SINCE 1962

CB² COOKING BLOCK

CHEF + Forno a convezione + Forno pizza con refrattario in pietra lavica
CHEF + Convection oven + Pizza oven with lavarock cooking base
CHEF + Four à convection + Four à pizza avec plan de cuisson en pierre volcanique
CHEF + Konvektionsofen + Pizzaofen mit Lavasteinplatte
CHEF + Horno de convección + Horno de pizza con placa de cocción de piedra lávica

cooking innovation®

Serie
Line
Série
Modell
Serie

Cod. 14100936 - CB² COOKING BLOCK*
CHEF 505 + FCE-UM PR9+ 4-PIZZA-CB-VI INDUSTRY 4.0

* 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
- Tre sistemi di cottura: multicucinatore a infrarosso modulato, forno pizza e forno a convezione
- CHEF: sistema a infrarosso modulato. Permette di cucinare in FAST, SOFT e GRILL
- Forno pizza: piano di cottura in pietra lavica
- FCE: in versione 4 teglie 600x400 mm oppure in versione 5 griglie/bacinelle GN 1/1

Characteristics and advantages
- The complete kitchen on a modular basis 1m²
- Three cooking systems: modulated infrared multicooker, pizza oven and electrical convection oven
- CHEF: modulated infrared cooking system. Allows you to cook in FAST, SOFT and GRILL
- Pizza oven: lava stone hob for direct cooking on the lava stone stab or in a pan
- FCE: in version 4 plates 600x400 mm or in version 5 grids/ gastronorm trays GN 1/1

Caractéristiques et avantages
- La cuisine complète dans 1m²
- Trois systèmes de cuisson: multicuiseur à infrarouge modulé, four à pizza et four à convection électrique
- CHEF: système de cuisson à infrarouge modulé. Vous permettez de cuisiner en FAST, SOFT et GRILL
- Four à pizza : plan de cuisson en pierre lavique, cuisson directe sur le sol ou dans des plaques
- FCE: four à convection électrique avec carte électronique avec 9 programmes personnalisables de série

Merkmale und Vorteile
- Die modulare Küche auf 1m²
- Drei Kochsysteme: Infrarot modulierter Multifunktionsgarer, Pizzaofen und elektrischer Konvektionsofen
- CHEF: Infrarot moduliertes Kochsystem. Ermöglicht das Kochen in FAST, SOFT, GRILL
- Pizzaofen: Lavastein-Kochfeld zum Garen direkt aus der Lavasteinplatte oder in Pfannen
- FCE: In Version 4 Pfannen a 600x400 mm oder in Version 5 Roste / Gastronorm GN 1/1

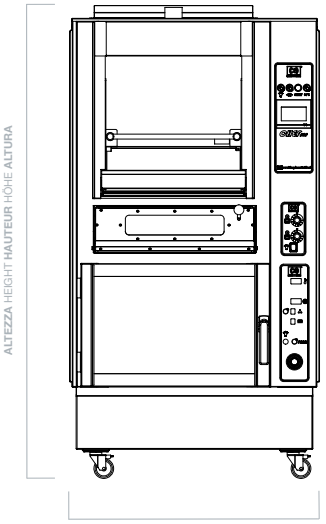
Características y ventajas
- La cocina completa en 1m²
- Tres sistemas de cocción: multicocinador de infrarrojo modulado, horno de pizza y horno eléctronico de convección
- CHEF: sistema de cocción de infrarrojo modulado. Cocina en FAST, SOFT y GRILL
- Horno de pizza: superficie de cicción de piedra de lava, cocción directa sobre piedra de lava o en bandeja
- FCE: en versiìon 4 bandejas 600x400 mm on en la versión 5 rejillas/bandejas Gastronorm GN 1/1

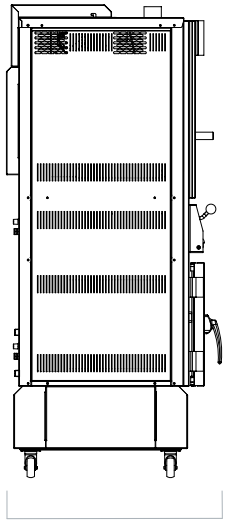
Funzionamento IT | **How to use it** EN | **Utilisation** FR | **Funktion** DE | **Funcionamiento** ES

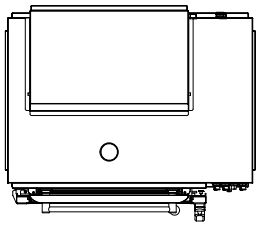
SINCE 1962

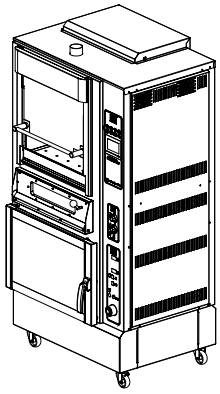
Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

Tipo presa Junction box Boîte de jonction Anschlussdose Caja de conexiones	**CHEF**		**FCE**		**4-PIZZA-CB-VI**		
	32 A (3P+N+T)	+	**16 A (3P+N+T)**	+	**16 A (3P+N+T)**		
Collegamento elettrico Electrical connection Connexión electrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	**CHEF**		**FCE**		**4-PIZZA-CB-VI**		
	Corrente max. 18 A	+	**11 A**	+	**8,6 A**		
	Max. Current 18 A	+	**11 A**	+	**8,6 A**		
	Courant max. 18 A	+	**11 A**	+	**8,6 A**		
	Max. Strom 18 A	+	**11 A**	+	**8,6 A**		
	Corriente máx. 18 A	+	**11 A**	+	**8,6 A**		
Cavi di alimentazione Power cables Cables d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	**3**						
Nota Note Note Hinweis Nota	**Cavo Ethernet** **Ethernet cable** **Câble Ethernet** **Ethernet-Kabel** **Cable Ethernet**						









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**	**Altezza con vetro alzato** Height with lifted glass **Hauteur avec vitre soulevée** Höhe mit Scheibe oben **Altura con cristal elevado**	**Potenza** Power **Puissance** Leistung **Potencia**	**Peso** Weight **Poids** Gewicht **Peso**
CB² COOKING BLOCK (CHEF 505 + FCE PR9 + 4-PIZZA-VI) INDUSTRY 4.0	995 mm	790 mm	1920 mm	2070 mm	20,3 KW	Kg 300

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**
CHEF 505 INDUSTRY 4.0	5	15 Kg	400V 3N~	10,6 KW

+

Modello Model **Modèle** Modell **Modelo**	**N. Camere** No. Chambres **N. Chambres** N. Kammers **N. Cámara**	**Larghezza camera** Chamber width **Largeur chambre** Kammerbreite **Anchura cámara**	**Profondità camera** Chamber depth **Profondeur chambre** Kammertiefe **Profundidad cámara**	**Altezza camera** Chamber height **Hauteur chambre** Kammerhöhe **Altura cámara**	**Temperatura** Temperature **Température** Temperatur **Temperatura**	**Tensione** Voltage **Tension** Spannung **Voltaje**	**Potenza** Power **Puissance** Leistung **Potencia**
4-PIZZA-CB-VI	1	625 mm	620 mm	110 mm	30° - 450°C	230V 3~ / 400V 3N~	4 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

cooking innovation®

CHEF
cooking innovation®

Caratteristiche e vantaggi
- Sistema di cottura a infrarosso modulato
- 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
- 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

Caractéristiques et avantages
- Système de cuisson à infrarouge modulé
- 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
- 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
- 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 | How to use it | Utilisation | Funktion | Funcionamiento

CB SINCE 1962

CHEF cooking innovation

Attrezzi
Tools
Outillages
Garbehälter und- spieße
Utensilios

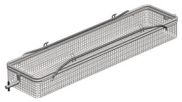
Attrezzo completo di forchette
Tool with forks
Outillage complet de fourches pour poulets
Spieß mit Klammern
Utensilio dotado de pinchos

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

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

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

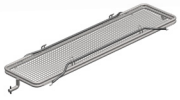


Coppia di forchettoni per asta centrale
Clamps set for central tool
Set outillages centrales grosse pièce
Gabelset für Mittelwerkzeug
Set pinchos para barra central

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

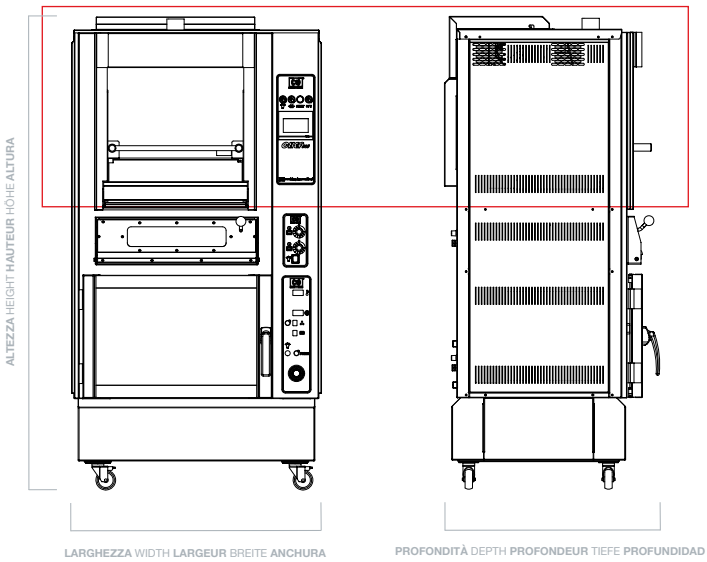


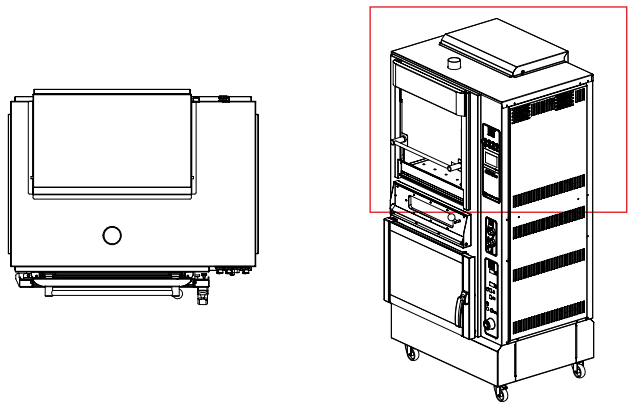
Attrezzo per arrosto
Tool for roast
Outillage pour rôti
Spießkorb für Braten
Utensilio para asado

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**
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	**1**
Nota Note Note Hinweis Nota	**Cavo Ethernet** **Ethernet cable** **Câble Ethernet** **Ethernet-Kabel** **Cable Ethernet**





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**
CHEF 505 INDUSTRY 4.0	5	15 Kg	400V 3N~	10,6 KW

Forni pizza elettrici a pietra lavica
Electrical lava rock pizza ovens
Fours à pizza électriques à pierre volcanique
Elektro-Lavastein-Pizzaöfen
Hornos de pizza eléctricos con piedra lávica

4-PIZZA-CB-VI

Caratteristiche e vantaggi
- Piano di cottura in pietra lavica, cottura diretta sulla platea o in teglia
- Risparmio energetico - conservazione costante del calore
- Regolazione della temperatura fino a 450°C, regolazione indipendente del cielo e della platea
- Sportello ergonomico a battente incernierato in basso
- Termostato di sicurezza

Characteristics and advantages
- Lava stone hob for direct cooking on the lava stone slab or in a pan
- Energy saving - constant heat input and delivery
- Manual temperature setting up to 450°C, independent regulation of sky and ground
- Ergonomic door, hinged at the bottom
- Safety thermostat

Caractéristiques et avantages
- Plan de cuisson en pierre lavique, cuisson directe sur le sol ou dans des plaques
- Économie d'énergie - conservation constante de la chaleur
- Réglage de la température jusqu'à 450°C, réglage indépendant de la voûte et du sol
- Porte d'enfournement à battant articulée en bas
- Thermostat de sécurité

Merkmale und Vorteile
- Lavasteinkochfeld zum Kochen direkt auf der Lavasteinplatte oder in Pfannen
- Energieeinsparung - konstante Wärmezufuhr und Abgabe
- Manuelle Temperatureinstellung bis 450°C, unabhängige Regulierung von Himmel und Boden
- Ergonomische Klapptür unten angeschlagen
- Sicherheitsthermostat

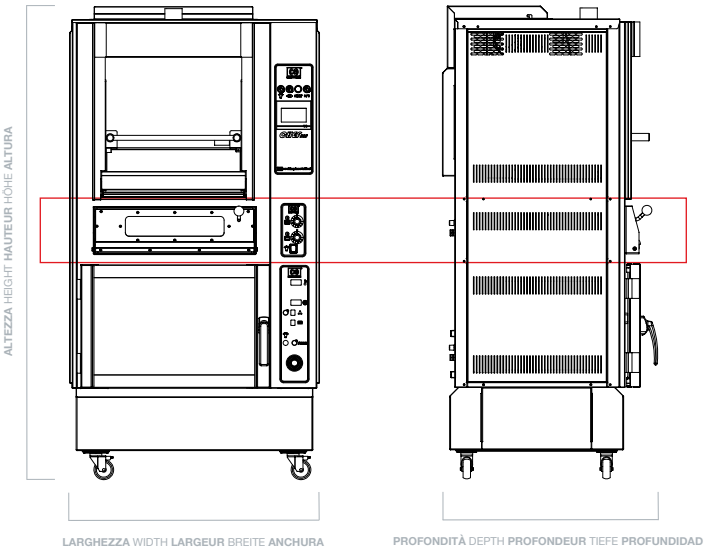
Características y ventajas
- Superficie de cocción de piedra de lava, cocción directa sobre piedra de lava o en bandeja
- Ahorro de energía - mantenimiento constante del calor
- Ajuste de la temperatura hasta 450°C, regulación independiente del cielo y del suelo
- Puerta ergonómica batiente con bisagra inferior
- Termostato de seguridad

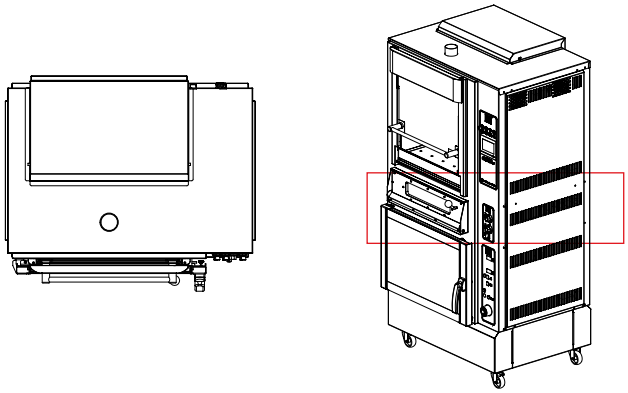
SINCE 1962

4-PIZZA-CB-VI

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. 8,6 A** **Max. Current 8,6 A** **Courant max. 8,6 A** **Max. Strom 8,6 A** **Corriente máx. 8,6 A**
Cavi di alimentazione Power cables Cables d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	**1**





Modello Model **Modèle** Modell **Modelo**	**N. Camere** No. Chambres **N. Chambres** N. Kammers **N. Cámara**	**Larghezza camera** Chamber width **Largeur chambre** Kammerbreite **Anchura cámara**	**Profondità camera** Chamber depth **Profondeur chambre** Kammertiefe **Profundidad cámara**	**Altezza camera** Chamber height **Hauteur chambre** Kammerhöhe **Altura cámara**	**Temperatura** Temperature **Température** Temperatur **Temperatura**	**Tensione** Voltage **Tension** Spannung **Voltaje**	**Potenza** Power **Puissance** Leistung **Potencia**
4-PIZZA-CB-VI	1	625 mm	620 mm	110 mm	30° - 450°C	230V 3~ / 400V 3N~	4 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

Caractéristiques et 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

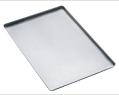
Merkmale und Vorteile
- Konvektionstechnologie mit automatisch invertierenden Ventilatoren - gleichmäßiges Garen
- Wasseranschluß ¾”
- Tür mit doppeltem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung
- Manuelle Temperatureinstellung mit Luftbefeuchter, optionale Regulierung dank elektronischer Steuerung

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

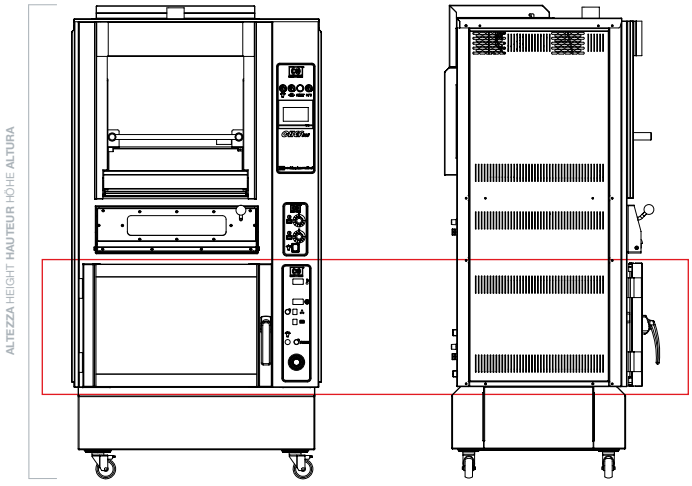
FCE

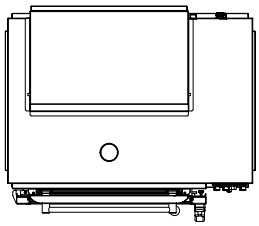
Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

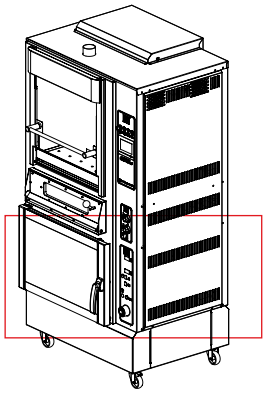
	Teglia per "baguette" a 5 canali Plate for "baguette"with 5 channels Plat pour "baguettes" avec 5 canaux Baguettepfanne mit 5 Kanälen Bandeja para "baguette" con 5 canales	FCE4 Cod. 10040057
	Teglia in alluminio Aluminium plate Plat en aluminium Aluminiumpfanne Bandeja de aluminio	FCE4 Cod. 10040056
	**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