SINCE 1962

FORNI PIZZA

Forni pizza a pietra lavica

Lava rock pizza ovens

Fours à pizza à pierre volcanique

Lavastein-Pizzaöfen

Hornos pizza con piedra lávica

Forni pizza a pietra lavica

Lava rock pizza ovens
Tribute to the flag

Now that the myth of the wood oven had finally resized, thanks to the CB electrical pizza ovens with lava rock, the risk of burning pizza has been banished. The fact that our bedplate is made of lava rock, assures more hygiene of the cooktop and a remarkable energetic saving. In fact, lava rock heat up quickly, mantains the temperature and can be washed. Ideal for both direct cooking and in baking tray cooking.

- Electric pizza ovens
- Lava stone cooking surface for cooking on the shovel or in a pan
- Energy saving - constant heat maintenance
- Manual temperature adjustment up to 450°C

Fours à pizza à pierre volcanique
Hommage au drapeau

Maintenant que le mythe du four à bois a été finalement redimensionné, grâce aux fours a pizza électriques à pierre lavique CB le risque de la pizza brûlée est quasiment évité.
Le fait que le sol de nos fours est fait en pierre lavique assure une meilleure hygiène du plan de cuisson et une économie d'énergie importante. La pierre lavique garde bien la température et peut être nettoyée. Elle est idéale et pour les cuissons directes et pour celles dans les plaques.

- Fours à pizza électriques
- Plan de cuisson en pierre lavique pour cuisson à la pelle ou dans des plats
- Épargne d'énergie - maintien constant de la chaleur
- Réglage manuel de la température jusqu'à 450°C

Lavastein-Pizzaöfen
Eine Huldigung auf die Flagge

Der Mythos eine gute Pizza benötige einen Holzbackofen, wurde nun endlich widerlegt, denn dank der elektrischen CB Lavastein-Pizzaöfen, wird das Risiko verbrannter Pizza praktisch auf Null gesenkt, um nur eine Eigenschaft unseres Ofens aufzuzählen. Die Backfläche besteht aus Lavastein und sorgt für eine bessere Hygiene des Kochfeldes und eine bemerkenswerte Energieersparnis. Lavastein hält die Temperatur konstant und kann zudem gut gereinigt werden, ideal für das direkte Garen auf der Backfläche und auch das Backen in Formen.

- Elektrische Pizzaöfen
- Lavasteinkochfeld zum Kochen auf der Lavasteinplatte oder in einer Pfanne
- Energieeinsparung - konstante Wärmezufuhr und Abgabe
- Manuelle Temperatureinstellung bis 450°C

Hornos pizza con piedra lávica
Homenaje a la bandera

Ahora que, por fin, el mito del horno de leña se ha reducido, gracias a los hornos pizza eléctricos CB de piedra lávica el riesgo de pizza quemada es prácticamente nulo. El hecho que nuestra platea está hecha por piedra lávica, asegura una mayor higiene del plano de cocción y un considerable ahorro energético. En efecto, la piedra lávica se calienta pronto, conserva bien la temperatura y puede ser lavada. Ideal tanto para las cocciones directas como para las en fuente.

- Hornos pizza eléctricos
- Plano de cocción en piedra lávica para cocciones con pala o en bandeja
- Ahorro energético -mantenimiento constante del calor
- Regulación manual de la temperatura hasta 450°C

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

Forni pizza

Un omaggio alla bandiera

Ora che il mito del forno a legna è stato finalmente ridimensionato, grazie ai forni pizza elettrici a pietra lavica CB il rischio della pizza bruciacchiata è praticamente azzerato. Il fatto che la nostra platea sia fatta in pietra lavica, assicura una maggiore igiene del piano di cottura e un notevole risparmio energetico. La pietra lavica mantiene bene la temperatura e può essere lavata. Ideale sia per le cotture dirette sia per quelle in teglia.

- Forni pizza elettrici
- Piano di cottura in pietra lavica per cotture alla pala o in teglia
- Risparmio energetico - conservazione del calore costante
- Regolazione manuale della temperatura fino a 450°C

Forni pizza a pietra lavica

Uniform and perfect pizza cooking

Every year, in the world, more than 30 billion pizzas are consumed and Italy, of course, is among the first consumers with 8 “regional” varieties. Whether it’s the famous Neapolitan pizza, the Milanese pizza “al trancio” or the crispy Roman pizza, we Italians consider very important the production and cooking of that dish that over time has become a real must, a food deeply rooted in our tradition and our identity.
It is in the name of this national heritage that CB designed the electric lava stone ovens. Ideal both for direct cooking and baking, they guarantee considerable advantages in terms of hygiene and energy saving.
Getting a uniform and perfect pizza cooking has never been easier!

Cuisson uniforme et parfaite

Chaque année, plus de 30 milliards de pizzas sont consommées dans le monde et l’Italie est bien évidemment parmi les premiers consommateurs avec au moins 8 variétés “régionales”. Qu’il s’agisse de la renommée pizza napolitaine, de la pizza milanaise “en tranches” ou de la pizza romaine croquante; nous les Italiens considérons assez importante la production et la cuisson de ce plat qui, au fil du temps, est devenu un véritable must, un aliment fortement enraciné dans notre tradition et dans notre identité.
C’est à l’enseigne de ce patrimoine national que CB a conçu les fours électriques en pierre de lave. Parfaits aussi bien pour les cuissons directes qu’en plat, ils garantissent des avantages remarquables en termes d’hygiène et d’économie d’énergie.
Obtenir une cuisson uniforme et parfaite de la pizza n’a jamais été aussi simple!

Uniforme Bräunung

Weltweit werden jährlich über 30 Milliarden Pizzen konsumiert. Italien gehört hier zur Spitze der Konsumenten mit 8 verschiedenen Pizza-Arten nach Region unterteilt. Angefangen mit der international bekannten Pizza Napoletana, über die Pizza Romana bis hin zur Mailändischen Pizza “al trancio” - als italienische Produzenten sehen wir es als unsere Aufgabe an das Nationalgericht perfekt zu garen. Die wärmespeichernden Lavasteine in den CB Pizzaöfen garantieren eine uniforme Bräunung des Pizzabodens und sind für das direkte Garen ohne Pizzablech bestens geeignet. Die langanhaltende Wärmespeicherung, die umweltfreundliche Speisezubereitung und leichte Reinigung der Lavasteine sind weitere Vorteile, die unsere CB Pizzaöfen ausmachen.

Cocción uniforme y perfecta

Cada año, en el mundo, son consumidas más de 30 mil millones de pizzas en Italia, obviamente, está entre los primeros consumidores con bien 8 variedades “regionales.” Qué se liberan famosa pizza napolitana, de la pizza milanesa “al trancio” o de la crujiente pizza romana, nosotros italianos consideramos muy importante la producción y la cocción de aquellas comida que en el tiempo se ha vuelto un real must, un alimento fuertemente arraigado en nuestra tradición y en nuestra identidad.
Es a la insignia de este patrimonio nacional que CB ha ideado los hornos eléctricos a piedra lávica. Ideales sea por las cocciones directas que en fuente, garantizan notables ventajas en materia de higiene y ahorro energético.
¡Consigue una cocción uniforme y perfecta de la pizza no ha sido nunca tan simple!

Forni pizza

Cottura uniforme e perfetta

Ogni anno, nel mondo, vengono consumate oltre 30 miliardi di pizze e l’Italia, ovviamente, è tra i primi consumatori con ben 8 varietà “regionali”. Che si tratti della rinomata pizza napoletana, della pizza milanese “al trancio” o della croccante pizza romana noi italiani consideriamo assai importante la produzione e la cottura di quel piatto che nel tempo è divenuto un vero e proprio must, un alimento fortemente radicato nella nostra tradizione e nella nostra identità.
È all’insegna di questo patrimonio nazionale che CB ha ideato i forni elettrici a pietra lavica. Ideali sia per le cotture dirette che in teglia, garantiscono notevoli vantaggi in materia di igiene e di risparmio energetico.
Ottenere una cottura uniforme e perfetta della pizza non è mai stato così semplice!

Forni pizza a pietra lavica

Lava rock pizza ovens
Characteristics and advantages

- Lava stone hob for direct cooking on the lava stone slab or in a pan
- Energy saving - constant heat input and delivery
- Manual temperature setting up to 450°C, independent regulation of sky and ground
- Ergonomic door, hinged at the bottom
- Safety thermostat

Lavastein-Pizzaöfen
Merkmale und Vorteile

- Lavasteinkochfeld zum Kochen direkt auf der Lavasteinplatte oder in Pfannen
- Energieeinsparung - konstante Wärmezufuhr und Abgabe
- Manuelle Temperatureinstellung bis 450°C, unabhängige Regulierung von Himmel und Boden
- Ergonomische Klapptür unten angeschlagen
- Sicherheitsthermostat

Fours à pizza à pierre volcanique
Caracteristiques et avantages

- Plan de cuisson en pierre lavique, cuisson directe sur le sol ou dans des plaques
- Économie d'énergie - conservation constante de la chaleur
- Réglage de la température jusqu'à 450°C, réglage indépendant de la voûte et du sol
- Porte d'enfournement à battant articulée en bas
- Thermostat de sécurité

Hornos pizza con piedra lávica
Características y ventajas

- Superficie de cocción de piedra de lava, cocción directa sobre piedra de lava o en bandeja
- Ahorro de energía - mantenimiento constante del calor
- Ajuste de la temperatura hasta 450°C, regulación independiente del cielo y del suelo
- Puerta ergonómica batiente con bisagra inferior
- Termostato de seguridad

Forni pizza

SINCE 1962

Piano di cottura in pietra lavica

Caratteristiche e vantaggi

- Piano di cottura in pietra lavica, cottura diretta sulla platea o in teglia
- Risparmio energetico - conservazione costante del calore
- Regolazione della temperatura fino a 450°C, regolazione indipendente del cielo e della platea
- Sportello ergonomico a battente incernierato in basso
- Termostato di sicurezza

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni pizza a pietra lavica

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	4-PIZZA-CB 500 Cod. 14100393	4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100513	4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100515	8-PIZZA-CB 4TVI Cod. 14100514
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	750 mm	870 mm	870 mm	870 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	620 mm	720 mm	720 mm	720 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	280 mm	280 mm	280 mm	480 mm
N. CAMERE NO. CHAMBERS N. CHAMBRES NR. KAMMERN N° CÁMARAS	1	1	1	2
DIMENSIONI CAMERA (LxPxH) CHAMBER DIMENSIONS (WxDxH) DIMENSIONS CHAMBRE (LxPxH) KAMMER ABMESSUNGEN (BxTxH) DIMENSIONES CÁMARA (AxPxA)	505 x 520 x 110 mm	625 x 620 x 110 mm	625 x 620 x 110 mm	625 x 620 x 110 mm
N. PIZZE NO. PIZZAS N. PIZZAS NR. PIZZEN N° PIZZAS	4 (Ø 25 cm)	4 (Ø 30 cm)	4 (Ø 30 cm)	8 (Ø 30 cm)
TEMPERATURA TEMPERATURE TÉMPERATURE TEMPERATUR TEMPERATURA	30°- 450°C	30°- 450°C	30°- 450°C	30°- 450°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~/230V 3~/400V 3N~	230V~/230V 3~/400V 3N~	230V~	230V 3~/400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	3 KW	4 KW	3 KW	8 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	48 Kg	60 Kg	60 Kg	103 Kg

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni pizza a pietra lavica

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	PIZZA-CB 700x700-VI Cod. 14100517	PIZZA-CB 700x700x2-VI Cod. 14100529
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	970 mm	970 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	820 mm	820 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	370 mm	625 mm
N. CAMERE NO. CHAMBERS N. CHAMBRES NR. KAMMERN N° CÁMARAS	1	2
DIMENSIONI CAMERA (LxPxH) CHAMBER DIMENSIONS (WxDxH) DIMENSIONS CHAMBRE (LxPxH) KAMMER ABMESSUNGEN (BxTxH) DIMENSIÓNES CÁMARA (AxPxA)	700 x 700 x 150 mm	700 x 700 x 150 mm
N. PIZZE NO. PIZZAS N. PIZZAS NR. PIZZEN N° PIZZAS	4 (Ø 34 cm)	8 (Ø 34 cm)
TEMPERATURA TEMPERATURE TÉMPERATURE TEMPERATUR TEMPERATURA	30°- 450°C	30°- 450°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V 3~/400V 3N~	230V 3~/400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	4,8 KW	9,6 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	77 Kg	151 Kg

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni pizza a pietra lavica

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

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

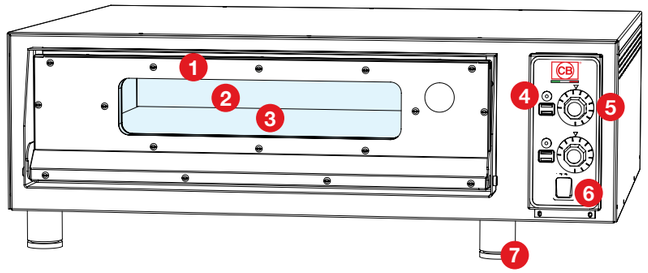
Cavalletto per Stand for **Chariot pour** Untergestell für **Caballete para**	**Ripiani** Shelves **Étagères** Ablagen **Estantes**	**Larghezza** Width **Largeur** Breite **Anchura**	**Profondità** Depth **Profondeur** Tiefe **Profundidad**	**Altezza** Height **Hauteur** Höhe **Altura**	**Peso** Weight **Poids** Gewicht **Peso**
4-PIZZA-CB 500	1	750 mm	620 mm	960 mm	Kg 21
4-PIZZA-CB	1	870 mm	720 mm	960 mm	Kg 31
8-PIZZA-CB	1	870 mm	720 mm	905 mm	Kg 29
PIZZA-CB 700x700	1	990 mm	805 mm	960 mm	Kg 35
PIZZA-CB 700x700x2	1	990 mm	805 mm	905 mm	Kg 32

MODELLO MODEL **MODÈLE** MODELL **MODELO**	**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 ZWISCHENBLAGE **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 ZWISCHENBLAGE FÜR UNTERGESTELL **ESTANTE INTERMEDIO EXTRA PARA CABALLETE**
4-PIZZA-CB 500 Cod. 14100393	**Cod. 14100396**	**Cod. 04040577**
4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100513	**Cod. 14100388**	**Cod. 04040564**
4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100515	**Cod. 14100388**	**Cod. 04040564**
8-PIZZA-CB 4TVI Cod. 14100514	**Cod. 14100417**	**Cod. 04040564**
PIZZA-CB 700x700-VI Cod. 14100517	**Cod. 14100518**	**Cod. 04040416**
PIZZA-CB 700x700x2-VI Cod. 14100529	**Cod. 14100313**	**Cod. 04040416**

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni pizza a pietra lavica

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



1. Sportello ergonomico a battente incernierato in basso
2. Sportello con vetro (solo per la versione VI)
3. Piano di cottura in pietra lavica, cottura diretta sulla platea o in teglia
4. Spia resistenze
5. Regolazione della temperatura fino a 450°C, regolazione indipendente del cielo e della platea
6. Illuminazione interna (solo per la versione VI)
7. Piedini regolabili in altezza

1. Ergonomic door, hinged at the bottom
2. Door with glass (only for VI version)
3. Lava stone hob for direct cooking on the lava stone slab or in a pan
4. Heating element warning light
5. Manual temperature setting up to 450°C, independent regulation of sky and ground
6. Internal lighting (only for VI version)
7. Height adjustable feet

1. Porte d'enfournement à battant articulée en bas
2. Porte vitrée (seulement pour la version VI)
3. Plan de cuisson en pierre lavique, cuisson directe sur le sol ou dans des plaques
4. Voyant résistances
5. Réglage de la température jusqu'à 450°C, réglage indépendant de la voûte et du sol
6. Eclairage intérieur (seulement pour la version VI)
7. Pieds réglables en hauteur

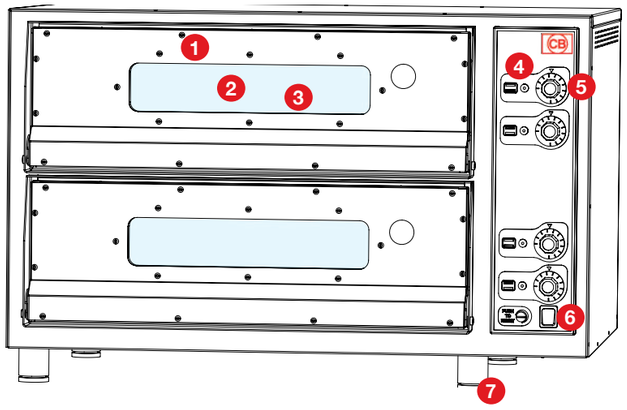
1. Ergonomische Klapptür unten angeschlagen
2. Glastür (nur für VI Ausführung)
3. Lavasteinkochfeld zum Kochen direkt auf der Lavasteinplatte oder in Pfannen
4. Widerstandsleuchte
5. Manuelle Temperatureinstellung bis 450°C, unabhängige Regulierung von Himmel und Boden
6. Innenbeleuchtung (nur für VI Ausführung)
7. Verstellbare Füße in der Höhe

1. Puerta ergonómica batiente con bisagra inferior
2. Puerta con cristal (solo para la versión VI)
3. Superficie de cocción de piedra de lava, cocción directa sobre piedra de lava o en bandeja
4. Testigo resistencias
5. Ajuste de la temperatura hasta 450°C, regulación independiente del cielo y del suelo
6. Iluminación interna (solo para la versión VI)
7. Patas regulables en altura

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni pizza a pietra lavica

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



1. Sportello ergonomico a battente incernierato in basso
2. Sportello con vetro (solo per la versione VI)
3. Piano di cottura in pietra lavica, cottura diretta sulla platea o in teglia
4. Spia resistenze
5. Regolazione della temperatura fino a 450°C, regolazione indipendente del cielo e della platea
6. Illuminazione interna (solo per la versione VI)
7. Piedini regolabili in altezza

1. Ergonomic door, hinged at the bottom
2. Door with glass (only for VI version)
3. Lava stone hob for direct cooking on the lava stone slab or in a pan
4. Heating element warning light
5. Manual temperature setting up to 450°C, independent regulation of sky and ground
6. Internal lighting (only for VI version)
7. Height adjustable feet

1. Porte d'enfournement à battant articulée en bas
2. Porte vitrée (seulement pour la version VI)
3. Plan de cuisson en pierre lavique, cuisson directe sur le sol ou dans des plaques
4. Voyant résistances
5. Réglage de la température jusqu'à 450°C, réglage indépendant de la voûte et du sol
6. Eclairage intérieur (seulement pour la version VI)
7. Pieds réglables en hauteur

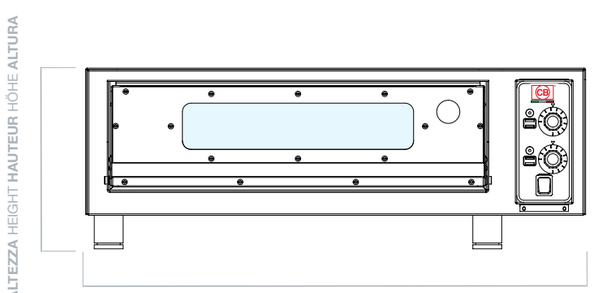
1. Ergonomische Klapptür unten angeschlagen
2. Glastür (nur für VI Ausführung)
3. Lavasteinkochfeld zum Kochen direkt auf der Lavasteinplatte oder in Pfannen
4. Widerstandsleuchte
5. Manuelle Temperatureinstel lung bis 450°C, unabhängige Regu-lierung von Himmel und Boden
6. Innenbeleuchtung (nur für VI Ausführung)
7. Verstellbare Füße in der Höhe

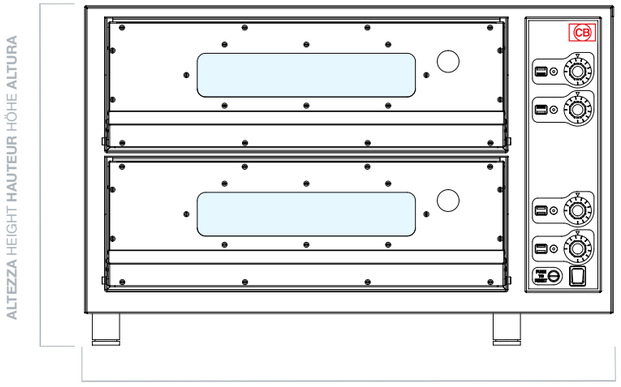
1. Puerta ergonómica batiente con bisagra inferior
2. Puerta con cristal (solo para la versión VI)
3. Superficie de cocción de piedra de lava, cocción directa sobre piedra de lava o en bandeja
4. Testigo resistencias
5. Ajuste de la temperatura hasta 450°C, regulación independiente del cielo y del suelo
6. Iluminación interna (solo para la versión VI)
7. Patas regulables en altura

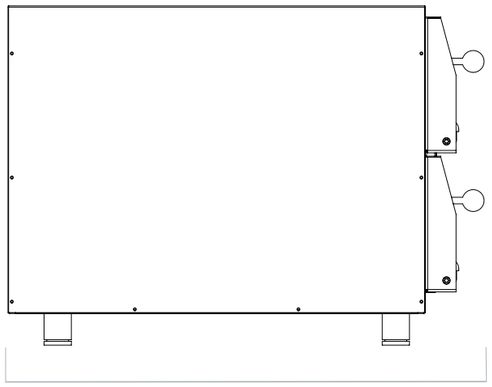
SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Forni pizza a pietra lavica

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones







MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	4-PIZZA-CB 500 Cod. 14100393	4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100513	4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100515	8-PIZZA-CB 4TVI Cod. 14100514	PIZZA-CB 700x700-VI Cod. 14100517	PIZZA-CB 700x700x2-VI Cod. 14100529
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	750 mm	870 mm	870 mm	870 mm	970 mm	970 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	620 mm	720 mm	720 mm	720 mm	820 mm	820 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	280 mm	280 mm	280 mm	480 mm	370 mm	625 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 - 04/08/2023