

cooking *leo*
 cooking innovation®



MINI *leo*
 cooking innovation®

Multicucinatori - Sistema di cottura a infrarosso modulato

Multicooker - Modulated-infrared cooking systems

Multicuisineur - Système de cuisson à infrarouge modulé

Multifunktionsgarer - Infrarot-moduliertes Kochen nach System

Cocina multifuncional - Multicocinador de infrarrojo modulado

MULTICUCINATORI

MINI *Leo*

La cottura delicata a infrarosso modulato

The delicate cooking with the modulated-infrared cooking system

Multicooker MINI LEO

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

La cuisine délicate avec le système de cuisson à infrarouge modulé

Multicuisneur MINI LEO

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 cuit au mieux tout simplement réglant le temps de cuisson.

- Multicuisneur: Cuisson simultanée avec des timing différents pour chaque cuisson et outillages de cuisson
- Modulation automatique de l'énergie et auto réglementation 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

Das schonende Garen mit Infrarot-modulierten Strahlungen

Multifunktionsgarer MINI LEO

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

La cocción delicada con el sistema de cocción de infrarrojo modulado

Cocina multifuncional MINI LEO

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 MINI LEO

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

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



Scopri l'azienda CB

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

MINI *leo*

Massima visibilità del prodotto



Settori di utilizzo Ristorazione, rosticceria, gastronomia, take-away, food truck

Areas of use Gastronomy, rotisserie, deli, take-away, food-truck

Domaines d'utilisation Restauration, rôtisserie, gastronomie, plats à emporter, food-truck

Einsatzgebiete Gastronomie, Rotisserie, Feinkostladen, Take-Away, Food-Truck

Áreas de uso Restauración, tienda, gastronomía, comida para llevar, food truck



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 MINI LEO



Sistema planetario

Risultato di cottura uniforme

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

Risolatura uniforme

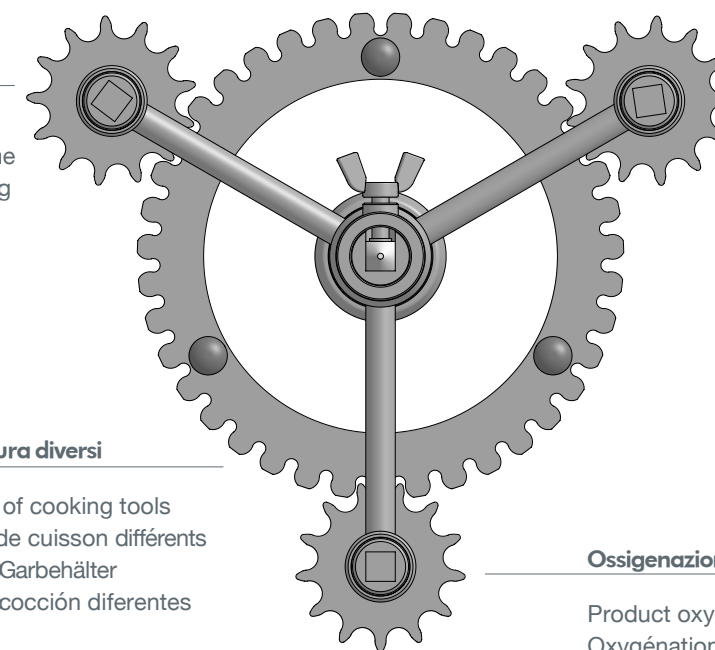
Uniform roasting
Brunissement uniforme
Gleichmäßige Röstung
Dorado uniforme

Fino a 7 attrezzi di cottura diversi

Up to 7 different types of cooking tools
Jusqu' à 7 outillages de cuisson différents
Bis zu 7 verschiedene Garbehälter
Hasta 7 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

MINI *Leo*

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 countdown
- 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
- Einfaches Einsetzen und Herausnehmen der Garbehälter
- Optimierung der Garprozesse in der Küchenorganisation
- 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 Warmhaltevittrinen

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 **MINI LEO**



SOFT

50% + 40%

FAST
40%

Risparmio energetico

- Nessuna fase di preriscaldamento
- Emissione modulata di energia

Facilità di utilizzo

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

La qualità convince

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



MINI *Leo*

Programmi di cottura

Cooking programs

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.

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

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

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.

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.

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

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.

FAST Ideal zum Garen von weißem Fleisch, Gemüse und Fisch wie auch Muscheln und Krustentiere mit spektakulären Ergebnissen bei reduzierten Garzeiten.

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

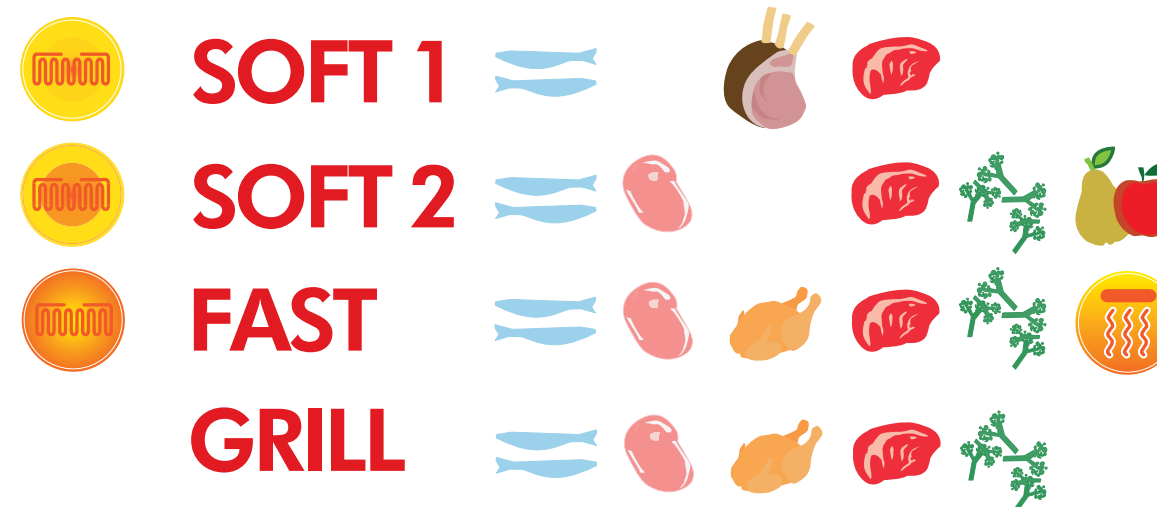
FAST Ideal para cocinar carnes blancas y además pescados, moluscos, crustáceos, verduras y mucho más, con resultado espectaculares en tiempos de cocción reducidos.

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 MINI LEO

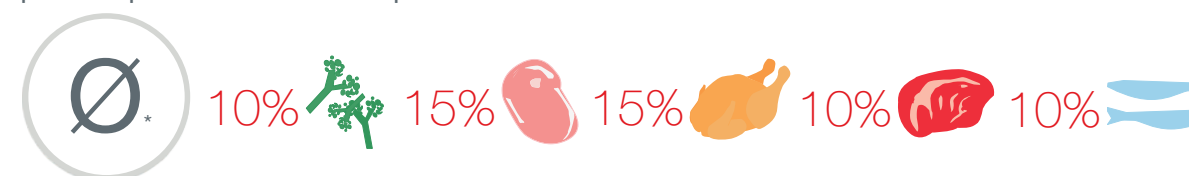


SOFT 1 Ideale per tutti i tipi di carne che devono raggiungere al cuore i 55/60°C e mantenere all'interno una colorazione rosa: filetti, girelli, lombate e tutti i tagli di muscoli magri.

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.

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.

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



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

MINI *Leo*

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 légumes. 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 Spare-ribs, 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 demanda durante las horas pico
- CB Cooking Innovation garantiza una jugosidad duradera
- Ahorra espacio e promueve las ventas gracias al sistema planetario

Multicucinatori **MINI LEO**



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, arrostiti, 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

MINI Leo Attrezzi

Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción

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

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
- Seguridad en uso - enganche facilitado

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

Fermi laterali a molla

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

Rosolatura uniforme del cibo

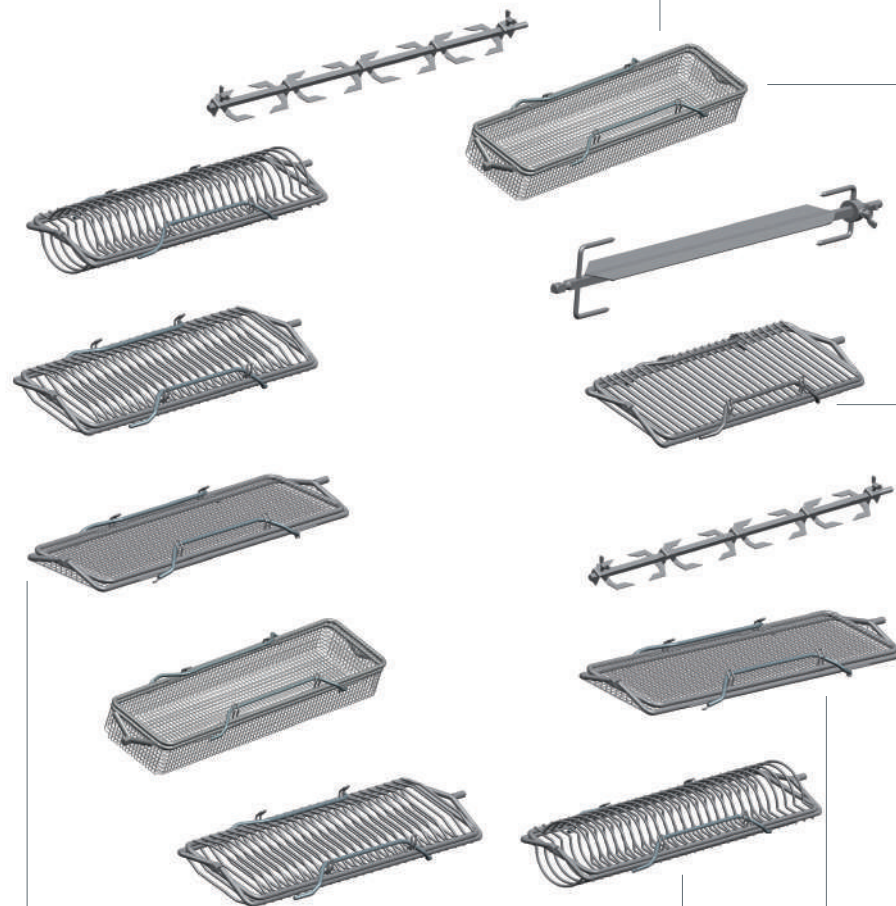
- Uniform roasting of food
- Brunissement uniforme des aliments
- Uniforme Röstung der Lebensmittel
- Dorado uniforme de los alimentos

Attrezzi combinabili

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

Cottura polivalente

- Multifunctional cooking
- Cuisson polyvalente
- Multifunktionsgaren
- Cocción multiuso



Multicucinatori MINI LEO

MINI *Leo* Ricette

Recipes
Recettes
Rezepte
Recetas



Crema di cavolfiore con ciuffi di cavolfiore arrostiti, saba e arachidi

Cauliflower puree, roasted cauliflower florets, saba and peanuts

Crème de chou-fleur, fleurs rôties sapa et arachides

Blumenkohl-Creme, geröstete Erdnüsse und Saba

Crema de coliflor, manojos asados, saba y cacahuete



Arrosto di coniglio con patè di fegatelli e cipolla arrosto

Roasted rabbit, liver pate and roasted onion

Rôti de Lapin, pâté de foie et oignon rôti

Kaninchenbraten, Leberpastete und Röstzwiebeln

Asado de conejo, paté de hígado y cebolla asada



Carota lemongrass e yogurt

Carrot, lemongrass and yoghurt

Carotte, citronnelle et yaourt

Möhre, Zitronengras und Joghurt

Zanahoria, lemongrass y yogurt



Costine con spezie, cipolle rosse e senape

Spare ribs, spices, red onions and mustard

Travers de porc, épices oignons rouges et moutarde

Rippchen, Senf, rote Zwiebeln und Gewürze

Costillas especias, cebollas rojas y mostaza



Rotolo di ombrina con pane, basilico e confettura di pomodoro

Bearded umbrine roulade, basil bread and tomato preserve

Rouleau d'ombrine, pain au basilic et confiture de tomate

Umber-Rolle, Brot, Basilikum und Tomatenkonfitüre

Rollo de corvina, pan albahaca y confitura de tomate



Pesce intero con maionese e spinacini

Whole fish, mayonaise and baby spinach

Poisson entier, mayonnaise et épinards

Ganzer Fisch, Mayonaise und Spinat

Pescado entero, mayonesa y espinacas



Polpo con peperone, gel lime e coriandolo

Octopus, bel pepper, gel lime and coriander

Poulpe, poivron, gelée de citron et coriandre

Octopus Limetten-Paprika Geleé und Koriander

Pulpo, pimienta, gel lime y cilantro



Quaglia con sedano rapa e lampone liofilizzato

Quail, celeriac and freeze-dried raspberry

Caille, céleri-rave et framboises lyophilisées

Wachtel, Knollensellerie und Himbeeren

Codorniz, apio rábano y frambuesa liofilizada



Sottofesa con patate e fior di sale affumicato

Sliverside, potatoes and smoked fleur de sel

Gîte à la noix, pommes de terre et fleur de sel fumée

Unterschale, Kartoffeln und geräuchertes Salz

Contratapa, patatas y flor de sal ahumada



Gambero con finocchio e stroizel al bergamotto

Prawn, fennel and bergamot streusel

Gamba, fenouil et streusel à la bergamote

Riesengarnelen, Fenchel mit Bergamotten-Streusel

Langostino, Hinojo y streusel al bergamotto

Multicucinatori MINI LEO

MINI LEO

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica



MODELLO	MODEL	MODÈLE	MODELL	MODELO
ATTREZZI	TOOLS	OUTILLAGES	WERKZEUGE	UTENSILIOS
CAPACITÀ	CAPACITY	CAPACITÉ	KAPAZITÄT	CAPACIDAD
LARGHEZZA	WIDTH	LARGEUR	BREITE	ANCHURA
PROFONDITÀ	DEPTH	PROFONDEUR	TIEFE	PROFUNDIDAD
ALTEZZA	HEIGHT	HAUTEUR	HÖHE	ALTURA
TENSIONE	VOLTAGE	TENSION	SPANNUNG	VOLTAJE
POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG	POTENCIA
PESO	WEIGHT	POIDS	GEWICHT	PESO



MINI LEO 550/3

Cod. 14100874.TRI



MINI LEO 550/3

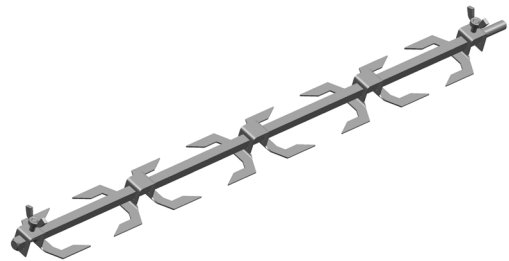
Cod. 14100874.TR4

3	3
12 Kg	12 Kg
780 mm	780 mm
650 mm	650 mm
800 mm	800 mm
230V 3~	400V 3N~
4,6 KW	5,8 KW
90 Kg	90 Kg

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

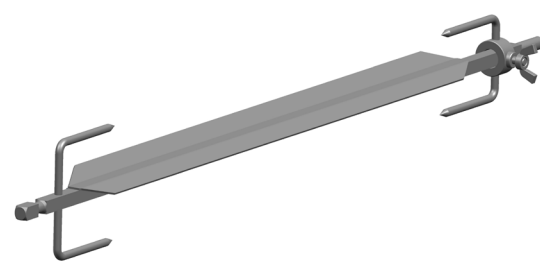
MINI LEO

Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción



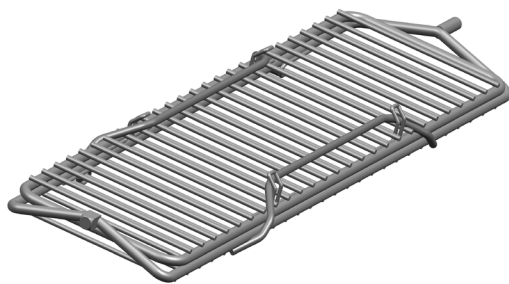
Attrezzo completo di forchette

Tool with forks
Outillage complète de fourchettes pour poulets
Spieß mit Klammern
Utensilio dotado de pinchos



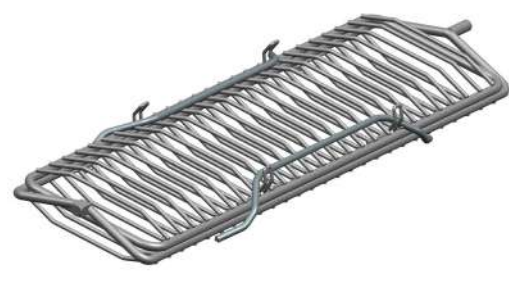
Attrezzo rapido per polli

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



Attrezzo gabbia piatta

Flat cage tool
Outillage cage plate
Butterfly-Korb
Utensilio caja plana



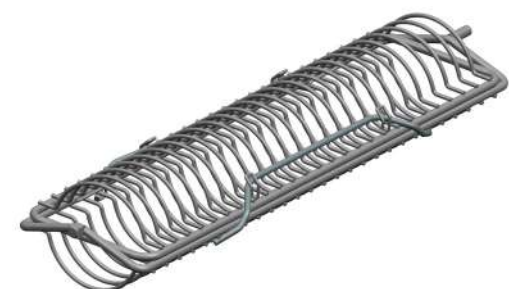
Attrezzo gabbia bombata

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



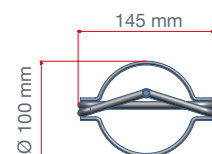
Attrezzo gabbia piatta a rete

Flat cage grid tool
Outillage cage plate grillagée
Netz-Butterfly-Korb
Utensilio caja plana enrejada



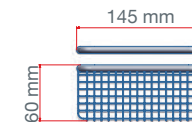
Attrezzo per arrosto Ø 100 mm

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



Cestello a rete

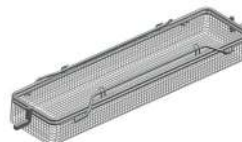
Basket grid
Balancelle à cage grillagée
Hängekorb
Cesta enrejada



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

MINI LEO

Attrezzi
Tools
Outillages
Gerbehälter und-spieße
Utensilios de cocción



MODELLO MODEL MODÈLE
MODELL MODELO

ATTREZZO COMPLETO DI FORCHETTE
TOOLS WITH FORKS
OUTILLAGE COMPLÈTE DE FOURCHETTES
POUR POULETS
SPIEB MIT KLAMMERN
UTENSILIO DOTADO DE PINCHOS

ATTREZZO RAPIDO PER POLLI
QUICK TOOL FOR CHICKEN
OUTILLAGE RAPIDE POUR POULETS
SCHNELLER SPIEB FÜR HÄHNCHEN
UTENSILIO RÁPIDO PARA POLLOS

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

ATTREZZO GABBIA PIATTA A RETE
FLAT CAGE GRID TOOL
OUTILLAGE CAGE PLATE GRILLAGÉE
NETZ-BUTTERFLY-KORB
UTENSILIO REJILLA PLANA ENREJADA

ATTREZZO PER ARROSTO Ø 100 mm
TOOL FOR ROAST Ø 100 mm
OUTILLAGE POUR RÔTI Ø 100 mm
SPIEBKORB FÜR BRATEN Ø 100 mm
UTENSILIO PARA ASADO Ø 100 mm

CESTELLO A RETE
BASKET GRID
BALANCELLE À CAGE GRILLAGÉE
HÄNGEKORB
CESTA ENREJADA

MINI LEO 550/3
Cod. 14100874

Cod. 04041231
460 mm*

Cod. 14080279
450 mm*

Cod. 14080264
435 mm*

Cod. 14080265
435 mm*

Cod. 14080302
435 mm*

Cod. 14080278
435 mm*

Cod. 14080266
435 mm*

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

MINI LEO

Consumabili
Supplies
Matériels consommables
Gebrauchswaren
Artículos 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



Easy clean, 6 flaconi x 1 L

Easy clean, 6 bottles x 1 L
Easy clean, 6 bouteilles x 1 L
Easy clean, 6 Flaschen x 1 L
Easy clean, 6 botellas x 1 L



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 THERMIC COOKING BAGS SACHETS THERMIQUES DE CUISSON THERMOKOCHBEUTEL BOLSAS TÉRMICAS DE COCINA	BARATTOLO DI AROMI HERBS CAN BOÎTE D'ARÔMES GEWÜRZDOSE TARRO DE ESPECIAS	GUANTI TERMICI HEAT-GAUNTLET GANTS ISOLANTS WÄRMESCHUTZHANDSCHUHE GUANTES TÉRMICOS	EASY CLEAN EASY CLEAN EASY CLEAN EASY CLEAN EASY CLEAN
MINI LEO 550/3 Cod. 14100874	Cod. 10120005 200 m, H 50 cm	Cod. 10120007 44x27 cm	Cod. AROMI-25 2,5 Kg	Cod. GUANTI-CB	Cod. 15030115 6 x 1 L

MINI LEO

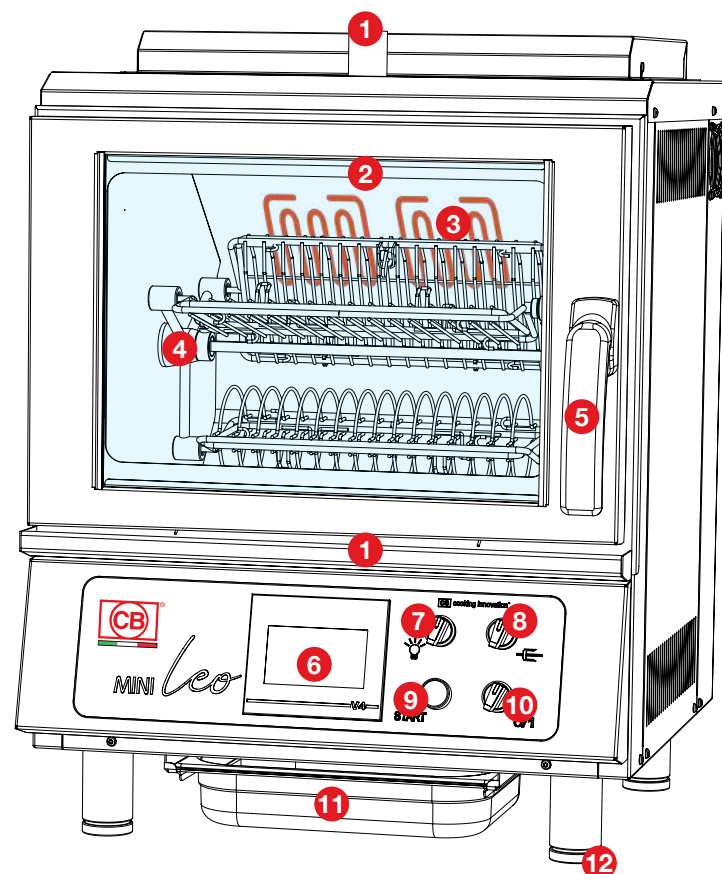
Dettagli dell'apparecchiatura

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. Resistenze a infrarosso con modulazione
4. Movimento planetario: cottura uniforme
5. Sicurezza nell'uso: maniglia con doppio aggancio a scatto e sensori per arresto cottura
6. Pannello operatore Touch-Screen e PLC
7. Illuminazione
8. Movimento
9. Reset
10. ON/OFF
11. Bacinella raccolta grassi
12. Piedini regolabili in altezza

1. Natural air circulation
2. Door with contact protection double glasses that can be inspected for cleaning
3. Modulated infrared heating elements
4. Planetary movement: uniform cooking
5. Safety in use: handle with double snap-on hooking and sensors to stop cooking
6. Touch screen operator panel and PLC
7. Cooking chamber light
8. Movement
9. Reset
10. ON/OFF
11. Grease collecting container
12. Height adjustable feet

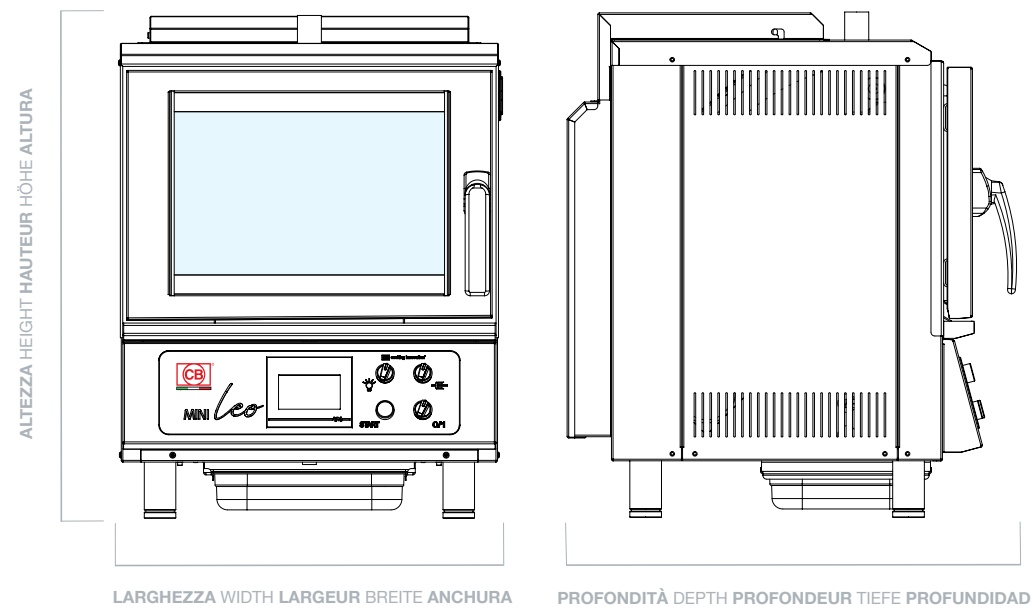
1. Circulation d'air naturelle
2. Porte avec double vitres pour un simple nettoyage et anti-brûlure
3. Résistances à infrarouge modulé
4. Mouvement planétaire: cuisson uniforme
5. Sécurité d'emploi: poignée avec double accrochage à clip et capteurs pour arrêt cuisson
6. Panneau de commandes écran tactile et PLC
7. Éclairage chambre
8. Mouvement
9. Reset
10. ON/OFF
11. Lèchefrite
12. Pieds réglables en hauteur

1. Natürliche Luftzirkulation
2. Sicherheitstür mit Doppelverglasung mit Verbrennungsschutz und Öffnung für die optimale Reinigung
3. Infrarot-modulierte Strahlungen
4. Planetengetriebe: Gleichmäßiges Garen der Lebensmittel
5. Sicherheit in der Benutzung: Türgriff mit Zweifachsicherung und Garstop-Sensor
6. Benutzeroberfläche mit Touchscreen und SPS
7. Beleuchtung Garkammer
8. Bewegung
9. Reset
10. ON/OFF
11. Fettauffangbehälter
12. Verstellbare Füße in der Höhe

1. Circulación de aire natural
2. Puerta con vidrios dobles antiquemadura que se pueden inspeccionar para limpiar
3. Resistencias de infrarrojo con modulación
4. Movimiento planetario: cocción uniforme
5. Seguridad en el uso: asa con doble gancho de seguridad y sensores para la parada de cocción
6. Panel del operador táctil y PLC
7. Iluminación de la cámara
8. Movimiento
9. Reset
10. ON/OFF
11. Bandeja de recogida de grasa
12. Patas regulables en altura



Note Notes Notes Anmerkungen Notas



Cod. 14100874

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO		MINI LEO 550/3	
		Cod. 14100874	
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA		780 mm	
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD		650 mm	
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA		800 mm	



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




MADE IN ITALY



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