



CB 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 CB²

Modulated-infrared cooking systems

Multicooker COOKING BLOCK CB²

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

Système de cuisson à infrarouge modulé

Multicuisneur COOKING BLOCK CB²

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 autorégulation 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

Infrarot-moduliertes Kochen nach System

Multifunktionsgarer COOKING BLOCK CB²

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 von Fisch/Fleisch/Gemüse
- Automatische Energie-Modulation pro Garbehälter
- Gesunder Garprozess ohne Verbrennung der lebensmitteleigenen Fette
- Ohne Ventilation und Dampf
- Gleichbleibendes Garergebnis
- Patentiertes und geprüftes Garsystem

Multicocinador de infrarrojo modulado

Cocina multifuncional COOKING BLOCK CB²

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 a infrarosso modulato COOKING BLOCK CB²

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



CB² < 1m²

Squared advantages

The complete kitchen on a modular basis on 1 m²
CB²-COOKING BLOCK, a moduable tower that links two or more CB professional tools one on the top of the other, offering an integrated and complete structure in order to cook in less than 1 squared metre. The best of functionality and technology in the smallest amount of space, that in the kitchen is always precious and limited. A revolutionary modulated infrared tool like CHEF combined with a convection oven or a lava rock CB pizza oven. We offer standard models as well as custom solutions that can be tailored to your business.

- Up to three modular units with numerous optionals to chose from

Avantages elevés à la puissance

La cuisine complète en 1 m²

CB²-COOKING BLOCK, une tour superposable qui réunit deux ou plus équipements professionnels CB l'un sur l'autre, en offrant une structure intégrée complète pour cuisiner en moins d'1 mètre carré. On a donc le maximum de la fonctionnalité et de la technologie dans un espace réduit qui, en cuisine, est toujours précieux et insuffisant. Un équipement révolutionnaire à infrarouge modulé tel que CHEF combiné avec un four à convection ou un four à pizza CB en pierre lavique. Nous proposons des modèles standards et des solutions personnalisées qui peuvent être adaptées à votre activité.

- Jusqu'à trois appareils modulaires avec de nombreuses accessoires optionnelles

Leistungsstarke Vorteile

Die komplette Küche nach Baukastenprinzip auf 1 m²

CB²-COOKING BLOCK, bedeutet das Beste aus Forschung, Produktion und Erfahrung - der COOKING BLOCK steht für Ihren individuell zugeschnittenen Erfolg, bestehend aus gleich zwei CB Küchensystemen und dem Multifunktionsgarer CHEF der Serie COOKING INNOVATION. Kombinieren Sie den Infrarot-modulierten Multifunktionsgarer mit einem CB Pizzaofen mit Lava-steinplatte oder/und einem Konvektionsofen. Wir bieten Ihnen das Maximum an Funktionalität und Technologie auf kleinstem Raum, der in der Küche immer knapper ist.

- Drei modulare Küchensysteme mit zahlreichem Zubehör zur Auswahl

Ventajas elevadas a potencia

La cocina completa en 1 m²

CB²-COOKING BLOCK, una torre modular que une dos o más aparatos profesionales CB uno encima del otro, ofreciendo una estructura integrada completa para cocinar en menos de 1 metro cuadrado. El máximo de la funcionalidad y de la tecnología en el mínimo espacio, que en la cocina siempre es valioso y escaso. Un equipo revolucionario a infrarrojos modulado como CHEF, combinado con un horno de convección o un horno pizza CB de piedra lávica. Ofrecemos modelos estándar y soluciones personalizadas que pueden adaptarse a su negocio.

- Hasta tres aparatos modulares con numerosos accesorios opcionales

Multicucinatori COOKING BLOCK CB²



Vantaggi elevati a potenza

La cucina completa modulata in 1 m²

CB²-COOKING BLOCK, una torre componibile che unisce due o più apparecchi professionali CB uno sull'altro, offrendo una struttura integrata completa per cucinare in neppure 1 metro quadro. Il massimo della funzionalità e della tecnologia nel minimo dello spazio. Un rivoluzionario apparecchio a infrarosso modulato come CHEF abbinato a un forno a convezione oppure un forno pizza CB in pietra lavica. Offriamo modelli standard e soluzioni personalizzate che possono essere adattate alla vostra attività.

- Fino a tre apparecchi componibili con numerosi accessori a scelta

Massima visibilità del prodotto



Settori di utilizzo Gastronomia, Collettività, Alberghi, Ristorazione, Supermercati

Areas of use Gastronomy, Hottellerie, Public kitchens, Supermarket, Delicatessen and gourmet shops

Domaines d'utilisation Restauration, Hôtels, Collectivités, Supermarchés, Traiteurs

Einsatzgebiete Gastronomie, Hotellerie, Öffentl. Großküchen, Supermarkt, Feinkostladen

Áreas de uso Restaurantes, Hoteles, Catering colectivo, Supermercados, Gastronomías



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 COOKING BLOCK CB²



Sistema planetario

Risultato di cottura uniforme

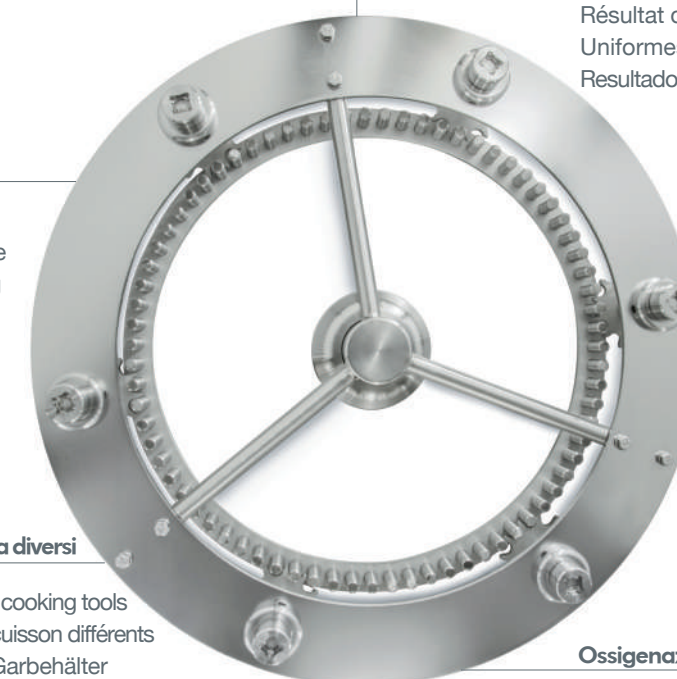
Uniform cooking result
Résultat de cuisson uniforme
Uniformes Garergebnis
Resultado de cocción uniforme

Rosolatura uniforme

Uniform roasting
Brunissement uniforme
Gleichmäßige Röstung
Dorado uniforme

Fino a 9 attrezzi di cottura diversi

Up to 9 different types of cooking tools
Jusqu'à 9 outillages de cuisson différents
Bis zu 9 verschiedene Garbehälter
Hasta 9 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



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 sauvegarder 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
- Simple 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 Warmhaltevitriolen

Ahorro de energía

- Sin fase de precalentamiento
- Modulación automática de la energía emitida

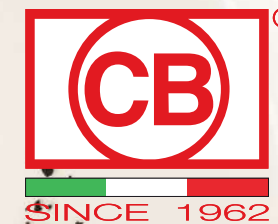
Facilidad de uso

- 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 COOKING BLOCK CB²



FAST
40%

SOFT
50% + 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





Programmi di cottura

Cooking programs

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

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.

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

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.

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.

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

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

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.

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 COOKING BLOCK CB²



FAST



SOFT 1



SOFT 2



GRILL



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.



10% 15% 15% 10% 10%

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

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 COOKING BLOCK CB²



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

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
- Multifunktionsgaren
- Cuisson polyvalente
- Cocción multiuso

Novità CB Synergy



Controllo delle apparecchiature con la trasformazione digitale

L'innovazione non conosce limiti né pause e noi di CB non siamo da meno. **CB Synergy** è un servizio facile e immediato in grado di connettere i vostri macchinari ad un software gestionale di monitoraggio avanzato. Vi basterà connettere i vostri apparecchi di cottura alla rete e accedere all'intuitiva applicazione. In pochi istanti vi troverete di fronte a dati selezionati per voi ed in costante aggiornamento. Che si tratti dello storico delle cotture, dei consumi, o del funzionamento tecnico dei macchinari, disporrete di tutte queste informazioni in qualsiasi momento e ovunque voi vi troviate. Essere interconnessi con le proprie macchine non è mai stato così semplice.

Equipment control with digital transformation

Innovation knows no bounds and takes no breaks - just like us at CB. **CB Synergy** is an easy and immediate service able to connect your machinery to advanced monitoring software. Simply connect your cooking appliances to the mains and access the intuitive application. In no time at all, you will be able to view data selected for you that is constantly updated. Whether it is the culinary chronology, consumption, or the technical operation of the machinery, you will have all this information at your fingertips, at any time and from anywhere. Being interconnected with your own machines has never been easier.

Contrôle des appareils avec transformation numérique

L'innovation ne connaît ni trêves ni limites, et chez CB, nous ne sommes pas les derniers. **CB Synergy** est un service facile et immédiat en mesure de connecter vos machines à un logiciel de gestion et de suivi avancé. Il suffit de connecter vos appareils de cuisson au réseau et d'accéder à l'application intuitive. En quelques instants, vous aurez devant vos yeux les données sélectionnées pour vous et constamment mises à jour. Qu'il s'agisse de l'historique des cuissons, de la consommation ou du fonctionnement technique des machines, vous disposez de toutes ces informations à tout moment et où que vous soyez. Se connecter à vos machines n'a jamais été aussi simple.

Gerätekontrolle mit der digitalen Transformation

Innovation kennt weder Grenzen noch Pausen und wir von CB sind keine Ausnahme. **CB Synergy** ist ein einfacher und prompter Service, der Ihre Geräte mit einer fortschrittlichen Verwaltungssoftware zur Überwachung verbinden kann. Schließen Sie einfach Ihre Kochgeräte an das Netzwerk an und greifen Sie auf die intuitive Anwendung zu. Innerhalb weniger Augenblicke sehen Sie für Sie ausgewählte Daten, die ständig aktualisiert werden. Egal, ob es sich um den Verlauf der Zubereitungen, des Verbrauchs oder den technischen Betrieb der Geräte handelt, werden Ihnen jederzeit und überall alle diese Informationen zur Verfügung stehen. Es war noch nie einfacher, mit den eigenen Geräten verbunden zu sein.

Control de los aparatos con la transformación digital

La innovación no conoce límites ni pausas, y en CB no nos quedamos detrás. **CB Synergy** es un servicio fácil e inmediato que permite conectar sus equipos a un software avanzado de gestión de la supervisión. Tan solo deberás conectar los equipos de cocción a la red y acceder a la aplicación intuitiva. En unos instantes tendrás delante datos seleccionados específicamente para ti y en actualización permanente. Tanto si se trata del historial de cocción, de los consumos o del desempeño técnico de los equipos, dispondrás de toda esta información en cualquier momento y en cualquier lugar. Estar interconectado con tus propias máquinas nunca había sido tan fácil.

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica



CHEF 505 +
FCE-UM

Cod. 14100764



CHEF 706 +
FCE-UM

Cod. 14100766



CHEF 708 +
FCE-UM

Cod. 14100782



CHEF 505 +
FCE-UM +
4-PIZZA-CB-VI

Cod. 14100834



CHEF 706 +
FCE-UM +
4-PIZZA-CB-VI

Cod. 14100808



CHEF 708 +
FCE-UM +
4-PIZZA-CB-VI

Cod. 14100820

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO						
CB²						
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	990 mm	1105 mm	1105 mm	995 mm	1125 mm	1125 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	700 mm	795 mm	865 mm	790 mm	790 mm	865 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	1930 mm	1990 mm	2060 mm	1920 mm	1980 mm	2050 mm
ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVÉE HÖHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO	2080 mm	2170 mm	2280 mm	2070 mm	2160 mm	2270 mm
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	16,3 KW	18,3 KW	21,6 KW	20,3 KW	22,3 KW	25,6 KW
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	245 Kg	280 Kg	300 Kg	300 Kg	320 Kg	350 Kg
CHEF						
ATTREZZI TOOLS OUTILLAGES WERKZEUGE UTENSILIOS	5	6	8	5	6	8
CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÁT CAPACIDAD	15 Kg	24 Kg	32 Kg	15 Kg	24 Kg	32 Kg
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	10,6 KW	12,6 KW	15,9 KW	10,6 KW	12,6 KW	15,9 KW
FCE						
TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE TEMPERATUR TEMPERATURA	30° - 280°C	30° - 280°C	30° - 280°C	30° - 280°C	30° - 280°C	30° - 280°C
CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÁT CAPACIDAD	4 x 600x400 mm (FCE4) 5 x GN1/1 (FCE 5)	4 x 600x400 mm (FCE4) 5 x GN1/1 (FCE 5)	4 x 600x400 mm (FCE4) 5 x GN1/1 (FCE 5)	4 x 600x400 mm (FCE4) 5 x GN1/1 (FCE 5)	4 x 600x400 mm (FCE4) 5 x GN1/1 (FCE 5)	4 x 600x400 mm (FCE4) 5 x GN1/1 (FCE 5)
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	5,7 KW	5,7 KW	5,7 KW	5,7 KW	5,7 KW	5,7 KW
4-PIZZA-CB-VI						
N. CAMERE NO. CHAMBERS N. CHAMBRES NR. KAMMERN N° CÁMARAS	-	-	-	1	1	1
LARGHEZZA CAMERA CHAMBER WIDTH LARGEUR CHAMBRE KAMMERBREITE ANCHURA CÁMARA	-	-	-	625 mm	625 mm	625 mm
PROFONDITÀ CAMERA CHAMBER DEPTH PROFONDEUR CHAMBRE KAMMERTIEFE PROFUNDIDAD CÁMARA	-	-	-	620 mm	620 mm	620 mm
ALTEZZA CAMERA CHAMBER HEIGHT HAUTEUR CHAMBRE KAMMERHÖHE ALTURA CÁMARA	-	-	-	110 mm	110 mm	110 mm
TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE TEMPERATUR TEMPERATURA	-	-	-	30° - 450°C	30° - 450°C	30° - 450°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	-	-	-	230V 3~/400V 3N~	230V 3~/400V 3N~	230V 3~/400V 3N~
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	-	-	-	4 KW	4 KW	4 KW

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción



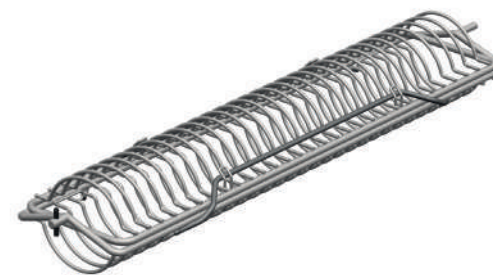
Attrezzo completo di forchette

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



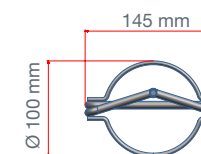
Attrezzo a forchetta lunga

Long fork tools
Outillage deux piques pour poulets
Langer Spieß für Hähnchen
Utensilio de pincho largo



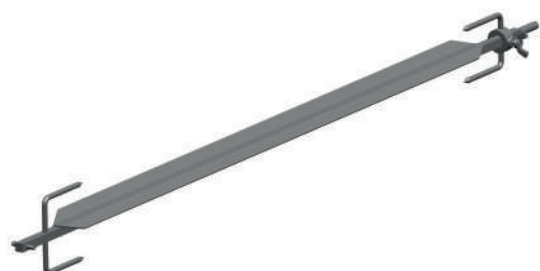
Attrezzo per arrosto Ø 100 mm

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



Attrezzo per arrosto

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



Attrezzo rapido per polli

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



Attrezzo gabbia piatta

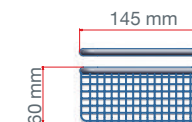
Flat cage tool
Outillage cage plate
Butterfly-Korb
Utensilio caja plana

145 mm



Cestello a rete

Basket grid
Balancelle à cage grillagée
Hängekorb
Cesta enrejada



Coppia di forchettoni per asta centrale

Clamps set for central tool
Set outillages centrales grosse pièce
Gabelset für Spanferkel
Set pinchos para barra central



Attrezzo gabbia bombata

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

145 mm



Attrezzo gabbia piatta a rete

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

145 mm



Coppia di forchettoni

Clamps set
Set outillages grosse pièce
Gabelset
Set pinchos

SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

COOKING BLOCK

Attrezzi

Tools

Outillages

Garbehälter und-spieße

Utensilios de cocción



<div>MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO</div> <div>CB²</div>	<div>ATTREZZO COMPLETO DI FORCHETTE TOOLS WITH FORKS OUTILLAGE COMPLÈTE DE FOURCHETTES POUR POULETS SPIß MIT KLAMMERN UTENSILIO DOTADO DE PINCHOS</div>	<div>ATTREZZO A FORCHETTA LUNGA LONG FORK TOOL OUTILLAGE DEUX PIQUES POUR POULETS LANGER SPIß MIT KLAMMERN FÜR HÄHNCHEN UTENSILIO DE PINCHO LARGO</div>	<div>ATTREZZO RAPIDO PER POLLI QUICK TOOL FOR CHICKEN OUTILLAGE RAPIDE POUR POULETS SCHNELLER SPIß FÜR HÄHNCHEN UTENSILIO RÁPIDO PARA POLLOS</div>	<div>ATTREZZO GABBIA PIATTA FLAT CAGE TOOL OUTILLAGE CAGE PLATE BUTTERFLY-KORB UTENSILIO REJILLA PLANA</div>	<div>ATTREZZO GABBIA BOMBATA CONVEX CAGE TOOL OUTILLAGE CAGE BOMBÉE GEWÖLBTER-BUTTERFLY-FLACHKORB UTENSILIO REJILLA CONVEXA</div>	<div>ATTREZZO GABBIA PIATTA A RETE FLAT CAGE GRID TOOL OUTILLAGE CAGE PLATE GRILLAGÉE NETZ-BUTTERFLY-KORB UTENSILIO REJILLA PLANA ENREJADA</div>	<div>ATTREZZO PER ARROSTO TOOL FOR ROAST OUTILLAGE POUR RÔTI SPIßKORB FÜR BRATEN UTENSILIO PARA ASADO</div>	<div>ATTREZZO PER ARROSTO TOOL FOR ROAST OUTILLAGE POUR RÔTI SPIßKORB FÜR BRATEN UTENSILIO PARA ASADO</div>	<div>CESTELLO A RETE BASKET GRID BALANCELLE À CAGE GRILLAGÉE HÄNGEKORB CESTA ENREJADA</div>	<div>COPPIA DI FORCHETTONI PER ASTA CENTRALE CLAMPS SET FOR CENTRAL TOOL SET OUTILLAGES CENTRAUX GROSSE PIÈCE GABELSET FÜR SPANFERKEL SET PINCHOS PARA BARRA CENTRAL</div>	<div>COPPIA DI FORCHETTONI CLAMPS SET SET OUTILLAGES GROSSE PIÈCE GABELSET SET PINCHOS</div>
<div>CHEF 505 + FCE-UM Cod. 14100764</div>	<div>Cod. 04040676.050 450 mm*</div>	<div>Cod. 14080436.050 440 mm*</div>	<div>Cod. 14080280.050 450 mm*</div>	<div>Cod. 14080116.050 440 mm*</div>	<div>Cod. 14080204. 050 440 mm*</div>	<div>Cod. 14080299.050 440 mm*</div>	<div>Cod. 14080282.050 450 mm*</div>	<div>Cod. 14080115.050 375 mm*</div>	<div>Cod. 14080133.050 440 mm*</div>	<div>Cod. 14080337.CHE</div>	<div>Cod. 14080338.CHE</div>
<div>CHEF 706 + FCE-UM Cod. 14100766</div>	<div>Cod. 04040658.070 600 mm*</div>	<div>Cod. 14080432.070 590 mm*</div>	<div>Cod. 14080281.070 610 mm*</div>	<div>Cod. 14080018.070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080202. 070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080300.070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080283.070 605 mm*</div>	<div>Cod. 14080017.070 525 mm*</div>	<div>Cod. 14080114.070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080337.CHE</div>	<div>Cod. 14080338.CHE</div>
<div>CHEF 708 + FCE-UM Cod. 14100782</div>	<div>Cod. 04040658.070 600 mm*</div>	<div>Cod. 14080432.070 590 mm*</div>	<div>Cod. 14080281.070 610 mm*</div>	<div>Cod. 14080018.070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080202. 070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080300.070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080283.070 605 mm*</div>	<div>Cod. 14080017.070 525 mm*</div>	<div>Cod. 14080114.070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080337.CHE</div>	<div>Cod. 14080338.CHE</div>
<div>CHEF 505 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100834</div>	<div>Cod. 04040676.050 450 mm*</div>	<div>Cod. 14080436.050 440 mm*</div>	<div>Cod. 14080280.050 450 mm*</div>	<div>Cod. 14080116.050 440 mm*</div>	<div>Cod. 14080204. 050 440 mm*</div>	<div>Cod. 14080299.050 440 mm*</div>	<div>Cod. 14080282.050 450 mm*</div>	<div>Cod. 14080115.050 375 mm*</div>	<div>Cod. 14080133.050 440 mm*</div>	<div>Cod. 14080337.CHE</div>	<div>Cod. 14080338.CHE</div>
<div>CHEF 706 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100808</div>	<div>Cod. 04040658.070 600 mm*</div>	<div>Cod. 14080432.070 590 mm*</div>	<div>Cod. 14080281.070 610 mm*</div>	<div>Cod. 14080018.070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080202. 070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080300.070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080283.070 605 mm*</div>	<div>Cod. 14080017.070 525 mm*</div>	<div>Cod. 14080114.070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080337.CHE</div>	<div>Cod. 14080338.CHE</div>
<div>CHEF 708 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100820</div>	<div>Cod. 04040658.070 600 mm*</div>	<div>Cod. 14080432.070 590 mm*</div>	<div>Cod. 14080281.070 610 mm*</div>	<div>Cod. 14080018.070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080202. 070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080300.070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080283.070 605 mm*</div>	<div>Cod. 14080017.070 525 mm*</div>	<div>Cod. 14080114.070 570 mm*</div>	<div>Cod. 14080337.CHE</div>	<div>Cod. 14080338.CHE</div>

*Misura utile di cottura Usable measure of cooking Mesure utile de cuisson Nutzbreite Medida útil de cocción

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

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



Barattoli di aromi (2,5 Kg)

Herbs can
Boîte d'arômes
Gewürzdose
Tarro de especias



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



Guanti termici

Heat - Gauntlet
Gants isolants
Wärmeschutzhandschuhe
Guantes térmicos

				
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO CB²	CARTA TERMICA DI COTTURA THERMIC COOKING FOIL PAPIER THERMIQUE DE CUISSON THERMOFOLIE ZUM KOCHEN PAPEL TÉRMICO DE COCCIÓN	SACCHETTI TERMICI DI COTTURA, 600 PEZZI THERMIC COOKING BAGS, 600 PIECES SACHETS THERMIQUES DE CUISSON, 600 PIÈCES THERMOKOCKBEUTEL, 600 STÜCK BOLSAS TÉRMICAS DE COCINA, 600 PIEZAS	BARATTOLO DI AROMI HERBS CAN BOÎTE D'ARÔMES GEWÜRZDOSE TARRO DE ESPECIAS	GUANTI TERMICI HEAT-GAUNTLET GANTS ISOLANTS WÄRMESCHUTZHANDSCHUHE GUANTES TÉRMICOS
CHEF 505 + FCE-UM Cod. 14100764	Cod. 10120005 200 m, H 50 cm	Cod. 10120007 44x27 cm	Cod. AROMI-25 2,5 Kg	Cod. GUANTI-CB
CHEF 706 + FCE-UM Cod. 14100766	Cod. 10120005 200 m, H 50 cm	Cod. 10120007 44x27 cm	Cod. AROMI-25 2,5 Kg	Cod. GUANTI-CB
CHEF 708 + FCE-UM Cod. 14100782	Cod. 10120005 200 m, H 50 cm	Cod. 10120007 44x27 cm	Cod. AROMI-25 2,5 Kg	Cod. GUANTI-CB
CHEF 505 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100834	Cod. 10120005 200 m, H 50 cm	Cod. 10120007 44x27 cm	Cod. AROMI-25 2,5 Kg	Cod. GUANTI-CB
CHEF 706 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100808	Cod. 10120005 200 m, H 50 cm	Cod. 10120007 44x27 cm	Cod. AROMI-25 2,5 Kg	Cod. GUANTI-CB
CHEF 708 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100820	Cod. 10120005 200 m, H 50 cm	Cod. 10120007 44x27 cm	Cod. AROMI-25 2,5 Kg	Cod. GUANTI-CB

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

Cappe
Hoods
Hottes
Dunstabzugshauben
Campanas



Cappe da appoggio con filtri inox a labirinto con rosone Ø 150 mm,
disponibile su richiesta con kit motore 675 m³/h a velocità variabile (230V~ - 180W)

Hoods with labyrinth inox filters with rosette Ø 150 mm,
on request with motor kit 675 m³/h with changeable speed (230V~ - 180W)

Hottes d'appui avec filtres inox à labyrinthe avec conduit Ø 150 mm,
sur demande avec kit moteur 675 m³/h vitesse variable (230V~ - 180W)

Dunstabzugshauben mit Inox-Labyrinthfiltern und Rosette Ø 150 mm,
auf Anfrage mit Motorsatz 675 m³/h, variable Geschwindigkeit (230V~ - 180W)

Campanas apoyadas con filtros inox de laberinto con rosetón 150 mm,
bajo demanda con kit motor 675 m³/h de velocidad variable (230V~ - 180W)

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	N. filtri Filters No. N. filtres Filter Nr. N. filtros	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Peso con motore Weight with motor Poids avec moteur Gewicht mit Motor Peso con motor
CB² - CHEF 706/708 + FCE)	2	1105 mm	920 mm	425 mm	Kg 38	Kg 48
CB² - CHEF 505 + FCE + 4-PIZZA-CB-VI)	2	996 mm	920 mm	425 mm	Kg 36	Kg 46
CB² - CHEF 706/708 + FCE + 4-PIZZA-CB-VI)	2	1105 mm	920 mm	425 mm	Kg 38	Kg 48



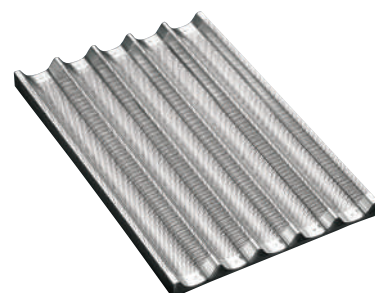
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	CAPPA DA APPOGGIO SENZA MOTORE HOOD WITHOUT MOTOR HOTTE D'APPUI SANS MOTEUR DUNSTABZUGSHAUBEN OHNE MOTOR CAMPANA APOYADA SIN MOTOR	CAPPA DA APPOGGIO CON KIT MOTORE 675 m³/h HOOD WITH MOTOR KIT 675 m³/h HOTTE D'APPUI AVEC KIT MOTEUR 675 m³/h DUNSTABZUGSHAUBEN MIT MOTORSATZ 675 m³/h CAMPANA APOYADA CON KIT MOTOR 675 m³/h
CB²		
CHEF 505 + FCE-UM Cod. 14100764	Cod. 14100802	Cod. 14100802.MOT
CHEF 706 + FCE-UM Cod. 14100766	Cod. 14100803	Cod. 14100803.MOT
CHEF 708 + FCE-UM Cod. 14100782	Cod. 14100803	Cod. 14100803.MOT
CHEF 505 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100834	Cod. 14100840	Cod. 14100840.MOT
CHEF 706 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100808	Cod. 14100841	Cod. 14100841.MOT
CHEF 708 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI Cod. 14100820	Cod. 14100841	Cod. 14100841.MOT

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

COOKING BLOCK

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accesorios

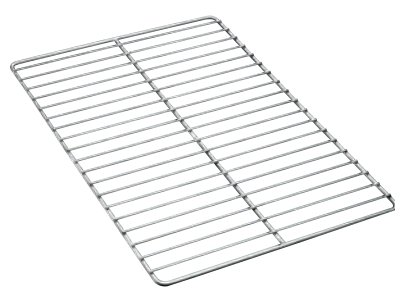
FCE4



Teglia per "baguette" a 5 canali 600x400 mm

Plate for "baguette" with 5 channels
Plat pour "baguettes" avec 5 canaux
Baguettepfanne mit 5 Kanälen
Bandeja para "baguette" con 5 canales

FCE4



Griglia 600x400 mm

Grid
Grille
Rost
Rejilla

FCE5



Bacinella Gastronorm GN1/1 H 20 mm

Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

FCE5



Bacinella Gastronorm GN1/1 H 40 mm

Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

FCE4



Teglia forata in alluminio 600x400 mm

Drilled aluminium plate
Plat percé en aluminium
Gelochte aluminiumpfanne
Bandeja perforada de aluminio

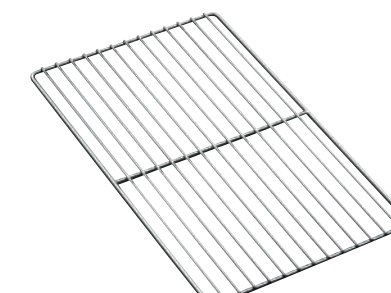
FCE4



Teglia alluminata 600x400 mm

Aluminized plate
Plat aluminé
Aluminierte Pfanne
Bandeja aluminada

FCE5



Griglia GN1/1

Grid
Grille
Rost
Rejilla

FCE5



Supporto teglie per trasformazione in FCE4

Plates support to convert into FCE4
Support plats pour transformation en FCE4
Pfannenhaltung zur FCE4 Umwandlung
Soporte bandejas para transformación en FCE4

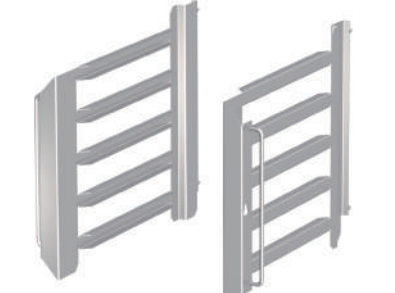
FCE4



Teglia in alluminio 600x400 mm

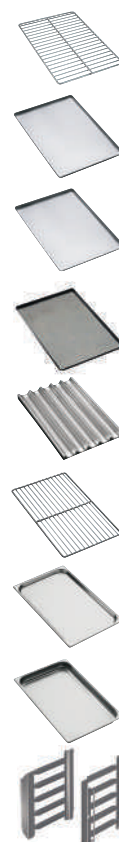
Aluminium plate
Plat en aluminium
Aluminiumpfanne
Bandeja de aluminio

FCE4



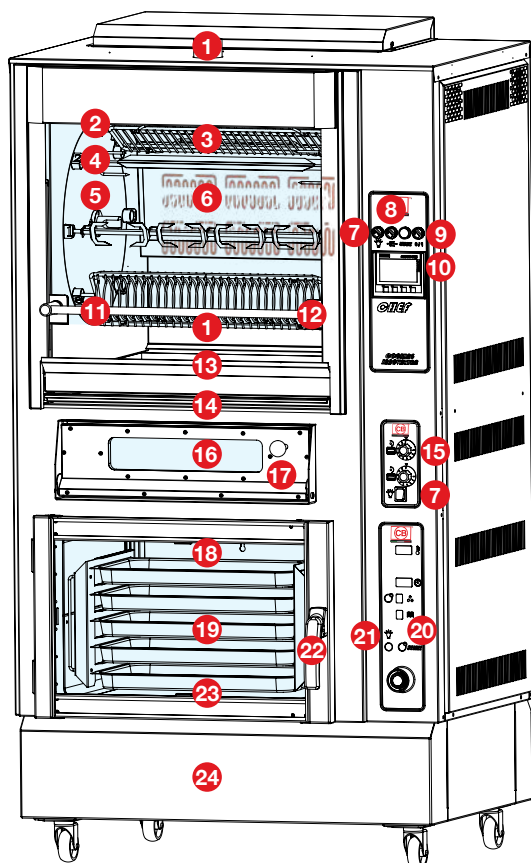
Supporto teglie per trasformazione in FCE5

Plates support to convert into FCE5
Support plats pour transformation en FCE5
Pfannenhaltung zur FCE5 Umwandlung
Soporte bandejas para transformación en FCE5

[illegible]

COOKING BLOCK

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



1. Circolazione naturale dell'aria
2. Vetro estraibile, facilità di pulizia
3. Specifici attrezzi di cottura per tipologia e dimensione dei prodotti
4. Facilità di utilizzo: perni porta attrezzi numerati
5. Movimento planetario: con asta centrale
6. Resistenze a infrarosso con funzione modulazione
7. Illuminazione camera
8. Movimento
9. ON/OFF
10. Pannello operatore Touch-Screen e PLC:
countdown programma+segnale acustico+standby resistenze
11. Maniglia ergonomica antiscottatura
12. Apertura a sollevamento verticale con arresto in posizione di apertura
13. Bacinella raccolta grassi con rubinetto scarico
14. Bacinella d'appoggio estraibile
15. Regolazione temperatura fino a 450°C
Regolazione indipendente del cielo/platea
16. Piano di cottura in pietra lavica, cottura diretta sulla platea o in teglia
17. Sportello ergonomico a battente incernierato in basso
18. Tecnologia a convezione con ventola inversione automatica
19. Capacità: 5 teglie GN 1/1 (FCE5) oppure 4 teglie 600x400 mm (FCE4)
20. Regolazione temperatura manuale con umidificatore, optional
regolazione con scheda elettronica (PR9)
21. Illuminazione interna
22. Sicurezza nell'uso: maniglia con doppio aggancio a scatto e sensori
per arresto cottura
23. Porta con doppio vetro ispezionabile per pulizia e antiscottatura
24. Mobile su ruote con freni



- 1 Dynamic air circulation
- 2 Removable glass, easy to clean
- 3 Specific cooking tools by product type and size
- 4 Ease of use: numbered tool holder
- 5 Planetary gear with central spit
- 6 Infrared heating elements with modulation function
- 7 Cooking chamber light
- 8 Movement
- 9 ON/OFF
- 10 Touch screen operator panel and PLC countdown+acoustic warning+heating elements standby
- 11 Ergonomic grip, anti-combustion
- 12 Vertical lifting opening with latching system
- 13 Grease collecting container with drainage tap
- 14 Removable support basin
- 15 Temperature regulation up to 450°C, independent regulation of hotplate and ceiling
- 16 Lava stone hotplate, direct cooking on the cooking surface or in a mold
- 17 Ergonomic flap door with bottom stop
- 18 Convection technology with automatic reversing fan
- 19 Capacity: 5 tray GN 1/1 (FCE5) or 4 aluminium plate a 600x400 mm (FCE4)
- 20 Manual temperature regulation with humidifier, optional in electronic version (PR9)
- 21 Cooking chamber light
- 22 Safety in use: handle with double snap-on hooking, stop-cooking-sensor
- 23 Door with double safety glass for cleaning, anti-combustion
- 24 Base cabinet on wheels with brakes

- 1 Circulation d'air dynamique
- 2 Vitre amovible: simple nettoyage
- 3 Outillages de cuisson spécifiques pour type et taille de produit
- 4 Facilité d'emploi: Outillage numérotés
- 5 Mouvement planétaire avec broche centrale
- 6 Résistance à infrarouge avec modulation
- 7 Illumination chambre
- 8 Mouvement
- 9 ON/OFF
- 10 Panneau de commandes écran tactile et PLC compte à rebours+signal sonore+arrêt résistances
- 11 Poignée ergonomique anti-échaudage
- 12 Ouverture à levage vertical avec arrêt en position ouverte
- 13 Lèchefrite avec robinet
- 14 Bac d'appui amovible
- 15 Réglage de la température jusqu'à 450°C, réglage indépendant de la voûte et du sol
- 16 Plan de cuisson en pierre lavique, cuisson directe sur la pierre lavique ou dans des plaques
- 17 Porte d'enfournement à battant articulée en bas
- 18 Technologie à convection avec ventilation à inversion automatique
- 19 Capacité: 5 grilles/bacs GN 1/1 (FCE5) ou 4 plats 600x400 mm (FCE4)
- 20 Réglage manuel de la température et humidificateur, réglage par carte électronique (PR9) en option
- 21 Illumination interne
- 22 Sécurité d'emploi: poignée avec double accrochage à clip et capteurs pour arrêt cuisson
- 23 Porte double vitrage séparable pour le nettoyage et anti-échaudage
- 24 Meubles avec roues et freins

- 1 Dynamische Luftzirkulation
- 2 Herausnehmbare Glasscheibe, leichte Reinigung
- 3 Spezifische Garbehälter mit unterschiedlichen Durchmessern
- 4 Einfachheit des Bedienens: Nummerierte Halterungen der Garbehälter
- 5 Planetengetriebe mit zentralem Spieß
- 6 Infrarot-Heizelemente mit Modulationsfunktion
- 7 Beleuchtung Garkammer
- 8 Bewegung
- 9 ON/OFF
- 10 Benutzeroberfläche mit Touchscreen und SPS Programm-Countdown+akustisches Signal+Standby der Heizelemente
- 11 Ergonomischer Griff, Antiverbrennung
- 12 Vertikale Hebeöffnung mit Einrast-System
- 13 Fettauffangbehälter mit Abflusshahn
- 14 Herausziehbare Auffangschale
- 15 Temperatur-Regulierung bis zu 450°C, unabhängige Regulierung von Kochplatte und Decke
- 16 Lavastein-Kochplatte, direktes Kochen auf der Kochfläche oder in einer Form
- 17 Ergonomische Klapptür mit unterem Anschlag
- 18 Konvektionstechnologie mit automatischer Umkehrventilation
- 19 Kapazität: 5 Behälter GN 1/1 (FCE5) oder 4 Aluminiumpfannen a 600x400 mm (FCE4)
- 20 Manuelle Temperatur-Regulierung mit Luftbefeuchter, optional mit elektronischer Regulierung (PR9)
- 21 Beleuchtung für Garkammer
- 22 Sicherheit im Gebrauch: Türgriff mit zweifachsicherung, Garstop-Sensor
- 23 Tür mit doppeltem Sicherheitsglas zum Reinigen, Antiverbrennung
- 24 Unterschrank auf Rädern mit Bremsen

- 1 Circulación de aire dinámica
- 2 Cristal extraíble: fácil de limpiar
- 3 Herramientas de cocción específicas por tipo y tamaño
- 4 Facilidad de uso: pernos de herramientas numerados
- 5 Rotación planetaria y barra central
- 6 Resistencias de infrarrojo modulado
- 7 Iluminación de la cámara
- 8 Movimiento
- 9 ON/OFF
- 10 Panel del operador táctil y PLC countdown+alarma acústica+standby de las resistencias
- 11 Asa ergonómica antiequemaduras
- 12 Cristal de apertura de elevación vertical y bloqueo en posición abierta
- 13 Bandeja de recogida de grasa con grifo de drenaje
- 14 Bandeja de soporte extraíble
- 15 Regulación de la temperatura hasta 450°C, regulación independiente del cielo y del suelo
- 16 Superficie de cocción de piedra de lava, cocción directa sobre piedra de lava o en bandeja
- 17 Puerta ergonómica batiente con bisagra inferior
- 18 Tecnología de convección con ventilador reversible
- 19 Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 (FCE5) o 4 bandejas 600x400 mm (FCE4)
- 20 Regulación manual de la temperatura y humidificador, opcional: regulación con tarjeta electrónica (PR9)
- 21 Iluminación interior
- 22 Seguridad en el uso: asa con doble gancho de seguridad y sensores para la parada de cocción
- 23 Puerta antiequemaduras con doble acristalamiento móvil para limpieza
- 24 Mueble con ruedas con frenos

SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

COOKING BLOCK

Dimensioni

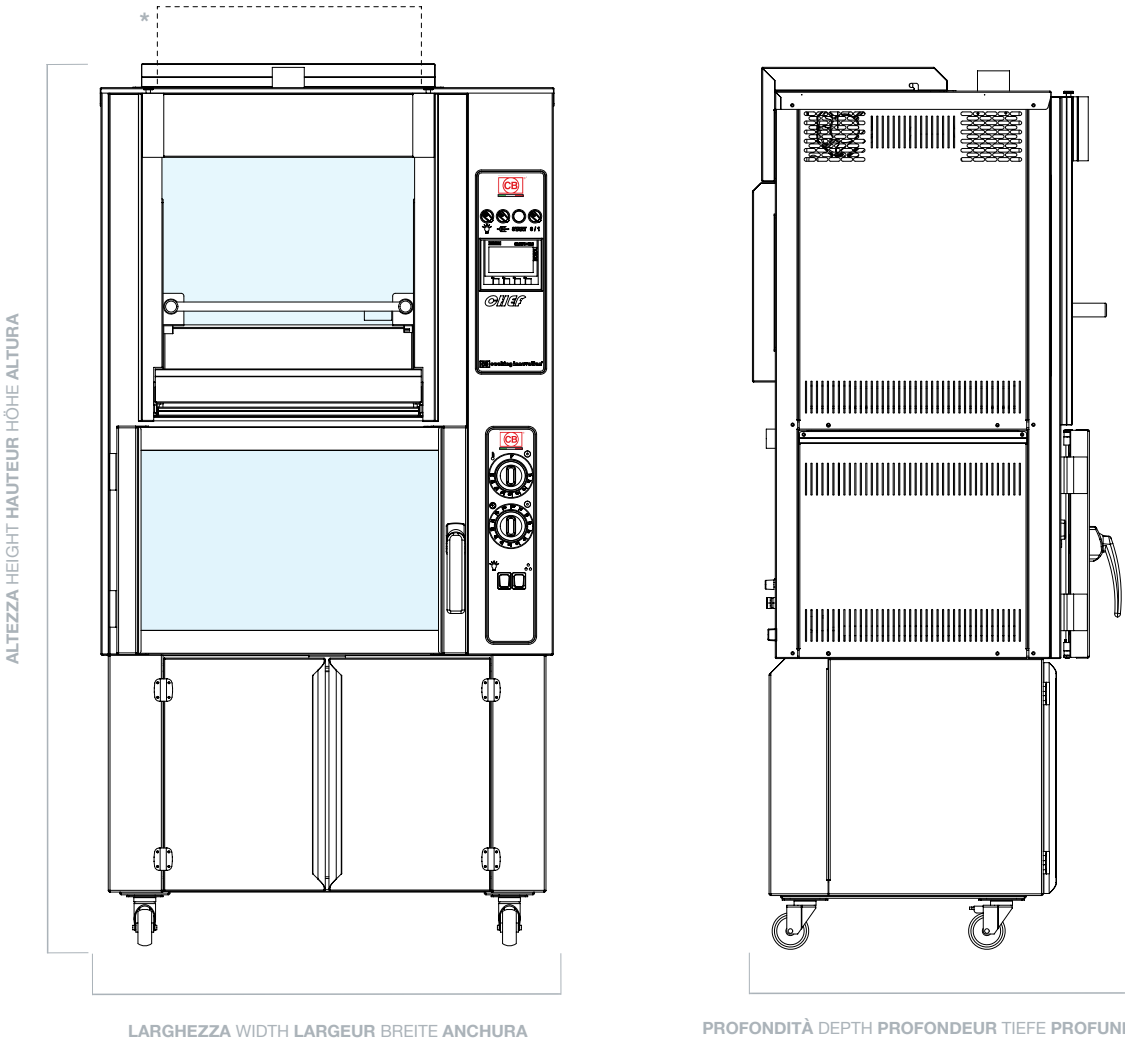
Dimensions

Dimensions

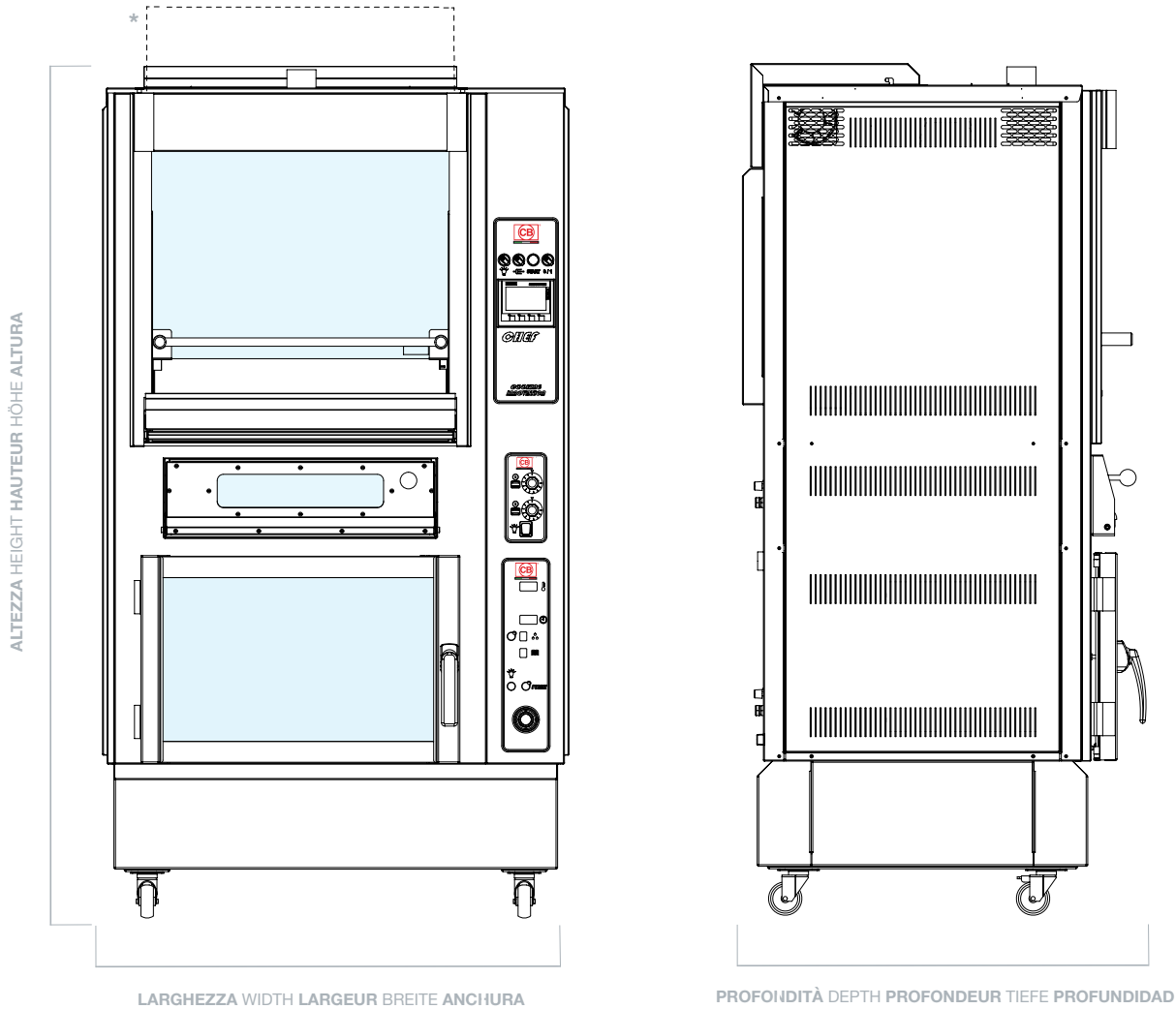
Abmessungen

Dimensiones

CB² CHEF + FCE



CB² CHEF + FCE + PIZZA-CB



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	CHEF 505 + FCE-UM	CHEF 706 + FCE-UM	CHEF 708 + FCE-UM	CHEF 505 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI	CHEF 706 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI	CHEF 708 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI
CB ²	Cod. 14100764	Cod. 14100766	Cod. 14100782	Cod. 14100834	Cod. 14100808	Cod. 14100820
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	990 mm	1105 mm	1105 mm	995 mm	1125 mm	1125 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	700 mm	795 mm	865 mm	790 mm	790 mm	865 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	1930 mm	1990 mm	2060 mm	1920 mm	1980 mm	2050 mm
* ALTEZZA CON VETRO ALZATO HEIGHT WITH LIFTED GLASS HAUTEUR AVEC VITRE SOULEVÉE HÖHE MIT SCHEIBE OBEN ALTURA CON CRISTAL ELEVADO	2080 mm	2170 mm	2280 mm	2070 mm	2160 mm	2270 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