MULTICUCINATORI

SINCE 1962

LEONARDO®

cooking & self-cleaning 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®

LEONARDO
cooking & self-cleaning innovation

Sistema di cottura a infrarosso modulato

Modulated-infrared cooking systems
Multicooker LEONARDO

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 LEONARDO

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 LEONARDO

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 verschiedener Lebensmittel pro Garbehälter
- 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 LEONARDO

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 LEONARDO

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 testato

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

cooking innovation®

LEONARDO®
cooking & self-cleaning innovation

Massima visibilità del prodotto

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

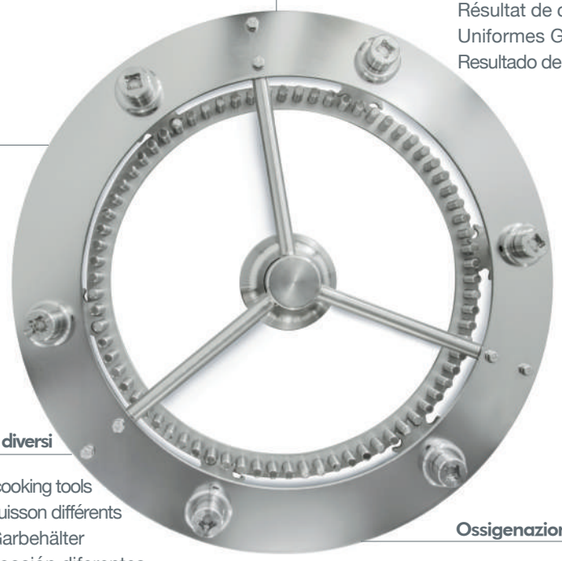
Efficacité maximale
- Réduction des temps de cuisson jusqu'au 50%
- Optimisation des temps dans la cuisine, planification des cuissons
- Cuisson et régénération des aliments

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 LEONARDO

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®

LEONARDO
cooking & self-cleaning innovation

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 LEONARDO

CB® SINCE 1962

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

FAST
40%

SOFT
50% + 40%

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®

LEONARDO
cooking & self-cleaning innovation

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.

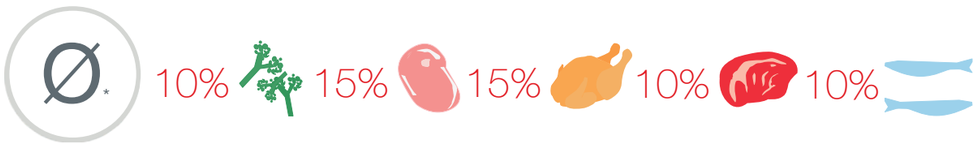
Multicucinatori LEONARDO

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.



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

cooking innovation®

LEONARDO
cooking & self-cleaning 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 LEONARDO

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®

LEONARDO

cooking & self-cleaning innovation

Self-Cleaning Innovation

Maximum hygiene with automatic cleaning

The LEONARDO multi-cooker guarantees maximum reliability and hygiene with completely automatic washing in using the Self-Cleaning Innovation system in any service situation, be that in a supermarket, delicatessen, eatery or commercial restaurant, ensuring correct HACCP traceability. The advantages of Self-Cleaning Innovation are tangible, above all in your kitchen.
It saves you costs and cleaning time.

- Maximum sanitation
- Completely autonomous cleaning
- Patented system
- Ease of use for the operator
- Checks on cleaning history
- Savings on costs (Wages)

Types of cleaning

- Precleaning
- Daily cleaning

Hygiène maximale avec lavage indépendant

Le multicuisineur LEONARDO garantit avec le système Self-Cleaning Innovation dans toutes les situations de service, que ce soit dans les supermarchés, les traiteurs, la gastronomie ou la restauration commerciale, la fiabilité et l'hygiène maximales avec un lavage entièrement automatique assurant une traçabilité correcte HACCP.
Les avantages de Self-Cleaning Innovation sont tangibles, en particulier dans votre cuisine. Il vous évite des coûts et du temps de nettoyage.

- Désinfection maximale
- Lavage totalement autonome
- Système breveté
- Facilité d'utilisation pour l'opérateur
- Contrôle historique des lavages
- Économies de coûts (Main d'œuvre du personnel)

Types de lavages

- Pré-lavage
- Lavage quotidien

Maximale Hygiene bei vollautomatischer Reinigung

Multifunktionsgarer LEONARDO, welcher mit dem patentierten Self-Cleaning System ausgestattet ist, garantiert in jeder Service-Situation (Supermärkte, Take-Aways, Feinkostläden, Gastronomie) die maximale Zuverlässigkeit und Hygiene bei vollautomatischer Selbstreinigung, welches mit dem HACCP konform ist.
Die zahlreichen Vorteile der Self-Cleaning Innovation sind insbesondere in der Küchenorganisation spürbar, durch Zeit- und Kostenersparnisse.

- Maximale Hygiene
- Autonome Selbstreinigung
- Patentiertes und erprobtes System
- Leichte Benutzerfreundlichkeit
- Maximale Programmkontrolle durch die Benutzeroberfläche
- Chronologischer Reinigungs-Speicher
- Kostenersparnisse (Personalkosten)

Selbstreinigungsprogramme

- Vorwaschgang
- Tägliche Reinigung

Máxima higiene con lavado independiente

La cocina multifuncional LEONARDO garantiza, con el sistema Self-Cleaning Innovation, la máxima fiabilidad e higiene en cualquier situación de servicio, ya sea en supermercados, charcutería, gastronomía o en la restauración comercial, con lavado totalmente automático, asegurando una correcta trazabilidad HACCP.
Las ventajas de Self-Cleaning Innovation son evidentes sobre todo en su cocina. Hace ahorrar costes y tiempo de limpieza.

- Máxima higienización
- Lavado totalmente autónomo
- Sistema patentado
- Facilidad de uso para el operador
- Control del historial de lavado
- Ahorro de costes (mano de obra del personal)

Tipos de lavados

- Prelavado
- Lavado diario

Multicucinatori LEONARDO

SINCE 1962

Lavaggio giornaliero
Daily cleaning
Lavage quotidien
Tägliche Reinigung
Lavado diario

Sicurezza e massima affidabilità

cooking & self-cleaning innovation

75 min

Massima igienizzazione con lavaggio autonomo

Il multicucinatore LEONARDO, dotato del sistema Self-Cleaning Innovation, garantisce in qualsiasi situazione di servizio (supermercato, rosticceria, gastronomia o ristorazione commerciale) la massima affidabilità e igiene con il lavaggio completamente automatico, assicurando una corretta gestione secondo HACCP. I vantaggi di Self-Cleaning Innovation sono tangibili nella vostra cucina, in termini di risparmio di costi e tempi di pulizia.

- Massima igienizzazione
- Lavaggio completamente autonomo
- Sistema brevettato
- Facilità di utilizzo per l'operatore
- Controllo storico lavaggi
- Risparmio costi (Manodopera del personale)

Tipi di lavaggio

- Prelavaggio
- Lavaggio giornaliero

cooking innovation®

LEONARDO
cooking & self-cleaning innovation

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

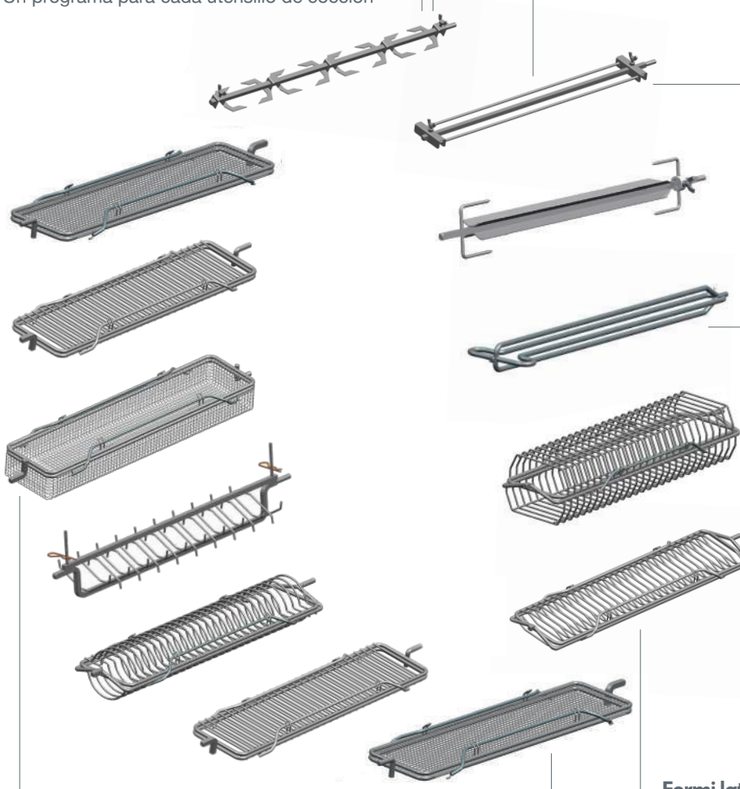
- One programme for every cooking tool
- Un programme pour chaque outillage de cuisson
- Für jeden Garbehälter ein Programm
- Un programa para cada utensilio de cocción

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

LEONARDO

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica

SINCE 1962

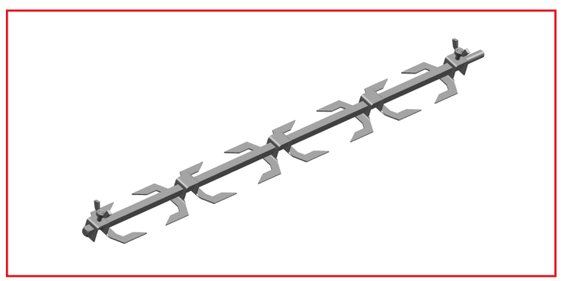
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	LEONARDO 550/6	LEONARDO 600/6	LEONARDO 700/9	LEONARDO 780/9
	Cod. 14100727	Cod. 14100757	Cod. 14100726	Cod. 14100758
ATTREZZI TOOLS OUTILLAGES WERKZEUGE UTENSILIOS	6	6	9	9
CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD	18 Kg	24 Kg	36 Kg	45 Kg
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	1060 mm	1060 mm	1280 mm	1280 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	890 mm	890 mm	900 mm	900 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	1850 mm	1850 mm	2000 mm	2000 mm
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	10,6 KW	11,6 KW	15,8 KW	15,8 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	295 Kg	302 Kg	380 Kg	381 Kg

cooking innovation®

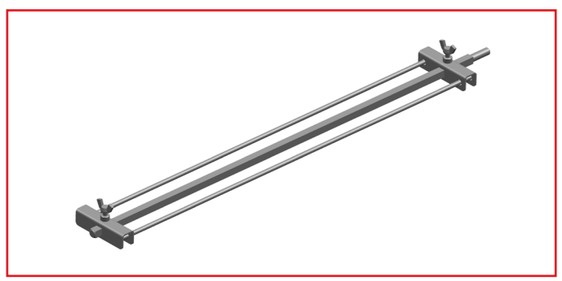
SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

LEONARDO

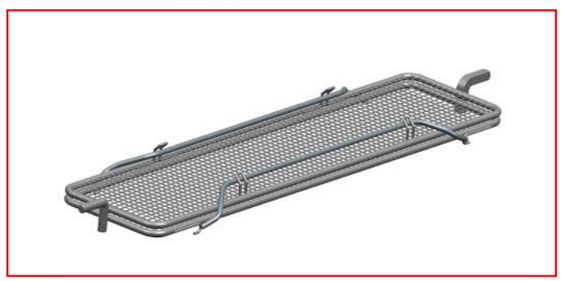
Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción



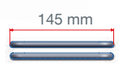
Attrezzo completo di forchette
Tool with forks
Outillage complète de fourchettes pour poulets
Spieß mit Klammern
Utensilio dotado de pinchos

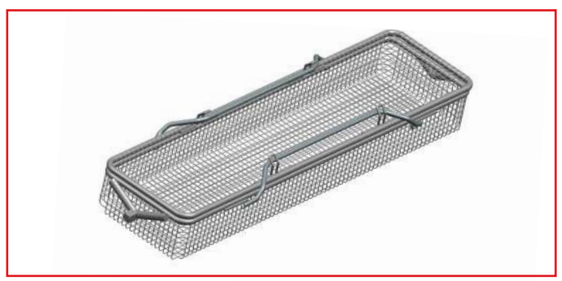


Attrezzo a forchetta lunga
Long fork tools
Outillage deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Utensilio de pincho largo

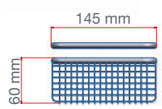


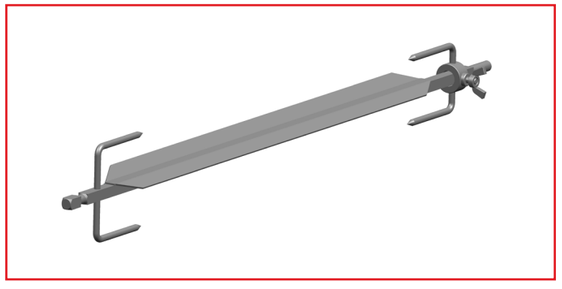
Attrezzo gabbia piatta a rete
Flat cage grid tool
Outillage cage plate grillagée
Netz-Butterfly-Korb
Utensilio caja plana enrejada



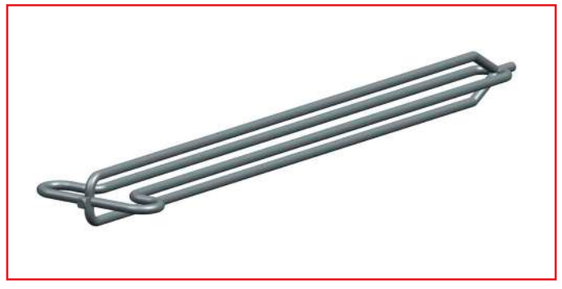


Cestello a rete
Basket grid
Balancelle à cage grillagée
Hängekorb
Cesta enrejada

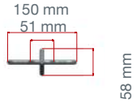


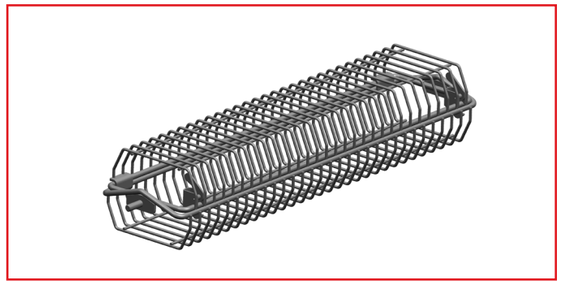


Attrezzo rapido per polli
Quick tools for chicken
Outillage rapide pour poulets
Schneller Spieß für Hähnchen
Utensilio rapido para pollos

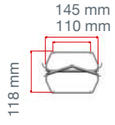


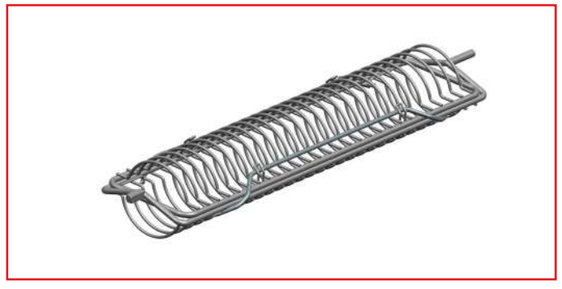
Attrezzo rapido per polli Rocket
Quick tools for chicken Rocket
Outillage rapide pour poulets Rocket
Schneller Spieß für Hähnchen Rocket
Utensilio rapido para pollos Rocket



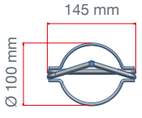


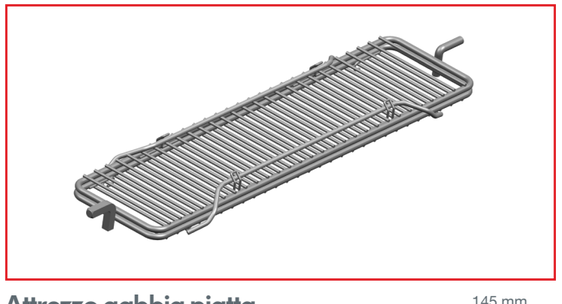
Attrezzo per arrosto Ø 120 mm
Tool for roast
Outillage pour rôti
Spießkorb für Braten
Utensilio para asado



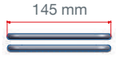


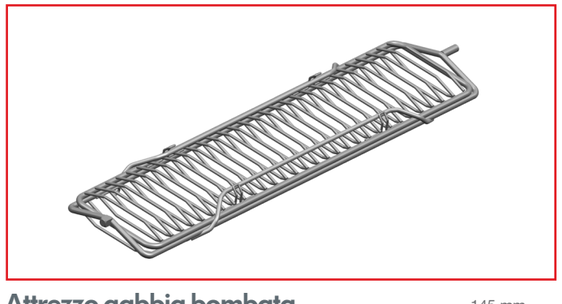
Attrezzo per arrosto Ø 100 mm
Tool for roast
Outillage pour rôti
Spießkorb für Braten
Utensilio para asado



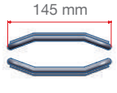


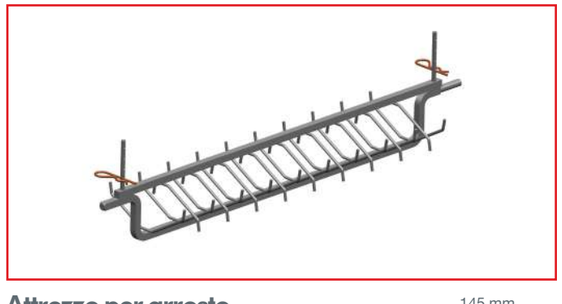
Attrezzo gabbia piatta
Flat cage tool
Outillage cage plate
Butterfly-Korb
Utensilio caja plana



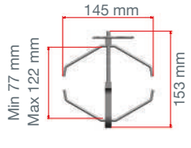


Attrezzo gabbia bombata
Convex cage tool
Outillage cage bombée
Gewölbter Butterfly-Flachkorb
Utensilio caja convexa





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



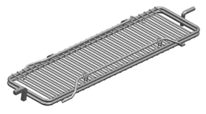
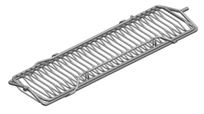
Coppia di forchettoni
Clamps set
Set outillages grosse pièce
Gabelset
Set pinchos

cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

LEONARDO

Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	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 550/6 Cod. 14100757	**Cod. 04041231** 460 mm*	**Cod. 14080437** 450 mm*	**Cod. 14080279** 450 mm*	**Cod. 14080486** 395 mm*	**Cod. 14080264** 435 mm*	**Cod. 14080265** 435 mm*
LEONARDO 600/6 Cod. 14100757	**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 700/9 Cod. 14100726	**Cod. 04041169** 595 mm*	**Cod. 14080440** 570 mm*	**Cod. 14080273** 570 mm*	**Cod. 14080461** 535 mm*	**Cod. 14080244** 570 mm*	**Cod. 14080245** 570 mm*
LEONARDO 780/9 Cod. 14100758	**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

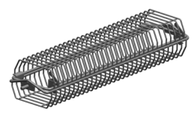
cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

LEONARDO

Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción

SINCE 1962

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	 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 550/6 Cod. 14100757	**Cod. 14080302** 435 mm*	**Cod. 14080266** 435 mm*	-	**Cod. 14080278** Ø 100 mm 435 mm*	**Cod. 14080267** 380 mm*	**Cod. 14080338.LEO**
LEONARDO 600/6 Cod. 14100757	**Cod. 14080366** 495 mm*	**Cod. 14080377** 495 mm*	**Cod. 14080456** Ø 120 mm 530 mm*	**Cod. 14080372** Ø 100 mm 495 mm*	**Cod. 14080370** 440 mm*	**Cod. 14080338.LEO**
LEONARDO 700/9 Cod. 14100726	**Cod. 14080303** 570 mm*	**Cod. 14080247** 570 mm*	**Cod. 14080463** Ø 120 mm 610 mm*	**Cod. 14080275** Ø 100 mm 570 mm*	**Cod. 14080248** 530 mm*	**Cod. 14080338.LEO**
LEONARDO 780/9 Cod. 14100758	**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

LEONARDO

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**
LEONARDO 550/6 - LEONARDO 600/6	2	995 mm	920 mm	425 mm	Kg 32	Kg 42
LEONARDO 700/9 - LEONARDO 780/9	2	1220 mm	920 mm	425 mm	Kg 36	Kg 46

MODELLO MODEL **MODÈLE** MODELL **MODELO**	**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 550/6 Cod. 14100757	**Cod. 14100718**	**Cod. 14100718.MOT**	**Cod. 14100927**
LEONARDO 600/6 Cod. 14100757	**Cod. 14100718**	**Cod. 14100718.MOT**	**Cod. 14100927**
LEONARDO 700/9 Cod. 14100726	**Cod. 14100704**	**Cod. 14100704.MOT**	**Cod. 14101040**
LEONARDO 780/9 Cod. 14100758	**Cod. 14100704**	**Cod. 14100704.MOT**	**Cod. 14101040**

Tecnologia avanzata

SINCE 1962

Cappa autonoma CA

La cappa autonoma senza canna fumaria:
Mai più odori e fumi di cottura nella tua cucina!
Grazie all'azione combinata dei filtri a rete metallica e dei filtri a carboni attivi, la cappa autonoma filtra efficacemente grassi, odori e fumi di cottura, garantendo un assorbimento fino al 95% e contribuendo a mantenere un ambiente di lavoro pulito e piacevole.
- Contaore con avviso automatico di manutenzione filtri
- Sistema di filtraggio certificato
- Filtri lavabili

Advanced technology The ventless hood without a chimney:
No more cooking odors and smoke in your kitchen!
Thanks to the combined action of the metal mesh filters and activated carbon filters, the ventless hood effectively filters grease, cooking odors and smoke, ensuring absorption of up to 95% and helping to maintain a clean and pleasant working environment.
- Hour meter with automatic filter maintenance alert
- Certified filtration system
- Washable filters

Technologie avancée La hotte autonome sans conduit d'évacuation :
Fini les odeurs et les fumées de cuisson dans votre cuisine !
Grâce à l'action combinée des filtres à maille métallique et des filtres à charbon actif, la hotte autonome filtre efficacement les graisses, les odeurs et les fumées de cuisson, garantissant une absorption jusqu'à 95 % et contribuant à maintenir un environnement de travail propre et agréable.
- Compteur horaire avec alerte automatique pour l'entretien des filtres
- Système de filtration certifié
- Filtres lavables

Fortschrittliche Technologie Die autonome Dunstabzugshaube ohne externe Abluft:
Keine Kochgerüche und kein Kochdunst mehr in Ihrer Küche!
Dank der kombinierten Wirkung der Metallgitterfilter und Aktivkohlefilter filtert die autonome Dunstabzugshaube Fette, Kochgerüche und Kochdämpfe wirksam und gewährleistet eine Absorption von bis zu 95 %. So trägt sie zu einer sauberen und angenehmen Arbeitsumgebung bei.
- Betriebsstundenzähler mit automatischer Meldung zur Filterwartung
- Zertifiziertes Filtersystem
- Waschbare Filter

Tecnología avanzada La campana autónoma sin conducto de extracción:
¡Adiós a los olores y humos de cocción en tu cocina!
Gracias a la acción combinada de los filtros de malla metálica y los filtros de carbón activo, la campana autónoma filtra eficazmente las grasas, los olores y los humos de cocción, garantizando una absorción de hasta el 95 % y contribuyendo a mantener un entorno de trabajo limpio y agradable.
- Contador de horas con aviso automático para el mantenimiento de los filtros
- Sistema de filtrado certificado
- 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**
LEONARDO 550/6 - LEONARDO 600/6	995 mm	710 mm	425 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 80
LEONARDO 700/9 - LEONARDO 780/9	1222 mm	780 mm	470 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 95

cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

LEONARDO

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

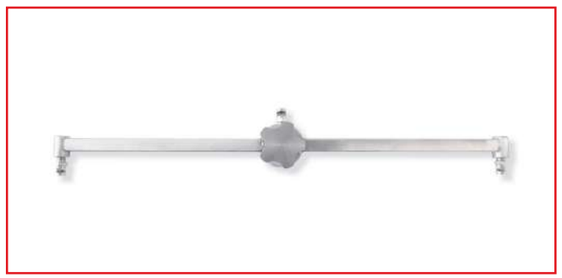
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	CARTA TERMICA DI COTTURA THERMIC COOKING FOIL PAPIER THERMIQUE DE CUISSON THERMOFOLIE ZUM KOCHEN PAPEL TÉRMICO DE COCCIÓN	SACCHETTI TERMICI DI COTTURA, 600 PEZZI THERMIC COOKING BAGS, 600 PIECES SACHETS THERMIQUES DE CUISSON, 600 PIÈCES THERMOKOCHBEUTEL, 600 STÜCK BOLSAS TÉRMICAS DE CÓCINA, 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 PLUS CB SELF CLEANING INNOVATION SPARKLING AID PLUS CB SELF-CLEANING INNOVATION ADJUVANT DE BRILLANTAGE PLUS CB SELF-CLEANING INNOVATION KLARSPÜLMITTEL PLUS CB SELF-CLEANING INNOVATION ABRILLANTADOR PLUS CB SELF-CLEANING INNOVATION
LEONARDO 550/6 Cod. 14100757	**Cod. 10120005** 200 m, H 50 cm	**Cod. 10120007** 44x27 cm	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. 15030124** 14 Kg / 10 L	**Cod. 15030064** 1 L
LEONARDO 600/6 Cod. 14100757	**Cod. 10120005** 200 m, H 50 cm	**Cod. 10120007** 44x27 cm	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. 15030124** 14 Kg / 10 L	**Cod. 15030064** 1 L
LEONARDO 700/9 Cod. 14100726	**Cod. 10120005** 200 m, H 50 cm	**Cod. 10120007** 44x27 cm	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. 15030124** 14 Kg / 10 L	**Cod. 15030064** 1 L
LEONARDO 780/9 Cod. 14100758	**Cod. 10120005** 200 m, H 50 cm	**Cod. 10120007** 44x27 cm	**Cod. AROMI-25** 2,5 Kg	**Cod. GUANTI-CB**	**Cod. 15030124** 14 Kg / 10 L	**Cod. 15030064** 1 L

cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

LEONARDO

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 WASHIING NOZZLE LANCE POUR LE LAVAGE DES OUTILLAGES GARBEHÄLTER-SPRÜHLANZE, REINIGUNG DER GARBEHÄLTER LANZA PARA LAVADO DE UTENSILIOS
LEONARDO 550/6 Cod. 14100727	Cod. 14080495
LEONARDO 600/6 Cod. 14100757	Cod. 14080495
LEONARDO 700/9 Cod. 14100726	Cod. 14080511
LEONARDO 780/9 Cod. 14100758	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.

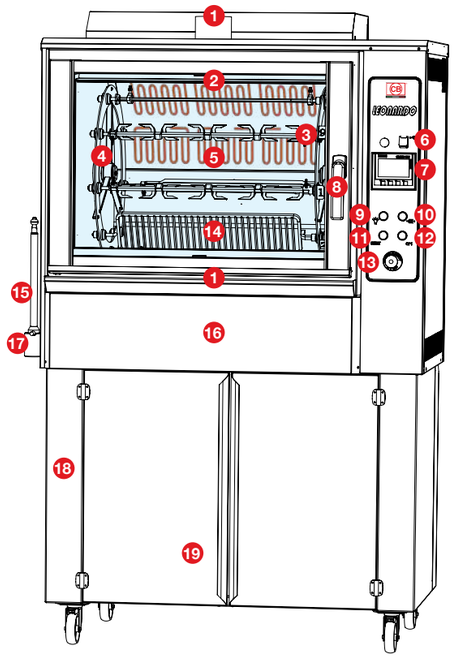
- Menor consumo de agua
- Consumo sostenible de detergentes
- Ahorro significativo de tiempo
- Máximale higiene

cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

LEONARDO

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. Reset
12. ON/OFF
13. Sicurezza nell'uso: pulsante d'emergenza in posizione ergonomica
14. Specifici attrezzi di cottura per tipologia e dimensione dei prodotti
15. Lancia di lavaggio con ugello rotante ad alte prestazioni
16. Elettrovalvola a 3 vie: gestione automatica dello scarico per raccolta dei grassi e dell'acqua di lavaggio (controllata da PLC)
17. Sensore di sicurezza per verifica presenza lancia di lavaggio
18. Mobile su ruote con freni
19.

cooking & 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

1 Natural air circulation
2 Door with contact protection double 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 Reset
12 ON/OFF
13 Safety in use: emergency button in an ergonomic position
14 Specific cooking tools by product type and size
15 Washing nozzle with high performance rotating spray-nozzle
16 3-way solenoid valve: automatic discharge management for grease and water collection (controlled by PLC)
17 Safety sensor: to assure the presence of the cleaning nozzle
18 Base cabinet on wheels with brakes
19 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: Outillages 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 Éclairage chambre
10 Mouvement
11 Reset
12 ON/OFF
13 Sécurité d'emploi: bouton d'urgence dans une position ergonomique
14 Outillages de cuisson spécifiques pour type et taille de produit
15 Lance de lavage avec gicleur pivotant rotatif à haute performance
16 Électrovanne à 3 voies: gestion automatique de la décharge pour la collecte des graisses et de l'eau de lavage (contrôlée par PLC)
17 Capteur de sécurité: pour vérifier la présence de la lance de lavage
18 Meubles avec roues et freins
19 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 Die Einfachheit des Bedienens: Nummerierter Garbehälter-Halter
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 Reset
12 ON/OFF
13 Sicherheit im Gebrauch: Notfallknopf in ergonomischer Position
14 Spezifische Garbehälter mit unterschiedlichen Durchmessern
15 Sprühpumpe mit Hochleistungs-Rotationsdüse
16 3-Wege-Magnetventil: automatisches Entlade-Management, Fette und Reinigungswasser (SPS-gesteuert)
17 Sicherheitssensor: Sprühpumpen-Präsenz
18 Unterschrank auf Rädern mit Bremsen
19 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 antiquemadura que se pueden inspeccionar para limpiar
3 Facilidad de uso: pernos de herramientas numerados
4 Movimiento planetario: cocción uniforme
5 Resistencias de infrarrojo con modulación
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 Reset
12 ON/OFF
13 Seguridad en el uso: botón de emergencia en una posición ergonómica
14 Herramientas de cocción específicas por tipo y tamaño de producto
15 Lanza de lavado con boquilla giratoria de alto rendimiento
16 Válvula de solenoide de 3 vías: gestión de descarga automática para recoger grasa y agua de lavado (controlada por PLC)
17 Sensor de seguridad para comprobar la presencia de la lanza de lavado
18 Mueble con ruedas con frenos
19 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

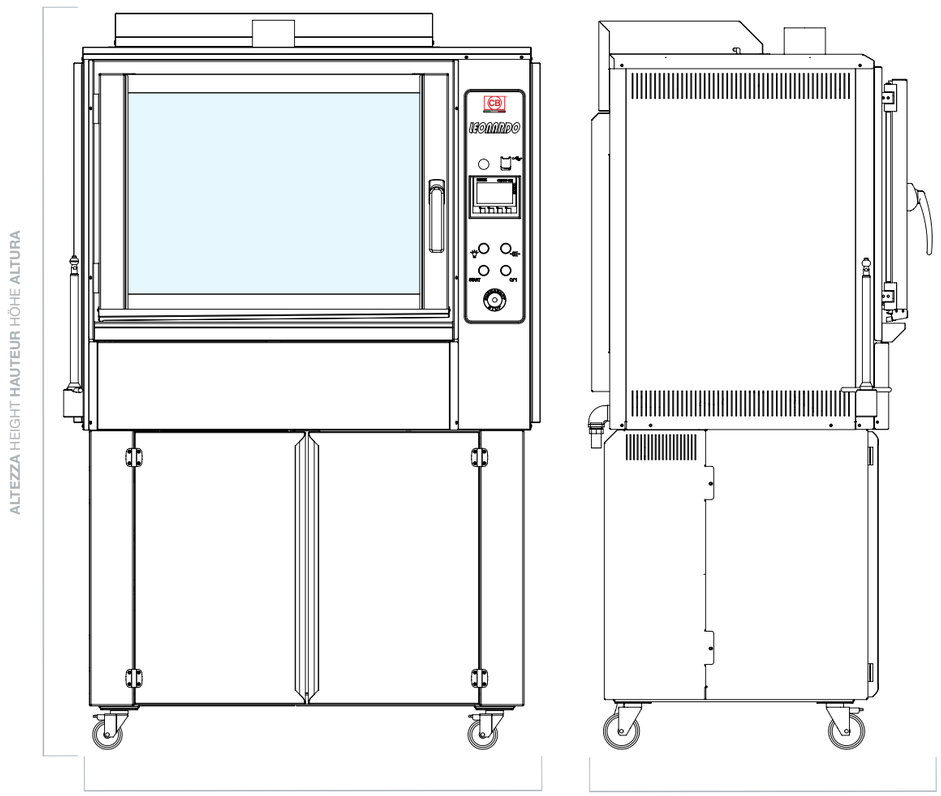
cooking innovation®

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

LEONARDO

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

LEONARDO
cooking & self-cleaning innovation



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	LEONARDO 550/6	LEONARDO 600/6	LEONARDO 700/9	LEONARDO 780/9
	Cod. 14100727	Cod. 14100757	Cod. 14100726	Cod. 14100758
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	1060 mm	1060 mm	1280 mm	1280 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	890 mm	890 mm	900 mm	900 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	1850 mm	1850 mm	2030 mm	2030 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

V11 - 14/09/2026