



SINCE 1962

LIFESTYLE & FOOD TECHNOLOGY MADE IN ITALY

 **cooking innovation®**

Multicocinadores

de infrarrojo modulado

Cocciones y tiempos

CB cooking innovation®

LEONARDO
CB cooking & self-cleaning innovation

CHEF
CB cooking innovation®



Cocina multifuncional



Multicocinador de infrarrojo modulado

- Modulación automática de la energía y programación automática basada en la masa cargada en la cámara de cocción
- Sistema de cocción patentado
- Sin ventilación ni vapor
- Cocción saludable, sin carbonización
- Cocina multifuncional: Cocción simultánea con tiempos de cocción diferentes para cada utensilio
- Resultado de cocción constante

Áreas de uso

Catering colectivo
Gastronomías
Hoteles
Restaurantes
Supermercados



Máxima eficiencia

- Reducción del tiempo de cocción hasta un 50%
- Optimización del tiempo de cocción, planificación en la cocina
- Cocción y regeneración de alimentos



FAST



Ideal para cocinar carnes blancas y además pescados, moluscos, crustáceos, verduras y mucho más, con resultado espectaculares en tiempos de cocción reducidos.

SOFT 1



Ideal para todos los tipos de carne que deban alcanzar una temperatura al corazón de 55/60°C y mantener un color rosado al interior: filetes, morcillos, lomos y todos los cortes magros.

SOFT 2



Ideal para todos los músculos más duros y ricos en colágeno que deban alcanzar una temperatura al corazón de más de 80°C y que normalmente están estofados o asados en una olla: espinilla, carrillada de res, hombro o panceta de cerdo.

GRILL



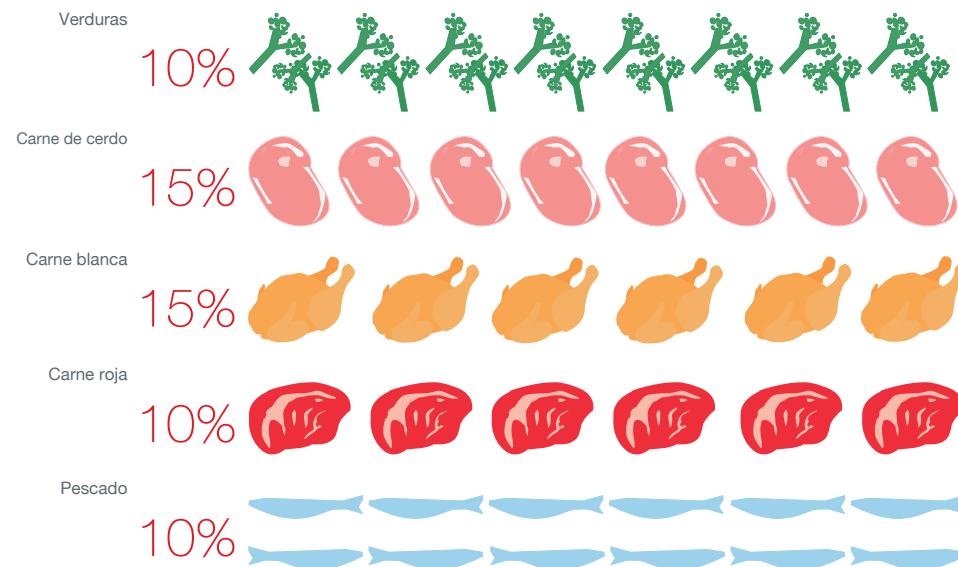
Se utiliza al final, como acabado, para obtener un dorado perfecto de los productos y además para cocinar pequeños trozos como asados, sardinas, pequeños pinchos de carne y pescado.



Pérdida de peso

- Exaltación del sabor de los productos
- Ahorro de materias primas hasta un 15% de media
- Incremento de ventas

*media





La calidad convence

- Pérdida de peso 10% - 25% menor
- Cocina saludable
- Mantenimiento de las propiedades organolépticas: estructura, color y forma
- Exaltación del sabor de los productos
- La temperatura de cocción perfecta "al corazón" sin carbonización de grasas
- Conservación de comidas calientes durante más tiempo

Facilidad de uso

- Operación intuitiva gracias a los programas preinstalados
- Fácil limpieza de la cámara de cocción
- Fácil inserción y desmontaje de utensilios de cocción
- Optimización de los procesos de cocción en la organización de la cocina
- Modificar o simplemente guardar programas existentes o nuevos
- Aviso visual de conta atrás de programa
- Aviso acústico fin del programa



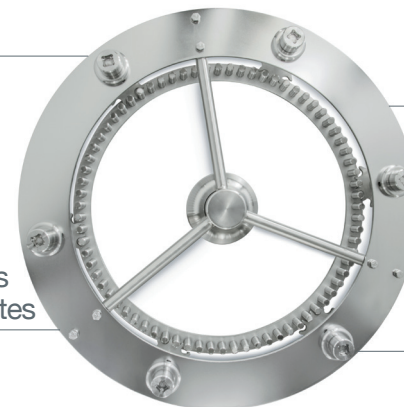
Sistema planetario Máxima visibilidad del producto

Dorado
uniforme

Resultado de
cocción uniforme

Hasta 11 utensilios
de cocción diferentes

Oxigenación del
producto



Ahorro de energía

- Sin fase de precalentamiento
- Modulación automática de la energía emitida

FAST
40%
SOFT
50% + 40%



Carnes blancas

ALIMENTO	FAST	SOFT 1	SOFT 2	PAPEL TÉRMICO
CARNES BLANCAS				
ASADO RELLENO	65'	-	-	-
CODORNIZ	30'	-	-	-
CONEJO	35'	-	-	-
CONTRAMUSLO	45'	-	-	-
GALLITO	50'	-	70'	-
MUSLO	45'	-	-	-
MUSLO ASADO	45'	-	-	-
MUSLOS DE GALLITO	35'	-	-	-
PAVO ASADO	50'	-	-	-
PECHUGA DE POLLO	-	45'	-	-
PINCHOS	30'	-	-	-
POLLO	60'	-	-	-
POLLO A LA DIABLA	50'	-	-	-

ALIMENTO	FAST	SOFT 1	SOFT 2	PAPEL TÉRMICO
CERDO				
CHULETA	20'	-	-	-
COPA ASADA	15'	-	-	-
COSTILLA	30'	-	90'	-
ESPINILLA	70'	-	180'	-
FALDA	35'	-	-	-
HOMBROS DESHUESADOS	90'	-	300'	-
JAMÓN	-	-	150'	-
LOMO	-	90'	-	-
LONGANIZA	20'	-	-	-
MEDIA ESPINILLA	50'	-	-	-
PINCHOS	25'	-	-	-
PICNHO DE LOMO	10'	-	-	-
PINCHO DE SALCHICHA	10'	-	-	-
ROLLOS	10'	-	-	-
SALCHICHA	15'	-	-	-
SALCHICHÓN	28'	-	-	-

Cerdo

ALIMENTO	FAST	SOFT 1	SOFT 2	PAPEL TÉRMICO
CARNES ROJAS				
CONTRA DE TERNERA	-	90'	-	-
CORDERO	15'	-	-	-
CORONA DE COSTILLAS DE CORDERO	-	60'	-	-
CORONA DE COSTILLAS DE TERNERA	-	150'	-	-
ESPINILLA DE CORDERO	-	-	150'	-
ESPINILLA DE TERNERA	-	-	180'	-
HAMBURGUESAS	-	30'	-	-
LOMO DE TERNERA	-	45'	-	-
MORCILLO DE TERNERA	-	90'	-	-
PUNTA DE TERNERA	-	-	180'	-
ROSBIF	35'	120'	-	-
TERNERA ASADA	70'	-	-	-

ALIMENTO	FAST	SOFT 1	SOFT 2	PAPEL TÉRMICO
VERDURAS				
ALCACHOFAS	15'	-	-	✓
APIONABO CORTADO	20'	-	-	✓
BERENJENAS	30'	-	-	-
BROCOLI	15'	-	-	✓
CALABACÍN	8'	-	-	✓
CALABAZA	18'	-	-	✓
CARDOS	-	-	150'	✓
CASTAÑAS	35'	-	-	-
CEBOLLAS	50'	-	-	-
COLIFLOR	10'	-	-	✓
COL DE BRUSELAS	18'	-	-	✓
HIERBAS	8'	-	-	✓
HINOJOS	14'	-	-	✓
JULIENNE	12'	-	-	✓
MEZCLA DE VERDURAS	13'	-	-	✓
PATATAS	50'	-	-	-
PATATAS TEMPRANAS	35'	-	-	-
PIMIENTOS ENTEROS	25'	-	-	-
REPOLLO	20'	-	-	✓
ZANAHORIAS CORTADAS	18'	-	-	✓
ZANAHORIAS ENTERAS	50'	-	-	-



Verduras



Recetas



Zanahoria

Coliflor

Conejo

Costilla

Gamba

Verrugato

Pescado entero

Pulpo

Codorniz

Contra





CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy



+39.035.49949

+39.035.907545

www.cb-italy.com

info@cb-italy.com



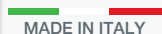
[cb_cucine_professionali](#)



[CB srl](#)



[CB srl](#)



Management
System
ISO 9001:2015



www.tuv.com
ID 910902848



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.