SINCE 1962

CB² COOKING BLOCK

LEONARDO con CB Self-Cleaning Innovation + Forno a convezione
LEONARDO with CB Self-Cleaning Innovation + Convection oven
LEONARDO avec CB Self-Cleaning Innovation + Four à convection
LEONARDO mit CB Self-Cleaning Innovation + Konvektionsofen
LEONARDO con CB Self-Cleaning Innovation + Horno de convección

cooking & self-cleaning innovation

Serie
Line
Série
Modell
Serie

Cod. 14100765 - CB² COOKING BLOCK* LEONARDO 550/6 + FCE-UM PR9

* Senza attrezzi/teglie di cottura in dotazione
* Without tools/plates
* Sans outillages/plat
* Ohne Garbehälter/Pfannen
* Sin utensilios/bandejas de cocción

Caratteristiche e vantaggi

- La cucina completa modulare in 1m²
- Due sistemi di cottura: multicucinatore a infrarosso modulato e forno a convezione
- LEONARDO: sistema a infrarosso modulato. Permette di cucinare in FAST, SOFT e GRILL
- LEONARDO con CB Self Cleaning Innovation
- FCE: forno a convezione con scheda elettronica con 9 programmi personalizzabili di serie

Characteristics and advantages

- The complete kitchen on a modular basis 1m²
- Two cooking systems: modulated infrared multicooker and electrical convection oven
- LEONARDO: modulated infrared cooking system. Allows you to cook in FAST, SOFT and GRILL
- LEONARDO with CB Self-Cleaning Innovation
- FCE: electrical convection oven with electronic card with 9 customizable programs included

Characteristiques and avantages

- La cuisine complète dans 1m²
- Deux systèmes de cuisson: multicuiseur à infrarouge modulé et four à convection électrique
- LEONARDO: système de cuisson à infrarouge modulé. Vous permettez de cuisiner en FAST, SOFT et GRILL
- LEONARDO avec CB Self-Cleaning Innovation
- FCE: four à convection électrique avec carte électronique avec 9 programmes personnalisables de série

Merkmale und Vorteile

- Die modulare Küche auf 1m²
- 2 Kochsysteme: Infrarot modulierter Multifunktionsgarer und elektrischer Konvektionsofen
- LEONARDO: Infrarot moduliertes Kochsystem. Ermöglicht das Kochen in FAST, SOFT, GRILL
- LEONARDO mit Self-Cleaning Innovation
- FCE: Elektro-Konvektionsofen mit elektronischem Bedienfeld und 9 personalisierbaren Programmen serienmäßig

Características y ventajas

- La cocina completa en 1m²
- Dos sistemas de cocción: multicocinador de infrarrojo modulado y horno eléctronico de convección
- LEONARDO: sistema de cocción de infrarrojo modulado. Cocina en FAST, SOFT y GRILL
- LEONARDO con Self-Cleaning Innovation.
- FCE: Horno eléctronico de convección con tarjeta electónica con 9 programas personalizables de serie

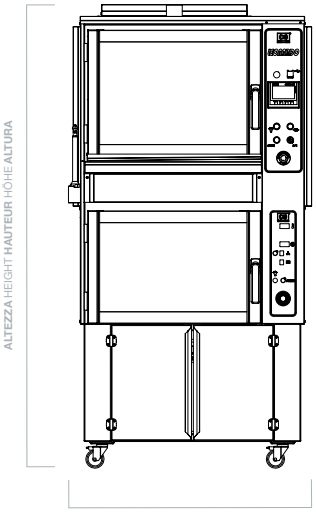
Funzionamento IT | **How to use it** EN | **Utilisation** FR | **Funktion** DE | **Funcionamiento** ES

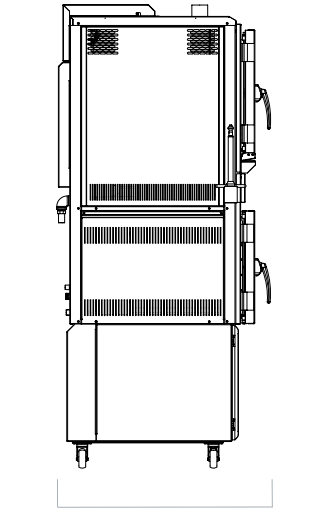
SINCE 1962

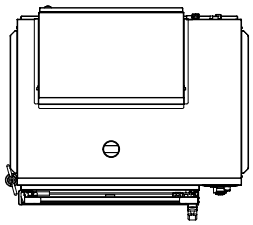
CB² COOKING BLOCK

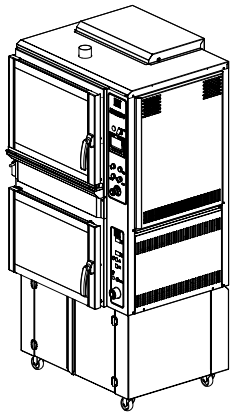
Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

Tipo presa Junction box Boîte de jonction Anschlussdose Caja de conexiones	**LEONARDO**	**FCE**
	32 A (3P+N+T) +	16 A (3P+N+T)
Collegamento elettrico Electrical connection Connexión electrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	**LEONARDO**	**FCE**
	Corrente max. 18 A +	11 A
	Max. Current 18 A +	11 A
	Courant max. 18 A +	11 A
	Max. Strom 18 A +	11 A
	Corriente máx. 18 A +	11 A
Collegamento idrico Water connection Connexión de l'eau Wasseranschluss Conexión de agua	Attacco 3/4" Temperatura 5 + 35°C Durezza ≤ 40° F Portata ≥ 18° l/min Water connection 3/4" Temperature 5 + 35°C Water hardness ≤ 40° F Flow of water ≥ 18° l/min Connexion eau 3/4" Température 5 + 35°C Dureté de l'eau ≤ 40° F Débit d'eau ≥ 18° l/min	Wasseranschluss 3/4" Temperatur 5 + 35°C Wasserhärte ≤ 40° F Wasserfluss ≥ 18° l/min Conexión de agua 3/4" Temperatura 5 + 35°C Dureza del agua ≤ 40° F Flujo de agua ≥ 18° l/min
Dimensione scarichi Sewage pipe size Taille du tuyau d'egout Größe Abwasserleitung Tamaño de la tuberia de aguas residuales	Acqua Ø 32 mm Addolcitore Ø 19 mm Valvola di sicurezza Ø 21 mm Portata scarico ≥ 10° l/min Water Ø 32 mm Water softener Ø 19 mm Safety valve Ø 21 mm Discharge flow rate ≥ 10° l/min De l'eau Ø 32 mm Adoucisseur d'eau Ø 19 mm	Soupape de sécurité Ø 21 mm Débit de décharge ≥ 10° l/min Wasser Ø 32 mm Wasserenthärter Ø 19 mm Sicherheitsventil Ø 21 mm Durchflussmenge ≥ 10° l/min Agua Ø 32 mm Ablandador de agua Ø 19 mm Válvula de seguridad Ø 21 mm Caudal en descarga ≥ 10° l/min
Cavi di alimentazione Power cables Cables d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	2	









Attenzione: Mantenere una distanza di almeno 150 mm dalle pareti
Attention: Maintain a distance of at least 150 mm from the walls
Attention: Maintenez une distance d'au moins 150 mm des murs
Achtung: Abstand von mindestens 150 mm zu den Wänden einhalten
Atención: mantenga una distancia de al menos 150 mm de las paredes

Modello Model **Modèle** Modell **Modelo**	**Larghezza** Width **Largeur** Breite **Anchura**	**Profondità** Depth **Profondeur** Tiefe **Profundidad**	**Altezza** Height **Hauteur** Höhe **Altura**	**Potenza** Power **Puissance** Leistung **Potencia**	**Peso** Weight **Poids** Gewicht **Peso**
CB² COOKING BLOCK (LEONARDO 550/6 + FCE)	1050 mm	870 mm	2050 mm	16,3 KW	Kg 330

Modello Model **Modèle** Modell **Modelo**	**Attrezzi** Tools **Outillages** Werkzeuge **Utensilios**	**Capacità** Capacity **Capacité** Kapazität **Capacidad**	**Tensione** Voltage **Tension** Spannung **Voltaje**	**Potenza** Power **Puissance** Leistung **Potencia**
LEONARDO 550/6	6	18 Kg	400V 3N~	10,6 KW

+

Modello Model **Modèle** Modell **Modelo**	**Temperatura** Temperature **Température** Temperatur **Temperatura**	**Capacità** Capacity **Capacité** Kapazität **Capacidad**	**Tensione** Voltage **Tension** Spannung **Voltaje**	**Potenza** Power **Puissance** Leistung **Potencia**
FCE4	30° - 280°C	4 x 600x400 mm	400V 3N~	5,7 KW
FCE5	30° - 280°C	5 x GN1/1	400V 3N~	5,7 KW

Multicucinatore a infrarosso modulato
Modulated infrared multicooker
Multicuiseur à infrarouge modulé
Infrarot-modulierter Multifunktionsgarer
Multicocinador de infrarrojo modulado

CB cooking & self-cleaning innovation

LEONARDO
CB cooking & self-cleaning innovation

Caratteristiche e vantaggi
- Sistema di cottura a infrarosso modulato con **Self-Cleaning Innovation**
- Modulazione automatica dell'energia e auto programmazione in base alla massa inserita nella camera di cottura
- Sistema planetario - massima visibilità del prodotto
- Riduzione dei tempi di cottura fino al 50%
- Calo peso ridotto 10-25%

Characteristics and advantages
- Modulated-infrared cooking system with **Self-Cleaning Innovation**
- Automatic energy modulation and auto programming based on the mass inserted in the cooking chamber
- Planetary gear-system - maximum visibility of the product
- Cooking time reduction up to 50%
- Only 10% to 25% weight loss

Characteristiques and avantages
- Système de cuisson à infrarouge modulé avec **Self-Cleaning Innovation**
- Modulation automatique d'énergie et autoprogrammation par rapport au poids introduit dans la chambre de cuisson
- Systéme planetaire - visibilité maximale du produit
- Réduction des temps de cuisson jusqu'à 50%
- Perte de poids de 10% à 25%

Merkmale und Vorteile
- Infrarot-moduliertes Kochen nach System mit **Self-Cleaning Innovation**
- Automatische Energiemodulation pro Garbehälter und Autoprogrammierung anhand der Garmasse in der Garkammer
- Planetengetriebe - Maximale Sicht auf das Produkt
- Bis zu 50% Zeitersparnisse pro Garzyklus
- Geringer Gewichtsverlust, von 10% bis 25%

Características y ventajas
- Sistema de cocción a infrarrojo modulado con **Self-Cleaning Innovation**
- Modulación automática de la energía y programación automática basada en la masa cargada en la cámara de cocción
- Sistema planetario - máxima visibilidad del producto
- Reducción del tiempo de cocción hasta un 50%
- Pérdida de peso reducida a 10% - 25%

Funzionamento IT | How to use it EN | Utilisation FR | Funktion DE | Funcionamiento ES

CB SINCE 1962

LEONARDO
CB cooking & self-cleaning innovation

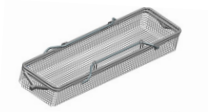
Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und- spieße
Utensilios

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

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

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

Cestello a rete
Basket grid
Balancelle à cage grillagée
Hängekorb
Cesta enrejada



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

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

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

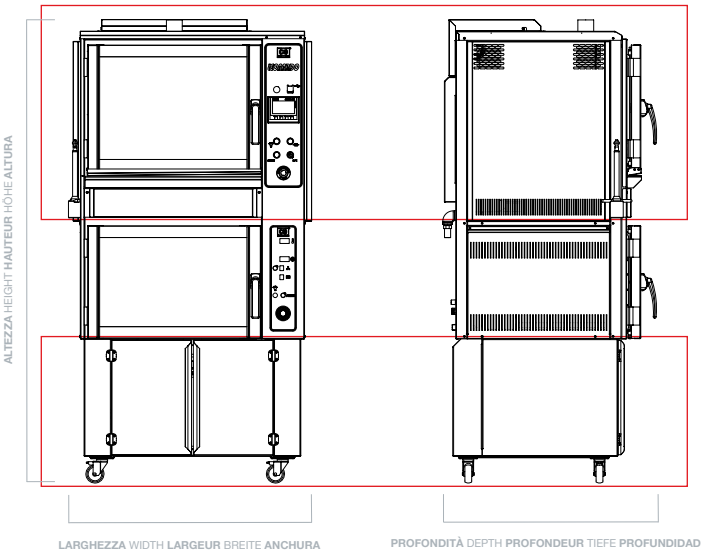
Attrezzo gabbia piatta a rete
Flat cage grid tool
Outillage cage plate grillagée
Netz-Butterfly-Korb
Utensilio caja plana enrejada

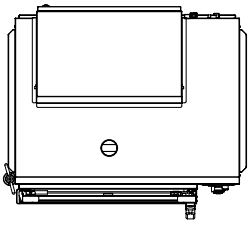
Attrezzo per arrosto Ø 100 mm
Tool for roast
Outillage pour rôti
Spießkorb für Braten
Utensilio para asado

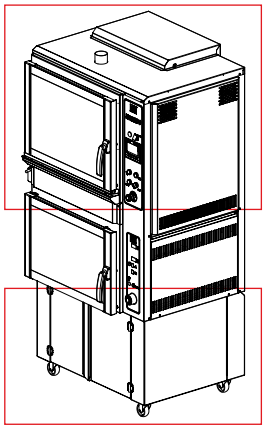
Coppia di forchettoni
Clamps set
Set outillages grosse pièce
Gabelset
Set pinchos

Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	**32 A (3P+N+T)**	
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	**Corrente max. 18 A** **Max. Voltage 18 A** **Courant max. 18 A** **Max. Strom 18 A** **Voltaje máx. 18 A**	
Collegamento idrico Water connection Connexión de l'eau Wasseranschluss Conexión de agua	**Attacco 3/4"** **Temperatura 5 + 35°C** **Durezza ≤ 40° F** **Portata ≥ 18° l/min** **Water connection 3/4"** **Temperature 5 + 35°C** **Water hardness ≤ 40° F** **Flow of water ≥ 18° l/min** **Connexion eau 3/4"** **Température 5 + 35°C** **Dureté de l'eau ≤ 40° F** **Débit d'eau ≥ 18° l/min**	**Wasseranschluss 3/4"** **Temperatur 5 + 35°C** **Wasserhärte ≤ 40° F** **Wasserfluss ≥ 18° l/min** **Conexión de agua 3/4"** **Temperatura 5 + 35°C** **Dureza del agua ≤ 40° F** **Flujo de agua ≥ 18° l/min**
Dimensione scarichi Sewage pipe size Taille du tuyau d'egout Größe Abwasserleitung Tamaño de la tuberia de aguas residuales	**Acqua Ø 32 mm** **Addolcitore Ø 19 mm** **Valvola di sicurezza Ø 21 mm** **Portata scarico ≥ 10° l/min** **Water Ø 32 mm** **Water softener Ø 19 mm** **Safety valve Ø 21 mm** **Discharge flow rate ≥ 10° l/min** **De l'eau Ø 32 mm** **Adoucisseur d'eau Ø 19 mm**	**Soupape de sécurité Ø 21 mm** **Débit de décharge ≥ 10° l/min** **Wasser Ø 32 mm** **Wasserenthärter Ø 19 mm** **Sicherheitsventil Ø 21 mm** **Durchflussmenge ≥ 10° l/min** **Agua Ø 32 mm** **Ablandador de agua Ø 19 mm** **Válvula de seguridad Ø 21 mm** **Caudal en descarga ≥ 10° l/min**
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	**1**	







Modello Model **Modèle** Modell **Modelo**	**Attrezzi** Tools **Outillages** Werkzeuge **Utensilios**	**Capacità** Capacity **Capacité** Kapazität **Capacidad**	**Tensione** Voltage **Tension** Spannung **Voltaje**	**Potenza** Power **Puissance** Leistung **Potencia**
LEONARDO 550/6	6	18 Kg	400V 3N~	10,6 KW

Forno elettrico a convezione
Electrical convection oven
Four à convection électrique
Elektro-Konvektionsofen
Horno eléctrico de convección

FCE

Caratteristiche e vantaggi
- Tecnologia a convezione con inversione automatica delle ventole - cottura uniforme
- Attacco acqua ¾”
- Porta con doppio vetro di sicurezza
- Illuminazione interna
- Regolazione della temperatura manuale con umidificatore, optional regolazione con scheda elettronica

Characteristics and advantages
- Convection technology for automatic reversing of the fans - uniform cooking
- Water connection ¾”
- Door with double safety glass
- Interior lighting
- Manual temperature adjustment with humidifier, optional regulation with electronic card

Characteristiques and avantages
- Technologie à convection, inversion automatique des ventilateurs - cuisson uniforme
- Connexion eau ¾”
- Porte double vitrage de sécurité
- Illumination interne
- Réglage manuel de la température avec humidificateur, réglage par carte électronique en option

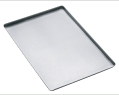
Merkmale und Vorteile
- Konvektionstechnologie mit automatisch invertierenden Ventilatoren - gleichmäßiges Garen
- Wasseranschluß ¾”
- Tür mit doppeltem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung
- Manuelle Temperatureinstellung mit Luftbefeuchter, optionale Regulierung dank elektronischer Steuerung

Características y ventajas
- Tecnología de convección con ventiladores reversibles – cocción uniforme
- Conexión de agua ¾”
- Puerta con doble acristalamiento
- Iluminación interior
- Ajuste manual de la temperatura con humidificador, opcional regulación con tarjeta electrónica

CB SINCE 1962

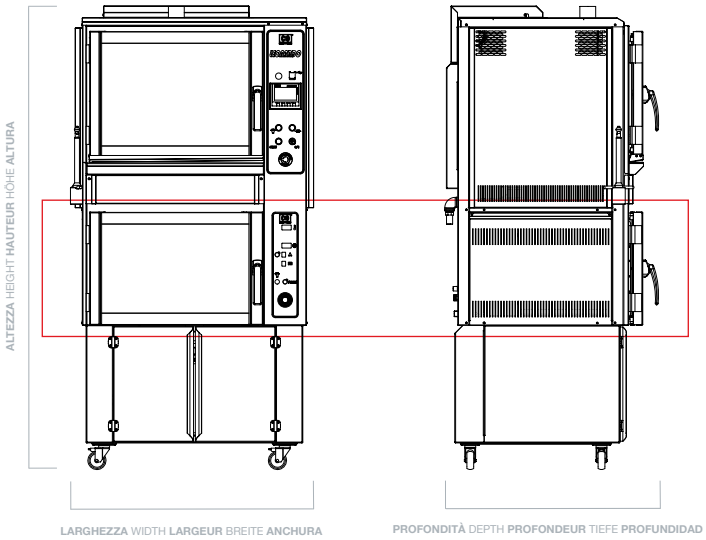
FCE

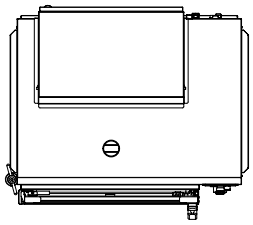
Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

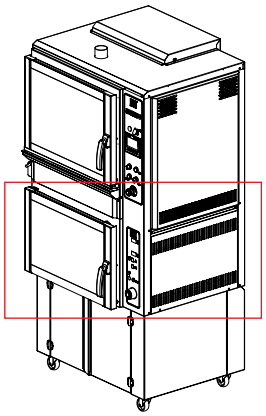
	Teglia per "baguette" a 5 canali Plate for "baguette"with 5 channels Plat pour "baguettes" avec 5 canaux Baguettepfanne mit 5 Kanälen Bandeja para "baguette" con 5 canales	FCE4 Cod. 10040057
	Teglia in alluminio Aluminium plate Plat en aluminium Aluminiumpfanne Bandeja de aluminio	FCE4 Cod. 10040056
	**Teglia alluminata** Aluminized plate Plat aluminate Aluminierte Pfanne Bandeja aluminizada	FCE4 Cod. 10040055
	Bacinella Gastronorm H40 Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Bandeja Gastronorm	FCE5 Cod. 10040021
	Griglia Grid Grille Rost Rejilla	FCE4 Cod. 10040059
	Teglia forata in alluminio Drilled aluminium plate Plat percé en aluminium Gelochte Aluminiumpfanne Bandeja perforada de aluminio	FCE4 Cod. 10040066
	Bacinella Gastronorm H20 Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Bandeja Gastronorm	FCE5 Cod. 10040038
	Griglia Grid Grille Rost Rejilla	FCE5 Cod. 10040058

Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

Tipo presa Junction box Boîte de jonction Anschlussdose Caja de conexiones	**16 A (3P+N+T)**
Collegamento elettrico Electrical connection Connexión electrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	**Corrente max. 11 A** **Max. Current 11 A** **Courant max. 11 A** **Max. Strom 11 A** **Corriente máx. 11 A**
Cavi di alimentazione Power cables Cables d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	**1**







Modello Model **Modèle** Modell **Modelo**	**Temperatura** Temperature **Température** Temperatur **Temperatura**	**Capacità** Capacity **Capacité** Kapazität **Capacidad**	**Tensione** Voltage **Tension** Spannung **Voltaje**	**Potenza** Power **Puissance** Leistung **Potencia**
FCE4	30° - 280°C	4 x 600x400 mm	400V 3N~	5,7 KW
FCE5	30° - 280°C	5 x GN1/1	400V 3N~	5,7 KW