



SINCE 1962

LIFESTYLE & FOOD TECHNOLOGY MADE IN ITALY

 **cooking innovation®**

Multifunktionsgarer

Infrarot-moduliertes
Kochen nach System

Kochen und Garzeiten

CB cooking innovation®

LEONARDO
CB cooking & self-cleaning innovation

CHEF
CB cooking innovation®



Multifunktionsgarer



Infrarot-moduliertes Kochen nach System

- Automatische Energie-Modulation pro Garbehälter
- Patentiertes Garsystem
- Ohne Ventilation und Dampf
- Gesunder Garprozess ohne Verbrennung der Lebensmittel-eigenen Fette
- Multifunktionsgarer: Gleichzeitiges Garen von Fisch / Fleisch / Gemüse
- Gleichbleibendes Garergebnis

Einsatzgebiete

Gastronomie

Öffentl. Großküchen

Hotellerie

Feinkostladen

Supermarkt



Maximale Effizienz

- Bis zu 50% Zeitersparnisse pro Garzyklus
- Zeitmanagement in der organisierten Küche
- Einfaches Vorbereiten und Regenerieren der Lebensmittel



FAST



Ideal zum Garen von weißem Fleisch, Gemüse und Fisch wie auch Muscheln und Krustentiere mit spektakulären Ergebnissen bei reduzierten Garzeiten.

SOFT 1



Ideal für alle Fleischsorten, die eine Kerntemperatur von 55/60°C erreichen müssen und einer gleichmäßigen rosafarbenen Farbe des Fleisches: Filets, Lenden und alle fettarmen Fleischsorten.

SOFT 2



Ideal für alle muskelreichen und kollagenreichen Fleischsorten, die eine Kerntemperatur über 80°C erreichen müssen und die normalerweise im Topf geschmort werden: Schweinshaxe, Ochsenbacke, Schulter oder Schweinebauch.

GRILL



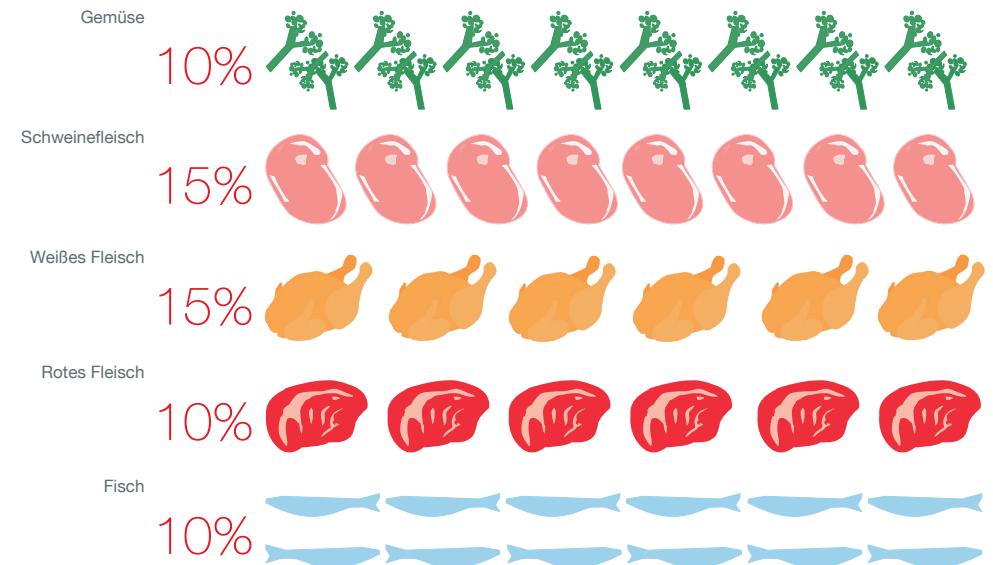
Das außergewöhnliche Finishing. Ideal für eine gleichmäßige Bräunung und geschmackvollen Röstaromen. Geeignet für ganze wie auch vorportionierte Produkte wie Braten, Fleischspieße wie auch Fischfilets.



Gewichtsverlust

- Lebensmitteleigener Geschmack wird verstärkt
- Durchschnittlich 15% Ersparnisse im Einkauf
- Umsatzsteigerung

*durchschnittlich





Qualität überzeugt

- Geringer Gewichtsverlust, von 10 bis 25%
- Gesunder Garprozess
- Lebensmitteleigenschaften bleiben erhalten: Struktur, Farbe und Form Verstärkung des lebensmitteleigenen Geschmacks
- Das perfekte Kerntemperatur-Garen ohne Verbrennung der Fette während des Garprozesses
- Längeres Warmhalten der Speisen

Die Einfachheit in der Benutzung

- Intuitives Bedienen der vorinstallierten Programme
- Leichte Reinigung der Garkammer
- Simple Einsetzen und Herausnehmen der Garbehälter
- Optimierung der Garprozesse in der Küchenorganisation
- Modifizieren oder einfaches Speichern bestehender oder neuer Programme
- Visuelles Signal Programm-Countdown
- Akustisches Signal Programmende



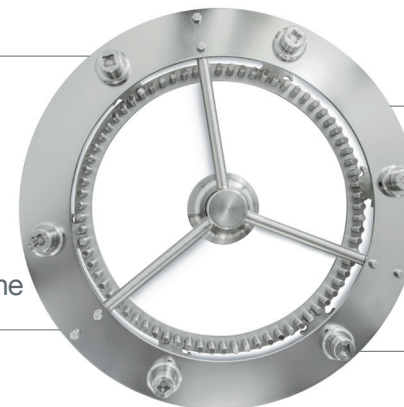
Planetengetriebe Maximale Sicht auf das Produkt

Gleichmäßige
Röstung

Uniformes
Garergebnis

Bis zu 11 verschiedene
Garbehälter

Produkt-Sauerstoff-
anreicherung



Energie Ersparnisse

- Keine Aufwärmphase
- Modulierte Energieabgabe

FAST

40%

SOFT

50% + 40%

LEBENSMITTEL	FAST	SOFT 1	SOFT 2	THERMOFOLIE
ROTES FLEISCH				
BURGERPATTIES	-	30'	-	-
KALBSBRATEN	70'	-	-	-
KALBS-BRUSTSPITZE	-	-	180'	-
KALBSHAXE	-	-	180'	-
KALBSHÜFTE	-	90'	-	-
KALBSKARREE	-	150'	-	-
KALBSRÜCKEN	-	45'	-	-
LAMMHAXE	-	-	150'	-
LAMMKARREE	-	60'	-	-
LAMM REGENERATION	15'	-	-	-
ROASTBEEF	35'	120'	-	-
UNTERSCHALE	-	90'	-	-

Rotes Fleisch

Kochen und Garzeiten

Anmerkungen

LEBENSMITTEL	FAST	SOFT 1	SOFT 2	THERMOFOLIE
GEMÜSE				
ARTISCHOCKEN	15'	-	-	✓
AUBERGINEN	30'	-	-	-
BLUMENKOHL	10'	-	-	✓
BROKKOLI	15'	-	-	✓
ERDNÜSSE	-	-	150'	✓
FENCHEL	14'	-	-	✓
GANZE KAROTTEN	50'	-	-	-
GANZE PAPRIKA	25'	-	-	-
GEMÜSE MIX	13'	-	-	✓
GEMÜSE-JULIENNE	12'	-	-	✓
GESCHNITTENE KAROTTEN	18'	-	-	✓
GESCHNITTENER KNOLLENSellerie	20'	-	-	✓
GESCHNITTENER KÜRBIS	18'	-	-	✓
KARTOFFELN	50'	-	-	-
KASTANIEN	35'	-	-	-
KLEINE KARTOFFELN	35'	-	-	-
KOHL	20'	-	-	✓
KRÄUTER	8'	-	-	✓
ROSENKOHL	18'	-	-	✓
ZUCCHINI	8'	-	-	✓
ZWIEBELN	50'	-	-	-


Gemüse

Anmerkungen

LEBENSMITTEL	FAST	SOFT 1	SOFT 2	THERMOFOLIE
FISCH				
CALAMARI	5'	-	-	✓
DORADE 800 g	15'	-	-	-
GAMBERONI	8'	-	-	-
GEROLLTES BERNSTEIN-MAKRELENFILET	10'	-	-	✓
KABELJAU	8'	-	-	✓
LACHS	8'	-	-	✓
MAKRELE	15'	-	-	✓
MEERESFRÜCHTESALAT	12'	-	-	✓
MIESMUSCHELN	10'	-	-	✓
SCAMPI	5'	-	-	-
SEEBARSCH	15'	-	-	-
SEPIA	5'	-	-	✓
TINTENFISCH	-	-	60'	✓
WOLFSBARSCH 2 Kg	30'	-	-	-

Fisch



Unterschale





CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy



+39.035.49949

+39.035.907545

www.cb-italy.com

info@cb-italy.com



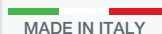
cb_cucine_professionali



CB srl



CB srl



Management
System
ISO 9001:2015

www.tuv.com
ID 9105082848



Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures are shown with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Die Produktbilder sind mit Zubehör abgebildet.
Las fotografías muestran los opcionales.

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
The company CB reserves the right to make amendments to 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.
Das Unternehmen CB behält sich vor, Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen oder
Daten vorzunehmen.
La empresa CB se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.