



chicken master

 auto-cooking

 self-cleaning innovation®

GIRARROSTI

Girarrosto elettrico ventilato con tecnologia infrarosso

Electrical ventilated chicken-spit with infrared technology

Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge

Ventilierter Elektro-Hähnchengrill mit Infrarot-Technologie

Asador electrico ventilado con tecnología de infrarrojos

Il Pollo CB

Il Pollo CB

Da decenni, ormai, il pollo è l'alimento più popolare e consumato al mondo. Economico, a basso contenuto di grassi e nutriente, si presenta come un pasto sano e ideale per tutte le generazioni. Noi di CB, in qualità di leader nel settore dei girarrosti da oltre 60 anni, abbiamo ottimizzato e perfezionato la cottura del pollo grazie a una notevole varietà di modelli (più di 60) ed una filosofia che omaggia il passato. Ne nasce una cottura tradizionale, uniforme e delicata che, combinata con l'ossigenazione naturale, restituisce una carne succosa, croccante e dorata all'esterno. Questo è il nostro marchio di qualità, questo è il Pollo CB.

The CB-Chicken

For decades now, chicken has been the most popular and consumed food in the world. Economical, low-fat and nutritious, it presents itself as a healthy and ideal meal for the whole family. At CB, as a leader in the roasting industry for over 60 years, we have optimized and perfected chicken cooking thanks to a wide variety of models (more than 60) and a philosophy that looks to the future without forgetting the traditional tastes. The result is a delicate and uniform cooking which, combined with natural oxygenation, gives a juicy, crunchy and golden meat on the outside. This is our quality mark, this is the CB-Chicken.

Le Poulet CB

Depuis des décennies, déjà, le poulet est l'aliment à base de viande le plus populaire et le plus consommé au monde. Économique, nourrissant et à faible contenu en graisses, il se présente comme un repas sain et idéal

pour toute la famille. Nous de chez CB, en qualité de leader depuis plus de 60 ans dans le secteur des broches, nous avons optimisé et perfectionné la cuisson du poulet grâce à une remarquable variété de modèles (plus de 60) et une philosophie qui pointe vers le futur sans toutefois oublier les saveurs traditionnelles. Il en résulte une cuisson délicate et uniforme qui, associée à l'oxygénéation naturelle, restitue une viande juteuse, croquante et dorée à l'extérieur. Ceci est notre label de qualité, ceci est le Poulet CB.

Das CB-Hähnchen

Seit Jahrzehnten ist das Hähnchen das beliebteste und meist konsumierte Fleischgericht auf der Welt. Preiswert, fettarm und nährstoffreich präsentiert es sich als gesunde Mahlzeit für alle Generationen. Als Leader im Hähnchengrill-Segment seit mehr als 60 Jahren mit mehr als 60 verschiedenen Modellen, haben wir das Hähnchengrillen optimiert und perfektioniert. Das traditionelle Grillen, vereint mit der natürlichen Sauerstoffzufuhr einen traditionellen und zugleich delikaten Garprozess. Das uniforme Garergebnis, die Saftigkeit und die goldbraune, knusprige Haut zeichnen das CB Hähnchen aus.

El Pollo CB

Desde décadas ya, el pollo es el alimento más popular y consumido al mundo. Económico, bajo en grasas y nutritivo, se presenta como una comida sana e ideal para todas las generaciones. Nosotros de CB, líderes en el sector de los asadores desde más de 60 años, hemos optimizado y perfeccionado la cocción del pollo gracias a una notable variedad de modelos, (más de 60) y una filosofía que homenaja el pasado. Nace así una cocción tradicional, uniforme y delicada que, combinada con la oxigenación natural, devuelve una carne jugosa, crujiente y dorada al exterior. Esta es nuestra marca de calidad, este es el Pollo CB.



Scopri l'azienda CB

Discover CB company
Découvrez l'entreprise CB
Entdecke die Firma CB
Descubre la empresa CB



Il Pollo CB

Girarrosto elettrico ventilato con tecnologia a infrarossi

Progettato per una collocazione ottimale in supermercati, rosticcerie e bistrot, il nuovo Chicken Master offre numerosi vantaggi.

Electrical ventilated chicken-spit with infrared technology

Designed for optimal placement in supermarkets, takeaways and bistros, the new Chicken Master brings numerous advantages.

Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge

Conçu pour un placement optimal dans les supermarchés, les traiteurs et les bistrots, le nouveau Chicken Master offre de nombreux avantages.

Ventilierter Elektro-Hähnchengrill mit Infrarot-Technologie Qualitätsmerkmale

Konzipiert für eine optimale Platzierung in Supermärkten, Bistros, Imbiss und jeden Hähnchenwagen – der neue Chicken Master bietet zahlreiche Vorteile und ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Asador electrico ventilado con tecnología de infrarrojos

Diseñado para una colocación óptima en supermercados, charcuterías y bistró, el nuevo Chicken Master ofrece varias ventajas.

Girarrosto elettrico ventilato con tecnologia infrarosso

Electrical ventilated chicken-spit with infrared technology

Characteristics and advantages

- Cooking system: hot air ventilation and infrared technology
- Cooking capacity: 35 Chickens
- 7 long fork tools included
- Cook and keep hot with the same machine
- Up to 5 different types of cooking tools
- Intuitive usability with the control panel touch screen
- Utmost operator safety thanks to the double glass and ergonomic handle with safety opening
- CB Self-Cleaning Innovation: Self-cleaning programme for tools, and, separately, for the cooking chamber
- Optional: ventless extractor hood or hood with labyrinth inox filters

Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge

Caractéristiques et avantages

- Système de cuisson: ventilation d'air chaud et technologie à infrarouges
- Capacité de cuisson: 35 Poulets
- 7 outillages deux piques pour poulets en dotation
- Possibilité de cuisiner et de maintenir au chaud avec la même machine
- Jusqu'à 5 outillages de cuisson différents
- Fonctionnement intuitif grâce aux panneau opérateur à écran tactile
- Sécurité maximale de l'opérateur grâce au double vitrage et à la poignée ergonomique avec ouverture de sécurité
- CB Self-Cleaning Innovation: programme d'auto-nettoyage des outillages et, séparément, de la chambre de cuisson
- Optional: hotte autonome ou hotte d'appui avec filtres inox à labyrinthe

Ventilierter Elektro-Hähnchengrill mit Infrarot-Technologie

Merkmale und Vorteile

- Kochsystem: Heißluft-Ventilation und Infrarot Technologie
- Garkapazität: 35 Hähnchen
- Inklusive 7 langen Gabelspießen
- Garen und Warmhalten in ein und der derselben Maschine
- Bis zu 5 verschiedene Garbehälter erhältlich
- Intuitive Bedienung dank einer einfachen Touch-Screen Bedienung
- Maximale Sicherheit für den Bediener Doppeltes Sicherheitsglas und ergonomischer Sicherheits-Handgriff
- CB Self-Cleaning Innovation-Programme Reinigung der Garbehälter und der Garkammer
- Optional: Autonome Dunstabzugshaube oder Dunstabzugshaube light

Asador electrico ventilado con tecnología de infrarrojos

Características y ventajas

- Sistema de cocción: ventilación de aire caliente y tecnología de infrarrojos
- Capacidad de cocción: 35 Pollos
- 7 utensilios de pincho largo incluidos
- Oportunidad de cocinar y conservar la comida caliente con el mismo aparato
- Hasta 5 utensilios de cocción
- Operación intuitiva gracias al panel de control táctil
- Máxima seguridad para el operador gracias al vidrio doble y al mango ergonómico con apertura de seguridad
- CB Self-Cleaning Innovation: programa de autolimpieza de los utensilios y, por separado, de la cámara de cocción
- Optional: campana autónoma o campanas apoyadas con filtros inox de laberinto

Chicken Master



Caratteristiche e vantaggi

- Sistema di cottura: ventilazione ad aria calda e tecnologia a infrarossi
- Capacità di cottura: 35 Polli
- Inclusi 7 attrezzi a forchetta lunga
- Possibilità di cucinare e mantenere in caldo con la stessa macchina
- Fino a 5 diversi attrezzi di cottura
- Funzionamento intuitivo grazie al pannello operatore touch
- Massima sicurezza per l'operatore grazie al doppio vetro e alla maniglia ergonomica con apertura di sicurezza
- CB Self-Cleaning Innovation: programma di autopulizia degli attrezzi e, separatamente, della camera di cottura
- Optional: cappa autonoma o cappa da appoggio con filtri inox a labirinto

Facilità di utilizzo



Facilità di utilizzo

- Touch Screen: funzionamento intuitivo con il software CB Auto-Cooking
- Flessibilità grazie ai programmi di cottura
- Facile inserimento e rimozione degli attrezzi di cottura
- CB Auto-Cooking: la massima sicurezza alimentare
- Ottimizzazione dei processi di cottura



Easy to use

- Touch Screen: intuitive usability with CB Auto Cooking software
- Versatility thanks to cooking programmes
- Easy to insert and remove the cooking tools
- CB Auto-Cooking: the highest food safety
- Optimization in the cooking planning



Facilité d'utilisation

- Écran tactile: fonctionnement intuitif avec le logiciel CB Auto Cooking
- Flexibilité grâce aux programmes de cuisson
- Facilité d'insertion et retrait des outillages de cuisson
- CB Auto-Cooking: sécurité alimentaire maximale
- Optimisation des processus de cuisson



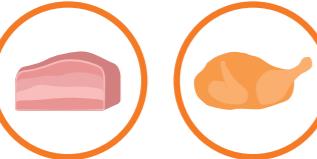
Maximale Bedienfreundlichkeit

- Touch Screen: intuitives Bedienen mit der CB Auto-Cooking Software
- Vorprogrammierte Flexibilität mit dem Kochplaner
- Leichte und effiziente Reinigung dank CB Self-Cleaning Innovation
- Simples Einsetzen und Herausnehmen der Garbehälter
- Optimierung der Garprozesse



Facilidad de uso

- Control táctil: operación intuitiva con el software CB Auto Cooking
- Flexibilidad gracias a los programas de cocción
- Fácil inserción y desmontaje de los utensilios de cocción
- CB Auto-Cooking: la máxima seguridad alimentaria
- Optimización: de los procesos de cocción



Facilità di utilizzo



Programmi di cottura

Programmi di cottura

All'interno dei programmi di cottura potrai associare le ricette agli attrezzi. Il vantaggio? Gestire contemporaneamente fino a 7 programmi diversi e contare, fin dalle prime fasi di utilizzo, su una grande varietà di ricette. Ti basterà selezionare la tipologia di alimento (carne bianca, rossa o di suino) e attivare la cottura.

Cooking programs

In the cooking programmes, you can associate recipes with tools. The advantage? Simultaneous management of up to 7 different programmes and a large variety of recipes from the very first use. Just select the type of food (white or red meat or pork) and activate the cooking.

Programmes de cuisson

Dans les programmes de cuisson, vous pouvez associer des recettes à des outillages. L'avantage? Gérer jusqu'à 7 programmes différents simultanément et compter sur une grande variété de recettes dès les premières utilisations. Il suffit de sélectionner le type d'aliment (viande blanche, rouge ou porc) et d'activer le processus de cuisson.

Der CB Kochplaner

Mit der großen CB Rezepte Sammlung können einfach und schnell Rezepte auswählen, welche folglich in dem persönlich zusammengestellten Kochplaner zur Verfügung stehen. Die CB Rezepte Sammlung stellt eine Vielzahl an Standard-Rezepten zur Verfügung. Es können bis zu 24 Rezepte für den Kochplaner ausgewählt werden. In der CB Rezepte Sammlung können Sie die Standardrezepte modifizieren, neu abspeichern, löschen und für die schnelle Auswahl im Kochplaner auswählen. Die ausgewählten Garprogramme können den nummerierten Spießhaltern zugeordnet werden, sodass auch ein Multi-Garprozess mit 7 verschiedenen Garprogrammen aktiviert werden kann.

Programas de cocción

Dentro de los programas de cocción podrás asociar las recetas con los utensilios. ¿La ventaja? Gestionar simultáneamente hasta 7 programas diferentes y confiar, ya desde las primeras etapas de uso, en una gran variedad de recetas. Solo tendrás que seleccionar el tipo de comida (carne blanca, roja o de cerdo) y activar la cocción.



Mantenimento in caldo

Mantenimento in caldo

Il programma di Mantenimento in caldo, sfruttando sapientemente le resistenze a infrarossi, mantiene il cibo cotto ad una temperatura di 65 °C. Al termine di un tempo limite da noi preimpostato (4h), inoltre, un timer automatico segnalerà, con un avviso acustico, la conclusione del programma di mantenimento.

Hot display

The hot display programme uses infrared technology to preserve the cooked food at a temperature of 65°C. At the end of a time limit of 4 hours, an automatic timer will give an acoustic warning to signal the end of the hot display programme.

Maintien au chaud

Le programme de maintien au chaud, exploitant savamment les résistances à infrarouges, conserve les aliments cuits à une température de 65 °C. De plus, à la fin d'une durée prédéfinie (4h), une minuterie automatique signalera, par un avertissement sonore, la fin du programme de maintien.

Das Warmhalten

Das Infrarot-Warmhalteprogramm hält die gegarten Lebensmittel bei 65°C-75°C warm. Die Warmhalte-Zeit ist mit einem internen Countdown verbunden, sodass die HACCP Vorgaben berücksichtigt werden.

Mantenimiento en calor

El programa de mantenimiento en calor, aprovechando sabiamente las resistencias infrarrojas, preserva los alimentos cocinados a una temperatura de 65 °C. Además, al final de un tiempo límite fijado por nosotros (4h), un temporizador automático señalará, con un aviso acústico, el final del programa de mantenimiento.

Maintien au chaud

Le programme de maintien au chaud, exploitant savamment les résistances à infrarouges, conserve les aliments cuits à une température de 65 °C. De plus, à la fin d'une durée prédéfinie (4h), une minuterie automatique signalera, par un avertissement sonore, la fin du programme de maintien.



Lavaggio autonomo

 self-cleaning innovation®

Lavaggio autonomo

Il sistema brevettato CB Self-Cleaning Innovation garantisce un efficace lavaggio della camera e, separatamente, degli attrezzi di cottura. Merito anche di due prodotti appositamente sviluppati per la macchina: lo sgrassante alcalino e il brillantante.

Autonomous washing

The patented CB Self-Cleaning Innovation system guarantees effective washing of the chamber, and, separately, of all cooking tools. The system uses two products specially developed for the machine: an alkaline degreaser and a sparkling aid.

Lavage autonome

Le système breveté "CB Self-Cleaning Innovation" garantit un lavage efficace de la chambre et, séparément, des ustensiles de cuisson. Et ce, grâce à deux produits spécialement développés pour la machine: le dégraissant alcalin et le produit de rinçage.

Die Selbstreinigung

Das patentierte CB Self-Cleaning Innovation System garantiert eine effektive Selbstreinigung der Garkammer sowie der Garbehälter mit dem alkalischen Entfettungsmittel/Klarspüler und den speziell entwickelten Sprühlanzen.

Lavado automático

El sistema patentado CB Self-Cleaning Innovation garantiza un lavado eficaz de la cámara y, por separado, de los utensilios de cocción. Esto se debe también a dos productos especialmente desarrollados para la máquina: el desengrasante alcalino y el abrillantador.

La cottura ottimale che esalta il gusto



Optimal cooking that enhances flavour

Juicy, crunchy and golden on the outside. CB Chicken is the result of optimal and uniform cooking. The combination of the double circulating air flow and CB infrared cooking technology shortens cooking times compared to traditional chicken-spits, and, at the same time, enhances the quality of the food.

Food safety with CB Auto Cooking

The CB Auto Cooking automatic energy regulation system instantly corrects any energy curve changes. This means that when fully loaded or the door is opened, Chicken Master immediately detects the change in heat and corrects it in order to fully guarantee both food safety and energy-efficient cooking.

Une cuisson optimale qui exalte le goût

Juteux, croquant et doré à l'extérieur. Le poulet CB est le résultat d'une cuisson optimale et uniforme. L'interaction entre la double circulation de l'air et la technologie de cuisson à infrarouge CB réduit également les temps de cuisson par rapport aux rôtissoires traditionnelles et améliore en même temps la qualité des matières premières.

La sécurité alimentaire avec CB Auto Cooking

Le système automatique de régulation d'énergie CB Auto Cooking corrige instantanément toute oscillation de la courbe énergétique. Chicken Master, face à une pleine charge ou à une perte d'énergie provoquée par l'ouverture de la porte, relève rapidement la variation de la chaleur et la corrige afin de garantir en même temps la sécurité alimentaire et une cuisson économique en énergie.

Die authentische Perfektion des Garens

Das uniforme Garergebnis, die Saftigkeit und die goldbraune, knusprige Haut zeichnen das CB Hähnchen aus. Das Zusammenspiel aus Doppel-Umluftstrom und der CB Infrarot-Heiztechnologie verkürzen die Garzeiten bis zu 30% im Vergleich zu traditionellen Hähnchengrills bei gleichzeitiger Qualitätssicherung.

Lebensmittelsicherheit mit Auto-Cooking

Die Auto-Cooking Korrektur kontrolliert und korrigiert automatisch Abweichungen in der Energiekurve während eines Garprozesses. Sollte es zu einer übermäßigen Beschickung kommen oder einen signifikante Energieverlust durch Öffnen der Garkammer im Garzyklus, erkennt und berichtigt der Chicken Master die Energie in der Garkammer, sodass die Lebensmittelsicherheit sowie ein energieeffizientes Garen gewährleistet ist.

La cocción óptima que exalta el sabor

Jugoso, crujiente y dorado por fuera. El pollo CB es el resultado de una cocción óptima y uniforme. La interacción del doble flujo de aire circulante con la tecnología de cocción por infrarrojos CB también acorta los tiempos de cocción en comparación con los asadores tradicionales y al mismo tiempo exalta la calidad de las materias primas.

Seguridad alimentaria con CB Auto Cooking

El sistema automático de regulación de energía CB Auto Cooking corrige instantáneamente cualquier oscilación de la curva de energía. Chicken Master, de hecho, antes de una carga completa o una pérdida de energía provocada por la apertura de la puerta, detecta rápidamente la fluctuación de calor y la corrige para garantizar, al mismo tiempo, la seguridad alimentaria y una cocción energéticamente eficiente.

Cottura ottimale



La cottura ottimale che esalta il gusto

Succoso, croccante e dorato all'esterno. Il Pollo CB è il risultato di una cottura ottimale e uniforme. L'interazione del doppio flusso d'aria circolante con la tecnologia di cottura a infrarossi CB abbrevia, inoltre, i tempi di cottura rispetto ai girarrosti tradizionali ed esalta, allo stesso tempo, la qualità delle materie prime.

La sicurezza alimentare con CB Auto Cooking

Il sistema automatico di regolazione dell'energia CB Auto Cooking, corregge istantaneamente ogni oscillazione della curva energetica. Chicken Master, infatti, dinanzi ad un carico completo o ad una perdita di energia causata dall'apertura dello sportello, rileva tempestivamente l'oscillazione del calore e la corregge in modo da garantire, nel medesimo momento, la sicurezza alimentare e una cottura energeticamente efficiente.

 auto-cooking

L'innovativa funzione di mantenimento in caldo

The innovative hot display feature

With the new infrared heat maintenance programme, you can drive sales by presenting your products in the most attractive way inside Chicken Master. The heat maintenance programme uses infrared technology to keep the various foods hot in a static environment, that is, without ventilation and at a constant temperature of 65°C, whether whole chickens, thighs, wings or other kinds of meat. By using Chicken Master for both cooking and hot display, you will have a two-in-one machine that allows you to spend more time with your customers and, therefore, boost sales.

- Two-in-one system: cooking chamber and hot display
- Meets the high demand of peak hours
- Chicken Master guarantees lasting juiciness and uniform cooking
- Saves space and increases sales

La fonction innovante de préservation à chaud

Grâce au nouveau programme de préservation à infrarouge, vous pouvez encourager les ventes en présentant vos produits de manière attractive à l'intérieur du Chicken Master. Ce programme, utilise la technologie à infrarouge pour maintenir les différents plats au chaud, dans un cadre statique, sans ventilation et à une température constante de 65°C, qu'il s'agisse de poulets entiers, de cuisses, d'ailes ou d'autres types de viande. En utilisant le Chicken Master à la fois pour la cuisson et comme présentoir chaud, vous disposerez d'une machine deux en un qui vous permettra de passer plus de temps avec les clients et donc d'augmenter les ventes.

- Système deux en: un chambre de cuisson et présentoir chaud
- Idéal pour répondre à la très forte demande aux heures de pointe
- Le Chicken Master garantit une jutosité durable et une cuisson uniforme des aliments
- Économie de l'espace et aide à la vente

Die authentische Perfektion des Warmhaltens

Mit dem neuen Infrarot-Warmhalteprogramm können Sie nach dem Garen einfach und bequem Ihre Lebensmittel ansprechend und verkaufsfördernd in dem Chicken Master präsentieren. Dieses Warmhalteprogramm heizt den Innenraum der Garkammer gleichmäßig und ohne Ventilation auf 65°C auf und hält die verschiedenen Speisen, sei es ganze Hähnchen, Hähnchenteile oder auch andere Fleischarten über längere Zeit warm. Nutzen Sie die Garkammer sowohl zum Garen als auch als Verkaufsvitrine, während und nach dem Garprozess. Mit diesem System haben Sie mehr Zeit für die Kundenbetreuung bei gleichzeitiger Umsatzsteigerung.

- Innovatives Warmhalten mit der CB Infrarot-Technologie
- Garkammer und Verkaufsvitrine in einem geschlossenen System
- Perfekt geeignet bei Stoßzeiten um die große Nachfrage in kurzer Zeit zu bewältigen
- Platzsparend und verkaufsfördernd

La función innovadora de mantenimiento en calor

Gracias al nuevo programa de mantenimiento por infrarrojos, puedes promover las ventas presentando, de manera atractiva, tus productos dentro del Chicken Master. Este programa de mantenimiento, de hecho, utiliza tecnología de infrarrojos para mantener calientes los distintos platos, ya sean pollos enteros, muslos, alitas y otros tipos de carne, en un ambiente estático (sin ventilación) y a una temperatura constante de 65 ° C. Utilizando el Chicken Master tanto para cocinar como con la función de vitrina caliente, tendrás una máquina dos en uno que te permitirá pasar más tiempo con los clientes y por tanto incrementar tus ventas.

- Sistema dos en uno: tanto cámara de cocción como vitrina caliente
- Perfectamente apto para satisfacer una gran demanda durante las horas pico
- El Chicken Master garantiza una jugosidad duradera y una cocción uniforme del alimento
- Ahorra espacio e promueve las ventas



Mantenimento in caldo

L'innovativa funzione di mantenimento in caldo

Grazie al nuovo programma di mantenimento a infrarossi puoi promuovere le vendite presentando, in maniera accattivante, i tuoi prodotti all'interno del Chicken Master. Questo programma di mantenimento, infatti, sfrutta la tecnologia a infrarossi per mantenere in caldo, in un ambiente statico (privo di ventilazione) e ad una temperatura costante di 65°C, le varie pietanze, siano esse polli interi, cosce, alette o altri tipi di carne. Utilizzando il Chicken Master sia per la cottura che come espositore caldo, disporrai di un macchinario due in uno che ti permetterà di dedicare più tempo ai clienti e quindi aumentare le vendite.

- Sistema due in uno: sia camera di cottura che espositore caldo
- Perfettamente adatto a soddisfare l'altissima domanda delle ore di punta
- Il Chicken Master garantisce una succosità duratura e una cottura uniforme dell'alimento
- Risparmia spazio e promuove le vendite

Self-Cleaning Innovation



Maximum hygiene with automatic cleaning

Chicken Master guarantees maximum reliability and hygiene with completely automatic washing in using the Self-Cleaning Innovation system in any service situation, be that in a supermarket, delicatessen, eatery or commercial restaurant, ensuring correct HACCP traceability. The advantages of Self-Cleaning Innovation are tangible, above all in your kitchen. It saves you costs and cleaning time.

- Maximum sanitation
- Completely autonomous cleaning
- Patented system
- Ease of use for the operator
- Checks on cleaning history
- Savings on costs (wages)

Hygiène maximale avec lavage indépendant

Le Chicken Master garantit avec le système Self-Cleaning Innovation dans toutes les situations de service, que ce soit dans les supermarchés, les traiteurs, la gastronomie ou la restauration commerciale, la fiabilité et l'hygiène maximales avec un lavage entièrement automatique assurant une traçabilité correcte HACCP.

Les avantages de Self-Cleaning Innovation sont tangibles, en particulier dans votre cuisine. Il vous évite des coûts et du temps de nettoyage.

- Désinfection maximale
- Lavage totalement autonome
- Système breveté
- Facilité d'utilisation pour l'opérateur
- Contrôle historique des lavages
- Économies de coûts (main d'œuvre du personnel)

Maximale Hygiene bei vollautomatischer Reinigung

Der Chicken Master garantiert mit dem patentierten CB Self-Cleaning System in jeder Service-Situation (Supermärkte, Take-Aways, Feinkostläden, Gastronomie) die maximale Zuverlässigkeit und Hygiene bei vollautomatischer Selbstreinigung, welches mit dem HACCP Konzept konform ist.

- Maximale Hygiene
- Autonome Selbstreinigung
- Patentiertes und erprobtes System
- Leichte Benutzerfreundlichkeit
- Chronologischer Reinigungs-Speicher
- Kostensparnis (Personalkosten)

Máxima higiene con lavado independiente

El Chicken Master garantiza, con el sistema Self-Cleaning Innovation, la máxima fiabilidad e higiene en cualquier situación de servicio, ya sea en supermercados, charcutería, gastronomía o en la restauración comercial, con lavado totalmente automático, asegurando una correcta trazabilidad HACCP.

Las ventajas de Self-Cleaning Innovation son evidentes sobre todo en su cocina. Hace ahorrar costes y tiempo de limpieza.

- Máxima higienización
- Lavado totalmente autónomo
- Sistema patentado
- Facilidad de uso para el operador
- Control del historial de lavado
- Ahorro de costes (mano de obra del personal)

Lavaggio autonomo



 self-cleaning innovation®

Massima igienizzazione con lavaggio autonomo

Il Chicken Master, grazie al sistema CB Self-Cleaning Innovation, garantisce in qualsiasi situazione di servizio (supermercato, ristorazione, gastronomia o ristorazione commerciale) la massima affidabilità e igiene con il lavaggio completamente automatico, assicurando una corretta gestione secondo HACCP. I vantaggi di Self-Cleaning Innovation sono tangibili nella vostra cucina, in termini di risparmio di costi e tempi di pulizia.

- Massima igienizzazione
- Lavaggio completamente autonomo
- Sistema brevettato
- Facilità di utilizzo per l'operatore
- Controllo storico lavaggi
- Risparmio costi (manodopera del personale)

Design compatto per un uso efficiente dello spazio

Compact design for efficient use of space

Do you have limited space? No problem, with Chicken Master you can offer your customers the spectacle of tempting and impactful cooking. One of the advantages of using the machine both as a chicken-spit and then as a hot display counter is the smart use of space. What's more is that, thanks to the optional ventless extractor hood, you can place Chicken Master wherever you want, without having to rely on an external extractor system.

- Cooking and hot display in just 1m²
- Up to 5 different types of cooking tools
- Position anywhere thanks to the ventless extractor hood (optional)

Conception compacte pour une utilisation efficace de l'espace

Des activités avec un espace limité ? Pas de problème, avec Chicken Master vous pouvez offrir à vos clients le spectacle d'une cuisine alléchante et percutante. L'avantage garanti par la double utilisation de la machine (d'abord comme rôtissoire et ensuite comme présentoir chaud) est en fait la clé d'une utilisation intelligente de l'espace. De plus, grâce à la hotte autonome (qui peut être achetée en option) vous pouvez placer le Chicken Master où vous le souhaitez, sans avoir à compter sur un système d'échappement externe.

- Cuisson et maintien au chaud dans 1m²
- Jusqu'à 5 outillages de cuisson différents
- Positionnement facile grâce à la hotte autonome (en option)

Kompaktes Design für eine effiziente Raumnutzung

Auch bei einem geringen Platzangebot können Sie Ihren Kunden ein appetitanregendes Grillspektakel bieten. Der doppelte Nutzen - Garkammer und Warmhaltevitrine in einem ist der Schlüssel für eine effiziente Raumnutzung. Darüber hinaus können Sie dank der autonomen Dunstabzugshaube (optional) den Chicken Master beliebig positionieren, ohne auf eine externe Abluftanlage angewiesen zu sein.

- Garen und Warmhalten auf 1m²
- Bis zu 5 verschiedene Garbehälter
- Flexible Positionierung dank der autonomen Dunstabzugshaube (optional)

La función innovadora de mantenimiento en calor

Gracias al nuevo programa de mantenimiento por infrarrojos, puedes promover las ventas presentando, de manera atractiva, tus productos dentro del Chicken Master. Este programa de mantenimiento, de hecho, utiliza tecnología de infrarrojos para mantener calientes los distintos platos, ya sean pollos enteros, muslos, alitas y otros tipos de carne, en un ambiente estático (sin ventilación) y a una temperatura constante de 65 °C. Utilizando el Chicken Master tanto para cocinar como con la función de vitrina caliente, tendrás una máquina dos en uno que te permitirá pasar más tiempo con los clientes y por tanto incrementar tus ventas.

- Perfectamente apto para satisfacer una gran demanda durante las horas pico
- El Chicken Master garantiza una jugosidad duradera y una cocción uniforme del alimento
- Ahorra espacio e promueve las ventas (opcional)



Design compatto

Design compatto per un uso efficiente dello spazio

Attività con spazi limitati? Nessun problema, con Chicken Master puoi offrire ai tuoi clienti lo spettacolo di una cottura allietante e d'impatto. Il vantaggio garantito dal duplice utilizzo del macchinario (come girarrosto prima e come espositore caldo poi), infatti, è la chiave per un uso intelligente dello spazio. Inoltre, grazie alla cappa autonoma aspirante (acquistabile come optional), puoi posizionare il Chicken Master dove vuoi, senza dover fare affidamento su un sistema di scarico esterno.

- Cottura e mantenimento in caldo in 1m²
- Fino a 5 attrezzi di cottura diversi
- Posizionamento facilitato grazie alla cappa autonoma (optional)



new



Storage Cloud (CB Cooking Innovation Industry 4.0)
 Salvataggio dati su Cloud, canone annuo
 Cloud Storage, annual fee
 Sauvegarde des données sur le Cloud, cotisation annuelle
 Cloud Datenspeicher, Jahresgebühr
 Almacenamiento de datos en el Cloud, cuota anual

chicken master

auto-cooking

self-cleaning innovation®

Controllo remoto tramite software online personalizzabile

CB Synergy raccoglie online i dati di avanzamento della produzione e li rende disponibili per poter verificare e misurare periodicamente la produttività e l'efficienza della produzione.

- Rilevare la produttività della propria apparecchiatura in un'unica soluzione
- Personalizzare l'interfaccia secondo le proprie esigenze
- Controllare costantemente la produttività pianificata e ottimizzare in base alle proprie esigenze e richieste la produzione giornaliera

Chicken Master Auto-Cooking & Self-Cleaning Innovation Industry 4.0

Remote control through a customizable online software

CB Synergy collects production progress data online and renders such available in order to periodically monitor and measure production productivity and efficiency.

- To determine the productivity of own equipment in a single solution
- To customise the interface to your needs
- To constantly monitor scheduled cooking phases and optimise daily production according to your needs and requirements
- To access from anywhere with a simple click

Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

CB Synergy collecte en ligne les données de progression de la production et les rend disponibles afin de pouvoir vérifier et mesurer régulièrement la productivité et l'efficacité de la production.

- Déterminer la productivité de propre équipement à l'aide d'une solution unique
- Personnaliser l'interface suivant propre exigences
- Contrôler constamment les phases de cuisson planifiées et optimiser la production quotidienne suivant propre exigences et demandes
- Accéder partout avec un simple clic

Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

CB Synergy sammelt OnlineProduktionsdaten und stellt diese zeitgleich zur Verfügung, um die Produktivität und Produktionseffizienz regelmäßig zu überprüfen und messen zu können.

- Ermitteln Sie die Produktivität Ihrer Geräte in einer einzigen Systemlösung
- Passen Sie die Benutzeroberfläche an Ihre Bedürfnisse an
- Überprüfen Sie stets die geplante Produktivität und optimieren Sie die tägliche Produktion entsprechend Ihren Anforderungen und Produktionszielen
- Greifen Sie mit einem einfachen Klick von überall zu

Control remoto a través de un software en línea personalizable

CB Synergy recopila datos en línea del progreso de la producción y los hace disponibles para permitir verificar y medir regularmente la productividad y la eficiencia de la producción.

- Detectar la productividad de propios equipos en una única solución
- Personalizar la interfaz según propias necesidades
- Comprobar puntualmente las fases de cocción programadas y optimizar según propias necesidades y los requisitos de la producción diaria

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Chicken Master

Scheda tecnica
Data sheet
Fiche technique
Technische Daten
Ficha técnica



Chicken Master 35

Cod. 14100974

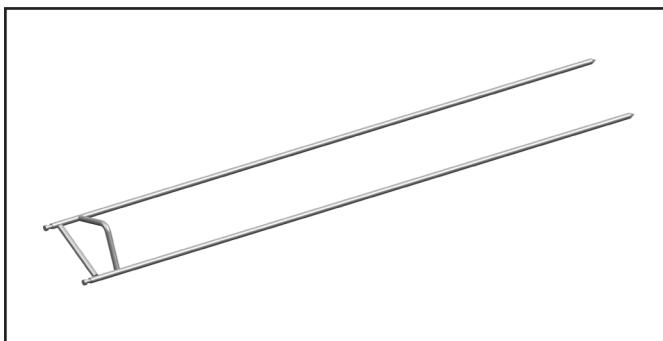
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	7
ATTREZZI TOOLS OUTILLAGES WERKZEUGE UTENSILIOS	35 Kg
CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD	1070 mm
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	1000 mm
PROFOUNDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	1892 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	400V 3N~
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	13,7 KW
POTENZA POWER PIUSSANCE LEISTUNG POTENCIA	265 Kg
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	

Chicken Master

Attrezzi
Tools
Outilages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción



1 Kg



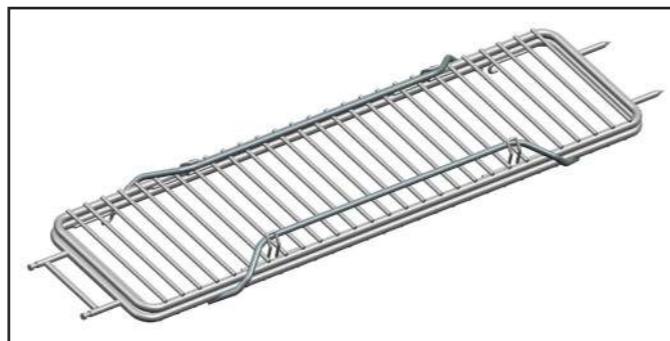
Attrezzo a forchetta lunga

Long fork tools

Outilage deux piques pour poulets

Langer Spieß für Hähnchen

Utensilio de pincho largo



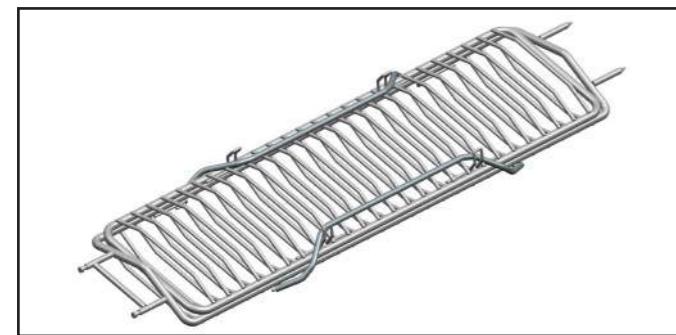
Attrezzo gabbia piatta

Flat cage tool

Outilage cage plate

Butterfly-Korb

Utensilio caja plana



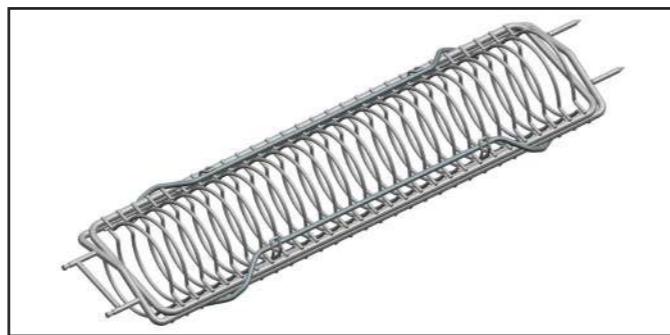
Attrezzo gabbia bombata

Convex cage tool

Outilage cage bombée

Gewölbter Butterfly-Flachkorb

Utensilio caja convexa



Attrezzo per arrosto Ø 100 mm

Tool for roast Ø 100 mm

Outilage pour rôti Ø 100 mm

Spießkorb für Braten, Ø 100 mm

Utensilio para asado, Ø 100 mm



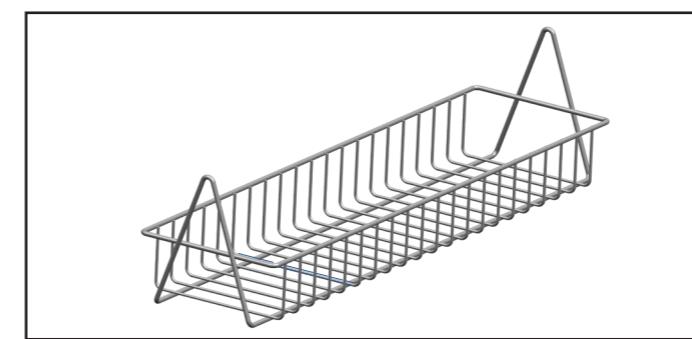
ATTENZIONE: al fine di evitare collisioni e conseguenti danni per l'apparecchiatura, in caso di utilizzo contemporaneo di cestelli di tipo basculante ad altri schidioni non basculanti, è necessario lasciare vuoto uno spazio prima ed uno dopo ciascun cestello basculante! **NOTA:** in questo caso non sarà più possibile sfruttare la capienza totale di cottura della macchina.

WARNING: In order to avoid collisions and consequent damage to the equipment, when using tilting baskets at the same time as other types of non-tilting spits, it is necessary to leave one space empty either before and after each tilting basket! **NOTE:** In this case it will no longer be possible to use the total cooking capacity of the machine.

ATTENTION: afin d'éviter des collisions et d'endommager l'équipement, en cas d'utilisation simultanée de paniers basculants avec d'autres types de broches non basculantes, il est nécessaire de laisser un espace vide avant et après chaque panier basculant! **REMARQUE:** dans ce cas, il ne sera plus possible de profiter de la capacité de cuisson totale de la machine.

ACHTUNG: Um einen Zusammenstoß und nachfolgende Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es bei gleichzeitiger Verwendung von Hängekörben mit anderen Garbehältern erforderlich, vor und nach jedem Hängekorb einen Platz frei zu lassen! **HINWEIS:** In diesem Fall kann nicht mehr die gesamte Garkapazität der Maschine genutzt werden.

CUIDADO: si usen simultáneamente cestas de tipo basculante con otras espadas no basculantes, deben dejar un espacio vacío antes y después de cada cesta basculante, para evitar colisiones así como los daños resultantes al equipo. **NOTA:** Entonces, no será posible utilizar la capacidad total de cocción del equipo.



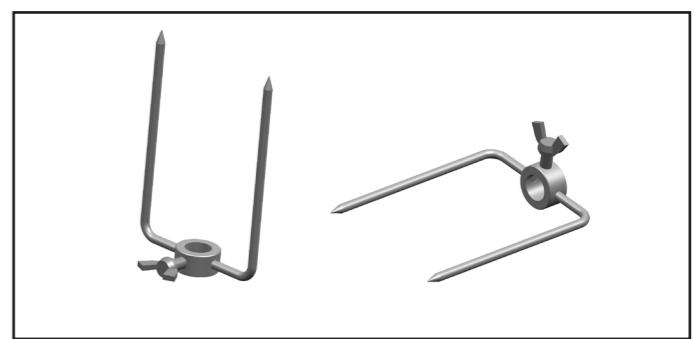
Cestello a rete

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

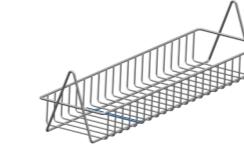
SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Chicken Master

Attrezzi
Tools
Outilages
Garbehälter und-spieße
Utensilios de cocción



SINCE 1962



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	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 BOMBATA CONVEX CAGE TOOL OUTILLAGE CAGE BOMBÉE GEWÖLBTER BUTTERFLY-FLACHKORB UTENSILIO CAJA CONVEXA	ATTREZZO PER ARROSTO Ø 100 MM TOOL FOR ROAST Ø 100 MM OUTILLAGE POUR RÔTI Ø 100 MM SPIESSKORB FÜR BRATEN, Ø 100 MM UTENSILIO PARA ASADO, Ø 100 MM	CESTELLO A RETE BASKET GRID BALANCEILLE 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
CHICKEN MASTER 35 Cod. 14100974	Cod. 14080016.CM 620 mm*	Cod. 14080146.CM 570 mm*	Cod. 14080508.CM 570 mm*	Cod. 14080507.CM 570 mm*	Cod. 14080015.CM 600 mm*	Cod. 14080509.CM

Chicken Master

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 filters 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
Chicken Master 35	2	995 mm	920 mm	425 mm	Kg 32	Kg 42

MODELLO MODEL MODELE MODELL MODELO	CAPPA DA APPOGGIO SENZA MOTORE HOOD WITHOUT MOTOR HOTTE D'APPUI SANS MOTEUR DUNSTABZUGSHAUBE OHNE MOTOR CAMPANA APOYADA SIN MOTOR	CAPPA DA APPOGGIO CON KIT MOTORE HOOD WITH MOTOR HOTTE D'APPUI AVEC KIT MOTEUR DUNSTABZUGSHAUBE MIT MOTORSATZ CAMPANA APOYADA CON KIT MOTOR	CAPPA AUTONOMA VENTLESS EXTRACTOR HOOD HOTTE AUTONOME AUTONOME DUNSTABZUGSHAUBE CAMPANA EXTRACTORA AUTÓNOMA
Chicken Master 35 Cod. 14100974	Cod. 14100718.CMM	Cod. 14100718.CMM	Cod. 14100835.CM

Tecnologia avanzata



Cappa autonoma

**La cappa autonoma senza canna fumaria:
Mai più odori e fumi di cottura nella tua cucina!**

Assorbimento di fumi e odori fino al 95%. La purificazione dei grassi, degli odori e dei fumi durante la cottura si risolve con filtri e celle all'interno della cappa autonoma.

- Ecosostenibile
- Facilità di manutenzione
- Sistema di filtraggio certificato
- Celle e filtri lavabili

**Leading-edge technology The ventless extractor hood:
Prevents unpleasant odours and smoke in your kitchen!**

Smokefree and odorless up to 95%. The cleaning of fats, odors and vapors during cooking is solved by filters and cells inside the ventless extractor hood.

- Sustainable and efficient
- Certified filter system
- Easy cleaning
- Filter and cells washable

Technologie avancée La hotte autonome sans sortie extérieure:

Plus jamais d'odeurs et de vapeurs de cuisson dans la cuisine!

Absorption de fumée et odeurs jusqu'à 95%. La purification des graisses, des odeurs et des vapeurs pendant la cuisson se résout avec filtres et cellules à l'intérieur de la hotte autonome.

- Écologique
- Facilité d'entretien
- Système de filtrage certifié
- Cellules et filtres lavables

Spitzentechnologie Die autonome Dunstabzugshaube:

Nie wieder Rauch und Gerüche in Ihrer Küche!

Die Reinigung von Fetten, Gerüchen und Dämpfen während des Garens wird durch Filter und Zellen innerhalb der autonomen Dunstabzugshaube gelöst.

- Nachhaltig und effizient
- Zertifiziertes Filtersystem
- Leichte Reinigung
- Filter und Zellen waschbar

Tecnología avanzada La campana autónoma sin chimenea:

Nunca más olores y humos en tu cocina!

Absorción de humos y olores hasta el 95%. La purificación de grasas, olores y humos durante la cocción se gestiona con filtros y celdas dentro de la campana autónoma.

- Sostenible
- Facilidad de mantenimiento
- Sistema de filtrado certificado
- Celdas y filtros lavables

Cappa per Hood for Hotte pour Abzugshaube für Campana para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Portata motore Motor capacity Capacité moteur Motoren-Kapazität Capacidad del motor	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
Chicken Master 35	995 mm	710 mm	425 mm	400 m³/h	230V~	180 W	Kg 80

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Chicken Master

Consumabili
Supplies
Matériels consommables
Gebrauchswaren
Artículos de consumo



Barattolo di aromi (2,5 Kg)

Herbs can
Boîte d'arômes
Gewürzdose
Tarro de especias



Guanti termici

Heat - Gauntlet
Gants isolants
Wärmeschutzhandschuhe
Guantes térmicos



**Sgrassante CB Self-Cleaning Innovation,
fustino 14 kg / 10 L**

Cleaner degreaser CB Self-Cleaning Innovation,
14 kg / 10 L tank
Nettoyant dégraissant CB Self-Cleaning Innovation,
bidon 14 kg / 10 L

Entfettungsmittel CB Self-Cleaning Innovation,
14 kg / 10 L Tank

Desengrasante CB Self-Cleaning Innovation,
bidón 14 kg / 10 L



Brillantante CB Self-Cleaning Innovation, flacone 1 L

Sparkling aid CB Self-Cleaning Innovation, 1 L tank
Adjuvant de brillantage CB Self-Cleaning Innovation, bidon 1 L
Klarspülmittel CB Self-Cleaning Innovation, 1 L Tank
Abrillantador CB Self-Cleaning Innovation, bidón 1 L

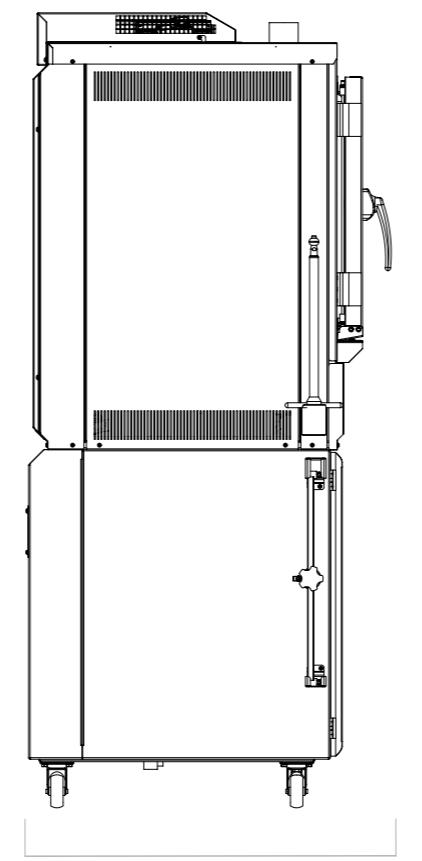
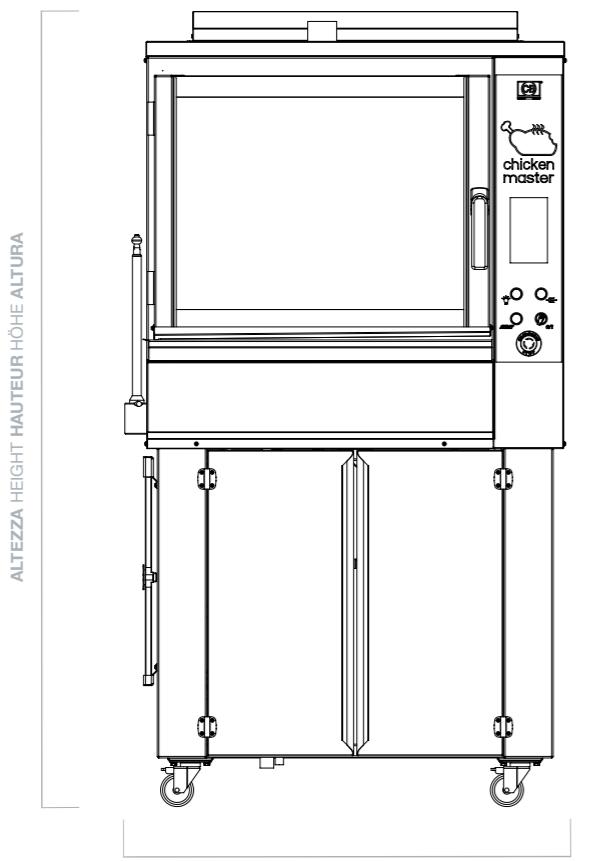


MODELLO MODÈLE MODELL MODELO	BARATTOLO DI AROMI HERBS CAN BOÎTE D'ARÔMES GEWÜRZDOSE TARRO DE ESPECIAS	GUANTI TERMICI HEAT-GAUNTLET GANTS ISOLANTS WÄRMESCHUTZHANSCHUHE GUANTES TÉRMICOS	SGRASSANTE ALCALINO, FUSTINO ALKALINE DEGREASING CLEANER, TANK DÉGRAISSANT ALCALIN, BIDON ALKALISCHES ENTFETTMUNGSMITTEL, TANK DESENGRASANTE ALCALINO, BIDÓN	BRILLANTANTE, FLACONE RINSE, TANK BRILLANTAGE, BIDON KLASPÜLMITTTEL, TANK ABRILANTADOR, BIDÓN
Chicken Master 35 Cod. 14100974	Cod. AROMI-25 2,5 Kg	Cod. GUANTI-CB	Cod. 15030124 14 Kg / 10 L	Cod. 15030064 1 L

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

Chicken Master

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones



MODELLO MODEL MODÈLE
MODELL MODELO

Chicken Master 35

Cod. 14100974

1070 mm

1000 mm

1892 mm

LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA

PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA



chicken
master

12.06.2023 LUN
09:28
Cottura
Mantenimento
Lavaggio

start
0/1
EMERGENCY





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.