SINCE 1962

LIFESTYLE & FOOD TECHNOLOGY MADE IN ITALY

cooking innovation®

Multicucinatori
con sistema di cottura a infrarosso modulato

Cotture e tempistiche

cooking innovation®

LEONARDO
cooking & self-cleaning innovation
Belvedere

LEONARDO
cooking & self-cleaning innovation

CHEF
cooking innovation®

CB² COOKING BLOCK

Multicucinatori

Gastronomia
Collettività
Alberghi
Ristorazione
Supermercati

CB SINCE 1962

Sistema di cottura a infrarosso modulato

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

Settori di utilizzo

Massima efficienza

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

cooking innovation®

Programmi di cottura

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.

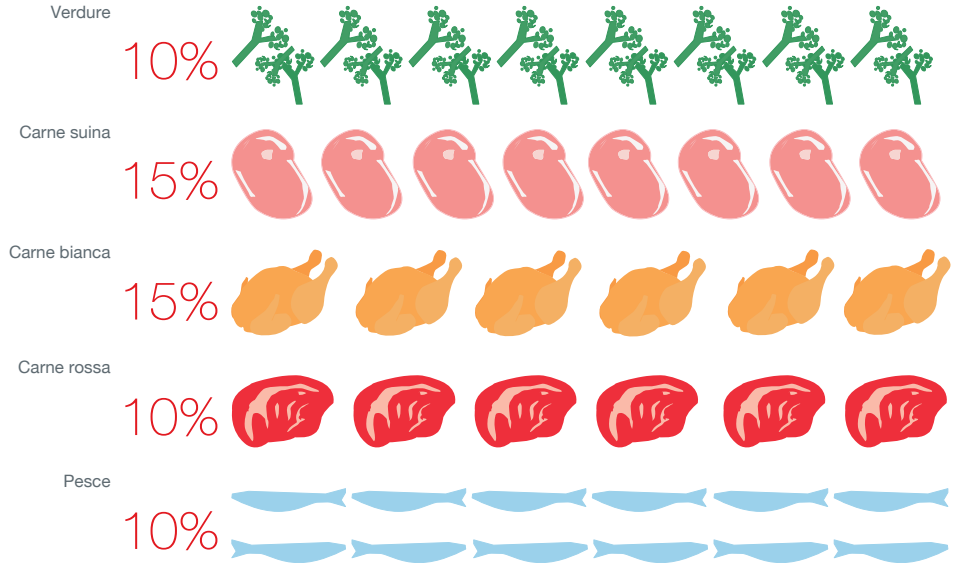
GRILL

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

- Esaltazione del sapore dei prodotti
- In media il 15% in meno di materie prime acquistate
- Aumento dei ricavi

*media



cooking innovation®

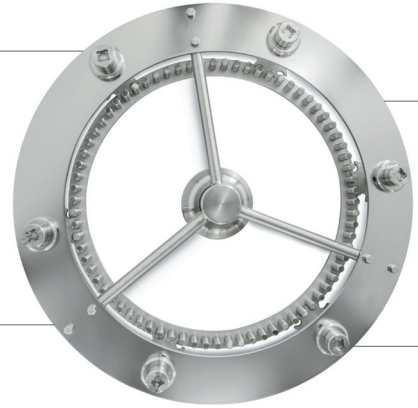
La qualità convince

- 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

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

Sistema planetario Massima visibilità del prodotto



Risparmio energetico

- Nessuna fase di preriscaldamento
- Emissione modulata di energia

FAST
40%
SOFT
50% + 40%

Note

Carni bianche

ALIMENTO	FAST	SOFT 1	SOFT 2	CARTA TERMICA
CARNI BIANCHE				
ARROSTO COSCIA	45’	-	-	-
ARROSTO RIPIENO	65’	-	-	-
ARROSTO TACCHINO	50’	-	-	-
CONIGLIO	35’	-	-	-
COSCE GALLETTO	35’	-	-	-
FUSO	45’	-	-	-
GALLETTO	50’	-	70’	-
PETTO DI POLLO	-	45’	-	-
POLLO	60’	-	-	-
POLLO ALLA DIAVOLA	50’	-	-	-
QUAGLIA	30’	-	-	-
SOVRACOSCIA	45’	-	-	-
SPIEDINI	30’	-	-	-

Note

Maiale

ALIMENTO	FAST	SOFT 1	SOFT 2	CARTA TERMICA
MAIALE				
ARROSTO DI COPPA	15’	-	-	-
BOMBETTE	10’	-	-	-
BRACIOLA	20’	-	-	-
COSTINA	30’	-	90’	-
LONZA	-	90’	-	-
PANCIA	35’	-	-	-
PROSCIUTTO	-	-	150’	-
SALAMELLA	28’	-	-	-
SALSICCIA	20’	-	-	-
SPALLA DISOSSATA	90’	-	300’	-
SPIEDINI	25’	-	-	-
SPIEDINI DI LONZA	10’	-	-	-
SPIEDINI DI SALSICCIA	10’	-	-	-
STINCO	70’	-	180’	-
1/2 STINCO	50’	-	-	-
WURSTEL	15’	-	-	-

Note

Carni rosse

ALIMENTO	FAST	SOFT 1	SOFT 2	CARTA TERMICA
CARNI ROSSE				
AGNELLO	15’	-	-	-
ARROSTO DI VITELLO	70’	-	-	-
CARRÉ DI AGNELLO	-	60’	-	-
CARRÉ DI VITELLO	-	150’	-	-
GIRELLO DI VITELLO	-	90’	-	-
HAMBURGER	-	30’	-	-
LOMBATA DI VITELLO	-	45’	-	-
PUNTA DI VITELLO	-	-	180’	-
ROAST BEEF	35’	120’	-	-
SOTTOFESA DI VITELLO	-	90’	-	-
STINCO DI AGNELLO	-	-	150’	-
STINCO DI VITELLO	-	-	180’	-

Cotture e tempistiche

Note

Verdure

ALIMENTO	FAST	SOFT 1	SOFT 2	CARTA TERMICA
VERDURE				
BROCCOLI	15’	-	-	✓
CARCIOFI	15’	-	-	✓
CARDI	-	-	150’	✓
CAROTE TAGLIATE	18’	-	-	✓
CAROTE INTERE	50’	-	-	-
CASTAGNE	35’	-	-	-
CAVOLFIORE	10’	-	-	✓
CAVOLI DI BRUXELLES	18’	-	-	✓
CAVOLO	20’	-	-	✓
CIPOLLE	50’	-	-	-
ERBETTE	8’	-	-	✓
FINOCCHI	14’	-	-	✓
JULIENNE	12’	-	-	✓
MELANZANE	30’	-	-	-
PATATE	50’	-	-	-
PATATE NOVELLE	35’	-	-	-
PEPERONI INTERI	25’	-	-	-
SEDANO RAPA TAGLIATO	20’	-	-	✓
MIX DI VERDURE	13’	-	-	✓
ZUCCA	18’	-	-	✓
ZUCCHINE	8’	-	-	✓

Note

Pesce

ALIMENTO	FAST	SOFT 1	SOFT 2	CARTA TERMICA
PESCE				
BRANZINO 2 Kg	30’	-	-	-
CALAMARI	5’	-	-	✓
COZZE	10’	-	-	✓
GAMBERONI	8’	-	-	-
INSALATA DI MARE	12’	-	-	✓
MERLUZZO	8’	-	-	✓
ORATA 800 g	15’	-	-	-
POLPO	-	-	60’	✓
ROTOLO DI RICCIOLA	10’	-	-	✓
SALMONE	8’	-	-	✓
SCAMPI	5’	-	-	-
SEPPIE	5’	-	-	✓
SGOMBRO	15’	-	-	✓
SPIGOLA	15’	-	-	-

SINCE 1962

cooking innovation®

Note

Ricette

- Carota
- Cavolfiore
- Coniglio
- Costina
- Gambero
- Ombrina
- Pesce intero
- Polpo
- Quaglia
- Sottofesa

SINCE 1962

CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

www.cb-italy.com
info@cb-italy.com

+39.035.499491
+39.035.907545

#academycbvalko

CB srl

academy CB VALKO

academy CB VALKO

CB srl

MADE IN ITALY

Management System ISO 9001:2008

www.tuv.com ID 9105082848

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 opcionales.

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 de realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.