

MULTICUCINATORI



cooking *leo*
[CB] cooking innovation®



MINI *leo*
[CB] cooking innovation®

Multicucinatori - Sistema di cottura a infrarosso modulato

Multicooker - Modulated-infrared cooking systems

Multicuisseur - Système de cuisson à infrarouge modulé

Multifunktionsgarer - Infrarot-moduliertes Kochen nach System

Cocina multifuncional - Multicocinador de infrarrojo modulado

MINI leo

La cottura delicata a infrarosso modulato

The delicate cooking with the
modulated-infrared cooking system

Multicooker MINI LEO

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

La cuisine délicate avec le système de
cuisson à infrarouge modulé

Multicuiseur MINI LEO

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'oxygénérer. Qu'il s'agit de viande, de poisson ou de légumes, chaque aliment est cuisiné au mieux tout simplement réglant le temps de cuisson.

- Multicuiseur: Cuisson simultanée avec des timing différents pour chaque cuisson et outillages de cuisson
- Modulation automatique de l'énergie et auto réglementation 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

Das schonende Garen mit
Infrarot-modulierten Strahlungen

Multifunktionsgarer MINI LEO

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 verschiedener Lebensmittel pro Garbehälter
- Automatische Energie-Modulation pro Garbehälter
- Gesunder Garprozess ohne Verbrennung der lebensmitteleigenen Fette
- Ohne Ventilation und Dampf
- Gleichbleibendes Garergebnis
- Patentiertes und geprüftes Garsystem

La cocción delicada con el sistema de cocción de
infrarrojo modulado

Cocina multifuncional MINI LEO

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 testeado



Multicucinatori

Multicucinatori MINI LEO

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

MINI leo

Massima visibilità del prodotto



Settori di utilizzo Ristorazione, rosticceria, gastronomia, take-away, food truck

Areas of use Gastronomy, rotisserie, deli, take-away, food-truck

Domaines d'utilisation Restauration, rôtisserie, gastronomie, plats à emporter, food-truck

Einsatzgebiete Gastronomie, Rotisserie, Feinkostladen, Take-Away, Food-Truck

Áreas de uso Restauración, tienda, gastronomía, comida para llevar, food truck



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% Zeitersparnis 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



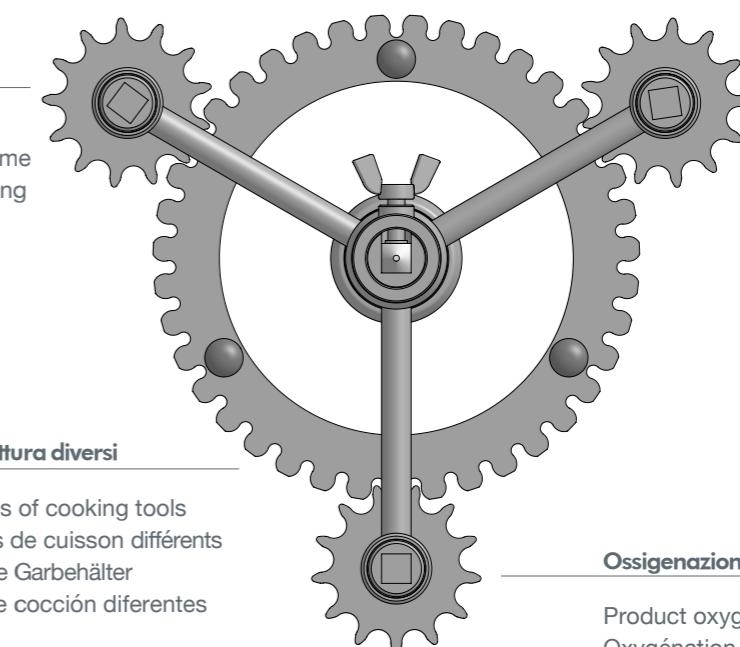
Multicucinatori MINI LEO



Sistema planetario

Risultato di cottura uniforme

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



Fino a 7 attrezzi di cottura diversi

Up to 7 different types of cooking tools
Jusqu'à 7 outillages de cuisson différents
Bis zu 7 verschiedene Garbehälter
Hasta 7 utensilios de cocción diferentes

Ossigenazione del prodotto

Product oxygenation
Oxygénéation 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

MINI *leo*

Facilità di utilizzo e risparmio

Energy savings

- No warm-up phase
- Modulated energy output

Easy to use

- Intuitive usability with pre-installed programs
- Easy cleaning of the cooking chamber
- Easy to insert and remove the cooking tools
- Optimization in the kitchen, best cooking planning
- Modify programs or save new programs
- Visual signal countdown program
- Acoustic signal program end

Quality convinces

- Only 10% to 25% weight loss
- Healthy cooking
- Maintenance of the organoleptic properties
- Exaltation of the taste of the products
- The perfect core temperature cooking system without burning the food-grade fats during the cooking process
- Keep food warm longer inside any hot display counters

Économie d'énergie

- Aucune phase de préchauffage
- Modulation automatique de la énergie émise

Facilité d'utilisation

- Fonctionnement intuitif grâce aux programmes préinstallés
- Facilité de nettoyage de la chambre de cuisson
- Facilité d'insertion et retrait des outillages de cuisson
- Optimisation des processus de cuisson dans l'organisation de la cuisine
- Modifier ou simplement sauver les programmes existants ou les nouveaux
- Signal visuel programme countdown
- Signal acoustique de fin programme

Qualité qui satisfait

- Perte de poids du 10% au 25%
- Cuisson saine
- Maintien des propriétés des aliments
- Exaltation de la saveur des produits
- La cuisson parfaite au coeur sans carbonisation des graisses alimentaires pendant la cuisson
- Plus long maintien au chaud de la nourriture à l'intérieur de tout vitrine

Energie Ersparnis

- Keine Aufwärmphase
- Modulierte Energieabgabe

Maximale Bedienfreundlichkeit

- Intuitives Bedienen der vorinstallierten Programme
- Leichte Reinigung der Garkammer
- Simples Einsetzen und Herausnehmen der Garbehälter
- Optimierung der Garprozesse in der Küchenorganisation
- Modifizieren oder einfaches Speichern bestehender oder neuer Programme
- Visuelles Signal Programm-Countdown
- Akustisches Signal Programmende

Qualität überzeugt

- Geringer Gewichtsverlust, 10-25%
- Gesunder Garprozess
- Lebensmitteleigenschaften bleiben erhalten: Struktur, Farbe und Form
- Verstärkung des lebensmitteleigenen Geschmacks
- Das perfekte Kerntemperatur-Garen ohne Verbrennung der Fette während des Garprozesses
- Längeres Warmhalten der Speisen in Warmhaltevitrinen

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 dentro de cualquier vitrina

Multicucinatori MINI LEO



SOFT

50% + 40%

FAST

40%



Risparmio energetico

- Nessuna fase di preriscaldamento
- Emissione modulata di energia

Facilità di utilizzo

- Funzionamento intuitivo grazie anche ai programmi preinstallati
- Facile pulizia della camera di cottura
- Facile inserimento e rimozione degli attrezzi di cottura
- Ottimizzazione dei processi di cottura nell'organizzazione della cucina
- Modificare o semplicemente salvare programmi esistenti o nuovi
- Avviso visivo countdown programma
- Avviso acustico fine programma

La qualità convince

- Calo peso ridotto 10-25%
- Cottura sana
- Mantenimento delle proprietà del cibo: struttura, colore e forma
- Esaltazione del sapore dei prodotti
- La cottura perfetta al cuore senza carbonizzazioni dei grassi alimentari durante la cottura
- Mantenimento del cibo al caldo più a lungo all'interno di qualsiasi espositore

MINI leo

Programmi di cottura

Cooking programs

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.

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

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

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.

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.

GRILL Utilisé comme finissage pour obtenir une dorure parfaite des produits, mais aussi pour cuire tous ces aliments en petit morceau comme: mini bochettes, sardines, petites brochettes de viande et de poisson.

Garprogramme

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 geschnmort werden: Schweinshaxe, Rinderwange, Schulter oder Schweinebauch.

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

GRILL Das außergewöhnliche Finishing. Ideal für eine gleichmäßige Bräunung und geschmackvollen Röstaromen. Geeignet für ganze wie auch vorportionierte Produkte wie Braten, Fleischspieße wie auch Fischfilets.

Programas de cocción

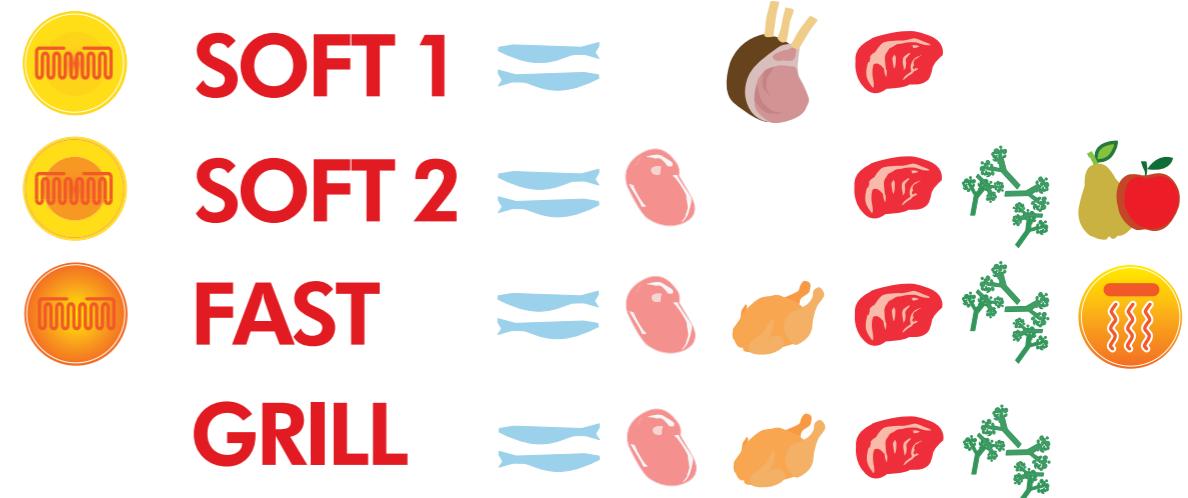
FAST Ideal para cocinar carnes blancas y además pescados, moluscos, crustáceos, verduras y mucho más, con resultado espectaculares en tiempos de cocción reducidos.

SOFT 1 Ideal para todos los tipos del carne que deban alcanzar una temperatura al corazón de 55/60°C y mantener un color rosado al interior: filetes, morcillos, lomos y todos los cortes magros.

SOFT 2 Ideal para todos los músculos más duros y ricos en colágeno que deban alcanzar una temperatura al corazón de más de 80°C y que normalmente están estofados o asados en una olla: espinaña, 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 MINI LEO



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.

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.

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

MINI *leo*

Il mantenimento a infrarossi

Hot display with infrared

The innovative hot display feature

In addition to the standard cooking methods (SOFT, FAST and GRILL), the CB Cooking Innovation series is equipped with a new heat maintenance programme that uses infrared technology to maintain the various dishes, whether ribs, whole chickens, roasts, fish or vegetables, warm in a static environment (without ventilation) and at a constant temperature. The result? A series of appliances that perform a dual function during and after cooking: both cooking chamber and sales display case.

More time for your customers and higher earnings

- Two-in-one system: cooking chamber and hot display
- Automatic or manual activation of the hot display feature
- Meets the high demand of peak hours
- CB Cooking Innovation guarantees lasting juiciness
- Saves space and increases sales thanks to the planetary gear-system

Maintien à chaud avec infrarouge

La fonction innovante de maintien à chaud

En plus des cuissons standards (SOFT, FAST et GRILL), la série CB Cooking Innovation est équipée d'un nouveau programme de maintien qui exploite la technologie à infrarouge pour garder au chaud des produits cuisinés, dans un environnement statique (sans ventilation) et à une température constante, qu'il s'agisse de travers de porc, poulets entiers, rôtis, poisson ou légumes. Le résultat? Une gamme d'équipement avec une double fonction: chambre de cuisson et vitrine de vente.

Plus de temps pour vos clients et gains plus élevés

- Système deux en un chambre de cuisson et vitrine chaude
- Activation automatique ou manuelle de la fonction de maintien à chaud
- Idéale pour répondre à la très forte demande aux heures de pointe
- CB Cooking Innovation garantit une jutosité durable
- Économie de l'espace et aide à la vente grâce au système planétaire

Infrarot-Warmhalteprogramm

Die neue Warmhaltefunktion

Neben den Standard-Garprogrammen SOFT, FAST und GRILL verfügt die CB Cooking Innovation Serie über ein neues Infrarot-Warmhalteprogramm. Dieses Warmhalteprogramm heizt den Innenraum der Garkammer gleichmäßig und ohne Ventilation auf und hält die verschiedenen Speisen, sei es Spareibs, Hähnchen, Braten, Fisch oder auch Gemüse über längere Zeit warm. Nutzen Sie die CB Cooking Innovation Serie sowohl als Garkammer wie auch als Verkaufsvitrine, während und nach dem Garprozess.

Steigern Sie Ihren Umsatz während Sie mehr Zeit mit Ihren Kunden verbringen!

- Garkammer und Verkaufsvitrine in einem geschlossenen System
- Automatische oder manuelle Aktivierung der Warmhaltefunktion
- Perfekt geeignet bei Stoßzeiten um die große Nachfrage in kurzer Zeit zu bewältigen
- Verkaufsfördernde Präsentation der Lebensmittel im Front Cooking Bereich
- CB Cooking Innovation garantiert eine langanhaltende Saftigkeit
- Platzsparend und verkaufsfördernd durch das drehende Planetengetriebe

Mantenimiento en calor por infrarrojos

La innovadora función de mantener el calor

Además de los métodos de cocción estándar (SOFT, FAST y GRILL), la serie CB Cooking Innovation está equipada con un nuevo programa de mantenimiento que utiliza la tecnología de infrarrojos para mantener los diferentes platos, ya sean costillas, pollos enteros, asados, pescado o verduras, calientes en un entorno estático (sin ventilación) y a una temperatura constante. ¿El resultado? Una serie de máquinas que cumplen una doble función durante y después de la cocción: a la vez cámara de cocción y vitrina de venta.

Más tiempo para sus clientes y mayores ingresos

- Sistema dos en uno: tanto cámara de cocción como vitrina caliente
- Activación automática o manual de la función de mantenimiento del calor
- Perfectamente apta para satisfacer una gran demanda durante las horas pico
- CB Cooking Innovation garantiza una jugosidad duradera
- Ahorra espacio e promueve las ventas gracias al sistema planetario

Multicucinatori MINI LEO



Mantenimento in caldo

Hot display
Préservation à chaud
Warmhalteprogramm
Mantenimiento en calor

new

L'innovativa funzione di mantenimento in caldo

Oltre alle cotture standard (SOFT, FAST e GRILL), la serie CB Cooking Innovation è dotata di un nuovo programma di mantenimento che sfrutta la tecnologia a infrarossi per mantenere in caldo, in un ambiente statico (privo di ventilazione) e ad una temperatura costante le varie pietanze, siano esse costine, polli interi, arrosti, pesce o verdure. Il risultato? Una serie di macchinari in grado di assolvere, durante e dopo la cottura, una duplice funzione: sia camera di cottura che vetrina di vendita.

Più tempo per i tuoi clienti e maggiori guadagni

- Sistema due in uno: sia cámara de cocción que expositor calido
- Activación automática o manual de la función de mantenimiento in caldo
- Perfectamente adaptada a satisfacer la alta demanda de horas pico
- CB Cooking Innovation garantiza una succosità duradera
- Risparmia spazio e promuovi las ventas gracias al sistema planetario

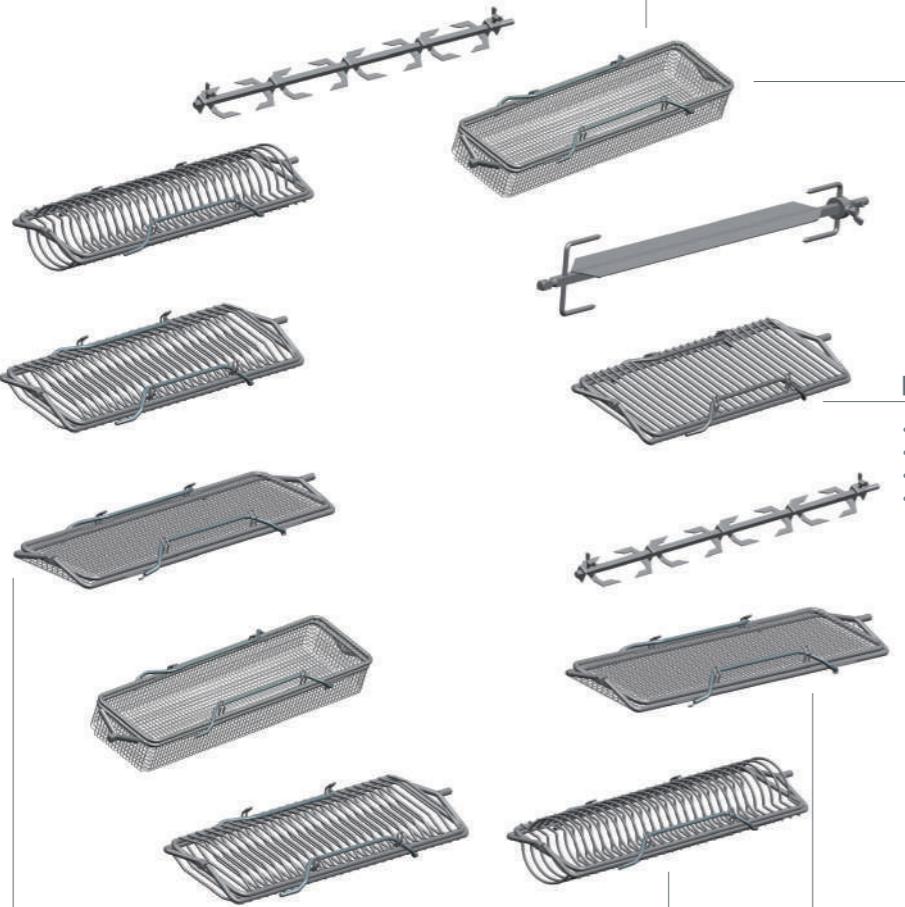
MINI leo

Atrezzi

Tools
Outilages
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



Atrezzi combinabili

- Combinable cooking tools
- Outilages combinables
- Kombinierbare Garbehälter
- Utensilios combinables

Cottura polivalente

- Multifunctional cooking
- Cuisson polyvalente
- Multifunktionsgaren
- Cocción multiuso

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
- Siguridad 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
- Lavabile 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

Multicucinatori MINI LEO



MINI leo
Ricette

Recipes
Recettes
Rezepte
Recetas



Crema di cavolfiore con ciuffi di cavolfiore arrostiti, saba e arachidi
Cauliflower puree, roasted cauliflower florets, saba and peanuts
Crème de chou-fleur, fleurs rôties sapa et arachides
Blumenkohl-Creme, geröstete Erdnüsse und Saba
Crema de coliflor, manojos asados, saba y cacahuete



Arrosto di coniglio con patè di fegatelli e cipolla arrosto
Roasted rabbit, liver pate and roasted onion
Rôti de Lapin, pâté de foie et oignon rôti
Kaninchenbraten, Leberpastete und Röstzwiebeln
Asado de conejo, paté de hígado y cebolla asada



Carota lemongrass e yogurt
Carrot, lemongrass and yoghurt
Carotte, citronnelle et yaourt
Möhre, Zitronengras und Joghurt
Zanahoria, lemongrass y yogur



Costine con spezie, cipolle rosse e senape
Spare ribs, spices, red onions and mustard
Travers de porc, épices oignons rouges et moutarde
Rippchen, Senf, rote Zwiebeln und Gewürze
Costillas especias, cebollas rojas y mostaza



Rotolo di ombrina con pane, basilico e confettura di pomodoro
Bearded umbrine roulade, basil bread and tomato preserve
Rouleau d'ombrine, pain au basilic et confiture de tomate
Umber-Rolle, Brot, Basilikum und Tomatenkonfitüre
Rollo de corvina, pan albahaca y confitura de tomate

Multicucinatori MINI LEO



Pesce intero con maionese e spinacini
Whole fish, mayonaise and baby spinach
Poisson entier, mayonnaise et épinards
Ganzer Fisch, Mayonaise und Spinat
Pescado entero, mayonesa y espinacas



Polpo con peperone, gel lime e coriandolo
Octopus, bel pepper, gel lime and coriander
Poulpe, poivron, gelée de citron et coriandre
Octopus Limetten-Paprika Geleé und Koriander
Pulpo, pimiento, gel lime y cilantro



Quaglia con sedano rapa e lampone liofilizzato
Quail, celeriac and freeze-dried raspberry
Caille, céleri-rave et framboises lyophilisées
Wachtel, Knollensellerie und Himbeeren
Codorniz, apio rábano y frambuesa liofilizada



Sottoseta con patate e fior di sale affumicato
Sliverside, potatoes and smoked fleur de sel
Gîte à la noix, pommes de terre et fleur de sel fumée
Unterschale, Kartoffeln und geräuchertes Salz
Contratapa, patatas y flor de sal ahumada



Gambero con finocchio e strozel al bergamotto
Prawn, fennel and bergamot streusel
Gamba, fenouil et streusel à la bergamote
Riesengarnelen, Fenchel mit Bergamotten-Streusel
Langostino, Hinojo y streusel al bergamotto

MINI LEO

[Scheda tecnica](#)
[Data sheet](#)
[Fiche technique](#)
[Technische Daten](#)
[Ficha técnica](#)



MODELLO MODEL MODÈLE
MODELL MODELO

ATTREZZI TOOLS OUTILLAGES
WERKZEUGE UTENSILIOS

CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ
KAPAZITÄT CAPACIDAD

LARGHEZZA WIDTH LARGEUR
BREITE ANCHURA

PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR
TIEFE PROFUNDIDAD

ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR
HÖHE ALTURA

TENSIONE VOLTAGE TENSION
SPANNUNG VOLTAGE

POTENZA POWER PUISANCE
LEISTUNG POTENCIA

PESO WEIGHT POIDS
GEWICHT PESO



MINI LEO 340/3

Cod. 14100861

MINI LEO 550/3

Cod. 14100874.TRI

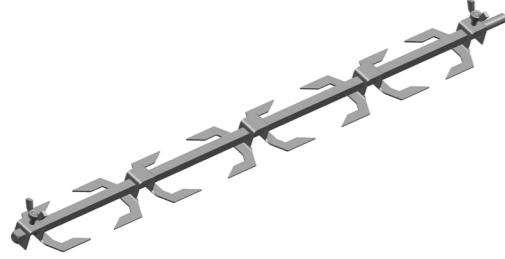
MINI LEO 550/3

Cod. 14100874.TR4

3	3	3
9 Kg	12 Kg	12 Kg
600 mm	780 mm	780 mm
650 mm	650 mm	650 mm
800 mm	800 mm	800 mm
230V~	230V 3~	400V 3N~
3,1 KW	4,6 KW	5,8 KW
75 Kg	90 Kg	90 Kg

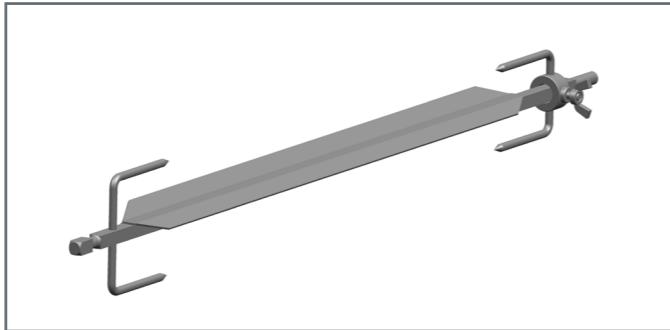
MINI LEO

Attrezzi
Tools
Outilages
Garbehälter und-Spieße
Utensilios de cocción



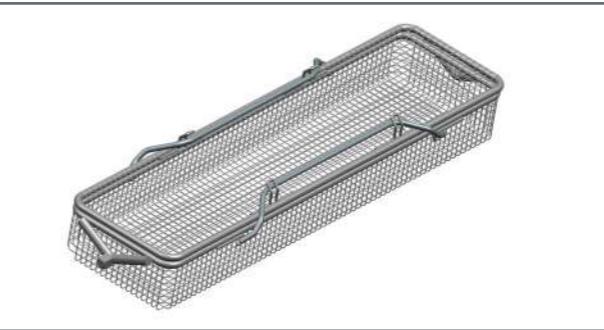
Attrezzo completo di forchette

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



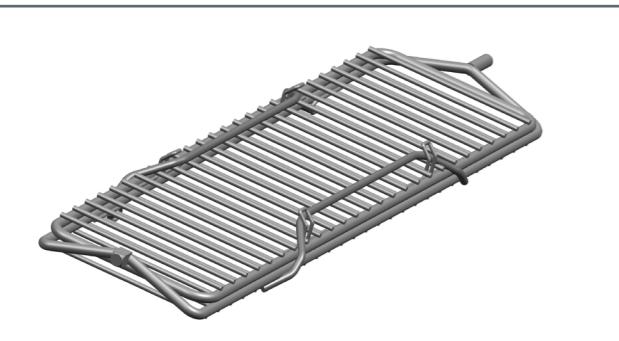
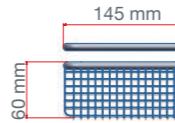
Attrezzo rapido per polli

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



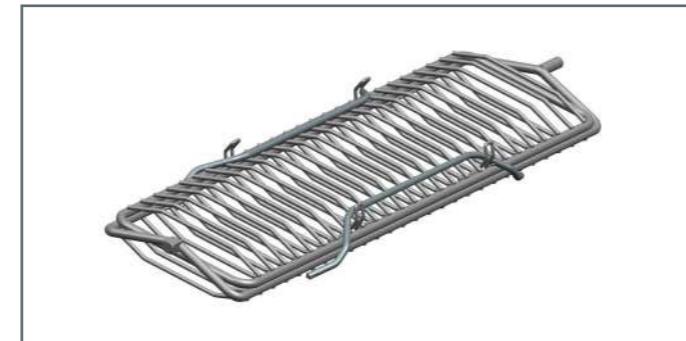
Cestello a rete

Basket grid
Balancelle à cage grillagée
Hängekorb
Cesta enrejada



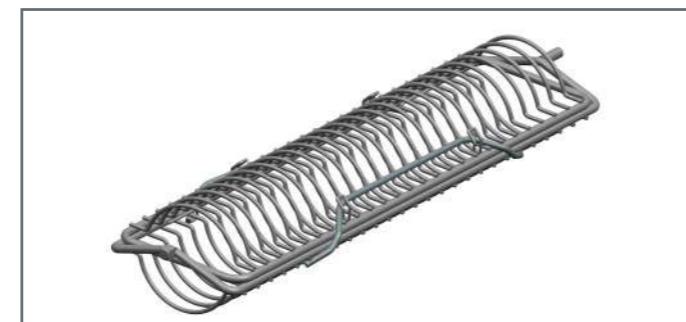
Attrezzo gabbia piatta

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 gabbia piatta a rete

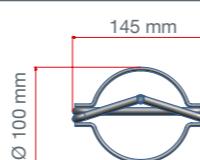
Flat cage grid tool
Outilage cage plate grillagée
Netz-Butterfly-Korb
Utensilio caja plana enrejada



145 mm



145 mm



Attrezzo per arrosto Ø 100 mm

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

MINI LEO

Attrezzi
Tools
Outilages
Garbehälter und-Spieße
Utensilios de cocción



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	ATTREZZO COMPLETO DI FORCHETTE TOOLS WITH FORKS OUTILLAGE COMPLÈTE DE FOURCHETTES POUR POULETS SPIEB MIT KLAMMERN UTENSILIO DOTADO DE PINCHOS	ATTREZZO RAPIDO PER POLLI QUICK TOOL FOR CHICKEN OUTILLAGE RAPIDE POUR POULETS SCHNEELLER 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 GRILLAGÉE NETZ-BUTTERFLY-KORB UTENSILIO REJILLA PLANA ENREJADA	ATTREZZO PER ARROSTO Ø 100 mm TOOL FOR ROAST Ø 100 mm OUTILLAGE POUR RÔTI Ø 100 mm SPIEKORB FÜR BRÄTEN Ø 100 mm UTENSILIO PARA ASADO Ø 100 mm	CESTELLO A RETE BASKET GRID BALANCELE À CAGE GRILLAGÉE HÄNGEKORB CESTA ENREJADA
MINI LEO 340/3 Cod. 14100861	Cod. 04041329 330 mm*	Cod. 14080355 320 mm*	Cod. 14080340 305 mm*	Cod. 14080342 305 mm*	Cod. 14080341 305 mm*	Cod. 14080339 305 mm*	Cod. 14080376 305 mm*
MINI LEO 550/3 Cod. 14100874	Cod. 04041231 460 mm*	Cod. 14080279 450 mm*	Cod. 14080264 435 mm*	Cod. 14080265 435 mm*	Cod. 14080302 435 mm*	Cod. 14080278 435 mm*	Cod. 14080266 435 mm*

MINI LEO

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



Detergente Cooking Leo, 6 flaconi x 1 L

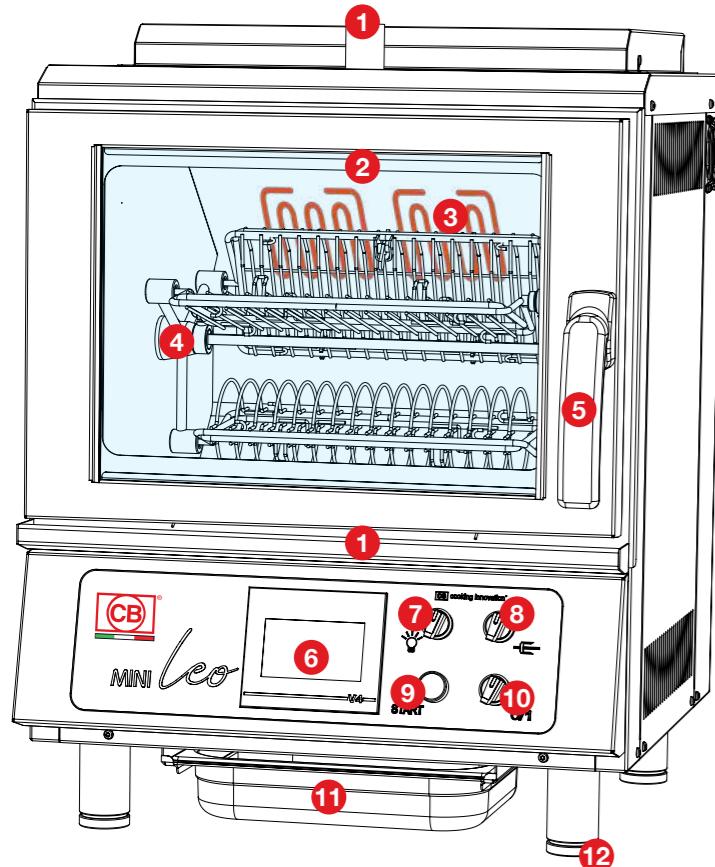
Detergent Cooking Leo, 6 bottles x 1 L
Nettoyant Cooking Leo, 6 bouteilles x 1 L
Reinigungsmittel Cooking Leo, 6 Flaschen x 1 L
Detergente Cooking Leo, 6 botellas x 1 L



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	CARTA TERMICA DI COTTURA THERMIC COOKING FOIL PAPIER THERMIQUE DE CUISSEN THERMOFOLIE ZUM KOCHEN PAPEL TÉRMICO DE COCCIÓN	SACCHETTI TERMICI DI COTTURA THERMIC COOKING BAGS SACHETS THERMIQUES DE CUISSEN THERMOKOCHBEUTEL BOLSAS TÉRMICAS DE COCINA	BARATTOLO DI AROMI HERBS CAN BOÎTE D'ARÔMES GEWÜRZDOSE TARRO DE ESPECIAS	GUANTI TERMICI HEAT-GAUNTLET GANTS ISOLANTS WÄRME SCHUTZHANSCHUHE GUANTES TÉRMICOS	DETERGENTE COOKING LEO DETERGENT COOKING LEO NETTOYANT COOKING LEO REINIGUNGSMITTEL COOKING LEO DETERGENTE COOKING LEO
MINI LEO 340/3 Cod. 14100861	Cod. 10120005 200 m, H 50 cm	Cod. 10120007 44x27 cm	Cod. AROMI-25 2,5 Kg	Cod. GUANTI-CB	Cod. 15030115
MINI LEO 550/3 Cod. 14100874	Cod. 10120005 200 m, H 50 cm	Cod. 10120007 44x27 cm	Cod. AROMI-25 2,5 Kg	Cod. GUANTI-CB	Cod. 15030115

MINI LEO

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



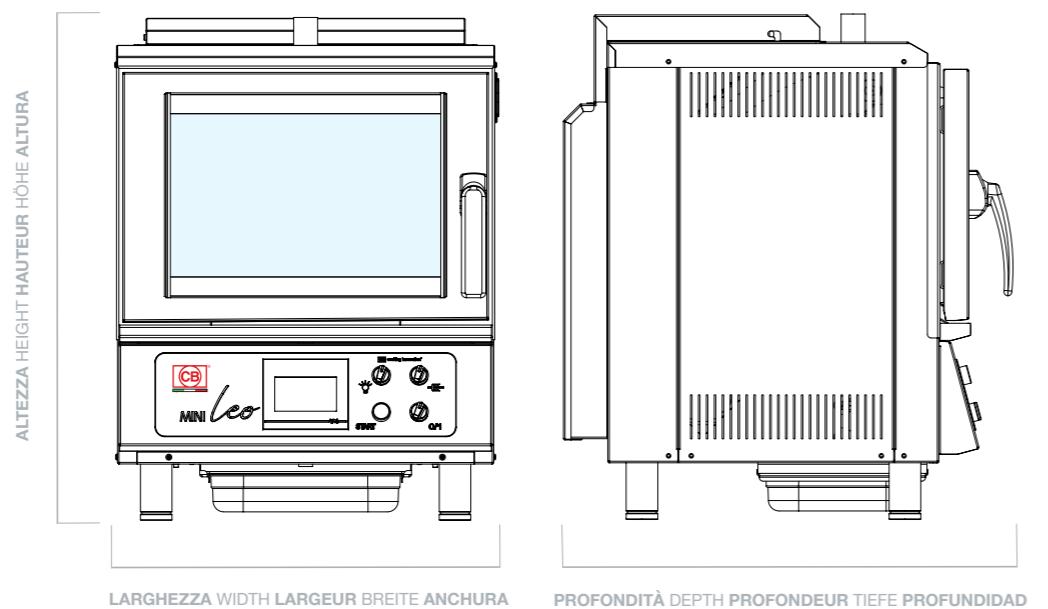
1. Circolazione naturale dell'aria
2. Porta con doppi vetri ispezionabili per la pulizia e antiscottatura
3. Resistenze a infrarosso con modulazione
4. Movimento planetario: cottura uniforme
5. Sicurezza nell'uso: maniglia con doppio aggancio a scatto e sensori per arresto cottura
6. Pannello operatore Touch-Screen e PLC
7. Illuminazione
8. Movimento
9. Reset
10. ON/OFF
11. Bacinella raccolta grassi
12. Piedini regolabili in altezza



- | | | | |
|---|--|--|--|
| 1. Natural air circulation | 1. Circulation d'air naturelle | 1. Natürliche Luftzirkulation | 1. Circulación de aire natural |
| 2. Door with contact protection double glasses that can be inspected for cleaning | 2. Porte avec double vitres pour un simple nettoyage et anti-brûlure | 2. Sicherheitstür mit Doppelverglasung mit Verbrennungsschutz und Öffnung für die optimale Reinigung | 2. Puerta con vidrios dobles ant quemadura que se pueden inspeccionar para limpiar |
| 3. Modulated infrared heating elements | 3. Résistances à infrarouge modulé | 3. Infrarot-modulierte Strahlungen | 3. Resistencias de infrarrojo con modulación |
| 4. Planetary movement: uniform cooking | 4. Mouvement planétaire: cuisson uniforme | 4. Planetengetriebe: Gleichmäßiges Garen der Lebensmittel | 4. Movimiento planetario: cocción uniforme |
| 5. Safety in use: handle with double snap-on hooking and sensors to stop cooking | 5. Sécurité d'emploi: poignée avec double accrochage à clip et capteurs pour arrêt cuisson | 5. Sicherheit in der Benutzung: Türgriff mit Zweifachsicherung und Garstop-Sensor | 5. Seguridad en el uso: asa con doble gancho de seguridad y sensores para la parada de cocción |
| 6. Touch screen operator panel and PLC | 6. Panneau de commandes écran tactile et PLC | 6. Benutzeroberfläche mit Touchscreen und SPS | 6. Panel del operador táctil y PLC |
| 7. Cooking chamber light | 7. Éclairage chambre | 7. Beleuchtung Garkammer | 7. Iluminación de la cámara |
| 8. Movement | 8. Mouvement | 8. Bewegung | 8. Movimiento |
| 9. Reset | 9. Reset | 9. Reset | 9. Reset |
| 10. ON/OFF | 10. ON/OFF | 10. ON/OFF | 10. ON/OFF |
| 11. Grease collecting container | 11. Lèchefrite | 11. Fettauffangbehälter | 11. Bandeja de recogida de grasa |
| 12. Height adjustable feet | 12. Pieds réglables en hauteur | 12. Verstellbare Füße in der Höhe | 12. Patas regulables en altura |

MINI LEO

Dimensioni
Dimensions
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones



MINI LEO 340/3

Cod. 14100861

MODELLO MODEL MODÈLE
MODELL MODELO

LARGHEZZA WIDTH LARGEUR
BREITE ANCHURA

600 mm

MINI LEO 550/3

Cod. 14100874

780 mm

PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR
TIEFE PROFUNDIDAD

650 mm

ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR
HÖHE ALTURA

800 mm

650 mm

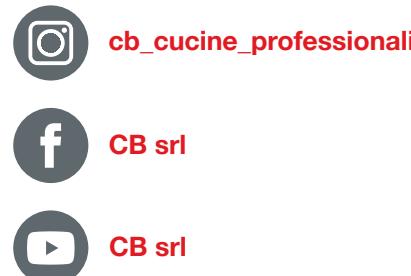
800 mm

Note Notes Notes Anmerkungen Notas



CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

+39.035.499491 www.cb-italy.com
 +39.035.907545 info@cb-italy.com



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.