



SINCE 1962

LIFESTYLE & FOOD TECHNOLOGY MADE IN ITALY

cooking *leo*

 cooking innovation®

Multicuisieur

Système de cuisson
à infrarouge modulé

Cuisson

et temps de cuisson



Système de cuisson à infrarouge modulé

- Modulation automatique de l'énergie et autoprogrammation par rapport au poids introduit dans la chambre de cuisson
- Système de cuisson breveté
- Sans ventilation et vapeur
- Cuisson saine, sans carbonisation
- Multicuisson: cuisson simultanée avec des timing différents pour chaque cuisson
- Résultat de cuisson constant

Domaines d'utilisation

Plats à emporter
Restauration
Rôtisserie
Gastronomie
Food-truck



Efficacité maximale

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

Multicuisson



Programmes de cuisson



SOFT 1



Idéale pour tout les types de viande qui doivent atteindre une température au coeur de 55/60°C et maintenir à l'intérieur une couleur rose: filets, gîtes, lombes et tout les pièces de muscles maigres.



SOFT 2



Idéal pour tous les muscles plus durs et riches en collagène qui doivent atteindre une température au coeur supérieure à 80°C et qui sont normalement braisés ou cuits à la poêle: tibia, joue de boeuf, épaule ou poitrine de porc.



FAST



Idéal pour les cuissons des viandes blanches, mais aussi des poissons, mollusques, fruits de mer, légumes et beaucoup plus, avec des résultats exceptionnels et des 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 rôtis, sardines, petites brochettes de viande et de poisson.



Perte de poids

- Exaltation de la saveur des produits
- En moyenne 15% en moins de matières premières achetées
- Augmentation des ventes

*moyenne

Légumes



Viande de porc



Viande blanche



Viande rouge



Poisson



Qualité qui satisfait

- Perte de poids de 10% à 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

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

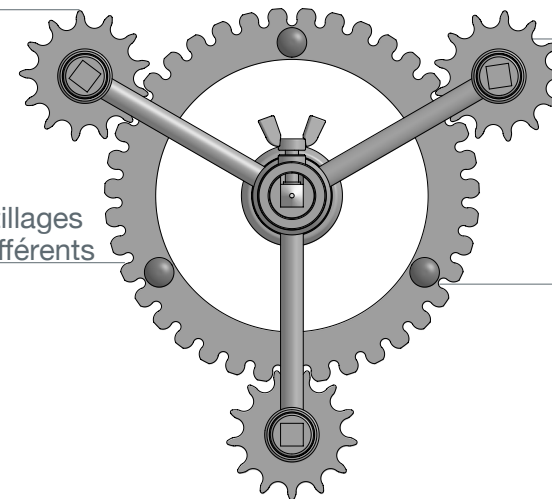
Système planétaire Visibilité maximale du produit

Brunissement uniforme

Résultat de cuisson uniforme

Jusqu'à 7 outillages de cuisson différents

Oxygénation du produit



Économie d'énergie

- Aucune phase de préchauffage
- Modulation automatique de l'énergie émise

SOFT
 50% + 40%

FAST
 40%



Cuisson et temps de cuisson

Note



Viande blanche

PRODUIT	FAST	SOFT 1	SOFT 2	PAPIER THERMIQUE
VIANDE BLANCHE				
BROCHETTES	30'	-	-	-
CAILLE	30'	-	-	-
COQUELET	50'	-	70'	-
CUISSE	45'	-	-	-
CUISSE DE COQUELET	35'	-	-	-
LAPIN	35'	-	-	-
PILON	45'	-	-	-
POITRINE DE POULET	-	45'	-	-
POULET	60'	-	-	-
POULET À LA CRAPAUDINE	50'	-	-	-
RÔTI CUISSE	45'	-	-	-
RÔTI DE DINDE	50'	-	-	-
RÔTI FARCI	65'	-	-	-

Note



VIANDE DE PORC

BROCHETTES	25'	-	-	-
BROCHETTES DE LONGE	10'	-	-	-
BROCHETTES DE SAUCISSE	10'	-	-	-
CÔTE	30'	-	90'	-
CÔTOLETTE	20'	-	-	-
ÉPAULE DÉSOSSÉE	90'	-	300'	-
HOT DOG - SAUCISSE	15'	-	-	-
JAMBON	-	-	150'	-
JARRET	70'	-	180'	-
1/2 JARRET	50'	-	-	-
LONGE	-	90'	-	-
RÔTI DE COPPA	15'	-	-	-
ROULEAUX DE VIANDE	10'	-	-	-
SAUCISSE	20'	-	-	-
SAUCISSON À CUIRE	28'	-	-	-
VENTRE	35'	-	-	-

Cuisson et temps de cuisson

Note



PRODUIT	FAST	SOFT 1	SOFT 2	PAPIER THERMIQUE
VIANDE ROUGE				
AGNEAU	15'	-	-	-
CARRÉ DE AGNEAU	-	60'	-	-
CARRÉ DE VEAU	-	150'	-	-
ÉCHINE DE VEAU	-	45'	-	-
GÎTE DE VEAU	-	90'	-	-
HAMBURGER	-	30'	-	-
JARRET DE AGNEAU	-	-	150'	-
JARRET DE VEAU	-	-	180'	-
NOIX DE VEAU	-	90'	-	-
POITRINE DE VEAU	-	-	180'	-
ROAST BEEF	35'	120'	-	-
RÔTI DE VEAU	70'	-	-	-

Note

Légumes

Cuisson et temps de cuisson

Note

PRODUIT	FAST	SOFT 1	SOFT 2	PAPIER THERMIQUE
POISSON				
BAR	15'	-	-	-
CABILLAUD	8'	-	-	✓
CALAMARS	5'	-	-	✓
DORADE 800 g	15'	-	-	-
GAMBAS	8'	-	-	-
LANGOUSTINES	5'	-	-	-
LOUP DE MER 2 Kg	30'	-	-	-
MAQUEREAU	15'	-	-	✓
MOULES	10'	-	-	✓
POULPE	-	-	60'	✓
ROLLÉ DE SÉRIOLE	10'	-	-	✓
SALAD DE MER	12'	-	-	✓
SAUMON	8'	-	-	✓
SEICHE	5'	-	-	✓

Poisson 



Gamba, fenouil et streusel à la bergamote



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



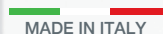
academy CB VALKO



CB srl



VISIT OUR WEBSITE



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 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.