



MULTICUCINATORI



 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 CB<sup>2</sup>

### Modulated-infrared cooking systems

#### Multicooker COOKING BLOCK CB<sup>2</sup>

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 CB<sup>2</sup>

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 cuisiné 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 CB<sup>2</sup>

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 CB<sup>2</sup>

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 CB<sup>2</sup>

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



## CB<sup>2</sup> < 1m<sup>2</sup>

### Squared advantages

The complete kitchen on a modular basis on 1 m<sup>2</sup> CB<sup>2</sup>-COOKING BLOCK, a modifiable 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 choose from

### Avantages élevés à la puissance

#### La cuisine complète en 1 m<sup>2</sup>

CB<sup>2</sup>-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 m<sup>2</sup>

CB<sup>2</sup>-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 Multifunktionsgärer CHEF der Serie COOKING INNOVATION. Kombinieren Sie den Infrarot-modulierten Multifunktionsgärer 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 m<sup>2</sup>

CB<sup>2</sup>-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 lavica. Ofrecemos modelos estándar y soluciones personalizadas que pueden adaptarse a su negocio.

- Hasta tres aparatos modulares con numerosos accesorios opcionales

Multicucinatori COOKING BLOCK CB<sup>2</sup>



## Vantaggi elevati a potenza

### La cucina completa modulata in 1 m<sup>2</sup>

CB<sup>2</sup>-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 CB<sup>2</sup>



## Sistema planetario

### Risultato di cottura uniforme

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

### Risolatura uniforme

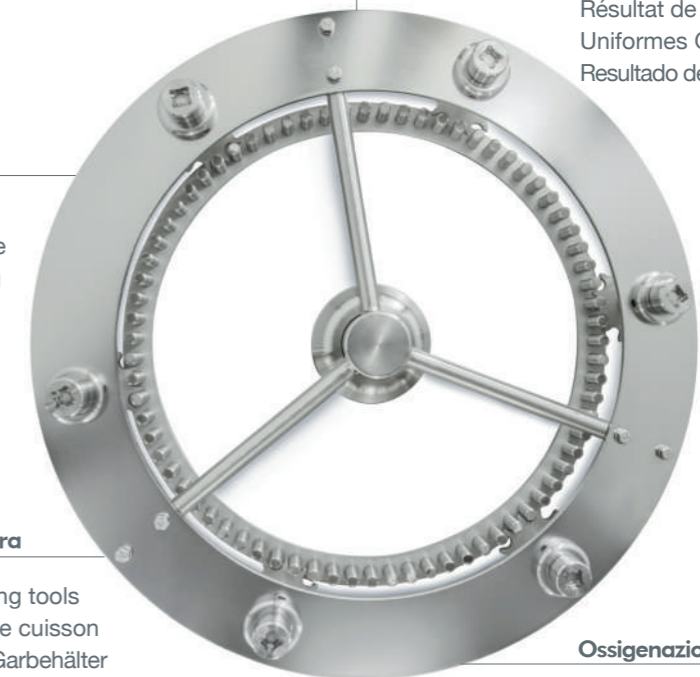
Uniform roasting  
Brunissement uniforme  
Gleichmäßige Röstung  
Dorado uniforme

### Fino a 9 attrezzi di cottura

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

### 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

### 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

### 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

### 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 cuenta 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

Multicucinatori COOKING BLOCK CB<sup>2</sup>



**FAST**  
40%

### Risparmio energetico

- Nessuna fase di preriscaldamento
- Emissione modulata di energia

**SOFT**  
50% + 40%

### 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





# 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 vorgeportionierte 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 CB<sup>2</sup>



**FAST**



**SOFT 1**



**SOFT 2**



**GRILL**

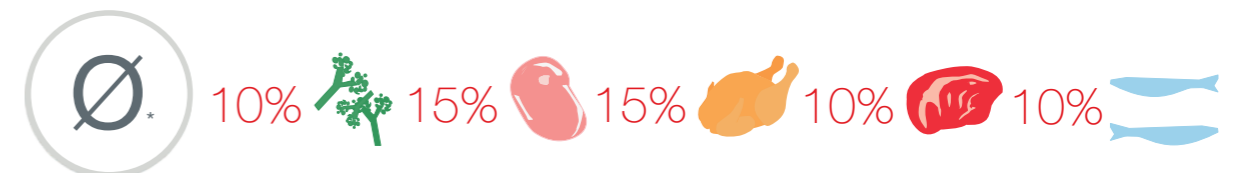


**FAST** Ideale per le cotture di carni bianche, ma anche pesci, molluschi, crostacei, verdure e molto altro, con risultati spettacolari in tempi di cottura ridotti.

**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.



Calo peso \*media

Weight loss \*Average

Perte de poids \*Moyenne

Gewichtsverlust \*Durchschnittlich

Pérdida de peso \*Promedio

# 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

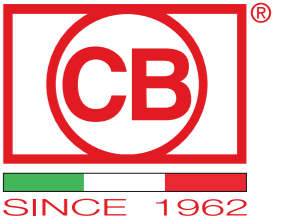
- Multifunctional cooking
- Multifunktionsgaren
- Cuisson polyvalente
- Cocción multiuso



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	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
<b>CB<sup>2</sup></b>						
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 HOHE 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 HOHE 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
<b>CHEF</b>						
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
<b>FCE</b>						
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
<b>4-PIZZA-CB-VI</b>						
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

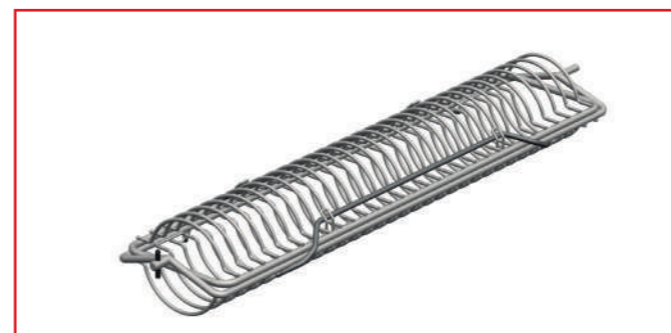
Attrezzi  
Tools  
Outillages  
Garbehälter und-spieße  
Utensilios de cocción



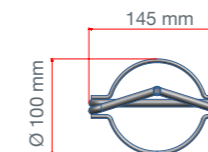
**Attrezzo completo di forchette**  
Tool with forks  
Outillage complet de forchettes pour poulets  
Spieß mit Klammern  
Utensilio dotado de pinchos



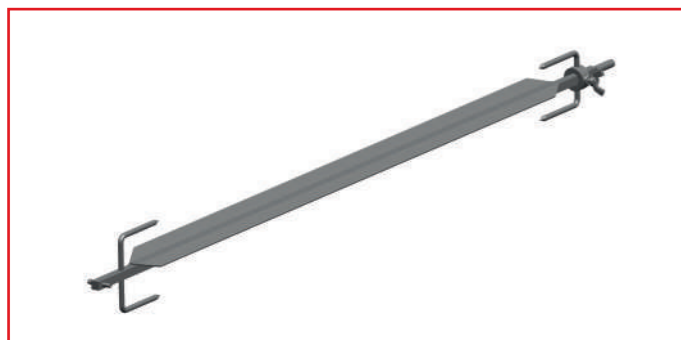
**Attrezzo a forchetta lunga**  
Long fork tools  
Outillage deux piques pour poulets  
Langer Spieß für Hähnchen  
Utensilio de pincho largo



**Attrezzo per arrosto Ø 100 mm**  
Grid for roast  
Outillage pour rôti  
Spießkorb für Braten  
Utensilio para asado



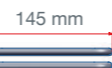
**Attrezzo per arrosto**  
Grid for roast  
Outillage pour rôti  
Spießkorb für Braten  
Utensilio para asado



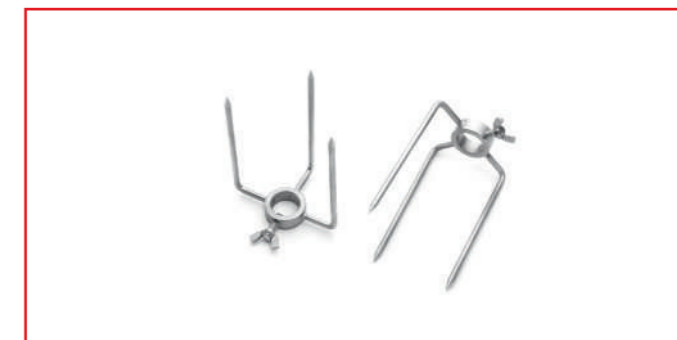
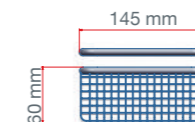
**Attrezzo rapido per polli**  
Quick tools for chicken  
Outillage rapide pour poulets  
Schneller Spieß für Hähnchen  
Utensilio rapido para pollos



**Attrezzo gabbia piatta**  
Flat cage tool  
Outillage cage plate  
Butterfly-Korb  
Utensilio caja plana



**Cestello a rete**  
Basket grid  
Balancelle à cage  
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



**Attrezzo gabbia piatta a rete**  
Flat cage grid tool  
Outillage cage plate à réseau  
Netz-Butterfly-Korb  
Utensilio caja plana enrejada



**Coppia di forchettoni**  
Clamps set  
Set outillages grosse pièce  
Gabelset  
Set pinchos

# COOKING BLOCK

Attrezzi  
Tools  
Outillages  
Garbehälter und-spieße  
Utensilios de cocción

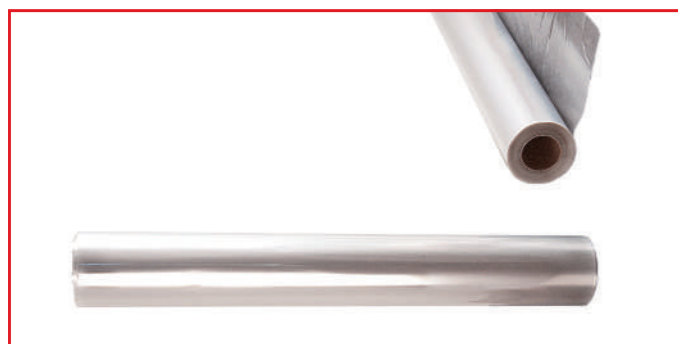


MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	ATTREZZO COMPLETO DI FORCHETTE TOOLS WITH FORKS OUTILLAGE DOTÉ DE FOURCHETTE POUR POULETS SPIEB MIT KLAMMERN UTENSILIO DOTADO DE PINCHOS	ATTREZZO A FORCHETTA LUNGA LONG FORK TOOL OUTILLAGE DEUX PIQUES POUR POULETS LANGER SPIEB MIT KLAMMERN FÜR HÄHNCHEN UTENSILIO DE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

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



### Sacchetti termici di cottura (600 pezzi 44x27 cm)

Thermic cooking bags, 600 pieces  
Sachets thermiques de cuisson, 600 pièces  
Thermokochbeutel, 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



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, 600 PEZZI THERMIC COOKING BAGS, 600 PIECES SACHETS THERMIQUES DE CUISSON, 600 PIÈCES THERMOKOCHBEUTEL, 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
<b>CB<sup>2</sup></b>				
<b>CHEF 505 + FCE-UM</b> Cod. 14100764	<b>Cod. 10120005</b> 200 m, H 50 cm	<b>Cod. 10120007</b> 44x27 cm	<b>Cod. AROMI-25</b> 2,5 Kg	<b>Cod. GUANTI-CB</b>
<b>CHEF 706 + FCE-UM</b> Cod. 14100766	<b>Cod. 10120005</b> 200 m, H 50 cm	<b>Cod. 10120007</b> 44x27 cm	<b>Cod. AROMI-25</b> 2,5 Kg	<b>Cod. GUANTI-CB</b>
<b>CHEF 708 + FCE-UM</b> Cod. 14100782	<b>Cod. 10120005</b> 200 m, H 50 cm	<b>Cod. 10120007</b> 44x27 cm	<b>Cod. AROMI-25</b> 2,5 Kg	<b>Cod. GUANTI-CB</b>
<b>CHEF 505 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI</b> Cod. 14100834	<b>Cod. 10120005</b> 200 m, H 50 cm	<b>Cod. 10120007</b> 44x27 cm	<b>Cod. AROMI-25</b> 2,5 Kg	<b>Cod. GUANTI-CB</b>
<b>CHEF 706 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI</b> Cod. 14100808	<b>Cod. 10120005</b> 200 m, H 50 cm	<b>Cod. 10120007</b> 44x27 cm	<b>Cod. AROMI-25</b> 2,5 Kg	<b>Cod. GUANTI-CB</b>
<b>CHEF 708 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI</b> Cod. 14100820	<b>Cod. 10120005</b> 200 m, H 50 cm	<b>Cod. 10120007</b> 44x27 cm	<b>Cod. AROMI-25</b> 2,5 Kg	<b>Cod. GUANTI-CB</b>

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)

Cappe 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
<b>CB²</b>		
<b>CHEF 505 + FCE-UM</b> Cod. 14100764	<b>Cod. 14100802</b>	<b>Cod. 14100802.MOT</b>
<b>CHEF 706 + FCE-UM</b> Cod. 14100766	<b>Cod. 14100803</b>	<b>Cod. 14100803.MOT</b>
<b>CHEF 708 + FCE-UM</b> Cod. 14100782	<b>Cod. 14100803</b>	<b>Cod. 14100803.MOT</b>
<b>CHEF 505 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI</b> Cod. 14100834	<b>Cod. 14100840</b>	<b>Cod. 14100840.MOT</b>
<b>CHEF 706 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI</b> Cod. 14100808	<b>Cod. 14100841</b>	<b>Cod. 14100841.MOT</b>
<b>CHEF 708 + FCE-UM + 4-PIZZA-CB-VI</b> Cod. 14100820	<b>Cod. 14100841</b>	<b>Cod. 14100841.MOT</b>

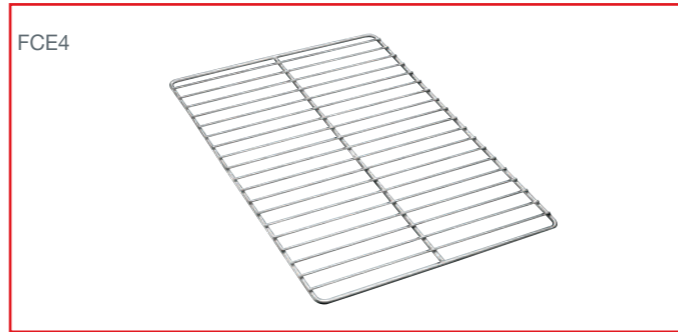
SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

# COOKING BLOCK

Accessori  
Optionals  
Accessoires  
Zubehör  
Accesorios



**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



**Griglia 600x400 mm**  
Grid  
Grille  
Rost  
Rejilla



**Bacinella Gastronorm GN1/1 H 20 mm**  
Gastronorm tray  
Bac Gastronorm  
Gastronorm Behälter  
Bandeja Gastronorm



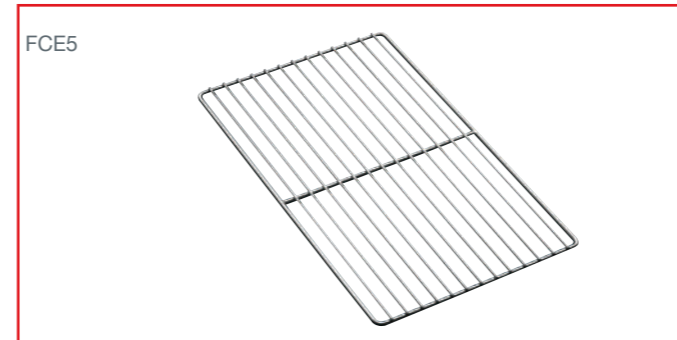
**Bacinella Gastronorm GN1/1 H 40 mm**  
Gastronorm tray  
Bac Gastronorm  
Gastronorm Behälter  
Bandeja Gastronorm



**Teglia forata in alluminio 600x400 mm**  
Drilled aluminium plate  
Plat percé en aluminium  
Gelochte aluminiumpfanne  
Bandeja perforada de aluminio



**Teglia alluminata 600x400 mm**  
Aluminized plate  
Plat aluminat  
Aluminierte Pfanne  
Bandeja aluminada



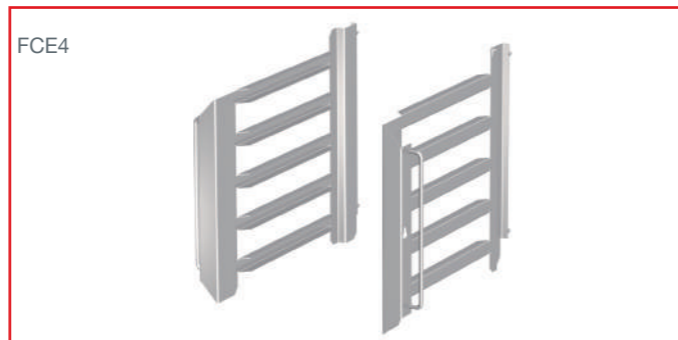
**Griglia GN1/1**  
Grid  
Grille  
Rost  
Rejilla



**Supporto teglie per trasformazione in FCE4**  
Plates support to convert into FCE4  
Support plats pour transformation en FCE4  
Pfannhalterung zur FCE4 Umwandlung  
Soporte bandejas para transformación en FCE4



**Teglia in alluminio 600x400 mm**  
Aluminium plate  
Plat en aluminium  
Aluminiumpfanne  
Bandeja de aluminio

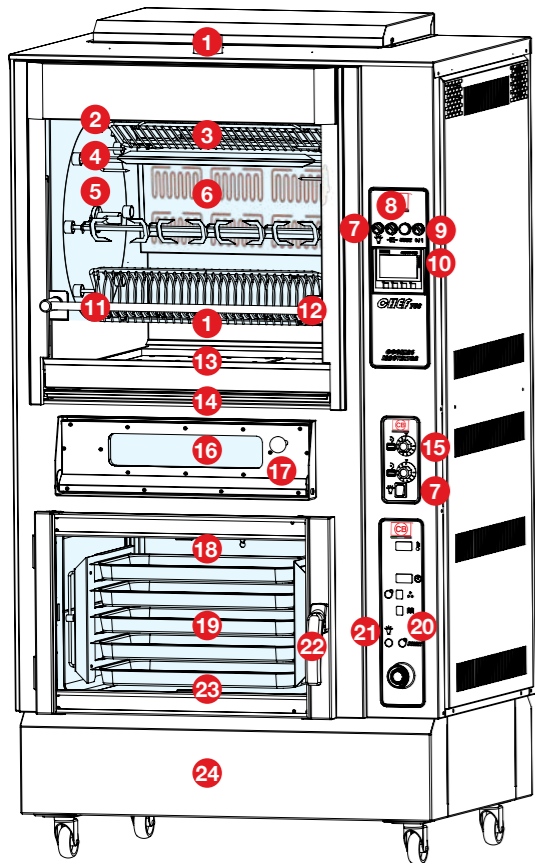


**Supporto teglie per trasformazione in FCE5**  
Plates support to convert into FCE5  
Support plats pour transformation en FCE5  
Pfannhalterung zur FCE5 Umwandlung  
Soporte bandejas para transformación en FCE5



# 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 Fettaufangbehälter 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

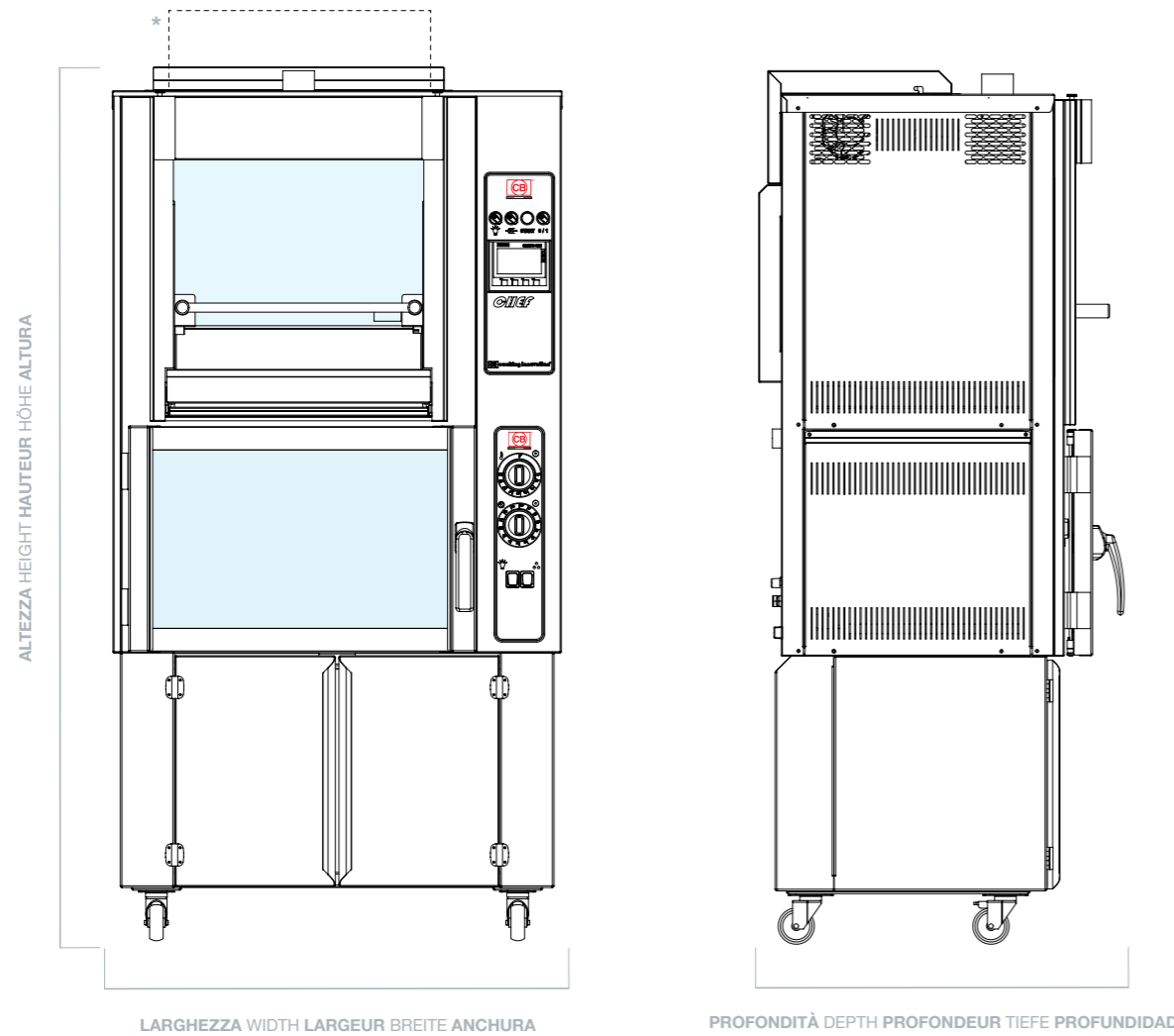
- 1 Circulación de aire dinámica
- 2 Cristal extraíble: fácil de limpiar
- 3 Herramientas de cocción específicas por tipo y tamaño
- 4 Facilidad de uso: pernos de herramientas numerados
- 5 Rotación planetaria y barra central
- 6 Resistencias de infrarrojo modulado
- 7 Iluminación de la cámara
- 8 Movimiento
- 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

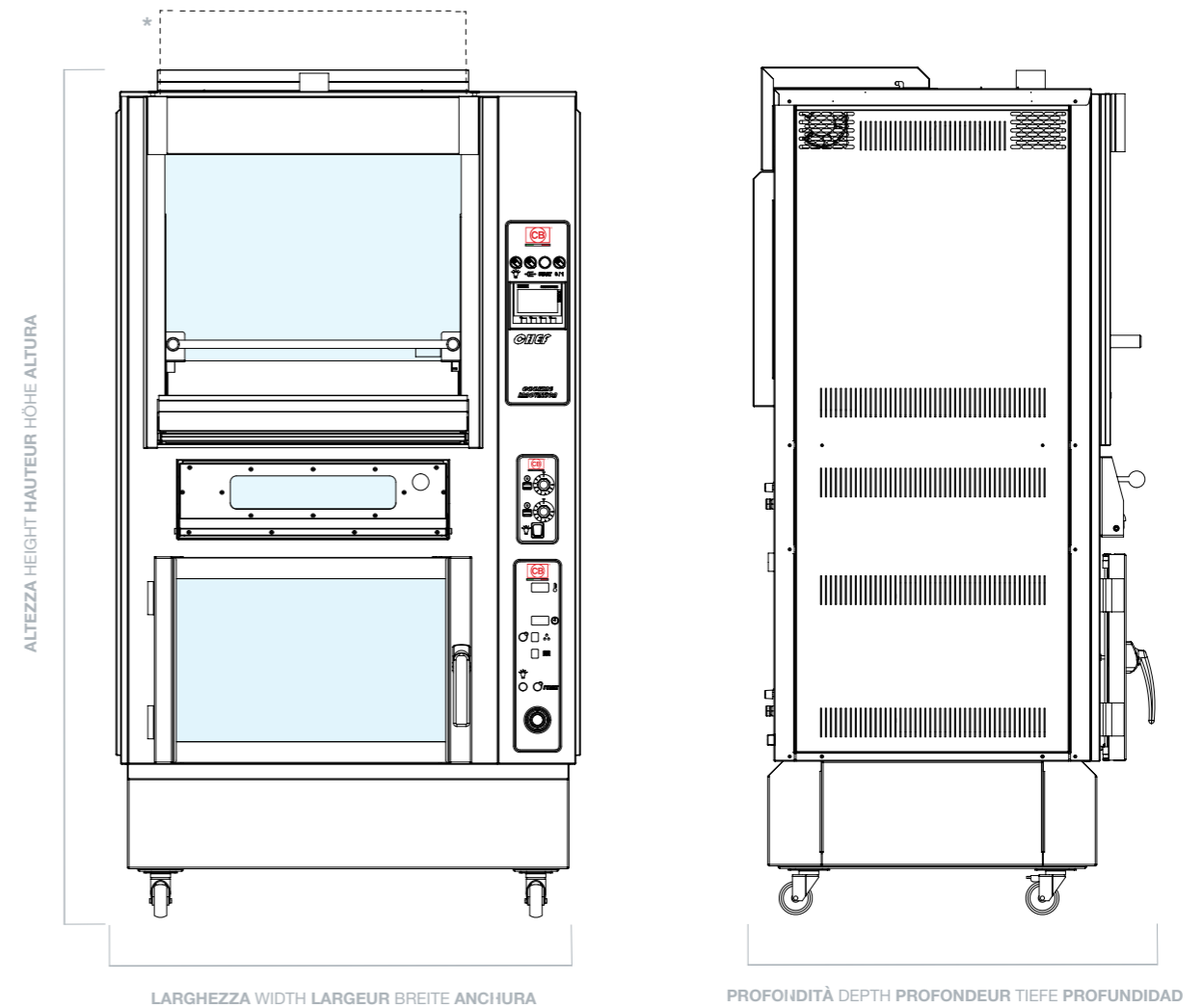
# COOKING BLOCK

Dimensioni  
Dimensions  
Dimensions  
Abmessungen  
Dimensiones

## CB<sup>2</sup> CHEF + FCE



## CB<sup>2</sup> 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
<b>CB<sup>2</sup></b>	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