



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

▪ Phone  
+39.035.499491  
Fax  
+39.035.907545

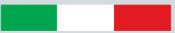
▪ [www.cb-italy.com](http://www.cb-italy.com)  
[info@cb-italy.com](mailto:info@cb-italy.com)

Made in Italy

## Corporate Profile



Made in Italy

 Tradition in der Qualität und rundum italienische Technologie. 



## Made in Italy durch Vision 2000 garantiert

Es scheint manchmal fast etwas oberflächlich von Qualitätszertifizierung zu sprechen. Denn bei CB ist Qualität nicht nur ein abstrakter Begriff, sondern einen Wert: der Wert eines Unternehmens, das jedem kleinsten Aspekt der Bearbeitung mit größter Aufmerksamkeit Rechnung trägt, um das höchste Niveau an Zuverlässigkeit, Leistungsfähigkeit und Robustheit ihrer Produkte zu erreichen. Von der Wahl der Rohmaterialien bis zur Organisation der Produktionsprozesse wird alles zur Erreichung des besten Ergebnisses bis ins kleinste Detail gepflegt. Die hohen Qualitätsstandards von CB werden seit Oktober 2003 durch die Zertifizierung nach Vision 2000 garantiert. Die Qualität wird jedoch vor allem vom Markt anerkannt: die Hähnchengrills, die Öfen, die Grillgeräte und alle anderen CB-Produkte übertreffen jedes andere im Vergleich von Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit. Mit CB gewinnt das Made in Italy, das heißt komplett in Italien konstruierte, gebaute und geprüfte Geräte, mit italienischen Materialien und Komponenten, mit einzigartigem und unnachahmlichem Design. CB hat ihren Geschäftssitz in Bottanuco, in der Provinz Bergamo, wenige Minuten von der Ausfahrt Capriate auf der Autobahn A4 Mailand-Venedig entfernt.

### Die Erfahrung

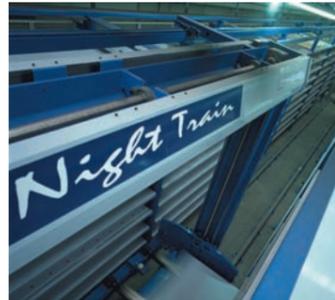
Know-how und Leadership: im Laufe der Jahre konsolidiert



1965 – 2005, das heißt 40-jähriger Erfolg auf dem Markt. So beweist sich die Qualität der CB-Produkte von selbst. 40 Jahre andauernder Evolution, unaufhörlicher Entwicklung von neuen Lösungen, Optimierung von Produkten und Produktionsprozessen ohne Unterbruch. Dank dieser konstanten Suche nach Perfektion konnte CB in diesen 40 Jahren die absolute Leadership in Italien und ihre Stellung unter den ersten drei wichtigsten Herstellern von Hähnchengrills, Elektro Öfen und Grillgeräten in Europa erobern. Eine Erfahrung, die sich im Laufe der Jahre konsolidiert hat und nun stellt dieses Know-how den größten Schatz von CB dar. Ein großer Schatz, der heutzutage nur unter dem Einsatz eines starken Engagements bezüglich Forschung, Konstruktion, Kundendienst und Investition zur Erhaltung eines stets optimalen Qualitätsniveaus gesammelt werden kann. Ohne diese Vorbedingungen kann nur ein preiswertes Produkt angeboten werden; wir bieten jedoch einen Mehrwert, den unsere Kunden bestens kennen.

### Die Technologie

Bahnbrechend in der Stahlbearbeitung



Das Herz der Produktion von CB ist ihr Werk auf 3.000 Quadratmeter Fläche, wo die fünf Montagelinien installiert sind. Es ist ein hochtechnologisches Herz mit den fortschrittlichsten, gegenwärtig verfügbaren Maschinen für die Stahlblechbearbeitung und den modernsten Systemen für die rechnerunterstützte Konstruktion. Die neuen Modelle werden mit hochentwickelten CAD/CAM-Programmen erarbeitet, die eine Simulation jeder Arbeitssituation der Maschinen sowie ein perfektes Management der Komponenten und der Schachtelung ermöglichen. Der Konstruktionsentwurf wird danach NC-gesteuerten Maschinen übergeben, die das Lochen, den Zuschnitt und die Einlagerung des Halbzeugs automatisch besorgen. Höchste Aufmerksamkeit wird dem Wolframschweißen der Bleche geschenkt, um stets perfekte und beständige Nähte zu garantieren. Alle Schweißnähte werden einem Kugelstrahlprozess mit Keramik-Mikrokugeln unterzogen, damit auch das optische Ergebnis einwandfrei ausfällt.

### Die Flexibilität

Von der Bestellung zur Lieferung in einer Woche



Just in Time, wörtlich "zur richtigen Zeit". In einem modernen Unternehmen stellt Just in Time einen wichtigen Begriff, eine revolutionäre Produktionsphilosophie dar. In CB haben wir die herkömmlichen Produktionslogiken umgewandelt und an diesen Begriff angepasst, der es ermöglicht, jedes Bedürfnis des Kunden in andernfalls unmöglicher Zeit zu befriedigen. Alle im Katalog enthaltenen Modelle sind heute auf Anforderung mit Lieferung innerhalb einer einzigen Woche verfügbar. Just in Time bedeutet also maximale Produktionsflexibilität, sofortige Ausführung des Auftrags und größere Zeit- und Kostenersparnis, was voll zum Vorteil unserer Kunden geht. Es war nicht leicht, dieses Ergebnis zu erreichen. CB hat viel in Technologie, in die Forschung nach optimalen Kombinationen investiert, um das Erreichen dieser Zielsetzung zu ermöglichen. Es ist uns gelungen und das stellt heute die beste Garantie für unsere Kunden dar, dass wir in der Lage sind, jedem ihrer Bedürfnisse nachzukommen.

### Der Katalog

Eine Auswahl von 200 Modellen für Rostbratereien und Gastronomie



Bei CB gilt eine sehr einfache Devise: Der Kunde soll bei uns wirklich alles finden, was er braucht. Deshalb ist das Produktprogramm CB für Rostbratereien und Gastronomie so umfassend. Denn bei CB geht ein neuer Konstruktionsentwurf von einer wichtigen Frage aus: Welche Bedürfnisse hat der Kunde? Geringer Raumbedarf, zeitsparendes Kochen, mehr Visibilität? Um diese Bedürfnisse herum wird die Maschine konstruiert, die dem spezifischen Zweck, für welchen sie entstanden ist, genau entsprechen wird. Kein anderes Unternehmen ist in der Lage, in seinem Katalog 200 Modelle unterschiedlicher Funktion, Leistung und Abmessung an traditionellen Hähnchengrills wie auch elektrischen und gas Planetenhähnchengrills, elektrischen Heißluft-Hähnchengrills, Lavastein-Grillgeräten, Gas und Elektro Gyrosgeräte, Würstel Dampf Aufwärmer, elektrischen Pizzaöfen, Heißluft Öfen, Spießbratenschneidern, kalten und heißen Theken, manuellen Einwickelgeräten, Spiralknetern, Sterilisatoren für Messer und Wasserenthärtern anzubieten. Sie fragen, wir haben die Lösung.

### Der Service

Die Sicherheit eines effizienten Servicenetzes



Über 2.200 Kunden in ganz Italien und 1.000 Kunden in 37 Ländern weltweit ist das Fazit all dessen, was CB heute im Sektor der Ausstattung für die Gastronomie darstellt. Von den größten Produktions- und Vertriebsorganisationen (Supermärkte, Einkaufszentren, industrielle Gastronomie) bis zu den kleineren Gastronomiebetrieben finden in CB alle einen sicheren Bezugspartner für schlüsselfertige Koch- und Konservierungssysteme. Nicht nur das; wir garantieren Installation und Service in ganz Italien dank einem sorgfältig gewählten, effizienten und äußerst zuverlässigen Wiederverkäufernetz. Denn wir haben viel dafür eingesetzt, den technischen Service und den Handelsservice zu verbessern und unser Kunde weiß heute, dass er nie allein sein wird, weil wir ihn jederzeit aus der Nähe begleiten und unterstützen. Denn Qualität heißt für uns auch all das.