



CB srl  
Via Vienna, 41  
24040 Bottanuco  
(Bergamo) Italy

▪ Phone  
+39.035.499491  
Fax  
+39.035.907545


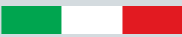
▪ [www.cb-italy.com](http://www.cb-italy.com)  
[info@cb-italy.com](mailto:info@cb-italy.com)

Made in Italy

## Corporate Profile



Made in Italy

 Une tradition de qualité et une technologie toute italienne. 



## Made in Italy garanti par Vision 2000

Parfois parler de certification de qualité est quelque peu réductif. De fait, chez CB la qualité n'est pas un terme abstrait, mais une valeur: la valeur d'une entreprise qui met un soin extrême dans chacun des moindres détails de l'usinage pour que ses propres produits puissent atteindre le niveau le plus élevé de fiabilité, d'efficacité et de robustesse. A partir de la sélection des matières premières jusqu'à l'organisation des procédés de production, tout est soigné jusque dans les moindres détails pour atteindre le meilleur résultat possible. La certification Vision 2000 garantit depuis le mois d'octobre 2003 les standards élevés de qualité CB, mais la qualité est surtout reconnue par le marché: les rôtissoires, les fours, les grils et tous les autres produits CB remportent toute comparaison possible quant à fiabilité et efficacité. Avec CB c'est le Made in Italy qui gagne, à savoir des appareillages entièrement projetés, réalisés et testés en Italie, avec des matériaux et des composants italiens et un design unique et inimitable. CB a son siège à Bottanuco, dans la province de Bergame, à quelques minutes de Capriate sur l'autoroute A4 Milan-Venise.

### L'expérience

Know how et leadership consolidés au cours du temps



1965-2005, soit 40 ans de succès sur le marché. Un âge qui à lui seul atteste de la qualité des produits CB. 40 ans durant lesquels l'évolution a été continue, le développement de nouvelles solutions incessant, le perfectionnement de produits et de procédés de production sans aucune interruption. En 40 ans, CB a atteint la leadership absolue en Italie et une position parmi les trois premières en Europe dans la production de rôtissoires, de fours électriques et de grils grâce à cette recherche constante de la perfection. Une expérience qui s'est consolidée au fil du temps et un know how qui désormais représente le plus grand patrimoine de CB. Un riche patrimoine qu'il est impossible d'accumuler aujourd'hui si ce n'est au prix d'un grand effort dans la recherche, dans la conception, dans l'assistance à la clientèle, dans les investissements visant à toujours maintenir un niveau qualitatif supérieur. Sans ces bases on ne peut offrir qu'un produit à bon prix ; nous, nous offrons une valeur que nos clients connaissent bien.

### La technologie

A l'avant-garde dans l'usinage de l'acier



Le coeur de la production CB n'est autre que son établissement de 3.000 mètres carrés sur lesquels se développent les cinq lignes d'assemblage. Il s'agit là d'un coeur hautement technologique, basé sur les machines les plus à l'avant-garde actuellement disponibles pour l'usinage des tôles en acier et sur les systèmes les plus modernes de conception assistée par ordinateur. Les nouveaux modèles sont réalisés avec des programmes Cad-cam sophistiqués qui permettent les simulations des situations de travail des machines et une parfaite gestion de l'ensemble des composants et de la phase de nesting. Les projets sont enregistrés par des machines à contrôle numérique qui gèrent en automatique les phases d'estampillage, de coupe et de stockage des produits semi-finis. Un soin extrême est apporté au procédé de soudure au tungstène des tôles, afin d'obtenir des joints parfaits et inaltérables. Toutes les soudures sont ultérieurement soumises à un procédé de grenailage, exécuté avec des micro-billes de céramique, pour un résultat esthétique final impeccable.

### La flexibilité

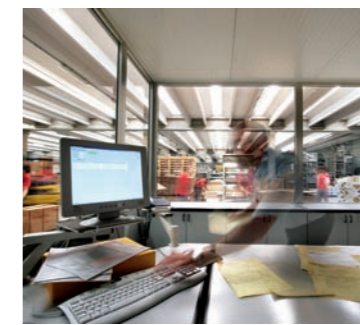
De la commande à la livraison: une semaine



Just in time, littéralement "juste à temps". Dans une entreprise moderne just in time représente un concept, une philosophie de production révolutionnaire. Chez CB nous avons transformé les logiques de production traditionnelles en les adaptant à ce concept, qui permet de satisfaire immédiatement n'importe quelle demande de la clientèle dans un délai autrement impossible. Aujourd'hui, tous les modèles figurant au catalogue sont disponibles à la demande et livrés en un seule semaine. Just in time signifie donc flexibilité de production maximale, exécution immédiate de la commande et majeure épargne des délais et des coûts, tout à l'avantage de nos clients. Obtenir ce résultat n'a pas été facile. Chez CB nous avons investi beaucoup en technologie, à la recherche des combinaisons optimales qui permettent d'atteindre les objectifs fixés. Nous y avons réussi et ceci représente aujourd'hui la meilleure garantie pour nos clients de pouvoir satisfaire leurs exigences les plus diverses.

### Le catalogue

Un assortiment de 200 modèles pour la rôtisserie et la restauration



Chez CB il existe une philosophie très simple: chez nous le client doit absolument trouver tout ce dont il a besoin. C'est pour cette raison que la gamme de produits CB pour la rôtisserie et la restauration est si complète. Chez CB chaque nouveau projet naît de la question suivante: quelle est l'exigence du client? Un encombrement réduit, une cuisson rapide, une visibilité majeure? C'est autour de cette exigence que nous construisons la machine qui répondra de façon précise aux finalités spécifiques pour lesquelles nous l'avons conçue. Aucune autre entreprise n'est en mesure d'offrir sur ses catalogues plus de 200 modèles - différents par leur fonction, puissance et dimensions - de rôtissoires traditionnelles et planétaires électriques et à gaz, de rôtissoires ventilées électriques, de grils à pierre lavique, de gyros à gaz et électriques, de chauffe-saucisses, de fours à pizza électriques, de fours à convection, de coupe-brochettes, de vitrines chaudes et froides ventilées, de machines pour l'emballage manuel, de pétrins à spirale, de stérilisateurs pour couteaux et d'adoucisseurs d'eau. Vous, vous demandez, nous, nous avons la solution.

### Le service

La sécurité d'un réseau efficace



Plus de 2.200 clients dans toute l'Italie et 1.000 clients dans 37 pays du monde sont la synthèse de ce que CB représente aujourd'hui dans le secteur des outillages pour la restauration. Des plus grandes structures de production et de distribution (supermarchés, centres commerciaux, restauration industrielle) jusqu'aux gastronomes de moindres dimensions, tous peuvent trouver chez CB une référence sûre en mesure de fournir un système de cuisson et de conservation du chaud et du froid clés en main. Non seulement, mais nous garantissons aussi l'installation et l'assistance dans toute l'Italie grâce à un réseau sélectionné de revendeurs performants et extrêmement fiables. Nous avons accordé une extrême diligence à l'amélioration du service technico-commercial et aujourd'hui notre client sait qu'il ne sera jamais seul, parce que nous le suivons et l'assistons de près, à tout moment. Or, pour nous la qualité c'est cela aussi.