FORNI A CONVEZIONE

Forni elettrici a convezione

Electrical convection ovens

Fours à convection électriques

Elektro-Konvektionsöfen

Hornos electricos de conveccion

In forno, in forno!

Ready for the oven!
Electrical convection ovens

If there is one cooking instrument which unites practically all the people of the earth,it is the oven. From bread to meat, fish and vegetables, the oven gives us delights of all types, savoury and sweet, cooking them in an easy way. Nowadays technology helps us: CB convection ovens guarantee a uniform cooking in the whole chamber for each type of product. The possibility to have overlapping chamber optimizes the functionality of CB ovens.

- Convection technology with alternating ventilation and humidifier
- Uniform cooking of trays inside the chamber
- Temperature adjustment with electronic board or manual
- Door with double safety glass

Au four, au four!
Fours à convection électriques

S'il existe un appareil de cuisson qui réunit tous les peuples de la terre, c'est bien le four. Du pain à la viande, du poisson aux légumes, le four offre des délices de tout genre: salés ou sucrés, en les cuisinant d'une façon simple. La technologie moderne nous vient en aide: les fours a convection CB assurent une cuisson uniforme dans toute la chambre pour n'importe quel type de produit. Entre outre la possibilité d'avoir plus chambres superposées optimise la fonctionnalité des fours CB.

- Technologie à convection avec ventilation alternée et humidification
- Uniformité de cuisson des plats dans la chambre de cuisson
- Réglage manuel ou avec carte électronique de la température
- Porte avec double vitrage de sécurité

In den Ofen, in den Ofen!
Elektro-Konvektionsöfen

Wenn es ein Kochgerät gibt, das praktisch alle Völker der Erde vereint, ist dies sicherlich der Ofen. Von Brot über Fleisch, von Fisch über Gemüse, der Ofen liefert alle Arten von Köstlichkeiten, salzig und süß, und kocht sie auf einfache Art und Weise. CB Konvektionsöfen garantieren eine gleichmäßige Garmethode im gesamten Ofenraum. Des Weiteren bieten wir Ihnen die Möglichkeit, übereinander angeordnete Ofenräume zu konstruieren, für eine optimierte Funktionalität Ihres individualisierten CB Ofens.

- Konvektionsofen mit alternierender Belüftung und Luftbefeuchter
- Uniformes Garen der Lebensmittel in der Garkammer
- Manuelle Temperatureinstellung oder mit Elektronikplatine
- Tür mit doppeltem Sicherheitsglas

En horno,en horno!
Hornos electricos de conveccion

Si hay una herramienta para cocer que une casi todos los pueblos de la tierra, éste es precisamente el horno. Desde el pan hasta la carne, pescado, verduras, el horno ofrece delicias de todo tipo, saladas y dulces, cociendolas en manera simple. La tecnología de hoy nos ayuda: los hornos de convección CB garantizan una cocción uniforme en toda la cámara para cualquier tipo de producto. La posibilidad de tener dos cámaras superpuestas optimiza la funcionalidad de los hornos CB.

- Tecnología de convección con ventilación alternada y humidificador
- Uniformidad de cocción de las bandejas al interior de la cámara
- Regulación de temperatura manual o con tarjeta electrónica
- Puerta con doble vidrio de seguridad

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

Forni a convezione

Forni elettrici a convezione

Se c'è uno strumento di cottura che unisce praticamente tutti i popoli della terra, questo è proprio il forno. Dal pane alla carne, dal pesce alle verdure, il forno regala delizie d'ogni genere, salate e dolci, cuocendole in maniera semplice. La tecnologia odierna ci dà una mano: i forni a convezione CB garantiscono una cottura uniforme in tutta la camera per qualsiasi tipo di prodotto. La possibilità di avere camere sovrapposte ottimizza la funzionalità dei forni CB.

- Tecnologia a convezione con ventilazione alternata e umidificatore
- Uniformità di cottura delle teglie all'interno della camera
- Regolazione temperatura manuale o con scheda elettronica
- Porta con doppio vetro di sicurezza

Forni elettrici a convezione

Electrical convection ovens with humidifier, grill and internal lighting

Characteristics and advantages Goloso

- Convection technology with grill function and humidifier
- Capacity 4 x GN 2/3, slides distance 65 mm
- Water connection ¾”
- Manual cooking process with timer 120 - ∞ minutes
- Manual temperature setting
- Easy removal of the elements to be cleaned

Elektro-Konvektionsöfen mit Befeuchter, Grillfunktion und Innenbeleuchtung

Merkmale und Vorteile Goloso

- Konvektionstechnik mit Grill und Luftbefeuchter
- 4 x GN 2/3 Kapazität, Schienenabstand 65 mm
- Wasseranschluß ¾”
- Manuelle Steuerung der Garprozesse mit Timer 120 - ∞ Minuten
- Manuelle Temperatureinstellung
- Leichtes Herausnehmen der zu reinigenden Elemente

Fours à convection électriques avec humidificateur, grill et avec illumination interne

Caracteristiques et avantages Goloso

- Technologie à convection avec gril et humidificateur
- Capacité 4 x GN 2/3, distance entre les guides 65 mm
- Connexion eau ¾”
- Gestion manuelle des cuissons avec une minuterie 120 - ∞ minutes
- Réglage manuel de la température
- Facile à démonter et à nettoyer

Hornos electricos de conveccion con humidificador, grill y con iluminación interna

Características y ventajas Goloso

- Tecnología de convección con grill y humidificador
- Capacidad 4 x GN 2/3, distancia entre las bandejas 65 mm
- Conexion de agua ¾”
- Gestión manual de la cocción con temporizador 120 - ∞ minutos
- Ajuste manual de la temperatura
- Fácil de desmontar y limpiar

Caratteristiche e Vantaggi

SINCE 1962

Goloso

Forni elettrici a convezione con umidificatore, grill e illuminazione interna

- Tecnologia a convezione con grill e umidificatore
- Capacità 4 x GN 2/3, distanza guide 65 mm
- Attacco acqua ¾”
- Gestione manuale cotture con timer 120 - ∞ minuti
- Regolazione temperatura manuale
- Facile da smontare e pulire

Forni elettrici a convezione

Convection technology for automatic reversing of the fans
Characteristics and advantages FCE

- Uniform cooking
- Capacity 5 trays GN 1/1 / grids (FCE5) or 10 trays GN 1/1 / grids (FCE10), slides distance 65 mm
- Capacity 4 plates 600x400 mm (FCE4) and 8 plates 600x400 mm (FCE8), slides distance 80 mm
- Water connection ¾”
- Door with double safety glass
- Interior lighting
- Manual temperature adjustment with humidifier, optional regulation with electronic card

Konvektionstechnologie mit automatisch invertierenden Ventilatoren
Merkmale und Vorteile FCE

- Gleichmäßiges Garen
- Kapazität 5 Behälter GN 1/1 oder 5 Roste (FCE5) und 10 Behälter GN 1/1 oder 10 Roste (FCE10), Schienenabstand 65 mm
- Kapazität 4 Pfannen 600x400 mm (FCE4) und 8 Pfannen 600x400 mm (FCE8), Schienenabstand 80 mm
- Wasseranschluß ¾”
- Tür mit doppeltem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung
- Manuelle Temperatureinstellung mit Luftbefeuchter, optionale Regulierung dank elektronischer Steuerung

Technologie à convection, inversion automatique des ventilateurs
Caracteristiques et avantages FCE

- Cuisson uniforme
- Capacité 5 bacs GN 1/1 / grilles (FCE5) et 10 bacs Gastronorm GN 1/1 / grilles pour FCE10, distance entre les guides 65 mm
- Capacité 4 plats 600x400 mm (FCE4) et 8 plats 600x400 mm (FCE8), distance entre les guides 80 mm
- Connexion eau ¾”
- Porte double vitrage de sécurité
- Illumination interne
- Réglage manuel de la température avec humidificateur, réglage par carte électronique en option

Tecnología de convección con ventiladores reversibles
Características y ventajas FCE

- Cocción uniforme
- Capacidad 5 bandejas GN 1/1 / rejillas para FCE5 y 10 bandejas GN 1/1 / rejillas (FCE10), distancia entre las bandejas 65 mm
- Capacidad 4 bandejas 600x400 mm (FCE4) y 8 bandejas 600x400 mm (FCE8), distancia entre las bandejas 80 mm
- Conexión de agua ¾”
- Puerta con doble acristalamiento
- Iluminación interior
- Ajuste manual de la temperatura con humidificador, opcional regulación con tarjeta electrónica

Caratteristiche e Vantaggi

SINCE 1962

FCE
Tecnologia a convezione con inversione automatica delle ventole

- Cottura uniforme
- Capacità 5 bacinelle GN 1/1 / griglie (FCE5) o 10 bacinelle GN 1/1 / griglie (FCE10), distanza guide 65 mm
- Capacità 4 teglie 600x400 mm per FCE4 e 8 teglie 600x400 mm per FCE8, distanza guide 80 mm
- Attacco acqua ¾”
- Porta con doppio vetro di sicurezza
- Illuminazione interna
- Regolazione della temperatura manuale con umidificatore, optional regolazione con scheda elettronica

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni elettrici a convezione

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	GOLOSO 4 UM-GRILL* Cod. 14100459	FCE4-UM** Cod. 14100482 FCE4-UM PR9** Cod. 14100557	FCE8-UM** Cod. 14100509 FCE8-UM PR9** Cod. 14100558	FCE5-UM* Cod. 14100488 FCE5-UM PR9* Cod. 14100545	FCE10-UM* Cod. 14100511 FCE10-UM PR9* Cod. 14100556
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	605 mm	935 mm	935 mm	935 mm	935 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	580 mm	680 mm	705 mm	680 mm	705 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	450 mm	560 mm	1130 mm	560 mm	1130 mm
CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ FASSUNGSVERMÖGEN CAPACIDAD	4 (GN 2/3)	4 (600x400 mm)	8 (600x400 mm)	5 (GN 1/1)	10 (GN1 /1)
TEMPERATURA TEMPERATURE TÉMPERATURE TEMPERATUR TEMPERATURA	30°- 280°C	30°- 280°C	30°- 280°C	30°- 280°C	30°- 280°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~	230V 3~/400V 3N~	230V 3~/400V 3N~	230V 3~/400V 3N~	230V 3~/400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	2,8 KW	5,7 KW	11,4 KW	5,7 KW	11,4 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	26 Kg	62 Kg	127 Kg	62 Kg	127 Kg

*Senza griglie e senza bacinelle Gastronorm Without grids and without Gastronorm trays Sans grilles et sans bacs Gastronorm Ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter Sin rejillas y sin bandejas Gastronorm
**Senza teglie Without plates Sans plats Ohne Pfannen Sin bandejas

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni elettrici a convezione

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

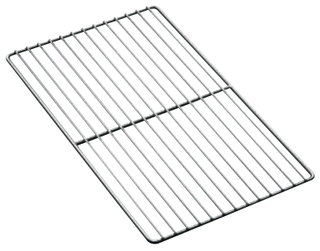
GOLOSO 4

Bacinella Gastronorm GN 2/3 H 20 mm
Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

GOLOSO 4

Bacinella Gastronorm GN 2/3 H 40 mm
Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

GOLOSO 4



Griglia GN 2/3
Grid
Grille
Rost
Rejilla

GOLOSO 4

Teglia in alluminio GN 2/3
Aluminium plate
Plat en aluminium
Aluminiumpfanne
Bandeja de aluminio

Il forno professionale in formato ridotto

Goloso

Il più piccolo dei forni a convezione CB offre massime prestazioni e versatilità con una tecnologia collaudata e la massima facilità d'uso.

The small-scale professional oven
The smallest CB convection ovens offer all-out features and versatility, with proven technology and the utmost ease of use.

Le four professionnel en format réduit
Le four à convection le plus petit de chez CB offre d'excellentes performances et une grande flexibilité grâce à une technologie éprouvée et une utilisation extrêmement facile.

Der Profi-Ofen im kleinen Format
Der kleinste CB Konvektionsofen bietet Ihnen mit der bewährten CB Technologie maximale Leistung und Benutzerfreundlichkeit.

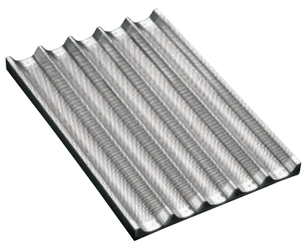
El horno profesional en formato reducido
El horno de convección más pequeño: CB ofrece máximas prestaciones y versatilidad con una tecnología comprobada y la máxima facilidad de uso.

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni elettrici a convezione

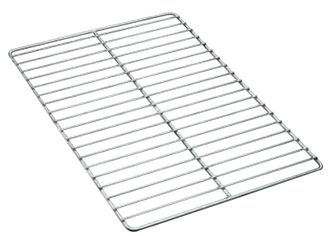
Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

FCE4
FCE8



Teglia per “baguette”, 5 canali 600x400 mm
Plate for “baguette”, 5 grooves
Plat pour “baguettes”, 5 canaux
Pfanne, 5 Baguettes
Bandeja para “baguette”, 5 canales

FCE4
FCE8



Griglia 600x400 mm
Grid
Grille
Rost
Rejilla

FCE5
FCE10

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

FCE5
FCE10

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

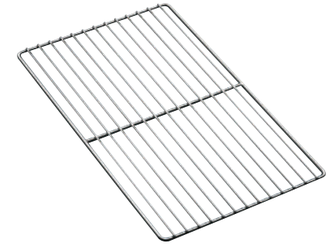
FCE4
FCE8

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

FCE4
FCE8

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

FCE5
FCE10



Griglia GN1/1
Grid
Grille
Rost
Rejilla

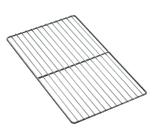
FCE4
FCE8

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

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni elettrici a convezione

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

							
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	BACINELLA GASTRONORM GASTRONORM TRAY BAC GASTRONORM GASTRONORM BEHÄLTER BANDEJA GASTRONORM	BACINELLA GASTRONORM GASTRONORM TRAY BAC GASTRONORM GASTRONORM BEHÄLTER BANDEJA GASTRONORM	GRIGLIA GRID GRILLE ROST REJILLA	TEGLIA IN ALLUMINIO ALUMINIUM PLATE PLAT EN ALUMINIUM ALUMINIUMPFANNE BANDEJA DE ALUMINIO	TEGLIA PER "BAGUETTE" 5 CANALI PLATE FOR "BAGUETTE" 5 GROOVES PLAT POUR "BAGUETTES" 5 CANAUX PFANNE 5 BAGUETTES BANDEJA PARA "BAGUETTE" 5 CANALES	TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO DRILLED ALUMINIUM PLATE PLAT PERCÉ EN ALUMINIUM GELOCHTE ALUMINIUMPFANNE BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO	TEGLIA ALLUMINATA ALUMINIZED PLATE PLAT ALUMINATE ALUMINIERTE PFANNE BANDEJA ALUMINIZADA
GOLOSO 4 UM-GRILL Cod. 14100459	**Cod. 10040048** GN 2/3 H 20 mm	**Cod. 10040044** GN 2/3 H 40 mm	**Cod. 10040049** GN 2/3	**Cod. 01420001**	-	-	-
FCE4-UM Cod. 14100482 **FCE4-UM PR9** Cod. 14100557	-	-	**Cod. 10040059** 600X400 mm	**Cod. 10040056** 600X400 mm	**Cod. 10040057**	**Cod. 10040066** 600X400 mm	**Cod. 10040055** 600X400 mm
FCE8-UM Cod. 14100509 **FCE8-UM PR9** Cod. 14100558	-	-	**Cod. 10040059** 600X400 mm	**Cod. 10040056** 600X400 mm	**Cod. 10040057**	**Cod. 10040066** 600X400 mm	**Cod. 10040055** 600X400 mm
FCE5-UM Cod. 14100488 **FCE5-UM PR9** Cod. 14100545	**Cod. 10040038** GN 1/1 H 20 mm	**Cod. 10040021** GN 1/1 H 40 mm	**Cod. 10040058** GN 1/1	-	-	-	-
FCE10-UM Cod. 14100511 **FCE10-UM PR9** Cod. 14100556	**Cod. 10040049** GN 2/3	**Cod. 10040021** GN 1/1 H 40 mm	**Cod. 10040058** GN 1/1	-	-	-	-

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni elettrici a convezione

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

Cella di lievitazione su ruote
Proving oven on wheels
Étuve statique sur roulettes
Gärschrank auf Rädern
Celda de fermantación estática con ruedas

Modello Model **Modèle** Modell **Modelo**	Larghezza Width **Largeur** Breite **Anchura**	Profondità Depth **Profondeur** Tiefe **Profundidad**	Altezza Height **Hauteur** Höhe **Altura**	Capacità teglie 600x400 mm Capacity plates 600x400 mm **Capacitè plats 600x400 mm** Fassungsvermögen Pfannen 600x400 mm **Capacidad bandejas 600x400 mm**	Tensione Voltage **Tension** Spannung **Voltaje**	Potenza Power **Puissance** Leistung **Potencia**	Peso Weight **Poids** Gewicht **Peso**
CL-FCE8	935 mm	650 mm	800 mm	12	230V~	2 KW	Kg 72

Ripiano intermedio extra per cavalletto
Extra intermediate shelf for stand
Étagère intermédiarire extra pour chariot
Extra Zwischenablage für Untergestell
Estante intermedio extra para caballete

Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio
Demountable stainless steel stands on wheels with intermediate shelf
Chariots démontables en acier inox sur roulettes avec étagère intermediaire
Inox-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
Caballetes desmontables en acero inox con ruedas y estante intermedio

Cavalletto per Stand for **Chariot pour** Untergestell für **Caballete para**	Ripiani Shelves **Étagères** Ablagen **Estantes**	Larghezza Width **Largeur** Breite **Anchura**	Profondità Depth **Profondeur** Tiefe **Profundidad**	Altezza Height **Hauteur** Höhe **Altura**	Peso Weight **Poids** Gewicht **Peso**
FCE4 - FCE5	1	1008 mm	660 mm	1100 mm	Kg 30

Ripiano intermedio, per mobiletto
Intermediate shelf, for cupboard
Étagère intermédiaire, pour meuble
Zwischenablage, für Schrank
Estante intermedio, para mueble

Kit vetri anteriori, 1 dx-1 sx, per mobiletto
Kit front glasses, 1 right-1 left, for cupboard
Kit vitres antérieures, 1 droite-1 gauche, pour meuble
Kit Frontscheiben, 1 rechts-1 links, für Schrank
Kit cristales delanteros, 1 derecha-1 izquierda, para mueble

Kit chiusure laterali, 1 dx-1 sx, per mobiletto
Kit side grippings, 1 right-1 left, for cupboard
Kit fermetures la térales, 1 droite-1 gauche, pour meuble
Kit Seitenverschlüße, 1 rechts-1 links, für Schrank
Kit cierres laterales, 1 derecha-1 izquierda, para mueble

Griglia interna porta teglie, per mobiletto
Internal grid for plates, for cupboard
Grille interne porte-plats, pour meuble
Innere Rosthalterungen, für Schrank
Rejilla interna para bandejas, para mueble

Mobile a giorno su ruote
Open cupboards on wheels
Meubles ouverts sur roulettes
Offener Schrank auf Rädern
Muebles abiertos con ruedas

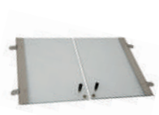
Mobiletto per Cupboard for **Meuble pour** Schrank für **Mueble para**	Larghezza Width **Largeur** Breite **Anchura**	Profondità Depth **Profondeur** Tiefe **Profundidad**	Altezza Height **Hauteur** Höhe **Altura**	Capacità teglie* Plates capacity* **Capacité plats*** Fassungsvermögen* **Capacidad Bandejas***	Peso Weight **Poids** Gewicht **Peso**
FCE4	935 mm	650 mm	1190 mm	22	Kg 42
FCE8	935 mm	650 mm	790 mm	12	Kg 32
FCE5	935 mm	650 mm	1190 mm	22	Kg 42
FCE10	935 mm	650 mm	790 mm	12	Kg 32

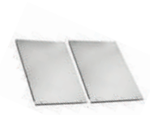
*Con griglia interna porta teglie With internal grid for plates Avec grille interne porte-plats Mit Innere Rosthalterungen Con rejilla interna para bandejas (optional)

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni elettrici a convezione

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios





MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	CELLA DI LIEVITAZIONE SU RUOTE PROVING OVEN ON WHEELS ÉTUVE STATIQUE SUR ROULETTES GÄRSCHRANK AUF RÄDERN CELDA DE FERMENTACIÓN ESTÁ TICA CON RUEDAS	CAVALLETTI SMONTABILI IN ACCIAIO INOX SU RUOTE CON RIPIANO INTERMEDIO DEMOUNTABLE STAINLESS STEEL STANDS ON WHEELS WITH INTERMEDIATE SHELF CHARIOTS DÉMONTABLES EN ACIER INOX SUR ROULETTES AVEC ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE INOX-UNTERGESTELLE AUF RÄDERN MIT ZWISCHENABLAGE CABALLETES DESMONTABLES DE ACERO INOX CON RUEDAS Y ESTANTE INTERMEDIO	RIPIANO INTERMEDIO EXTRA PER CAVALLETTO EXTRA INTERMEDIATE SHELF FOR STAND ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EXTRA POUR CHARIOT EXTRA ZWISCHENABLAGE FÜR UNTERGESTELL ESTANTE INTERMEDIO EXTRA PARA CABALLETE	MOBILE A GIORNO SU RUOTE OPEN CUPBOARDS ON WHEELS MEUBLES OUVERTS SUR ROULETTES OFFENE SCHRANK AUF RÄDERN MUELE ABIERTO CON RUEDAS	RIPIANO INTERMEDIO, PER MOBILETTO INTERMEDIATE SHELF, FOR CUPBOARD ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE, POUR MEUBLE ZWISCHENABLAGE, FÜR SCHRANK ESTANTE INTERMEDIO, PARA MUEBLE	GRIGLIA INTERNA PORTA TEGLIE, PER MOBILETTO INTERNAL GRID FOR PLATES, FOR CUPBOARD GRILLE INTERNE PORTE-PLATS, POUR MEUBLE INNERE ROSTHALTERUNGEN, FÜR SCHRANK REJILLA INTERNA PARA BANDEJAS, PARA MUEBLE	KIT VETRI ANTERIORI, PER MOBILETTO KIT FRONT GLASSES, FOR CUPBOARD KIT VITRES ANTÉRIEURES, POUR MEUBLE KIT FRONTSCHEIBEN, FÜR SCHRANK KIT CRISTALES DELANTEROS, PARA MUEBLE	KIT CHIUSURE LATERALI, PER MOBILETTO KIT SIDE GRIPPINGS, FOR CUPBOARD KIT FERMETURES LATÉRALES, POUR MEUBLE KIT SEITENVERSCHLÜSSE, FÜR SCHRANK KIT CIERRES LATERALES, PARA MUEBLE
GOLOSO 4 UM-GRILL Cod. 14100459	**Cod. 10040048** GN 2/3 H 20 mm	**Cod. 10040044** GN 2/3 H 40 mm	**Cod. 10040049** GN 2/3	**Cod. 01420001**	-	-	-	-
FCE4-UM Cod. 14100482 **FCE4-UM PR9** Cod. 14100557	-	-	**Cod. 10040059** 600X400 mm	**Cod. 10040056** 600X400 mm	**Cod. 10040057**	**Cod. 10040066** 600X400 mm	**Cod. 10040055** 600X400 mm	**FCE5** **Cod. 10040055**
FCE8-UM Cod. 14100509 **FCE8-UM PR9** Cod. 14100558	-	-	**Cod. 10040059** 600X400 mm	**Cod. 10040056** 600X400 mm	**Cod. 10040057**	**Cod. 10040066** 600X400 mm	**Cod. 10040055** 600X400 mm	**FCE5** **Cod. 10040055**
FCE5-UM Cod. 14100488 **FCE5-UM PR9** Cod. 14100545	**Cod. 10040038** GN 1/1 H 20 mm	**Cod. 10040021** GN 1/1 H 40 mm	**Cod. 10040058** GN 1/1	-	-	-	-	**FCE4** **Cod. 14080152**
FCE10-UM Cod. 14100511 **FCE10-UM PR9** Cod. 14100556	**Cod. 10040049** GN 2/3	**Cod. 10040021** GN 1/1 H 40 mm	**Cod. 10040058** GN 1/1	-	-	-	-	**FCE4** **Cod. 14080152**

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni elettrici a convezione

Cappe
Hoods
Hottes
Abzugshauben
Campana

Cappe da appoggio con filtri inox a rete stirata con rosone Ø 200 mm, disponibile su richiesta con filtri inox a rete stirata con kit motore 910 m³/h a 4 velocità con rosone Ø 150 mm

Hoods with inox stretched filters with rosette Ø 200 mm,
on request with inox stretched filters with motor kit 910 m³/h with 4 speeds)with rosette Ø 150 mm

Hottes d'appui avec filtres inox en réseau avec conduit Ø 200 mm,
sur demande avec filtres inox en réseau avec kit moteur 910 m³/h, 4 vitesses avec conduit Ø 150 mm

Dunstabzugshauben mit Strecknetzfiltern und Rosette Ø 200 mm,
auf Anfrage mit Strecknetzfiltern mit Motorsatz 910 m³/h mit 4 Geschwindigkeiten mit Rosette Ø 150 mm

Campana apoyada con filtros inox de red estirada con rosetón 200 mm,
bajo demanda con filtros inox de red estirada con kit motor 910 m³/h de 4 velocidades con rosetón Ø 150 mm

Cappa per Hood for **Hotte pour** Abzugshaube für **Campana para**	**N. filtri** Filters Nr. **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**
FCE4 - FCE5	2	935 mm	815 mm	285 mm	Kg 25	Kg 30
FCE8 - FCE10	2	935 mm	870 mm	285 mm	Kg 27	Kg 32

MODELLO MODEL **MODÈLE** MODELL **MODELO**	**CAPPA DA APPOGGIO SENZA MOTORE** HOOD WITHOUT MOTOR **HOTTE D'APPUI SANS MOTEUR** DUNSTABZUGSHAUBEN OHNE MOTOR **CAMPANA APOYADA SIN MOTOR**	**CAPPA DA APPOGGIO CON KIT MOTORE 910 m³/h** HOOD WITH MOTOR KIT 910 m³/h **HOTTE D'APPUI AVEC KIT MOTEUR 910 m³/h** DUNSTABZUGSHAUBEN MIT MOTORSATZ 910 m³/h **CAMPANA APOYADA CON KIT MOTOR 910 m³/h**
GOLOSO 4 UM-GRILL Cod. 14100459	-	-
FCE4-UM Cod. 14100482 **FCE4-UM PR9** Cod. 14100557	**Cod. 14100527**	**Cod. 14100527.MOT**
FCE8-UM Cod. 14100509 **FCE8-UM PR9** Cod. 14100558	**Cod. 14100532**	**Cod. 14100532.MOT**
FCE5-UM Cod. 14100488 **FCE5-UM PR9** Cod. 14100545	**Cod. 14100527**	**Cod. 14100527.MOT**
FCE10-UM Cod. 14100511 **FCE10-UM PR9** Cod. 14100556	**Cod. 14100532**	**Cod. 14100532.MOT**

Accessori personalizzati

Scoprite nuove possibilità!

CB offre soluzioni personalizzate sulle vostre specifiche esigenze con un'ampia scelta di accessori.

Discover new possibilities!
CB offers customised solutions catering to your specific needs with a broad range of accessories.

Découvrez de nouvelles possibilités!
CB offre des solutions personnalisées sur la base de vos exigences spécifiques avec un grand choix d'accessoires.

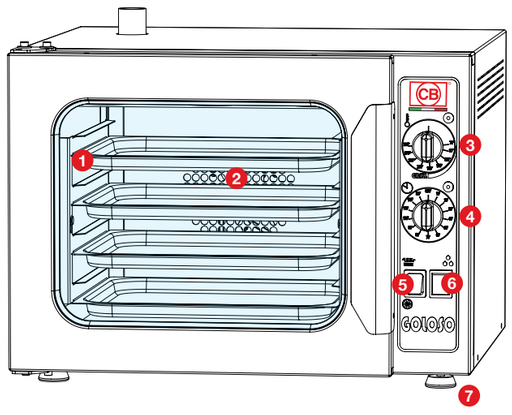
Entdecken Sie neue Möglichkeiten!
CB bietet maßgeschneiderte Lösungen für Ihre spezifischen Anforderungen mit einer großen Auswahl an Zubehör.

Descubre nuevas posibilidades!
CB ofrece soluciones personalizadas para tus necesidades concretas con una amplia selección de accesorios.

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni elettrici a convezione Goloso

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



1. Capacità 4 x GN2/3, altezza massima 40 mm
2. Ventilazione di aria calda
3. Regolatore temperatura
4. Timer
5. Grill per gratinare o tostare
6. Umidificatore
7. Piedini regolabili in altezza

1. Capacity 4 x GN 2/3, maximum height 40 mm
2. Hot air ventilation
3. Power regulator
4. Timer
5. Grill to cook “au gratin” or to toast
6. Humidifier
7. Height adjustable feet

1. Capacité 4 x GN 2/3, hauteur max 40 mm
2. Ventilation d’air chaud
3. Régulateur d’énergie
4. Timer
5. Gril pour gratiner ou griller
6. Humidificateur
7. Pieds réglables en hauteur

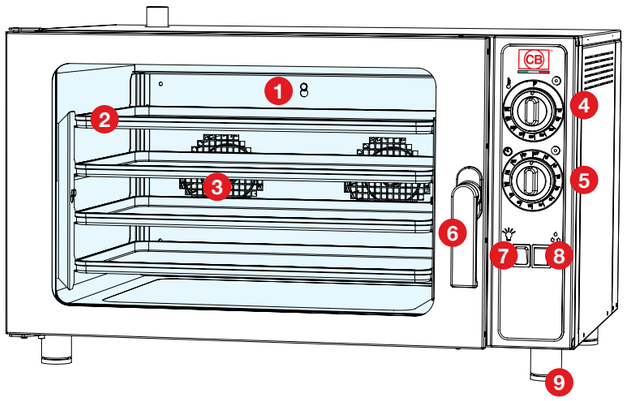
1. 4 x GN 2/3 Kapazität, maximale Höhe 40 mm
2. Heißluft-Ventilation
3. Energieregler
4. Timer
5. Grillfunktion zum Gratinieren und Rösten
6. Befeuchter
7. Verstellbare Füße in der Höhe

1. Capacidad 4 x GN 2/3, altura máxima 40 mm
2. Ventilación de aire caliente
3. Regulador de energía
4. Temporizador
5. Grill para gratinar o tostar
6. Humidificador
7. Patas regulables en altura

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni elettrici a convezione FCE 4

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



1. Porta con doppio vetro di sicurezza
2. Capacità 4 teglie 600x400 mm per FCE4 e 8 teglie 600x400 mm per FCE8, altezza massima 90 mm Capacità 5 bacinelle Gastronorm GN 1/1 / griglie per FCE5 e 10 bacinelle Gastronorm GN 1/1 / griglie per FCE10
3. Tecnologia a convezione con inversione automatica delle ventole
4. Regolatore temperatura
5. Timer
6. Maniglia con doppio aggancio a scatto
7. Illuminazione interna Illuminazione interna
8. Umidificatore
9. Piedini regolabili in altezza

1. Door with double safety glass
2. Capacity 4 plates 600x400 mm for FCE4 and 8 plates 600x400 mm for FCE8, maximum height 90 mm Capacity 5 Gastronorm trays GN 1/1 / grids for FCE5 and 10 Gastronorm trays GN 1/1 / grids for FCE10
3. Convection technology for automatic reversing of the fans
4. Power regulator
5. Timer
6. Handle with double snap-on hooking
7. Interior lighting
8. Humidifier
9. Height adjustable feet

1. Porte double vitrage de sécurité
2. Capacité 4 plats 600x400 mm pour FCE4 et 8 plats 600x400 mm pour FCE8, hauteur max 90 mm Capacité 5 bacs Gastronorm GN 1/1 / grilles pour FCE5 et 10 bacs Gastronorm GN 1/1 / grilles pour FCE10
3. Technologie à convection, inversion automatique des ventilateurs
4. Régulateur d'énergie
5. Timer
6. Poignée avec double accrochage à clip
7. Illumination interne
8. Humidificateur
9. Pieds réglables en hauteur

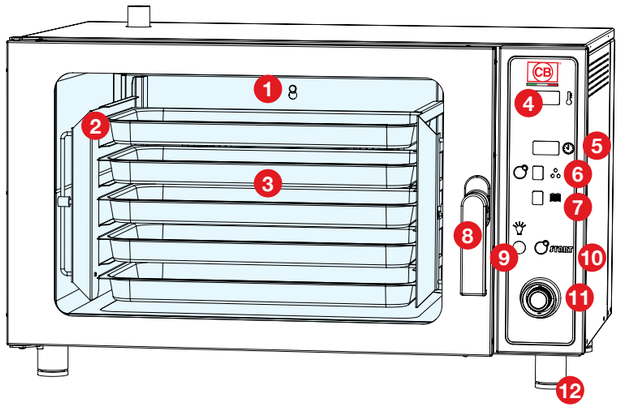
1. Tür mit doppeltem Sicherheitsglas
2. Kapazität 4 Pfannen 600x400 mm für FCE4 und 8 Pfannen 600x400 mm für FCE8, maximale Höhe 90 mm Kapazität 5 Gastronorm Behältern GN 1/1 oder 5 Roste für FCE5 und 10 Gastronorm Behältern GN 1/1 oder 10 Roste für FCE10
3. Konvektionstechnologie mit automatisch invertierenden Ventilatoren
4. Energieregler
5. Timer
6. Türgriff mit Zweifachsicherung
7. Innenbeleuchtung
8. Befeuchter
9. Verstellbare Füße in der Höhe

1. Puerta con doble acristalamiento
2. Capacidad 4 bandejas 600x400 mm para FCE4 y 8 bandejas 600x400 mm para FCE8, altura máxima 90 mm Capacidad 5 bandejas Gastronorm GN 1/1 / rejillas para FCE5 y 10 bandejas Gastronorm GN 1/1 / rejillas para FCE10
3. Tecnología de convección con ventiladores reversibles
4. Regulador de energía
5. Temporizador
6. Asa con doble gancho de seguridad
7. Iluminación interior
8. Humidificador
9. Patas regulables en altura

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni elettrici a convezione FCE 5

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



1. Porta con doppio vetro di sicurezza
2. Capacità 4 teglie 600x400 mm per FCE4 e 8 teglie 600x400 mm per FCE8, altezza massima 90 mm Capacità 5 bacinelle Gastronorm GN 1/1 / griglie per FCE5 e 10 bacinelle Gastronorm GN 1/1 / griglie per FCE10
3. Tecnologia a convezione con inversione automatica delle ventole
4. Regolatore temperatura
5. Timer
6. Umidificatore
7. Numero ricetta
8. Maniglia con doppio aggancio a scatto
9. Illuminazione interna
10. Start/Stop
11. Manopola multifunzione
12. Piedini regolabili in altezza

1. Door with double safety glass
2. Capacity 4 plates 600x400 mm for FCE4 and 8 plates 600x400 mm for FCE8, maximum height 90 mm Capacity 5 Gastronorm trays GN 1/1 / grids for FCE5 and 10 Gastronorm trays GN 1/1 / grids for FCE10
3. Convection technology for automatic reversing of the fans
4. Power regulator
5. Timer
6. Humidifier
7. Recipe number
8. Handle with double snap-on hooking
9. Interior lighting
10. Start/Stop
11. Multifunction knob
12. Height adjustable feet

1. Porte double vitrage de sécurité
2. Capacité 4 plats 600x400 mm pour FCE4 et 8 plats 600x400 mm pour FCE8, hauteur max 90 mm Capacité 5 bacs Gastronorm GN 1/1 / grilles pour FCE5 et 10 bacs Gastronorm GN 1/1 / grilles pour FCE10
3. Technologie à convection, inversion automatique des ventilateurs
4. Régulateur d'énergie
5. Timer
6. Humidificateur
7. Numéro recette
8. Poignée avec double accrochage à clip
9. Illumination interne
10. Start/Stop
11. Bouton multifonctions
12. Pieds réglables en hauteur

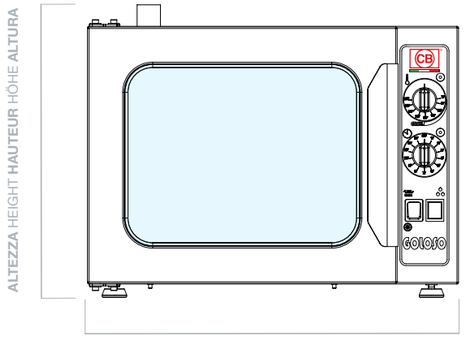
1. Tür mit doppeltem Sicherheitsglas
2. Kapazität 4 Pfannen 600x400 mm für FCE4 und 8 Pfannen 600x400 mm für FCE8, maximale Höhe 90 mm Kapazität 5 Gastronorm Behältern GN 1/1 oder 5 Roste für FCE5 und 10 Gastronorm Behältern GN 1/1 oder 10 Roste für FCE10
3. Konvektionstechnologie mit automatisch invertierenden Ventilatoren
4. Energieregler
5. Timer
6. Befeuchter
7. Nummer Rezept
8. Türgriff mit Zweifachsicherung
9. Innenbeleuchtung
10. Start/Stop
11. Multifunktions-Drehregler
12. Verstellbare Füße in der Höhe

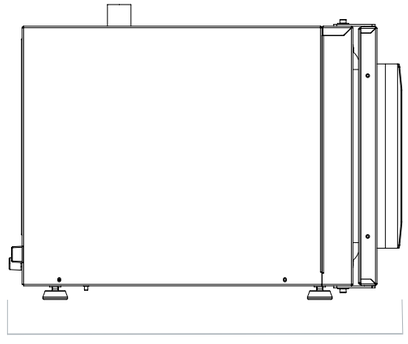
1. Puerta con doble acristalamiento
2. Capacidad 4 bandejas 600x400 mm para FCE4 y 8 bandejas 600x400 mm para FCE8, altura máxima 90 mm Capacidad 5 bandejas Gastronorm GN 1/1 / rejillas para FCE5 y 10 bandejas Gastronorm GN 1/1 / rejillas para FCE10
3. Tecnología de convección con ventiladores reversibles
4. Regulador de energía
5. Temporizador
6. Humidificador
7. Número de receta
8. Asa con doble gancho de seguridad
9. Iluminación interior
10. Start/Stop
11. Mando multifunción
12. Patas regulables en altura

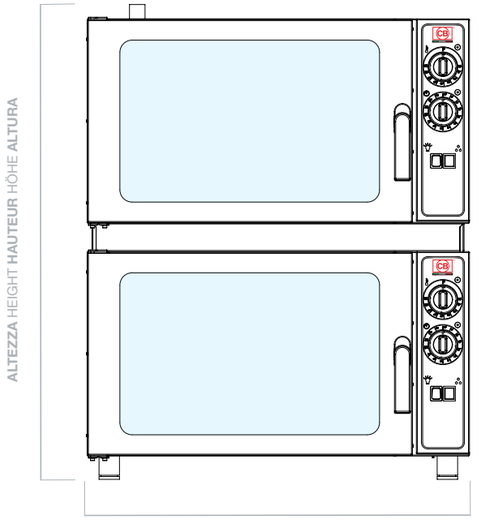
SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

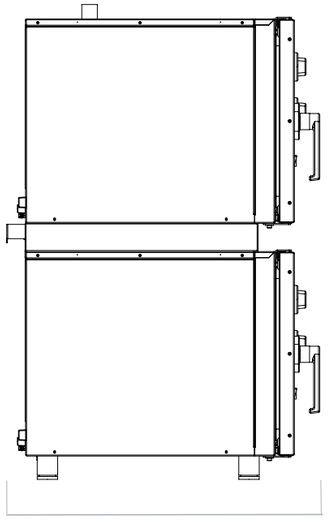
Forni elettrici a convezione

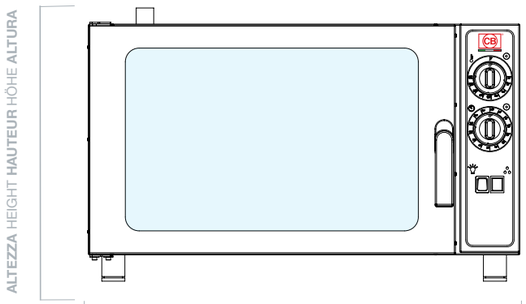
Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

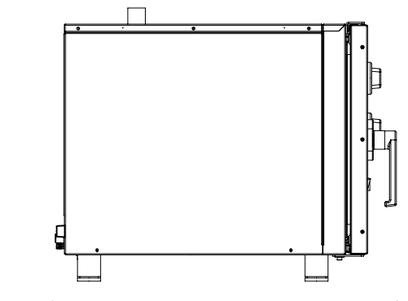


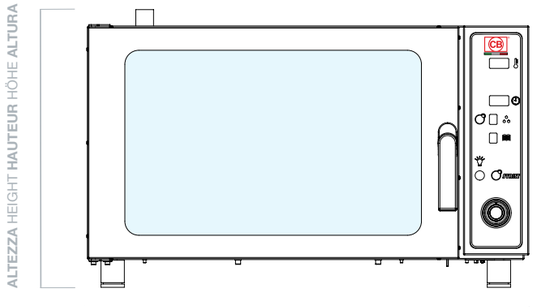


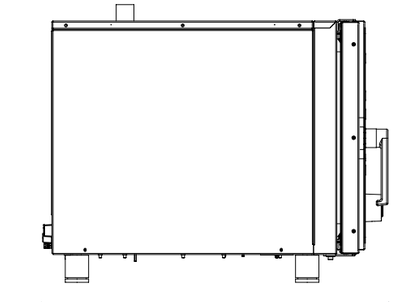












MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	GOLOSO 4 UM-GRILL Cod. 14100459	FCE4-UM Cod. 14100482 FCE4-UM PR9 Cod. 14100557	FCE8-UM Cod. 14100509 FCE8-UM PR9 Cod. 14100558	FCE5-UM Cod. 14100488 FCE5-UM PR9 Cod. 14100545	FCE10-UM Cod. 14100511 FCE10-UM PR9 Cod. 14100556
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	605 mm	935 mm	935 mm	935 mm	935 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	580 mm	680 mm	705 mm	680 mm	705 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	450 mm	560 mm	1130 mm	560 mm	1130 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

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

V4 - 05/02/2026