SINCE 1962

LIFESTYLE & FOOD TECHNOLOGY MADE IN ITALY

cooking leo

cooking innovation

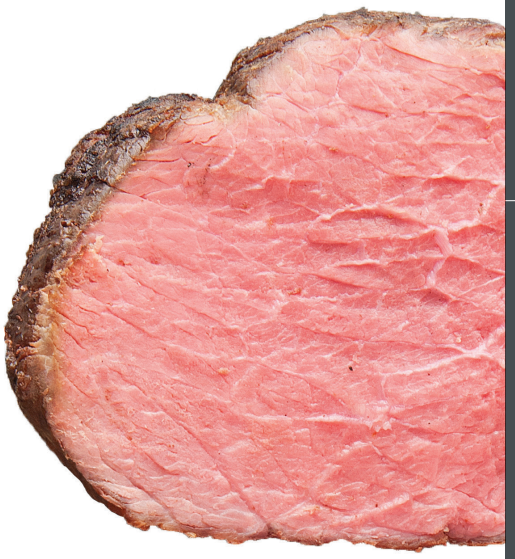
Multifunktionsgarer

Infrarot-moduliertes Kochen nach System

Kochen und Garzeiten

cooking leo
cooking innovation

MINI leo



Multifunktionsgarer

Infrarot-moduliertes Kochen nach System

- Automatische Energie-Modulation pro Garbehälter
- Patentiertes Garsystem
- Ohne Ventilation und Dampf
- Gesunder Garprozess ohne Verbrennung der Lebensmittel-eigenen Fette
- Multifunktionsgarer: Gleichzeitiges Garen von Fisch / Fleisch / Gemüse
- Gleichbleibendes Garergebnis

Einsatzgebiete

Gastronomie

Rotisserie

Feinkostladen

Take-Away

Food-Truck

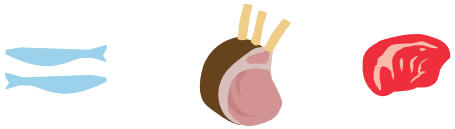
Maximale Effizienz

- Bis zu 50% Zeitersparnisse pro Garzyklus
- Zeitmanagement in der organisierten Küche
- Einfaches vorbereiten und Regenerieren der Lebensmittel

cooking leo
cooking innovation

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, Ochsenbacke, 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.

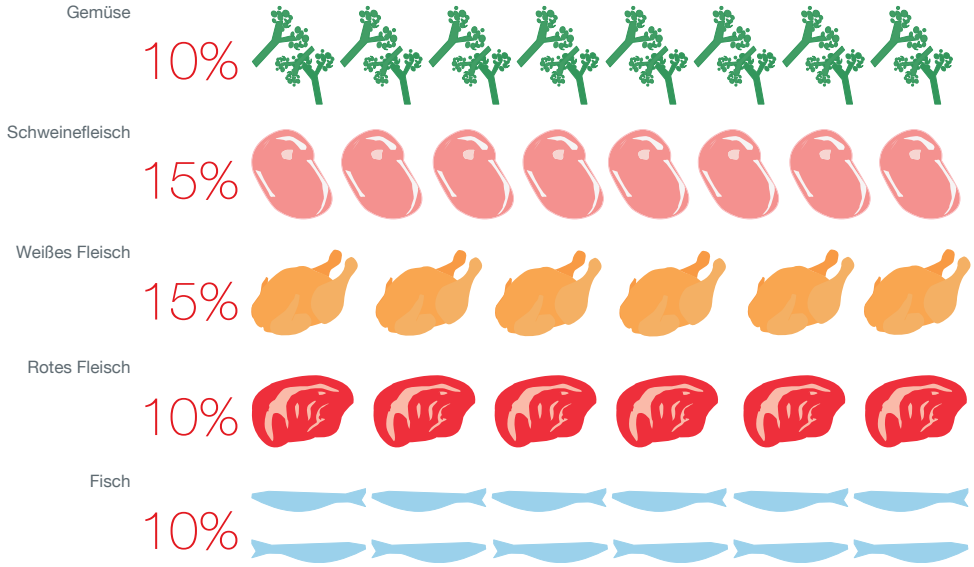
CB SINCE 1962

Ø*

Gewichtsverlust

- Lebensmitteleigener Geschmack wird verstärkt
- Durchschnittlich 15% Ersparnisse im Einkauf
- Umsatzsteigerung

*durchschnittlich



cooking leo

cooking innovation

Qualität überzeugt

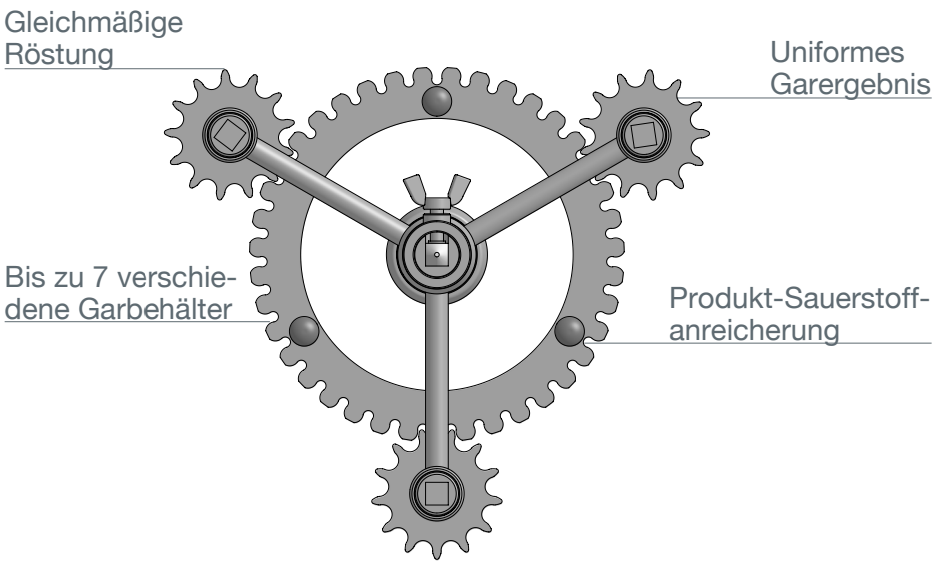
- Geringer Gewichtsverlust, von 10 bis 25%
- Gesunder Garprozess
- Lebensmitteleigenschaften bleiben erhalten: Struktur, Farbe und
- Form Verstärkung des lebensmitteleigenen Geschmacks
- Das perfekte Kerntemperatur-Garen ohne Verbrennung der Fette während des Garprozesses
- Längeres Warmhalten der Speisen

Die Einfachheit in der Benutzung

- Intuitives Bedienen der vorinstallierten Programme
- Leichte Reinigung der Garkammer
- Simples 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

CB SINCE 1962

Planetengetriebe Maximale Sicht auf das Produkt



Energie Ersparnisse

- Keine Aufwärmphase
- Modulierte Energieabgabe

SOFT
50% + 40%

FAST
40%

cooking leo
cooking innovation

CB SINCE 1962

Kochen und Garzeiten

Anmerkungen

Weißes Fleisch

LEBENSMITTEL	FAST	SOFT 1	SOFT 2	THERMOFOLIE
WEISSES FLEISCH				
GEFÜLLTER HÄHNCHENBRATEN	65’	-	-	-
HÄHNCHEN	60’	-	-	-
HÄHNCHENBRUST	-	45’	-	-
HÄHNCHENKEULE	45’	-	-	-
HÄHNCHENSPIESS	30’	-	-	-
HÄHNCHEN ALLA DIAVOLA	50’	-	-	-
KANINCHEN	35’	-	-	-
PUTENBRATEN	50’	-	-	-
SCHENKEL-BRATEN	45’	-	-	-
UNTERKEULE	45’	-	-	-
WACHTEL	30’	-	-	-

cooking leo
cooking innovation

Kochen und Garzeiten

CB SINCE 1962

Anmerkungen

Schweinefleisch

LEBENSMITTEL	FAST	SOFT 1	SOFT 2	THERMOFOLIE
SCHWEINEFLEISCH				
ENTBEINTE SCHULTER	90’	-	300’	-
HALBE SCHWEINSHAXE	50’	-	-	-
INVOLTINI VOM SCHWEIN	10’	-	-	-
ITALIENISCHE WURST	20’	-	-	-
LENDENSPIESS	10’	-	-	-
LENDENSTÜCK	-	90’	-	-
RIPPCHEN	30’	-	90’	-
SCHINKEN	-	-	150’	-
SCHOPFBRATEN	15’	-	-	-
SCHWEINEBAUCH	35’	-	-	-
SCHWEINEKOTELETT	20’	-	-	-
SCHWEINSHAXE	70’	-	180’	-
SPIEDINI	25’	-	-	-
WÜRSTCHEN	15’	-	-	-
WURSTSPIESS	10’	-	-	-

cooking leo
cooking innovation

Kochen und Garzeiten

Anmerkungen

Rotes Fleisch

LEBENSMITTEL	FAST	SOFT 1	SOFT 2	THERMOFOLIE
ROTES FLEISCH				
BURGERPATTIES	-	30’	-	-
KALBSBRATEN	70’	-	-	-
KALBS-BRUSTSPITZE	-	-	180’	-
KALBSHAXE	-	-	180’	-
KALBSHÜFTE	-	90’	-	-
KALBSKARREE	-	150’	-	-
KALBSRÜCKEN	-	45’	-	-
LAMMHAXE	-	-	150’	-
LAMMKARREE	-	60’	-	-
LAMM REGENERATION	15’	-	-	-
ROASTBEEF	35’	120’	-	-
UNTERSCHALE	-	90’	-	-

cooking leo

cooking innovation

Kochen und Garzeiten

Anmerkungen

Gemüse

LEBENSMITTEL	FAST	SOFT 1	SOFT 2	THERMOFOLIE
GEMÜSE				
ARTISCHOCKEN	15’	-	-	✓
AUBERGINEN	30’	-	-	-
BLUMENKOHL	10’	-	-	✓
BROKKOLI	15’	-	-	✓
ERDNÜSSE	-	-	150’	✓
FENCHEL	14’	-	-	✓
GANZE KAROTTEN	50’	-	-	-
GANZE PAPRIKA	25’	-	-	-
GEMÜSE MIX	13’	-	-	✓
GEMÜSE-JULIENNE	12’	-	-	✓
GESCHNITTENE KAROTTEN	18’	-	-	✓
GESCHNITTENER KNOLLENSELLERIE	20’	-	-	✓
GESCHNITTENER KÜRBIS	18’	-	-	✓
KARTOFFELN	50’	-	-	-
KASTANIEN	35’	-	-	-
KLEINE KARTOFFELN	35’	-	-	-
KOHL	20’	-	-	✓
KRÄUTER	8’	-	-	✓
ROSENKOHL	18’	-	-	✓
ZUCCHINI	8’	-	-	✓
ZWIEBELN	50’	-	-	-

cooking leo

cooking innovation

SINCE 1962

Kochen und Garzeiten

Anmerkungen

Fisch

LEBENSMITTEL	FAST	SOFT 1	SOFT 2	THERMOFOLIE
FISCH				
CALAMARI	5’	-	-	✓
DORADE 800 g	15’	-	-	-
GAMBERONI	8’	-	-	-
GEROLLTES BERNSTEIN-MAKRELENFILET	10’	-	-	✓
KABELJAU	8’	-	-	✓
LACHS	8’	-	-	✓
MAKRELE	15’	-	-	✓
MEERESFRÜCHTESALAT	12’	-	-	✓
MIESMUSCHELN	10’	-	-	✓
SCAMPI	5’	-	-	-
SEEBARSCH	15’	-	-	-
SEPIA	5’	-	-	✓
TINTENFISCH	-	-	60’	✓
WOLFSBARSCH 2 Kg	30’	-	-	-

cooking leo

cooking innovation

Anmerkungen

Recepten

- Blumenkohl-Creme, geröstete Erdnüsse und Saba
- Kaninchenbraten, Leberpastete und Röstzwiebeln
- Möhre, Zitronengras und Joghurt
- Rippchen, Senf, rote Zwiebeln und Gewürze
- Umber-Rolle, Brot, Brasilikum und Tomantenkonfitüre
- Ganzer Fisch, Mayonaise und Spinat
- Octopus Polpo Limetten-Paprika Geleé und Koriander
- Wachtel, Knollensellerie und Himbeeren
- Unterschale, Kartoffeln und geräuchertes Salz
- Riesengarnelen, Fenchel mit Bergamotten-Streusel

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

VISIT OUR WEBSITE

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.