MULTICUCINATORI

SINCE 1962

CB² COOKING BLOCK

cooking innovation®

Multicucinatori - Sistema di cottura a infrarosso modulato

Multicooker - Modulated-infrared cooking systems

Multicuiseur - Système de cuisson à infrarouge modulé

Multifunktionsgarer - Infrarot-moduliertes Kochen nach System

Cocina multifuncional - Multicocinador de infrarrojo modulado

cooking innovation®

Multicucinatori CB²

Modulated-infrared cooking systems
Multicooker COOKING BLOCK CB²

CB presents the top of the line CB COOKING INNOVATION, tools that combine the infrared cooking method with a built-in rotating movement: the food being cooked rotates continuously and harmoniously from the upper part of the oven, where it is exposed to infrared rays and it is cooked, to the lower part of the oven, where it is enriched with oxygen. From meat, to fish, to vegetables, everything is cooked in the best way, simply setting the cooking time.

- Multicooker: simultaneous cooking with different timing for each type of food and cooking tool
- Automatic energy modulation and auto programming based on the mass inserted in the cooking chamber
- Healthy cooking, no carbonizations
- Without ventilation and steam
- Constant cooking result
- Patented and proven cooking system

Système de cuisson à infrarouge modulé
Multicuiseur COOKING BLOCK CB²

CB présente le haut de gamme CB COOKING INNOVATION, des appareils qui réunissent la cuisson à infrarouge avec le mouvement planétaire en garantissant une alternance harmonieuse de la nourriture qui passe de la partie haute du four, où les infrarouges la cuisent, à celle plus basse où elle peut s'oxygéner. Qu'il s'agit de viande, de poisson ou de légumes, chaque aliment est cuisiné au mieux tout simplement réglant le temps de cuisson.

- Multicuiseur: Cuisson simultanée avec des timing différents pour chaque cuisson et outillages de cuisson
- Modulation automatique de'énergie et autorégle mentation par rapport au poids introduit dans la chambre de cuisson
- Cuisson saine, sans carbonisation
- Sans ventilation et vapeur
- Résultat de cuisson constant
- Système de cuisson breveté et testé

Infrarot-moduliertes Kochen nach System
Multifunktionsgarer COOKING BLOCK CB²

Die ausgewählten CB Küchensysteme vereinen die bahnbrechende Technologie des schonenden Infrarot-modulierten Garens mit der effizienten Technik des Planetengetriebes, auch Umlaufgetriebe genannt. Diese einzigartige Kombination ermöglicht einen gleichmäßigen Garprozess unter Berücksichtigung der gewünschten Programme. Fleisch, Fisch und Gemüse können gleichzeitig bei unterschiedlichen Garzeiten gegart werden. COOKING INNOVATION bietet eine Vielzahl an Lösungen je nach Einsatzgebiet, stets bedienerfreundlich in der Handhabung und Programmierung.

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

Multicocinador de infrarrojo modulado
Cocina multifuncional COOKING BLOCK CB²

CB presenta la gama COOKING INNOVATION, aparatos que unen la cocción a infrarrojos y el movimiento planetario, y garantizan una alternancia armoniosa girando en continuación la comida desde la parte alta del horno, donde los infrarrojos la cocen, a la baja, donde puede oxigenarse. Desde la carne, al pescado, hasta las verduras, todo está cocinado de la mejor manera simplemente configurando el tiempo de cocción.

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

Multicucinatori

Multicucinatori a infrarosso modulato COOKING BLOCK CB²

CB presenta il top di gamma COOKING INNOVATION, apparecchiature che uniscono la cottura a infrarossi al movimento planetario, e garantiscono un'alternanza armoniosa ruotando in continuazione il cibo dalla parte alta del cucinatore, dove gli infrarossi lo cuociono, a quella bassa, dove può ossigenarsi.
Dalle carni, al pesce fino ad arrivare alle verdure, tutto viene cucinato con estrema semplicità ed in maniera sana senza carbonizzazioni.

- Multicucinatore: cottura contemporanea con tempistiche diverse per ogni asta
- Modulazione automatica dell'energia e autoprogrammazione in base alla massa inserita nella camera di cottura
- Cottura sana, senza carbonizzazioni
- Senza ventilazione e vapore
- Risultato di cottura costante
- Sistema di cottura brevettato e provato

Scopri l'azienda CB
Discover CB company
Découvrez l'entreprise CB
Entdecke die Firma CB
Descubre la empresa CB

cooking innovation®

CB² < 1m²

Squared advantages
The complete kitchen on a modular basis on 1 m²
CB²-COOKING BLOCK, a modulable tower that links two CB professional tools one on the top of the other, offering an integrated and complete structure in order to cook in less than 1 squared metre. The best of functionality and technology in the smallest amount of space, that in the kitchen is always precious and limited. A revolutionary modulated infrared tool like LEONARDO combined with a convection oven. We offer standard models as well as custom solutions that can be tailored to your business.

- Two modular units with numerous optionals to chose from

Avantages eleves a la puissance
La cuisine complète en 1 m²
CB²-COOKING BLOCK, une tour superposable qui réunit deux équipements professionnels CB l'un sur l'autre, en offrant une structure intégrée complète pour cuisiner en moins d'1 mètre carré. On a donc le maximum de la fonctionnalité et de la technologie dans un espace réduit qui, en cuisine, est toujours précieux et insuffisant. Un équipement révolutionnaire à infrarouge modulé tel que LEONARDO combiné avec un four à convection. Nous proposons des modèles standards et des solutions personnalisées qui peuvent être adaptées à votre activité.

- Deux appareils modulaires avec de nombreuses accessoires optionnelles

Leistungsstarke Vorteile
Die komplette Küche nach Baukastenprinzip auf 1 m²
CB²-COOKING BLOCK, bedeutet das Beste aus Forschung, Produktion und Erfahrung - der COOKING BLOCK steht für Ihren individuell zugeschnittenen Erfolg, bestehend aus einem CB Konvektionsofen und einem Multifunktionsgarer der Serie COOKING INNOVATION, dem patentierten LEONARDO mit Selbstreinigung. Wir bieten Ihnen das Maximum an Funktionalität und Technologie auf kleinstem Raum, der in der Küche immer knapper ist.

- Zwei modulare Küchensysteme mit zahlreichem Zubehör zur Auswahl

Ventajas elevadas a pontencia
La cocina completa en 1 m²
CB²-COOKING BLOCK, una torre modular que une dos aparatos profesionales CB uno encima del otro, ofreciendo una estructura integrada completa para cocinar en menos de 1 metro cuadrado. El máximo de la funcionalidad y de la tecnología en el mínimo espacio, que en la cocina siempre es valioso y escaso. Un equipo revolucionario a infrarrojos modulado como LEONARDO combinado con un horno de convección. Ofrecemos modelos estándar y soluciones personalizadas que pueden adaptarse a su negocio.

- Dos aparatos modulares con numerosos acces sorios opcionales

Multicucinatori COOKING BLOCK CB²

Vantaggi elevati a potenza

La cucina completa modulata in 1 m²
CB²-COOKING BLOCK, una torre componibile che unisce due apparecchi professionali CB uno sull'altro, offrendo una struttura integrata completa per cucinare in neppure 1 metro quadro. Il massimo della funzionalità e della tecnologia nel minimo dello spazio. Un rivoluzionario apparecchio a infrarosso modulato come LEONARDO abbinato a un forno a convezione. Offriamo modelli standard e soluzioni personalizzate che possono essere adattate alla vostra attività.

- Due apparecchi componibili con numerosi accessori a scelta

cooking innovation®

CB² COOKING BLOCK

Massima visibilità del prodotto

Settori di utilizzo Gastronomia, Collettività, Alberghi, Ristorazione, Supermeracti

Areas of use Gastronomy, Hottelerie, Public kitchens, Supermarket, Delicatessen and gourmet shops

Domaines d'utilisation Restauration, Hôtels, Collectivités, Supermarchés, Traiteurs

Einsatzgebiete Gastronomie, Hotellerie, Öffentl. Großküchen, Supermarkt, Feinkostladen

Áreas de uso Restaurantes, Hoteles, Catering colectivo, Supermercados, Gastronomías

Massima efficienza
- Riduzione dei tempi di cottura fino al 50%
- Ottimizzazione dei tempi in cucina, pianificazione delle cotture
- Cottura e rigenerazione del cibo

Maximum efficiency
- Cooking time reduction up to 50%
- Time optimization in the kitchen
- Easy preparation and regeneration of food

Efficacité maximale
- Réduction des temps de cuisson jusqu'au 50%
- Optimisation des temps dans la cuisine, planification des cuissons
- Cuisson et régénération des aliments

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

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

Multicucinatori COOKING BLOCK CB²

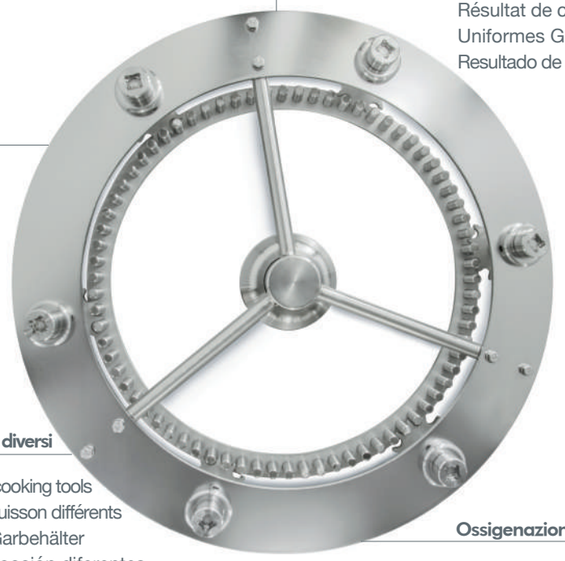
Sistema planetario

Risultato di cottura uniforme

Uniform cooking result
Résultat de cuisson uniforme
Uniformes Garergebnis
Resultado de cocción uniforme

Rosolatura uniforme

Uniform roasting
Brunissement uniforme
Gleichmäßige Röstung
Dorado uniforme



Fino a 11 attrezzi di cottura diversi

Up to 11 different types of cooking tools
Jusqu' à 11 outillages de cuisson différents
Bis zu 11 verschiedene Garbehälter
Hasta 11 utensilios de cocción diferentes

Ossigenazione del prodotto

Product oxygenation
Oxygénation du produit
Produkt-Sauerstoffanreicherung
Oxigenación del producto

Planetary gear-system Maximum visibility of the product
Système planétaire Visibilité maximale du produit
Planetengetriebe Maximale Sicht auf das Produkt
Sistema planetario Máxima visibilidad del producto

cooking innovation®

CB² COOKING BLOCK

Facilità di utilizzo e risparmio

Energy savings
- No warm-up phase
- Modulated energy output

Easy to use
- Intuitive usability with pre-installed programs
- Easy cleaning of the cooking chamber
- Easy to insert and remove the cooking tools
- Optimization in the kitchen, best cooking planning
- Modify programs or save new programs
- Visual signal countdown program
- Acoustic signal program end

Quality convinces
- Only 10% to 25% weight loss
- Healthy cooking
- Maintenance of the organoleptic properties
- Exaltation of the taste of the products
- The perfect core temperature cooking system without burning the food-grade fats during the cooking process
- Keep food warm longer inside any hot display counters

Économie d'énergie
- Aucune phase de préchauffage
- Modulation automatique de la énergie émise

Facilité d'utilisation
- Fonctionnement intuitif grâce aux programmes préinstallés
- Facilité de nettoyage de la chambre de cuisson
- Facilité d'insertion et retrait des outillages de cuisson
- Optimisation des processus de cuisson dans l'organisation de la cuisine
- Modifier ou simplement sauver les programmes existants ou les nouveaux
- Signal visuel programme cowntdown
- Signal acoustique de fin programme

Qualité qui satisfait
- Perte de poids du 10% au 25%
- Cuisson saine
- Maintien des propriétés des aliments
- Exaltation de la saveur des produits
- La cuisson parfaite au coeur sans carbonisation des graisses alimentaires pendant la cuisson
- Plus long maintien au chaud de la nourriture à l'intérieur de tout vitrine

Energie Ersparnisse
- Keine Aufwärmphase
- Modulierte Energieabgabe

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

Qualität überzeugt
- Geringer Gewichtsverlust, 10-25%
- 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 in Warmhaltevitrinen

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

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

La calidad convence
- Pérdida de peso desde 10% hasta 25%
- Cocina saludable
- Mantenimiento de las propiedades organolépticas: estructura, color y forma
- Exaltación del sabor de los productos
- La temperatura de cocción perfecta en "al corazón" sin carbonización de grasas
- Mantenimiento en caliente de comidas más tiempo dentro de cualquier vitrina

Multicucinatori COOKING BLOCK CB²

CB® SINCE 1962

FAST
40%

SOFT
50% + 40%

Risparmio energetico
- Nessuna fase di preriscaldamento
- Emissione modulata di energia

Facilità di utilizzo
- Funzionamento intuitivo grazie anche ai programmi preinstallati
- Facile pulizia della camera di cottura
- Facile inserimento e rimozione degli attrezzi di cottura
- Ottimizzazione dei processi di cottura nell'organizzazione della cucina
- Modificare o semplicemente salvare programmi esistenti o nuovi
- Avviso visivo countdown programma
- Avviso acustico fine programma

La qualità convince
- Calo peso ridotto 10-25%
- Cottura sana
- Mantenimento delle proprietà del cibo: struttura, colore e forma
- Esaltazione del sapore dei prodotti
- La cottura perfetta al cuore senza carbonizzazioni dei grassi alimentari durante la cottura
- Mantenimento del cibo al caldo più a lungo all'interno di qualsiasi espositore

cooking innovation®

CB² COOKING BLOCK

Programmi di cottura

Cooking programs

FAST Ideal for cooking white meat, vegetables and fish as well as mussels and crustaceans with spectacular results at reduced cooking times.

SOFT 1 Ideal for all meats that need to reach a core temperature of 55/60°C and an even pink color of the meat: Fillets, loins and all low-fat meat.

SOFT 2 Ideal for all muscle-rich and collagen-rich meats that need to reach a core temperature above 80°C and are usually braised in the pot: Pork knuckle, beef cheek, shoulder or pork belly.

GRILL The extraordinary finishing. Ideal for even tanning and tasteful roasted aromas. Suitable for whole as well as pre-portioned products such as roasts, meat skewers as well as fish fillets.

Programmes de cuisson

FAST Idéale pour les cuissons des viandes blanches, mais aussi des poissons, mollusques, fruits de mer, légumes et beaucoup plus, avec des résultats exceptionnels en temps de cuisson réduits.

SOFT 1 Idéale pour tout les types de viandes qui doivent atteindre une température au coeur de 55/60° et maintenir à l'intérieur une couleur rose: filets, gîtes, lombes et tout les pièces de muscles maigres.

SOFT 2 Idéale pour tout les muscles plus durs et riches en collagène qui doivent atteindre une température au coeur supérieure à 80°C et qui normalement sont braisé ou cuit en poêle: tibia, joue de boeuf, épaule ou poitrine de porc.

GRILL Utilisé comme finissage pour obtenir une dorure parfaite des produits, mais aussi pour cuisiner tous ces aliments en petit morceau comme: mini bochettes, sardines, petites brochettes de viande et de poisson.

Garprogramme

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, Rinderwange, 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.

Programas de cocción

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 del 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.

Multicucinatori COOKING BLOCK CB²

FAST

SOFT 1

SOFT 2

GRILL

FAST Ideale per le cotture di carni bianche, ma anche pesci, molluschi, crostacei, verdure e molto altro, con risultati spettacolari in tempi di cottura ridotti.

SOFT 1 Ideale per tutti i tipi di carne che devono raggiungere al cuore i 55/60°C e mantenere all'interno una colorazione rosa: filetti, girelli, lombate e tutti i tagli di muscoli magri.

SOFT 2 Ideale per tutti quei muscoli più duri e ricchi di collagene che devono raggiungere una temperatura di oltre 80°C al cuore e che normalmente vengono brasati o stufati in pentola: stinco, guancia di manzo, spalla o pancia di maiale.

GRILL Utilizzato come finissage per ottenere una doratura perfetta dei prodotti, ma anche per cucinare tutti quegli alimenti di minuta pezzatura come: arrosticini, sardine, piccoli spiedini di carne e di pesce.

Ø* 10% 15% 15% 10% 10%

Calo peso *media
Weight loss *Average
Perte de poids *Moyenne
Gewichtsverlust *Durchschnittlich
Pérdida de peso *Promedio

cooking innovation®

Il mantenimento a infrarossi

Hot display with infrared
The innovative hot display feature

In addition to the standard cooking methods (SOFT, FAST and GRILL), the CB Cooking Innovation series is equipped with a new heat maintenance programme that uses infrared technology to maintain the various dishes, whether ribs, whole chickens, roasts, fish or vegetables, warm in a static environment (without ventilation) and at a constant temperature. The result? A series of appliances that perform a dual function during and after cooking: both cooking chamber and sales display case.

More time for your customers and higher earnings

- Two-in-one system: cooking chamber and hot display
- Automatic or manual activation of the hot display feature
- Meets the high demand of peak hours
- CB Cooking Innovation guarantees lasting juiciness
- Saves space and increases sales thanks to the planetary gear-system

Maintien à chaud avec infrarouge
La fonction innovante de maintien à chaud

En plus des cuissons standards (SOFT, FAST et GRILL), la série CB Cooking Innovation est équipée d'un nouveau programme de maintien qui exploite la technologie à infrarouge pour garder au chaud des produits cuisinés, dans un environnement statique (sans ventilation) et à une température constante, qu'il s'agisse de travers de porc, poulets entiers, rôtis, poisson ou legumes. Le résultat? Une gamme d'équipement avec une double fonction: chambre de cuisson et vitrine de vente.

Plus de temps pour vos clients et gains plus élevés

- Système deux en un chambre de cuisson et vitrine chaude
- Activation automatique ou manuelle de la fonction de maintien à chaud
- Idéale pour répondre à la très forte demande aux heures de pointe
- CB Cooking Innovation garantit une jutosité durable
- Économie de l'espace et aide à la vente grâce au système planétaire

Infrarot-Warmhalteprogramm
Die neue Warmhaltefunktion

Neben den Standard- Garprogrammen SOFT, FAST und GRILL verfügt die CB Cooking Innovation Serie über ein neues Infrarot-Warmhalteprogramm. Dieses Warmhalteprogramm heizt den Innenraum der Garkammer gleichmäßig und ohne Ventilation auf und hält die verschiedenen Speisen, sei es Spareribs, Hähnchen, Braten, Fisch oder auch Gemüse über längere Zeit warm. Nutzen Sie die CB Cooking Innovation Serie sowohl als Garkammer wie auch als Verkaufsvitrine, während und nach dem Garprozess.

Steigern Sie Ihren Umsatz während Sie mehr Zeit mit Ihren Kunden verbringen!

- Garkammer und Verkaufsvitrine in einem geschlossenen System
- Automatische oder manuelle Aktivierung der Warmhaltefunktion
- Perfekt geeignet bei Stoßzeiten um die große Nachfrage in kurzer Zeit zu bewältigen
- Verkaufsfördernde Präsentation der Lebensmittel im Front Cooking Bereich
- CB Cooking Innovation garantiert eine langanhaltende Saftigkeit
- Platzsparend und verkaufsfördernd durch das drehende Planetengetriebe

Mantenimiento en calor por infrarrojos
La innovadora función de mantener el calor

Además de los métodos de cocción estándar (SOFT, FAST y GRILL), la serie CB Cooking Innovation está equipada con un nuevo programa de mantenimiento que utiliza la tecnología de infrarrojos para mantener los diferentes platos, ya sean costillas, pollos enteros, asados, pescado o verduras, calientes en un entorno estático (sin ventilación) y a una temperatura constante. ¿El resultado? Una serie de máquinas que cumplen una doble función durante y después de la cocción: a la vez cámara de cocción y vitrina de venta.

Más tiempo para sus clientes y mayores ingresos

- Sistema dos en uno: tanto cámara de cocción como vitrina caliente
- Activación automática o manual de la función de mantenimiento del calor
- Perfectamente apta para satisfacer una gran de manda durante las horas pico
- CB Cooking Innovation garantiza una jugosidad duradera
- Ahorra espacio e promueve las ventas gracias al sistema planetario

Multicucinatori COOKING BLOCK CB²

Mantenimento in caldo
Hot display
Préservation à chaud
Warmhalteprogramm
Mantenimiento en calor

new

L'innovativa funzione di mantenimento in caldo

Oltre alle cotture standard (SOFT, FAST e GRILL), la serie CB Cooking Innovation è dotata di un nuovo programma di mantenimento che sfrutta la tecnologia a infrarossi per mantenere in caldo, in un ambiente statico (privo di ventilazione) e ad una temperatura costante le varie pietanze, siano esse costine, polli interi, arrosti, pesce o verdure. Il risultato? Una serie di macchinari in grado di assolvere, durante e dopo la cottura, una duplice funzione: sia camera di cottura che vetrina di vendita.

Più tempo per i tuoi clienti e maggiori guadagni

- Sistema due in uno: sia camera di cottura che espositore caldo
- Attivazione automatica o manuale della funzione di mantenimento in caldo
- Perfettamente adatta a soddisfare l'altissima domanda delle ore di punta
- CB Cooking Innovation garantisce una succosità duratura
- Risparmia spazio e promuovi le vendite grazie al sistema planetario

cooking innovation®

CB² COOKING BLOCK

Attrezzi

Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción

Sicurezza in uso - aggancio facilitato

- Safety in use - autom. engaging through planetary gear
- Sécurité d'utilisation - accrochage facilité
- Sicherheit in der Benutzung - autom. Einrasten durch Planetengetriebe
- Siguridad en uso - enganche facilitado

Un programma per ogni attrezzo di cottura

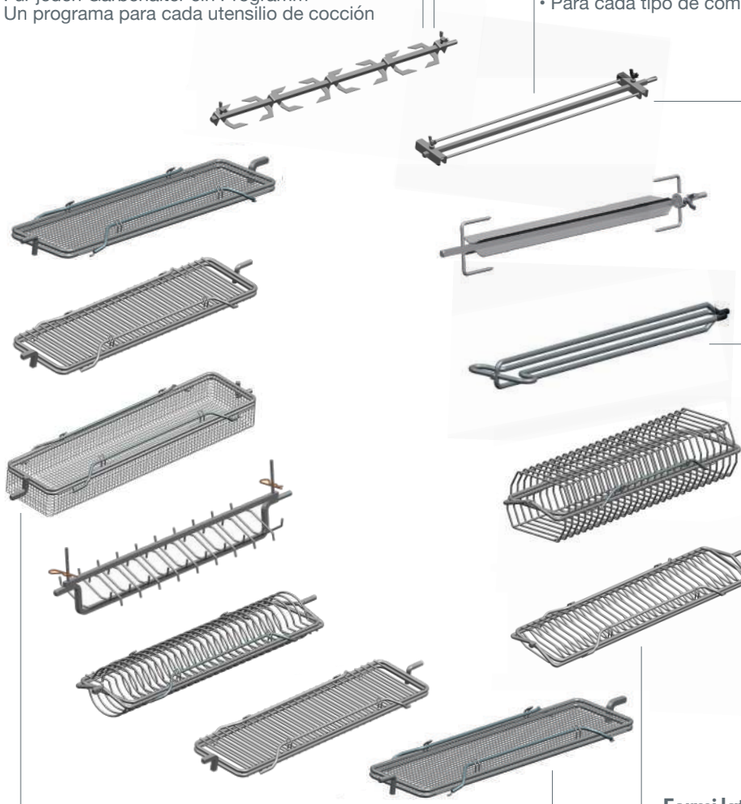
- One programme for every cooking tool
- Un programme pour chaque outillage de cuisson
- Für jeden Garbehälter ein Programm
- Un programa para cada utensilio de cocción

Un attrezzo per ogni tipo di cibo

- For every type of food a specific tool
- Pour chaque type d'aliment un outillage de cuisson
- Für jede Art von Lebensmittel ein Garbehälter
- Para cada tipo de comida un utensilio de cocción

Lavabile in lavastoviglie

- Dishwasher safe
- Lavable au lave-vaisselle
- Spülmaschinenfest
- Apto para lavavajillas



Rosolatura uniforme del cibo

- Uniform roasting of food
- Brunissement uniforme des aliments
- Uniforme Röstung der Lebensmittel
- Dorado uniforme de los alimentos

Attrezzi combinabili

- Combinable cooking tools
- Outillages combinables
- Kombinierbare Garbehälter
- Utensilios combinables

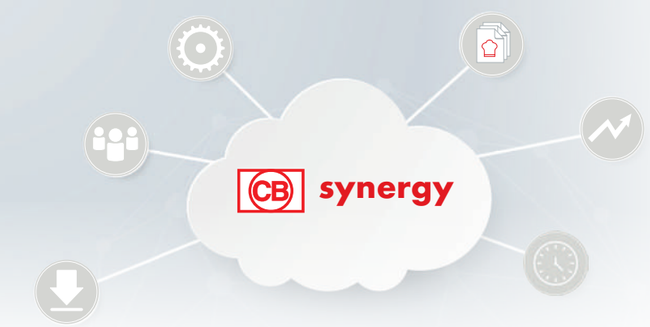
Fermi laterali a molla

- Spring holder
- Fermetures latérales à ressort
- Federhaltung
- Cierres laterales de resorte

Cottura polivalente

- Multifunctional cooking
- Cuisson polyvalente
- Multifunktionsgaren
- Cocción multiuso

Novitá CB Synergy



SINCE 1962

Controllo delle apparecchiature con la trasformazione digitale

L'innovazione non conosce limiti né pause e noi di CB non siamo da meno. **CB Synergy** è un servizio facile e immediato in grado di connettere i vostri macchinari ad un software gestionale di monitoraggio avanzato. Vi basterà connettere i vostri apparecchi di cottura alla rete e accedere all'intuitiva applicazione. In pochi istanti vi troverete dinanzi a dati selezionati per voi ed in costante aggiornamento. Che si tratti dello storico delle cotture, dei consumi, o del funzionamento tecnico dei macchinari, disporrete di tutte queste informazioni in qualsiasi momento e ovunque voi vi troviate. Essere interconnessi con le proprie macchine non è mai stato così semplice.

Equipment control with digital transformation

Innovation knows no bounds and takes no breaks - just like us at CB. **CB Synergy** is an easy and immediate service able to connect your machinery to advanced monitoring software. Simply connect your cooking appliances to the mains and access the intuitive application. In no time at all, you will be able to view data selected for you that is constantly updated. Whether it is the culinary chronology, consumption, or the technical operation of the machinery, you will have all this information at your fingertips, at any time and from anywhere. Being interconnected with your own machines has never been easier.

Contrôle des appareils avec transformation numérique

L'innovation ne connaît ni trêves ni limites, et chez CB, nous ne sommes pas les derniers. **CB Synergy** est un service facile et immédiat en mesure de connecter vos machines à un logiciel de gestion et de suivi avancé. Il suffit de connecter vos appareils de cuisson au réseau et d'accéder à l'application intuitive. En quelques instants, vous aurez devant vos yeux les données sélectionnées pour vous et constamment mises à jour. Qu'il s'agisse de l'historique des cuissons, de la consommation ou du fonctionnement technique des machines, vous disposez de toutes ces informations à tout moment et où que vous soyez. Se connecter à vos machines n'a jamais été aussi simple.

Gerätekontrolle mit der digitalen Transformation

Innovation kennt weder Grenzen noch Pausen und wir von CB sind keine Ausnahme. **CB Synergy** ist ein einfacher und prompter Service, der Ihre Geräte mit einer fortschrittlichen Verwaltungssoftware zur Überwachung verbinden kann. Schließen Sie einfach Ihre Kochgeräte an das Netzwerk an und greifen Sie auf die intuitive Anwendung zu. Innerhalb weniger Augenblicke sehen Sie für Sie ausgewählte Daten, die ständig aktualisiert werden. Egal, ob es sich um den Verlauf der Zubereitungen, des Verbrauchs oder den technischen Betrieb der Geräte handelt, werden Ihnen jederzeit und überall alle diese Informationen zur Verfügung stehen. Es war noch nie einfacher, mit den eigenen Geräten verbunden zu sein.

Control de los aparatos con la transformación digital

La innovación no conoce límites ni pausas, y en CB no nos quedamos detrás. **CB Synergy** es un servicio fácil e inmediato que permite conectar sus equipos a un software avanzado de gestión de la supervisión. Tan solo deberás conectar los equipos de cocción a la red y acceder a la aplicación intuitiva. En unos instantes tendrás delante datos seleccionados específicamente para ti y en actualización permanente. Tanto si se trata del historial de cocción, de los consumos o del desempeño técnico de los equipos, dispondrás de toda esta información en cualquier momento y en cualquier lugar. Estar interconectado con tus propias máquinas nunca había sido tan fácil.

INDUSTRY 4.0	Cod. 14080564

cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica

SINCE 1962

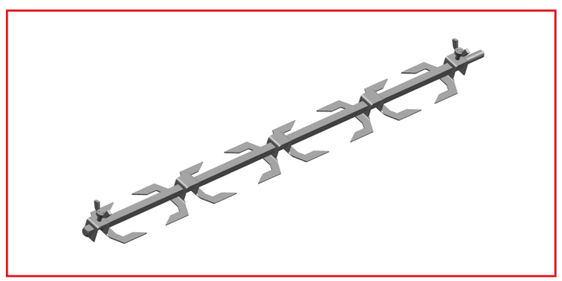
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	CB²	LEONARDO 600/6 + FCE-UM PR9 Cod. 14100767	LEONARDO 780/9 + FCE-UM PR9 Cod. 14100940
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA		1050 mm	1280 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD		870 mm	985 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA		2050 mm	2200 mm
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA		17,3 KW	21,5 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO		350 Kg	475 Kg
LEONARDO			
ATTREZZI TOOLS OUTILLAGES WERKZEUGE UTENSILIOS		6	9
CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD		24 Kg	45 Kg
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE		400V 3N~	400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA		11,6 KW	15,8 KW
FCE			
TEMPERATURA TEMPERATURE TÉMPERATURE TEMPERATUR TEMPERATURA		30° - 280°C	30° - 280°C
CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD		4 x 600x400 mm (FCE4) - 5 x GN1/1 (FCE 5)	4 x 600x400 mm (FCE4) - 5 x GN1/1 (FCE 5)
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE		400V 3N~	400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA		5,7 KW	5,7 KW

cooking innovation®

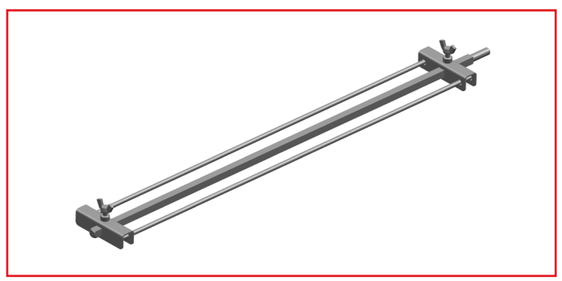
SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

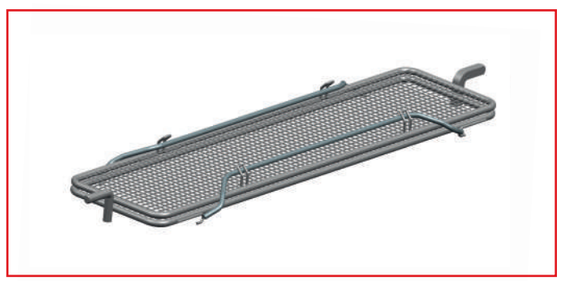
Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción



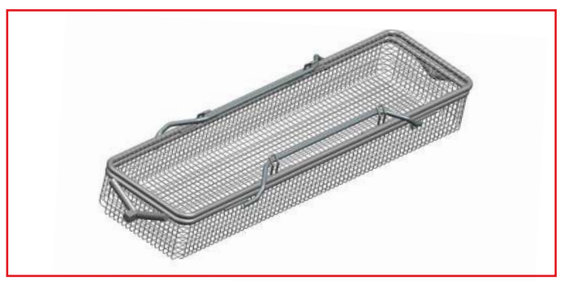
Attrezzo completo di forchette
Tool with forks
Outillage complète de fourchettes pour poulets
Spieß mit Klammern
Utensilio dotado de pinchos



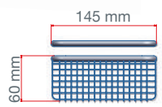
Attrezzo a forchetta lunga
Long fork tools
Outillage deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Utensilio de pincho largo

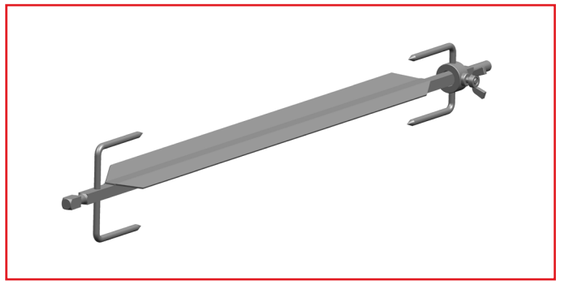


Attrezzo gabbia piatta a rete
Flat cage grid tool
Outillage cage plate grillagée
Netz-Butterfly-Korb
Utensilio caja plana enrejada

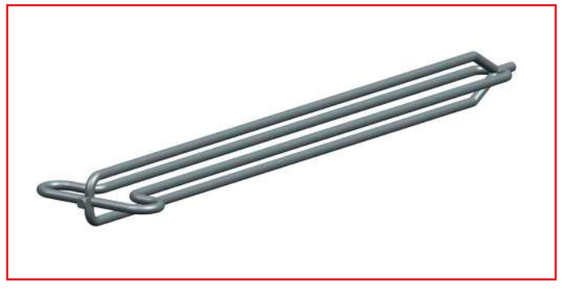


Cestello a rete
Basket grid
Balancelle à cage grillagée
Hängekorb
Cesta enrejada

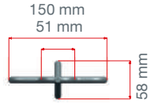


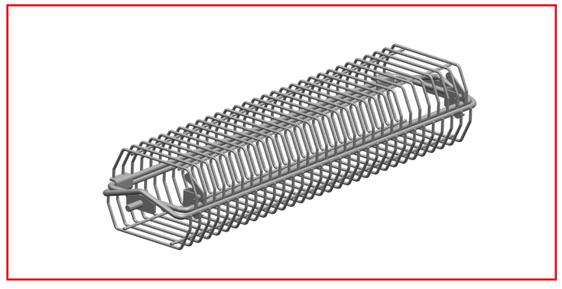


Attrezzo rapido per polli
Quick tools for chicken
Outillage rapide pour poulets
Schneller Spieß für Hähnchen
Utensilio rapido para pollos

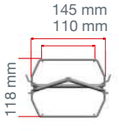


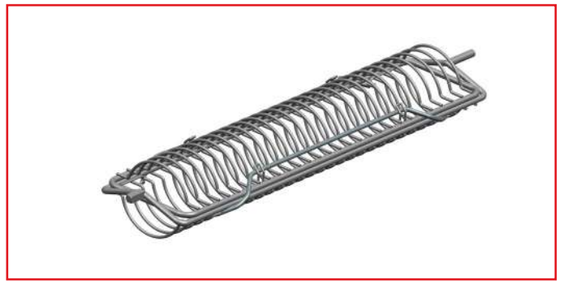
Attrezzo rapido per polli Rocket
Quick tools for chicken Rocket
Outillage rapide pour poulets Rocket
Schneller Spieß für Hähnchen Rocket
Utensilio rapido para pollos Rocket



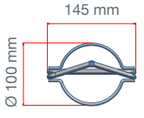


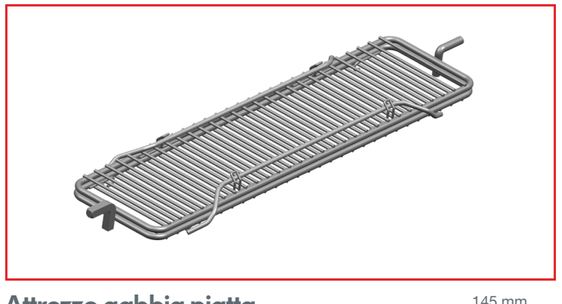
Attrezzo per arrosto Ø 120 mm
Tool for roast
Outillage pour rôti
Spießkorb für Braten
Utensilio para asado



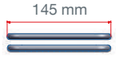


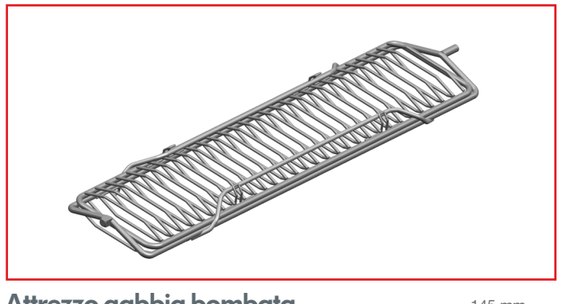
Attrezzo per arrosto Ø 100 mm
Tool for roast
Outillage pour rôti
Spießkorb für Braten
Utensilio para asado



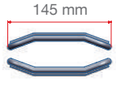


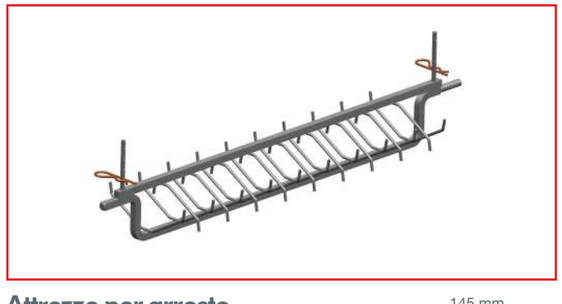
Attrezzo gabbia piatta
Flat cage tool
Outillage cage plate
Butterfly-Korb
Utensilio caja plana





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





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

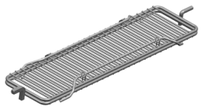
cooking innovation®

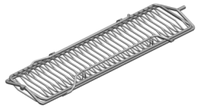
SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción

SINCE 1962





MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO **CB²**	ATTREZZO COMPLETO DI FORCHETTE TOOLS WITH FORKS OUTILLAGE COMPLÈTE DE FOURCHETTES POUR POULETS SPIEß MIT KLAMMERN UTENSILIO DOTADO DE PINCHOS	ATTREZZO A FORCHETTA LUNGA LONG FORK TOOL OUTILLAGE DEUX PIQUES POUR POULETS LANGER SPIEß MIT KLAMMERN FÜR HÄHNCHEN UTENSILIO DE PINCHO LARGO	ATTREZZO RAPIDO PER POLLI QUICK TOOL FOR CHICKEN OUTILLAGE RAPIDE POUR POULETS SCHNELLER SPIEß FÜR HÄHNCHEN UTENSILIO RÁPIDO PARA POLLOS	ATTREZZO RAPIDO PER POLLI ROCKET QUICK TOOL FOR CHICKEN OUTILLAGE RAPIDE POUR POULETS ROCKET SCHNELLER SPIEß FÜR HÄHNCHEN ROCKET UTENSILIO RÁPIDO PARA POLLOS ROCKET	ATTREZZO GABBIA PIATTA FLAT CAGE TOOL OUTILLAGE CAGE PLATE BUTTERFLY-KORB UTENSILIO REJILLA PLANA	ATTREZZO GABBIA BOMBATA CONVEX CAGE TOOL OUTILLAGE CAGE BOMBÉE GEWÖLBTER-BUTTERFLY-FLACHKORB UTENSILIO REJILLA CONVEXA
LEONARDO 600/6 + FCE-UM PR9 Cod. 14100767	**Cod. 04041327** 520 mm*	**Cod. 14080434** 510 mm*	**Cod. 14080356** 510 mm*	**Cod. 14080458** 455 mm*	**Cod. 14080358** 495 mm*	**Cod. 14080362** 495 mm*
LEONARDO 780/9 + FCE-UM PR9 Cod. 14100940	**Cod. 04041328** 675 mm*	**Cod. 14080441** 650 mm*	**Cod. 14080310** 650 mm*	**Cod. 14080455** 615 mm*	**Cod. 14080359** 650 mm*	**Cod. 14080363** 650 mm*

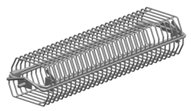
*Misura utile di cottura Usable measure of cooking Mesure utile de cuisson Nutzbreite Medida útil de cocción

cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO **CB²**	ATTREZZO GABBIA PIATTA A RETE FLAT CAGE GRID TOOL OUTILLAGE CAGE PLATE GRILLAGÉE NETZ-BUTTERFLY-KORB UTENSILIO REJILLA PLANA ENREJADA	CESTELLO A RETE BASKET GRID BALANCELLE À CAGE GRILLAGÉE HÄNGEKORB CESTA ENREJADA	ATTREZZO PER ARROSTO TOOL FOR ROAST OUTILLAGE POUR RÔTI SPIEßKORB FÜR BRATEN UTENSILIO PARA ASADO	ATTREZZO PER ARROSTO TOOL FOR ROAST OUTILLAGE POUR RÔTI SPIEßKORB FÜR BRATEN UTENSILIO PARA ASADO	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
LEONARDO 600/6 + FCE-UM PR9 Cod. 14100767	**Cod. 14080366** 495 mm*	**Cod. 14080377** 495 mm*	**Cod. 14080456** Ø 120 mm 610 mm*	**Cod. 14080372** Ø 100 mm 495 mm*	**Cod. 14080370** 440 mm*	**Cod. 14080338.LEO**
LEONARDO 780/9 + FCE-UM PR9 Cod. 14100940	**Cod. 14080367** 650 mm*	**Cod. 14080378** 650 mm*	**Cod. 14080460** Ø 120 mm 690 mm*	**Cod. 14080373** Ø 100 mm 650 mm*	**Cod. 14080371** 610 mm*	**Cod. 14080338.LEO**

*Misura utile di cottura Usable measure of cooking Mesure utile de cuisson Nutzbreite Medida útil de cocción

cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

Cappe
Hoods
Hottes
Dunstabzugshauben
Campanas

Cappe da appoggio con filtri inox a labirinto con rosone Ø 150 mm,
disponibile su richiesta con kit motore 675 m³/h a velocità variabile (230V~ - 180W)
Hoods with labyrinth inox filters with rosette Ø 150 mm,
on request with motor kit 675 m³/h with changeable speed (230V~ - 180W)
Hottes d'appui avec filters inox à labyrinthe avec conduit Ø 150 mm,
sur demande avec kit moteur 675 m³/h vitesse variable (230V~ - 180W)
Dunstabzugshauben mit Inox-Labyrinthfiltern und Rosette Ø 150 mm,
auf Anfrage mit Motorsatz 675 m³/h, variable Geschwindigkeit (230V~ - 180W)
Campanas apoyadas con filtros inox de laberinto con rosetón 150 mm,
bajo demanda con kit motor 675 m³/h de velocidad variable (230V~ - 180W)

Cappa per Hood for **Hotte pour** Abzugshaube für **Campana para**	**N. filtri** Filters No. **N. filtres** Filter Nr. **N. filtros**	**Larghezza** Width **Largeur** Breite **Anchura**	**Profondità** Depth **Profondeur** Tiefe **Profundidad**	**Altezza** Height **Hauteur** Höhe **Altura**	**Peso** Weight **Poids** Gewicht **Peso**	**Peso con motore** Weight with motor **Poids avec moteur** Gewicht mit Motor **Peso con motor**
CB² - LEONARDO 600/6 + FCE-UM PR9	2	995 mm	920 mm	425 mm	Kg 37	Kg 47
CB² - LEONARDO 780/9 + FCE-UM PR9	2	1220 mm	920 mm	425 mm	Kg 41	Kg 51

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO **CB²**	CAPPA DA APPOGGIO SENZA MOTORE HOOD WITHOUT MOTOR **HOTTE D'APPUI SANS MOTEUR** DUNSTABZUNGSHAUBE OHNE MOTOR **CAMPANA APOYADA SIN MOTOR**	CAPPA DA APPOGGIO CON KIT MOTORE HOOD WITH MOTOR **HOTTE D'APPUI AVEC KIT MOTEUR** DUNSTABZUNGSHAUBE MIT MOTORSATZ **CAMPANA APOYADA CON KIT MOTOR**	CAPPA AUTONOMA VENTLESS EXTRACTOR HOOD **HOTTE AUTONOME** AUTONOME DUNSTABZUNGSHAUBE **CAMPANA EXTRACTORA AUTÓNOMA**
LEONARDO 600/6 + FCE-UM PR9 Cod. 14100767	**Cod. 14100818**	**Cod. 14100818.MOT**	**Cod. 14100867**
LEONARDO 780/9 + FCE-UM PR9 Cod. 14100940	**Cod. 14100944**	**Cod. 14100944.MOT**	**Cod. 14100945**

Novitá Cappa autonoma

Tecnologia avanzata

La cappa autonoma senza canna fumaria:
Mai più odori e fumi di cottura nella tua cucina!
Assorbimento di fumi e odori fino al 95%. La purificazione dei grassi, degli odori e dei fumi durante la cottura si risolve con filtri e celle all'interno della cappa autonoma.
- Ecosostenibile
- Facilità di manutenzione
- Sistema di filtraggio certificato
- Celle e filtri lavabili

Leading-edge technology The ventless extractor hood:
Prevents unpleasant odours and smoke in your kitchen!
Smokefree and odorless up to 95%. The cleaning of fats, odors and vapors during cooking is solved by filters and cells inside the ventless extractor hood.
- Sustainable and efficient
- Certified filter system
- Easy cleaning
- Filter and cells washable

Technologie avancée La hotte autonome sans sortie extérieure:
Plus jamais d'odeurs et de vapeurs de cuisson dans la cuisine!
Absortion de fumée et odeurs jusqu' à 95%. La purification des graisses, des odeurs et des vapeurs pendant la cuisson se résout avec filtres et cellules à l'intérieur de la hotte autonome.
- Écologique
- Facilité d'entretien
- Système de filtrage certifié
- Cellules et filtres lavables

Spitzentechnologie Die autonome Dunstabzugshaube:
Nie wieder Rauch und Gerüche in Ihrer Küche!
Die Reinigung von Fetten, Gerüchen und Dämpfen während des Garens wird durch Filter und Zellen innerhalb der autonomen Dunstabzugshaube gelöst.
- Nachhaltig und effizient
- Zertifiziertes Filtersystem
- Leichte Reinigung
- Filter und Zellen waschbar

Tecnología avanzada La campana autónoma sin chimenea:
Nunca más olores y humos en tu cocina!
Absorción de humos y olores hasta el 95%. La purificación de grasas, olores y humos durante la cocción se gestiona con filtros y celdas dentro de la campana autónoma.
- Sostenible
- Facilidad de mantenimiento
- Sistema de filtrado certificado
- Celdas y filtros lavables

Cappa per Hood for **Hotte pour** Abzugshaube für **Campana para**	**Larghezza** Width **Largeur** Breite **Anchura**	**Profondità** Depth **Profondeur** Tiefe **Profundidad**	**Altezza** Height **Hauteur** Höhe **Altura**	**Portata motore** Motor capacity **Capacité moteur** Motoren-Kapazität **Capacidad del motor**	**Tensione** Voltage **Tension** Spannung **Voltaje**	**Potenza** Power **Puissance** Leistung **Potencia**	**Peso** Weight **Poids** Gewicht **Peso**
CB² - LEONARDO 600/6 + FCE-UM PR9	995 mm	710 mm	425 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 80
CB² - LEONARDO 780/9 + FCE-UM PR9	1222 mm	780 mm	470 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 95

cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

Consumabili
Supplies
Matériels consommables
Gebrauchswaren
Artìculos de consumo

Carta termica di cottura (200 m, H 50 cm)
Thermic cooking foil
Papier thermique de cuisson
Thermofolie zum Kochen
Papel térmico de cocción

Sacchetti termici di cottura (600 pezzi 44x27 cm)
Thermic cooking bags, 600 pieces
Sachets thermiques de cuisson, 600 pièces
Thermokockbeutel, 600 Stück
Bolsas térmicas de cocina, 600 piezas

Barattoli di aromi (2,5 Kg)
Herbs can
Boîte d'arômes
Gewürzdose
Tarro de especias

Guanti termici
Heat - Gauntlet
Gants isolants
Wärmeschutzhandschuhe
Guantes térmicos

Sgrassante CB Self-Cleaning Innovation, fustino 14 kg / 10 L
Cleaner degreaser CB Self-Cleaning Innovation, tank
Nettoyant dégraissant CB Self-Cleaning Innovation, bidon
Entfettungsmittel CB Self-Cleaning Innovation, Tank
Desengrasante CB Self-Cleaning Innovation, bidón

Brillantante CB Self-Cleaning Innovation, flacone 1 L
Sparkling aid CB Self-Cleaning Innovation, tank
Adjuvant de brillantage CB Self-Cleaning Innovation, bidon
Klarspülmittel CB Self-Cleaning Innovation, Tank
Abrillantador CB Self-Cleaning Innovation, bidón

SINCE 1962

La perfetta pulizia
Si garantisce la perfetta pulizia e igienizzazione dell'apparecchiatura solamente con l'utilizzo dello sgrassante alcalino LEONARDO e del relativo brillantante RINEX S (appositamente studiati da CB per queste apparecchiature). Non è possibile utilizzare prodotti alternativi o similari.

The perfect cleaning
The perfect cleaning and hygienisation of the appliance is granted only by using the alkaline degreasing cleaner LEONARDO and the rinse aid RINEX S (specifically studied by CB for these appliances). You can not use any alternative or similar products.

Le nettoyage parfait
Le nettoyage parfait et la désinfection de l'appareil sont garantis uniquement par l'utilisation du nettoyant dégraissant alcalin LEONARDO et de l'adjuvant de brillantage RINEX S spécialement conçus par CB pour ces appareils). Il n'est pas possible d'utiliser d'autres produits similaires.

Die perfekte Reinigung
Die perfekte Reinigung und Hygienisierung der Ausrüstung ist nur bei Verwendung des alkalischen Entfettungsmittels und Klarspülers RINEX S gewährleistet, welche von CB speziell für diese Kochsysteme entwickelt wurden. Es ist nicht möglich ähnliche oder alternative Produkte zu verwenden.

La perfecta limpieza
Se garantiza la perfecta limpieza ye higenización de los aparatos con la utilización del desengrasante alcalino LEONARDO y del relativo abrillantador RINEX S (estudiados por CB expresamente para estos aparatos). No es posible utilizar productos alternativos o similares.

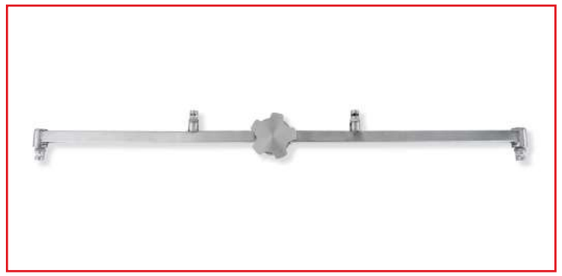
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO **CB²**	CARTA TERMICA DI COTTURA THERMIC COOKING FOIL PAPIER THERMIQUE DE CUISSON THERMOFOLIE ZUM KOCHEN PAPEL TÉRMICO DE COCCIÓN	SACCHETTI TERMICI DI COTTURA, 600 PEZZI THERMIC COOKING BAGS, 600 PIECES SACHETS THERMIQUES DE CUISSON, 600 PIÈCES THERMOKOCHBEUTEL, 600 STÜCK BOLSAS TÉRMICAS DE COCINA, 600 PIEZAS	BARATTOLO DI AROMI HERBS CAN BOÎTE D'ARÔMES GEWÜRZDOSE TARRO DE ESPECIAS	GUANTI TERMICI HEAT-GAUNTLET GANTS ISOLANTS WÄRMESCHUTZ-HANDSCHUHE GUANTES TÉRMICOS	SGRASSANTE CB SELF-CLEANING INNOVATION CLEANER DEGREASER CB SELF-CLEANING INNOVATION NETTOYANT DÉGRAISSANT CB SELF-CLEANING INNOVATION ENTFETTUNGSMITTEL CB SELF-CLEANING INNOVATION DESENGRASANTE CB SELF-CLEANING INNOVATION	BRILLANTANTE CB SELF-CLEANING INNOVATION SPARKLING AID CB SELF-CLEANING INNOVATION ADJUVANT DE BRILLANTAGE CB SELF-CLEANING INNOVATION KLARSPÜLMITTEL CB SELF-CLEANING INNOVATION ABRILLANTADOR CB SELF-CLEANING INNOVATION
LEONARDO 600/6 + FCE-UM PR9 Cod. 14100767	**Cod. 10120005** 200 m, H 50 cm	**Cod. 10120007** 44x27 cm	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. 15030123** 14 Kg / 10 L	**Cod. 15030064** 1 L
LEONARDO 780/9 + FCE-UM PR9 Cod. 14100940	**Cod. 10120005** 200 m, H 50 cm	**Cod. 10120007** 44x27 cm	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. 15030123** 14 Kg / 10 L	**Cod. 15030064** 1 L

cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

Optional
Optional
Optionnel
Optional
Opcional



new

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

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	LANCIA PER LAVAGGIO ATTREZZI TOOL WASHING NOZZLE LANCE POUR LE LAVAGE DES OUTILLAGES GARBEHÄLTER-SPRÜHLANZE, REINIGUNG DER GARBEHÄLTER LANZA PARA LAVADO DE UTENSILIOS
LEONARDO 600/6 Cod. 14100767	Cod. 14080495
LEONARDO 780/9 Cod. 14100940	Cod. 14080511

Novità Lavaggio attrezzi

SINCE 1962

La pulizia non è mai stata così facile!

Pulizia degli attrezzi di cottura
La vera novità? La pulizia degli attrezzi all'interno della camera di cottura. Merito dell'apposita lancia di lavaggio e dell'innovativo programma di pulizia degli attrezzi che può essere attivato sia indipendentemente dalla pulizia giornaliera della camera di cottura che in combinazione con essa.
- Minor consumo d'acqua
- Consumo sostenibile di detergenti
- Notevole risparmio di tempo
- Massima igienizzazione

Cleaning has never been so easy!
Cooking tool cleaning
The real news? Tool cleaning inside the cooking chamber. This is made possible by the special washing nozzle and the innovative tool cleaning programme, which can be activated independently of or in combination with the daily cleaning of the cooking chamber.
- Lower water consumption
- Sustainable consumption of cleaning agents
- Significant time savings
- Maximum hygiene

Le nettoyage n'a jamais été aussi facile!
Nettoyage des outillages de cuisson
La vraie nouveauté? Le nettoyage des outillages à l'intérieur de la chambre de cuisson. Grâce à la spécifique lance de lavage et au programme innovatif de nettoyage des outillages qui peut être activé indépendamment du nettoyage quotidien de la chambre de cuisson ou en combination.
- Moindre consommation d'eau
- Consommation soutenable de détergents
- Remarquable gain de temps
- Hygiène maximale

So einfach war die Reinigung noch nie!
Reinigung der Garbehälter
Mit einer speziell entwickelten Sprühlanze ist es nun möglich die Reinigung der Garbehälter ganz einfach in der Garkammer durchzuführen. Dieses Programm kann sowohl unabhängig von der täglichen Reinigung aktiviert werden als auch in Kombination mit dem täglichen CB Self-Cleaning Programm.
- Weniger Wasserverbrauch
- Nachhaltiger Reinigungsmittel-Verbrauch
- Zeiteinsparung
- Hygienische Sauberkeit

La limpieza nunca ha sido tan fácil.
Limpieza de los utensilios de cocina
¿La verdadera novedad? Limpieza de utensilios en el interior de la cámara de cocción. Esto es posible gracias a la lanza de limpieza especial y al innovador programa de limpieza de utensilios, que puede activarse independientemente o en combinación con la limpieza diaria de la cámara de cocción.
- Menor consumo de agua
- Consumo sostenible de detergentes
- Ahorro significativo de tiempo
- Máximale higiene

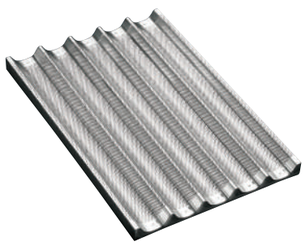
cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

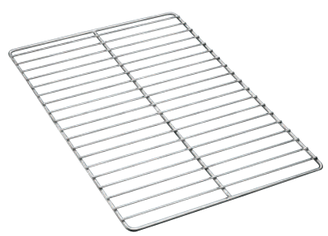
Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

FCE4



Teglia per "baguette"a 5 canali 600x400 mm
Plate for "baguette" with 5 channels
Plat pour "baguettes" avec 5 canaux
Baguettepfanne mit 5 Kanälen
Bandeja para "baguette" con 5 canales

FCE4



Griglia 600x400 mm
Grid
Grille
Rost
Rejilla

FCE5

Bacinella Gastronorm GN1/1 H 20 mm
Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

FCE5

Bacinella Gastronorm GN1/1 H 40 mm
Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

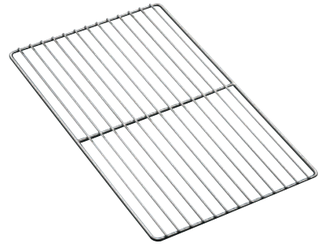
FCE4

Teglia forata in alluminio 600x400 mm
Drilled aluminium plate
Plat percé en aluminium
Gelochte aluminiumpfanne
Bandeja perforada de aluminio

FCE4

Teglia alluminata 600x400 mm
Aluminized plate
Plat aluminate
Aluminierte Pfanne
Bandeja aluminada

FCE5



Griglia GN1/1
Grid
Grille
Rost
Rejilla

FCE5

Supporto teglie per trasformazione in FCE4
Plates support to convert into FCE4
Support plats pour transformation en FCE4
Pfannenhalterung zur FCE4 Umwandlung
Soporte bandejas para transformación en FCE4

FCE4

Teglia in alluminio 600x400 mm
Aluminium plate
Plat en aluminium
Aluminiumpfanne
Bandeja de aluminio

FCE4

Supporto teglie per trasformazione in FCE5
Plates support to convert into FCE5
Support plats pour transformation en FCE5
Pfannenhalterung zur FCE5 Umwandlung
Soporte bandejas para transformación en FCE5

cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

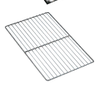
COOKING BLOCK

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

SINCE 1962

MODELLO MODEL MODÈLE
MODELL MODELO

CB²

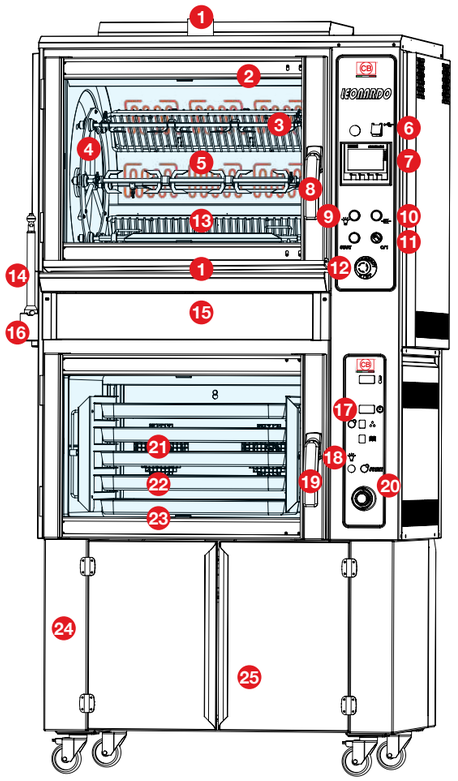
		LEONARDO 600/6 + FCE-UM PR9 Cod. 14100767	LEONARDO 780/9 + FCE-UM PR9 Cod. 14100940
	GRIGLIA PER FCE4 GRID FOR FCE4 GRILLE POUR FCE4 ROST FÜR FCE4 REJILLA PARA FCE4	**Cod. 10040059** 600x400 mm	**Cod. 10040059** 600x400 mm
	TEGLIA IN ALLUMINIO PER FCE4 ALUMINIUM PLATE FOR FCE4 PLAT EN ALUMINIUM POUR FCE4 ALUMINIUMPFANNE FÜR FCE4 BANDEJA DE ALUMINIO PARA FCE4	**Cod. 10040056** 600x400 mm	**Cod. 10040056** 600x400 mm
	TEGLIA ALLUMINATA PER FCE4 ALUMINIZED PLATE FOR FCE4 PLAT ALUMINATE POUR FCE4 ALUMINIERTE PFANNE FÜR FCE4 BANDEJA ALUMINIZADA PARA FCE4	**Cod. 10040055** 600x400 mm	**Cod. 10040055** 600x400 mm
	TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO PER FCE4 DRILLED ALUMINIUM PLATE FOR FCE4 PLAT PERCÉ EN ALUMINIUM POUR FCE4 GELOCHTE ALUMINIUMPFANNE FÜR FCE4 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO PARA FCE4	**Cod. 10040066** 600x400 mm	**Cod. 10040066** 600x400 mm
	TEGLIA PER "BAGUETTE" 5 CANALI PER FCE4 PLATE FOR "BAGUETTE" 5 GROOVES FOR FCE4 PLAT POUR "BAGUETTES" 5 CANAUX POUR FCE4 PFANNE 5 BAGUETTES FÜR FCE4 BANDEJA PARA "BAGUETTE" 5 CANALES PARA FCE4	**Cod. 10040057** 600x400 mm	**Cod. 10040057** 600x400 mm
	GRIGLIA PER FCE5 GRID FOR FCE5 GRILLE POUR FCE5 ROST FÜR FCE5 REJILLA PARA FCE5	**Cod. 10040058** GN 1/1	**Cod. 10040058** GN 1/1
	BACINELLA GASTRONORM PER FCE5 GASTRONORM TRAY FOR FCE5 BAC GASTRONORM POUR FCE5 GASTRONORM BEHÄLTER FÜR FCE5 BANDEJA GASTRONORM PARA FCE5	**Cod. 10040038** GN 1/1 H 20 mm	**Cod. 10040038** GN 1/1 H 20 mm
	BACINELLA GASTRONORM PER FCE5 GASTRONORM TRAY FOR FCE5 BAC GASTRONORM POUR FCE5 GASTRONORM BEHÄLTER FÜR FCE5 BANDEJA GASTRONORM PARA FCE5	**Cod. 10040021** GN 1/1 H 40 mm	**Cod. 10040021** GN 1/1 H 40 mm
	SUPPORTO TEGLIE PER TRASFORMAZIONE IN PLATES SUPPORT TO CONVERT INTO SUPPORT PLATS POUR TRANSFORMATION EN PFANNENHALTERUNG UMWANDLUNG ZUR SOPORTE BANDEJAS PARA TRANSFORMACIÓN EN	**Cod. 14080151** - **Cod. 14080152** FCE5 FCE4	**Cod. 14080151** - **Cod. 14080152** FCE5 FCE4

cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

Dettagli dell'apparecchiatura
Machine details
Détails de la machine
Maschinen Details
Detalles de la maquina



1. Circolazione naturale dell'aria
2. Porta con doppi vetri ispezionabili per la pulizia e antiscottatura
3. Facilità di utilizzo: perni porta attrezzi numerati
4. Movimento planetario: cottura uniforme
5. Resistenze a infrarosso con modulazione
6. Porta USB: possibilità di caricare e scaricare le ricette di cottura
7. Pannello operatore Touch-Screen e PLC:

8. Sicurezza nell'uso: maniglia con doppio aggancio a scatto e sensori per arresto cottura e lavaggio
9. Illuminazione
10. Movimento
11. ON/OFF
12. Sicurezza nell'uso: pulsante d'emergenza in posizione ergonomica
13. Specifici attrezzi di cottura per tipologia e dimensione dei prodotti
14. Lancia di lavaggio con ugello rotante ad alte prestazioni
15. Elettrovalvola a 3 vie: gestione automatica dello scarico per raccolta dei grassi e dell'acqua di lavaggio (controllata da PLC)
16. Sensore di sicurezza per verifica presenza lancia di lavaggio
17. Umidificatore
18. Illuminazione interna
19. Sicurezza nell'uso: maniglia con doppio aggancio a scatto e sensori per arresto cottura
20. Regolazione temperatura con scheda elettronica (PR9)
21. Tecnologia a convezione con ventola inversione automatica
22. Capacità: 5 teglie GN 1/1 (FCE5) oppure 4 teglie 600x400 mm (FCE4)
23. Porta con doppio vetro ispezionabile per pulizia e antiscottatura
24. Mobile su ruote con freni
25.

self-cleaning innovation®

- Igiene prima, durante e dopo la cottura
- Durata autolavaggio di 75 minuti
- Attivato tramite PLC con percorso guidato
- Addolcitore interfacciato al PLC con verifica presenza sale
- Gruppo pompa di rilancio per garantire l'adeguata pressione durante il lavaggio
- Cassetto estraibile per tanica raccolta grassi, detergente e brillantante

SINCE 1962

1 Natural air circulation
2 Door with double contact protection glasses that can be inspected for cleaning
3 Ease of use: numbered tool holder
4 Planetary movement: uniform cooking
5 Modulated infrared heating elements
6 USB port: you can load and download cooking recipes
7 Touch screen operator panel and PLC
8 Safety in use: handle with double snap-on hooking and sensors to stop cooking or self-cleaning
9 Cooking chamber light
10 Movement
11 ON/OFF
12 Safety in use: emergency button in an ergonomic position
13 Specific cooking tools by product type and size
14 Washing nozzle with high performance rotating spray-nozzle
15 3-way solenoid valve: automatic discharge management for grease and water collection (controlled by PLC)
16 Safety sensor: to assure the presence of the washing nozzle
17 Humidifier
18 Cooking chamber light
19 Safety in use: handle with double snap-on hooking, stop-cooking sensor
20 Manual temperature regulation with electronic version (PR9)
21 Convection technology with automatic reversing fan
22 Capacity: 5 tray GN 1/1 (FCE5) or 4 aluminium plates 600x400 mm (FCE4)
23 Door with double safety glass for cleaning, anti-burn
24 Base cabinet on wheels with brakes
25 CB Self-Cleaning Innovation: Hygiene before, during and after cooking, Duration of 75 min., Activated by PLC with guided instructions, Water softener interfaced with PLC for salt check, Booster pump unit to guarantee adequate pressure during cleaning, Removable drawer for grease collecting tank, detergent and rinse aid

1 Circulation d'air naturelle
2 Porte avec double vitres pour un simple nettoyage et anti-brûlure
3 Facilité d'emploi: outillage numérotés
4 Mouvement planétaire: cuisson uniforme
5 Résistances à infrarouge modulé
6 Port USB: possibilité de télécharger les recettes de cuisson
7 Panneau de commandes écran tactile et PLC
8 Sécurité d'emploi: poignée avec double accrochage à clip et capteurs pour arrêt cuisson et lavage
9 Illumination chambre
10 Mouvement
11 ON/OFF
12 Sécurité d'emploi: bouton d'urgence dans une position ergonomique
13 Outillages de cuisson spécifiques pour type et taille de produit
14 Lance de lavage avec gicleur pivotant rotatif à haute performance
15 Électrovanne à 3 voies: gestion automatique de la décharge pour la collecte des graisses et de l'eau de lavage (contrôlée par PLC)
16 Capteur de sécurité: pour vérifier la présence de la lance de lavage
17 Humidificateur
18 Illumination interne
19 Sécurité d'emploi: poignée avec double accrochage à clip et capteurs pour arrêt cuisson
20 Réglage manuel de la température et réglage par carte électronique (PR9)
21 Technologie à convection avec ventilation à inversion automatique
22 Capacité: 5 grilles/bacs GN 1/1 (FCE5) ou 4 plats 600x400 mm (FCE4)
23 Porte double vitrage séparable pour le nettoyage et anti-brûlure
24 Meubles avec roues et freins
25 CB Self-Cleaning Innovation: Hygiène avant, pendant et après la cuisson, Durée auto-nettoyage: 75 min., Activé par PLC avec parcours guidé, Adoucisseur d'eau interfacé avec PLC pour la vérification de la présence du sel, Groupe pompe de surpression pour garantir une pression adéquate pendant le lavage, Tiroir amovible pour réservoir de récupération des graisses, détergent alcalin et liquide de rinçage

1 Natürliche Luftzirkulation
2 Sicherheitstür mit Doppelverglasung mit Verbrennungsschutz und Öffnung für die optimale Reinigung
3 Einfachheit des Bedienens: Nummerierte Halterungen der Garbehälter
4 Planetengetriebe: Gleichmäßiges Garen der Lebensmittel
5 Infrarot-modulierte Strahlungen
6 USB-Anschluss: Upload/ Download Rezepte
7 Benutzeroberfläche mit Touchscreen und SPS
8 Sicherheit in der Benutzung: Türgriff mit Zweifachsicherung und Garstop-Sensor
9 Beleuchtung Garkammer
10 Bewegung
11 ON/OFF
12 Sicherheit im Gebrauch: Notfallknopf in ergonomischer Position
13 Spezifische Garbehäter mit unterschiedlichen Durchmessern
14 Sprühpumpe mit Hochleistungs-Rotationsdüse
15 3-Wege-Magnetventil: automatisches Entlade-Management, Fette und Reinigungswasser (SPS-gesteuert)
16 Sicherheitssensor: Sprühpumpen-Präsenz
17 Befeuchter
18 Beleuchtung Garkammer
19 Sicherheit im Gebrauch: Türgriff mit Zweifachsicherung, Garstop-Sensor
20 Elektronische Temperaturregulierung (PR9)
21 Konvektionstechnologie mit automatischer Umkehrventilator
22 Kapazität: 5 Behälter GN 1/1 (FCE5) oder 4 Aluminiumpfannen a 600x400 mm (FCE4)
23 Tür mit doppeltem Sicherheitsglas zum Reinigen, Anti-Verbrennung
24 Unterschrank auf Rädern mit Bremsen
25 CB Self-Cleaning Innovation: Hygiene vor, während und nach dem Garprozess, Selbstreinigung 75 min., Wasserenthärter mit SPS-Steuerung für Salz Anwesenheitsprüfung, Druckerhöhungspumpe, Wasser-Druckregulation, Mobiler Fettauffangbehälter, Reiniger und Klarspüler, SPS-gesteuert

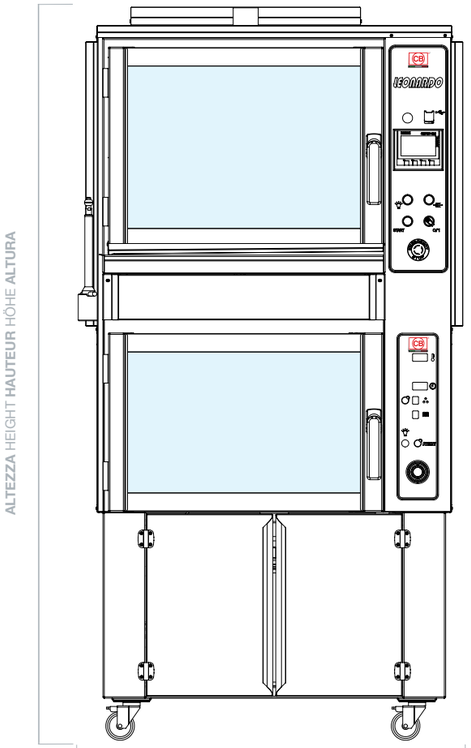
1 Circulación de aire natural
2 Puerta con vidrios dobles antiquemaduras que se pueden inspeccionar para limpiar
3 Facilidad de uso: pernos de herramientas numerados
4 Movimiento planetario: cocción uniforme
5 Resistencias de infrarrojo
6 Puerto USB: posibilidad de cargar y descargar recetas de cocina
7 Panel del operador táctil y PLC
8 Seguridad en el uso: asa con doble gancho de seguridad y sensores para la parada de cocción y lavado
9 Iluminación de la cámara
10 Movimiento
11 ON/OFF
12 Seguridad en el uso: botón de emergencia en una posición ergonómica
13 Herramientas de cocción específicas por tipo y tamaño de producto
14 Lanza de lavado con boquilla giratoria de alto rendimiento
15 Válvula de solenoide de 3 vías: gestión de descarga automática para recoger grasa y agua de lavado (controlada por PLC)
16 Sensor de seguridad para comprobar la presencia de la lanza de lavado
17 Humidificador
18 Iluminación interior
19 Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 (FCE5) o 4 bandejas 600x400 mm (FCE4)
20 Regulación manual de la temperatura y regulación con tarjeta electrónica (PR9)
21 Tecnología de convección con ventilador reversible
22 Puerta antiquemaduras con doble acristalamiento móvil para limpieza
23 Seguridad en el uso: asa con doble gancho de seguridad y sensores para la parada de cocción
24 Mueble con ruedas con frenos
25 CB Self-Cleaning Innovation: Higiene antes, durante y después de la cocción, Duración de lavado: 75 min., Activado por PLC con ruta guiada, Ablandador de agua interconectado con PLC para control de presencia de sal, Unidad de bomba de refuerzo para garantizar la presión adecuada durante el lavado, Cajón extraíble para bidón de recogida de grasas, detergente y abrillantador

cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

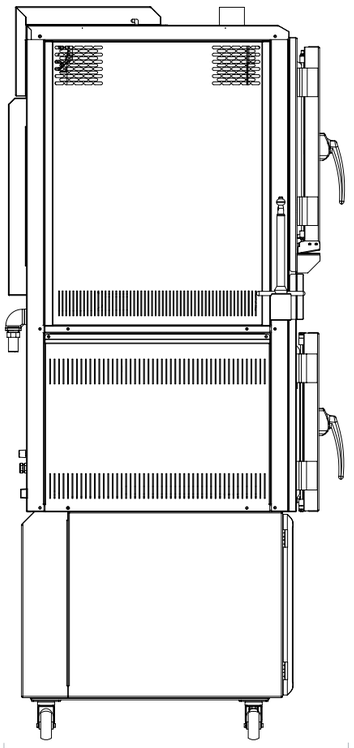
COOKING BLOCK

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones



ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA

LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

MODELLO MODEL MODÈLE
MODELL MODELO

CB²

	LEONARDO 600/6 + FCE-UM PR9 Cod. 14100767	LEONARDO 780/9 + FCE-UM PR9 Cod. 14100940
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	1050 mm	1280 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	870 mm	985 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	2050 mm	2200 mm

SINCE 1962

CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

+39.035.499491 www.cb-italy.com
+39.035.907545 info@cb-italy.com

cb_cucine_professionali
CB srl
CB srl

IT EN FR DE ES

Management System ISO 9001:2015
TÜVRheinland CERTIFIED
www.tuv.com ID 9105082648

MADE IN ITALY

CE

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 a realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.

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

V10 - 01/02/2025