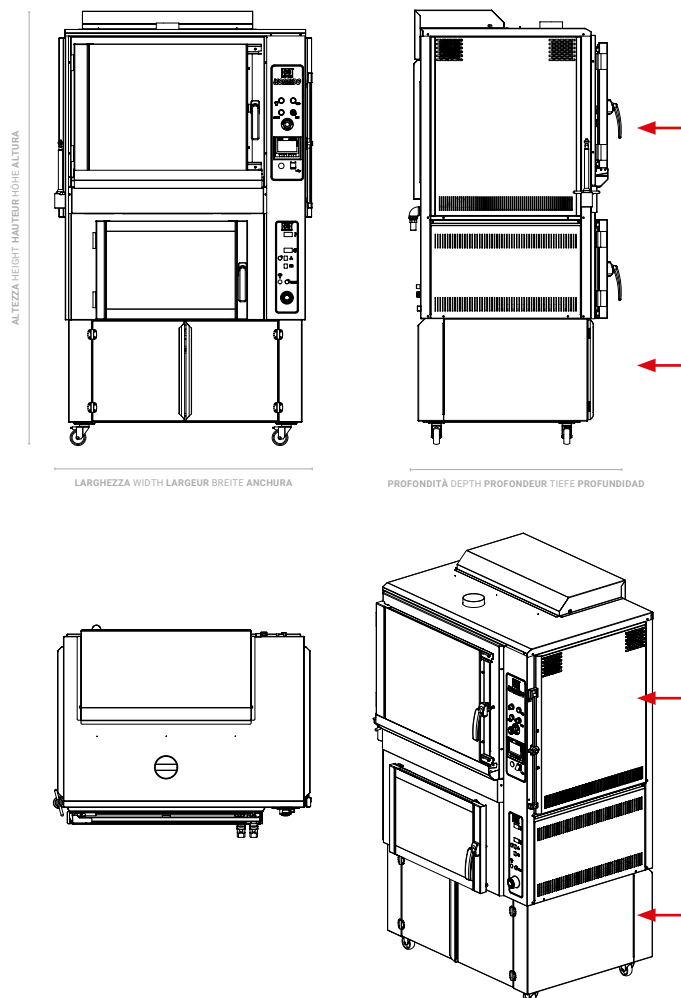
Tool washing nozzle
Lance pour le lavage des outillages
Garbehälter-Sprühlanze, Reinigung der Garbehälter
Lanza para lavado de utensilios

14080511

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. 23 A Max. current 23 A Courant max. 23 A Max. Strom 23 A Corriente máx. 23 A	
Cavi di alimentazione Power cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1	
Collegamento idrico Water connection Raccordement d'eau Wasseranschluss Conexión de agua	Attacco 3/4" Water connection 3/4" Raccordement d'eau 3/4" Wasseranschluss 3/4" Conexión de agua 3/4"	Temperatura 5 - 35°C Temperature 5 - 35°C Température 5 - 35°C Temperatur 5 - 35°C Temperatura 5 - 35°C
	Durezza ≤ 40° F Water hardness ≤ 40° F Dureté de l'eau ≤ 40° F Wasserhärte ≤ 40° F Dureza del agua ≤ 40° F	Portata ≥ 18 l/min Flow of water ≥ 18 l/min Débit d'eau ≥ 18 l/min Wasserfluss ≥ 18 l/min 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 Water Ø 32 mm De l'eau Ø 32 mm Wasser Ø 32 mm Agua Ø 32 mm	Portata scarico ≥ 10 l/min Discharge flow rate ≥ 10 l/min Débit de décharge ≥ 10 l/min Durchflussmenge ≥ 10 l/min Caudal en descarga ≥ 10 l/min
	Addolcitore Ø 19 mm Water softener Ø 19 mm Adoucisseur d'eau Ø 19 mm Wasserenthärter Ø 19 mm Ablandador de agua Ø 19 mm	Valvola di sicurezza Ø 21 mm Safety valve Ø 21 mm Soupape de sécurité Ø 21 mm Sicherheitsventil Ø 21 mm Válvula de seguridad Ø 21 mm
Altezza scarico idrico Water discharge height Hateur du décharge d'eau Wasserablauf Höhe Altura de descarga de agua	818 mm	
Foro di uscita vapore Steam outlet Orifice d'évacuation des vapeurs Dampfaustrittsöffnung Orificio de salida de vapores	Ø 115 mm	
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)	



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 umidificatore e inversione automatica delle ventole
- Regolazione della temperatura con scheda elettronica
- Porta con doppio vetro di sicurezza
- Illuminazione interna

Characteristics and advantages

- Convection technology with humidifier and automatic reversing of the fans
- Temperature adjustment with electronic card
- Door with double safety glass
- Interior lighting

Caractéristiques et avantages

- Technologie à convection avec humidificateur et inversion automatique des ventilateurs
- Réglage de la température avec carte électronique
- Porte double vitrage de sécurité
- Illumination interne

Merkmale und Vorteile

- Konvektionstechnik mit Luftbefeuchter und automatisch invertierenden Ventilatoren
- Temperatureinstellung mit elektronischer Steuerung
- Tür mit doppeltem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung

Características y ventajas

- Tecnología de convección con humidificador y ventiladores reversibles
- Ajuste de la temperatura con tarjeta electrónica
- Puerta con doble acristalamiento
- Iluminación interna

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~ (50/60 Hz)	5,7 KW
FCE5	30° - 280°C	5 x GN1/1	400V 3N~ (50/60 Hz)	5,7 KW

Accessori

Optionals / Accessoires
Zubehör / Accesorios

Teglia per "baguette" a 5 canali

Plate for "baguette" with 5 channels
Plat pour "baguettes" avec 5 canaux
Baguettepfanne mit 5 Kanälen
Bandeja para "baguette" con 5 canales

10040057 - FCE4

Griglia

Grid
Grille
Rost
Rejilla

10040059 - FCE4

Teglia forata in alluminio

Drilled aluminium plate
Plat percé en aluminium
Gelochte Aluminiumpfanne
Bandeja perforada de aluminio

10040066 - FCE4

Teglia in alluminio

Aluminium plate
Plat en aluminium
Aluminiumpfanne
Bandeja de aluminio

10040056 - FCE4

Teglia alluminata

Aluminized plate
Plat aluminé
Aluminierte Pfanne
Bandeja aluminizada

10040055 - FCE4

Bacinella Gastronorm, GN 1/1 H20 mm

Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

10040038 - FCE5

Bacinella Gastronorm, GN 1/1 H40 mm

Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

10040021 - FCE5

Griglia GN 1/1

Grid
Grille
Rost
Rejilla

10040058 - FCE5

Info tecnica

Technical info / Infos techniques
Technische Info / Info técnica

Tipo presa 16 A (3P+N+T)
Socket
Prise
Anschlussdose
Toma de enchufe

Collegamento elettrico Corrente max. 12 A
Electrical connection Max. current 12 A
Connexion électrique Courant max. 12 A
Elektrische Anschlüsse Max. Strom 12 A
Conexión eléctrica Corriente máx. 12 A

Cavi di alimentazione 1
Power cables
Câbles d'alimentation
Stromkabel
Cables de alimentación

Collegamento idrico Attacco 3/4"
Water connection Water connection 3/4"
Raccordement d'eau Raccordement d'eau 3/4"
Wasseranschluss Wasseranschluss 3/4"
Conexión de agua Conexión de agua 3/4"

Dimensione scarichi Scarico condensa Ø 19 mm
Sewage pipe size Condensate drain Ø 19 mm
Taille du tuyau d'égout Évacuation des condensats Ø 19 mm
Größe Abwasserleitung Kondensatablauf Ø 19 mm
Tamaño de la tubería de aguas residuales Desagüe de condensados Ø 19 mm

Foro di uscita vapore 50x50 mm
Steam outlet
Orifice d'évacuation des vapeurs
Dampfaustrittsöffnung
Orificio de salida de vapores

