



FORMULA ***grill***



La formula della qualità

The quality formula

Forno grill con sistema a infrarossi

Il tempo delle limitazioni è finito! Con FORMULA grill nasce un nuovo concetto di cottura rapida che combina sapientemente conduzione e irraggiamento. Da un lato il calore garantito, per contatto, dalla piastra/grigliato che restituisce una "segnatura" semplicemente perfetta, e dall'altro l'infrarosso modulato che "carica" la piastra/grigliato e penetra a fondo l'alimento, preservandone succhi e sapori.

Grill oven with infrared system

The era of limitations is over! With FORMULA grill, a new concept of fast cooking is born, skillfully combining conduction and radiation. On one hand, guaranteed contact heat from the plate/grill delivers a simply perfect sear, while on the other, modulated infrared energizes the plate/grill and deeply penetrates the food, preserving its juices and flavor.

☞ **Contatto** | Conduzione: Piastra/grigliato

+

☞ **Infrarosso** | Irraggiamento: 4 intensità

=

{ **QUALITÀ** }²

Contact | Conduction: Plate/grid + Infrared | Radiation: 4 levels = Quality²

L'infrarosso modulato

Modulated infrared

La potenza è nulla senza il controllo

Grazie all'infrarosso modulato, fiore all'occhiello di CB srl da oltre 10 anni, FORMULA grill regola automaticamente l'intensità del calore, adattandosi perfettamente alle diverse necessità di cottura. Che si tratti di uno panino, di una lasagna da gratinare o di un tenero filetto di manzo, l'infrarosso garantisce una cottura/rigenerazione uniforme, ottimale e senza quelle spiacevoli carbonizzazioni che pregiudicano irrimediabilmente la qualità del prodotto.

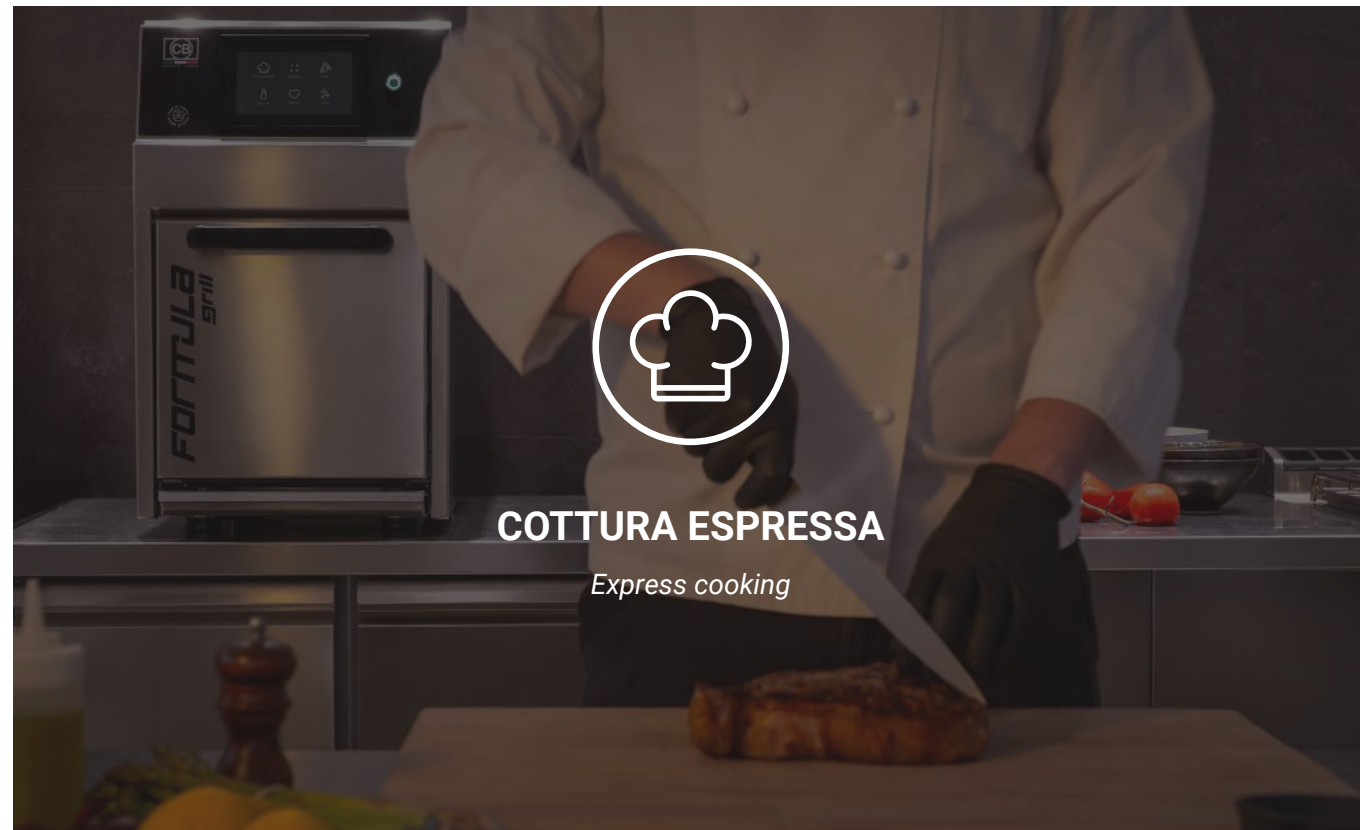
Power is nothing without control

Thanks to modulated infrared, CB srl's flagship technology for over 10 years, FORMULA grill automatically adjusts heat intensity, perfectly adapting to different cooking needs. Whether it's a sandwich, a lasagna to be au gratin, or a tender beef fillet, the infrared ensures uniform, optimal cooking/regeneration and avoids unpleasant charring that would compromise product quality.



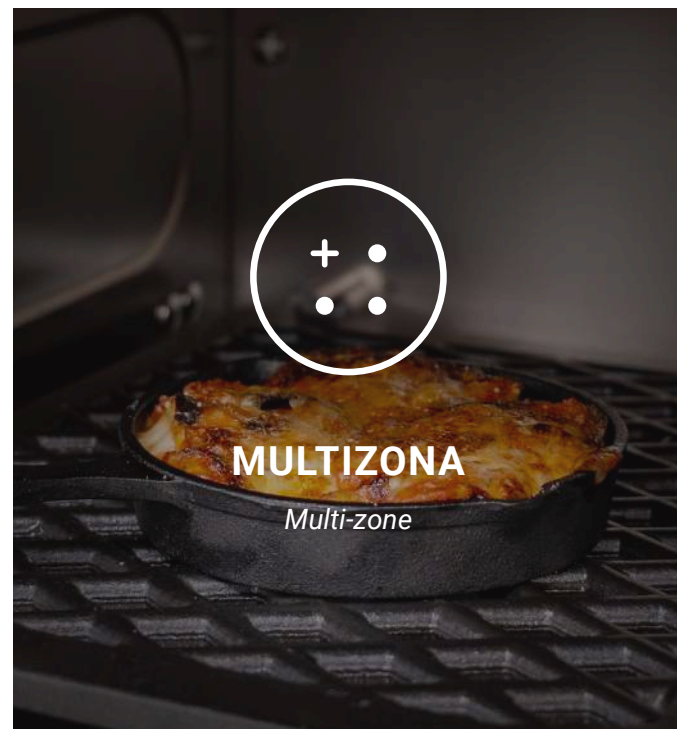
I programmi

Programs



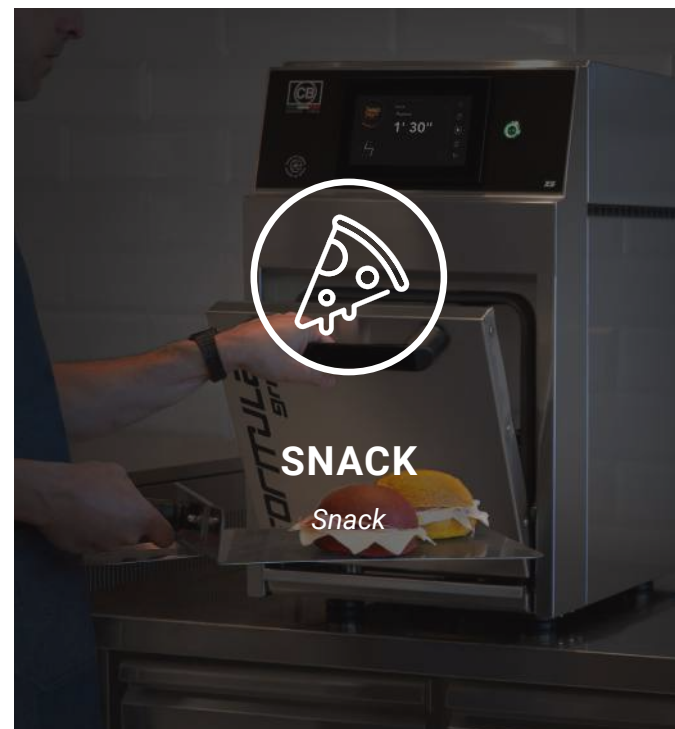
COTTURA ESPRESSA

Express cooking



MULTIZONA

Multi-zone



SNACK

Snack

I programmi

Programs



Cottura espressa

Progettata per esaltare i sapori e preservare la qualità dell'alimento. Dona, grazie al grigliato di serie, una texture unica. Ideale per cucinare carne, pesce, verdure e altro.

Express cooking

Designed to enhance flavor and preserve food quality. The grill included provides a unique texture. Perfect for cooking meat, fish, vegetables, and more.



Multizona

Progettato per richiamare ed eseguire fino a 4 ricette contemporaneamente. Garantisce maggior flessibilità e un'offerta più variegata.

Multi-zone

Designed to recall and run up to 4 recipes simultaneously. Ensures greater flexibility and a more varied offering.



Snack

Progettato per servire, in pochi minuti, panini, toast, piadine e altro. Assicura snack gustosi e irresistibili: caldi dentro e croccanti fuori.

Snack

Designed to serve sandwiches, toast, wraps, and more in just minutes. Ensures tasty, irresistible snacks: warm on the inside, crispy on the outside.

C'è aria di cambiamento

Wind of change



Fresh air system

Fresh air system

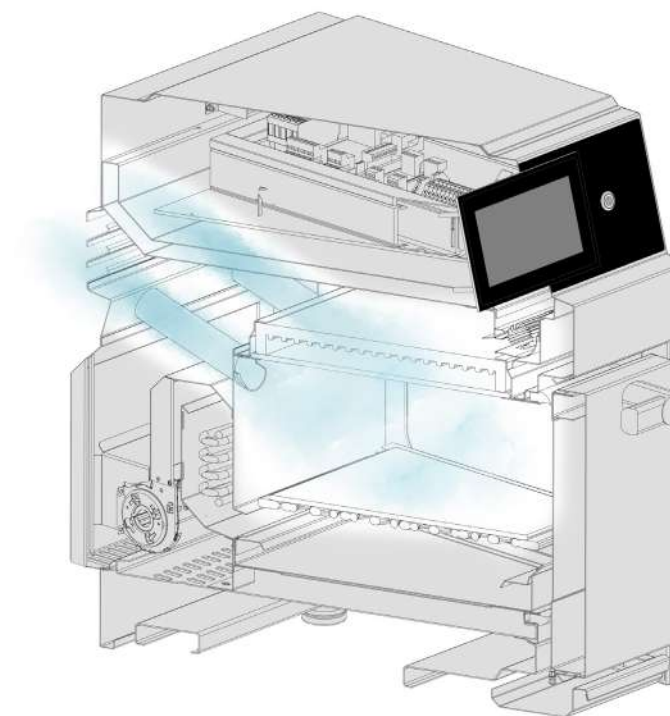


Sistema di ventilazione innovativo con ricambio d'aria costante

FORMULA grill integra il rivoluzionario Fresh Air System, un innovativo sistema che garantisce un costante ricambio d'aria all'interno della camera. Grazie a questo circolo virtuoso, infatti, l'aria viene prelevata dall'esterno, riscaldata, ed immessa nella camera per svolgere una duplice funzione: tenere in temperatura il grigliato e garantire l'ossigenazione necessaria ad una perfetta cottura/rigenerazioni degli alimenti. Il flusso, infine, in maniera naturale, viene convogliato all'esterno, attraverso due uscite posteriori, riducendo la produzione dei fumi di cottura.

Innovative ventilation system with constant air exchange

FORMULA grill features the revolutionary Fresh Air System, an innovative solution that ensures constant air exchange inside the chamber. Air is drawn in, heated, and injected into the chamber to serve a dual purpose: keeping the grill at the right temperature and ensuring the oxygenation needed for perfect cooking/regeneration. Finally, the airflow is naturally directed outside through two rear vents, significantly reducing cooking smoke emissions.



FORMULA grill



Le ricette

Recipes

Cottura espressa | Express cooking



Hamburger
Hamburger

Fase <i>Phase</i>	Tempo <i>Time</i>	Infrarosso <i>Infrared</i>	Giro <i>Rotation</i>
1	2' 00"		✓
2	2' 00"		X

Cottura espressa | Express cooking



Lasagne
Lasagna

Fase <i>Phase</i>	Tempo <i>Time</i>	Infrarosso <i>Infrared</i>	Giro <i>Rotation</i>
1	4' 00"		X
2	30"		X

Snack | Snack



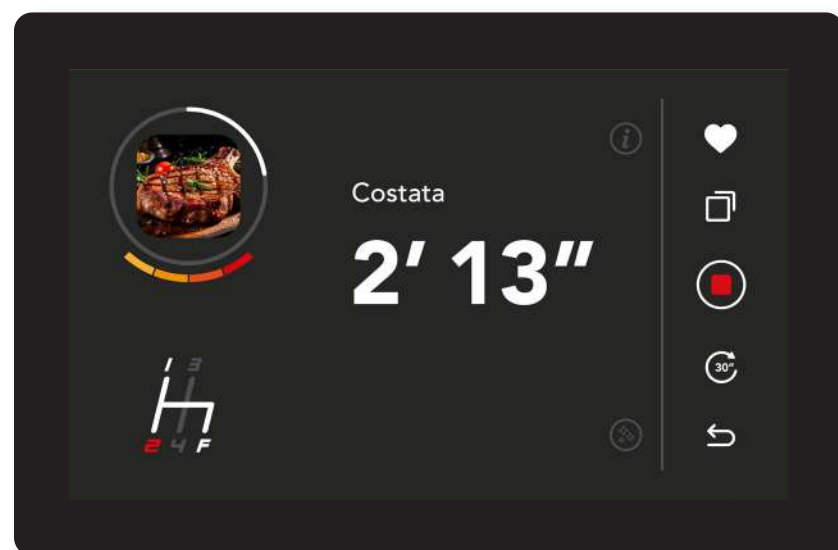
Toast
Toast

Fase <i>Phase</i>	Tempo <i>Time</i>	Infrarosso <i>Infrared</i>	Giro <i>Rotation</i>
1	2' 00"		X



Schermo touch

Touch screen



Un solo FORMULA, infinite possibilità

FORMULA grill offre, grazie ad una varietà di ricette preinstallate, risultati replicabili ed uniformi. Ma non solo! Per chi ama sperimentare, offre la libertà di personalizzare, duplicare o creare nuove ricette intervenendo direttamente sul numero di fasi, sull'intensità dell'infrarosso e sul tempo di cottura.

One FORMULA, endless possibilities

Thanks to a variety of pre-installed recipes, FORMULA grill delivers consistent, repeatable results. But that's not all! For those who love to experiment, it offers the freedom to customize, duplicate, or create new recipes by adjusting phases, infrared intensity, and cooking time.



COTTURA ESPRESSA
Express cooking



MULTIZONA
Multi-zone



SNACK
Snack



WARM UP
Warm up



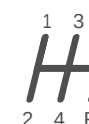
PREFERITI
Favorites



PULIZIA
Cleaning



4 CATEGORIE PRODOTTO
4 product categories



4 FASI
4 phases



4 INTENSITÀ INFRAROSSO
4 infrared levels

Sostenibilità

Sustainability

All'insegna della sostenibilità

Rispetto alle tecnologie di cottura tradizionali, l'infrarosso modulato preserva l'integrità di ogni alimento valorizzandone la succosità ed il sapore. Il calo peso contenuto (10-25%) si traduce in un calo del food cost, in una maggior marginalità e in un'esperienza culinaria superiore. Il tutto con consumi energetici ottimizzati che riducono gli sprechi e rendono la cucina ancora più green.

Sustainability first

Compared to traditional cooking technologies, modulated infrared preserves the integrity of each food, enhancing its juiciness and flavor. The reduced weight loss (10–25%) translates into lower food costs, higher margins, and a superior culinary experience. All with optimized energy consumption that reduces waste and makes your kitchen even greener.

Calo peso medio
Average weight loss

dal / from

10%

al / to

25%



Grigliato di cottura
Cook grid



Vetro ceramico
Glass-ceramic

La salute prima di tutto

La griglia in ghisa smaltata garantisce un calore uniforme, sapori intensi e, soprattutto, zero contaminazioni. Di' addio alle preoccupazioni legate all'alluminio! Un materiale certamente più leggero ma che risulta facilmente danneggiabile e che, a contatto con cibi salati o acidi, può rilasciare particelle tossiche. Per non parlare della pulizia: facile e veloce, proprio come con la piastra in vetro ceramico. Il non plus ultra in termini di igiene, sicurezza e salubrità.

Health comes first

The enamelled cast iron grill ensures even heat, intense flavors, and, most importantly, zero contamination. Say goodbye to aluminum concerns! Although lighter, aluminum is easily damaged and may release toxic particles when in contact with salty or acidic foods. And when it comes to cleaning? It's as quick and easy as the glass-ceramic plate. The ultimate in hygiene, safety, and food health.



Scheda tecnica

Data sheet

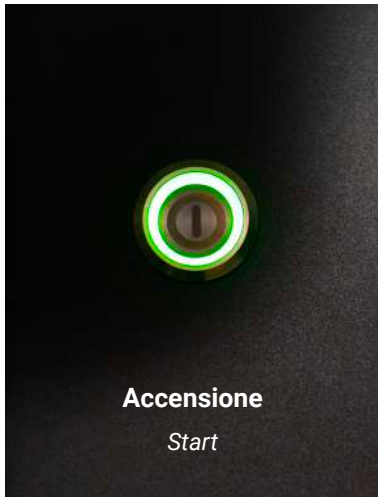
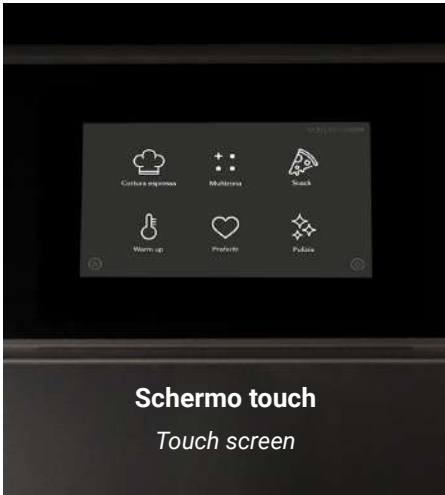


FORMULA grill XS - 14100984

Larghezza <i>Width</i>	420 mm
Profondità <i>Depth</i>	600 mm
Altezza <i>Height</i>	690 mm
Piano cottura <i>Cook plate</i>	GN1/2
Tensione <i>Voltage</i>	400V 3N~
Potenza <i>Power</i>	5,6 KW
Peso <i>Weight</i>	58 Kg

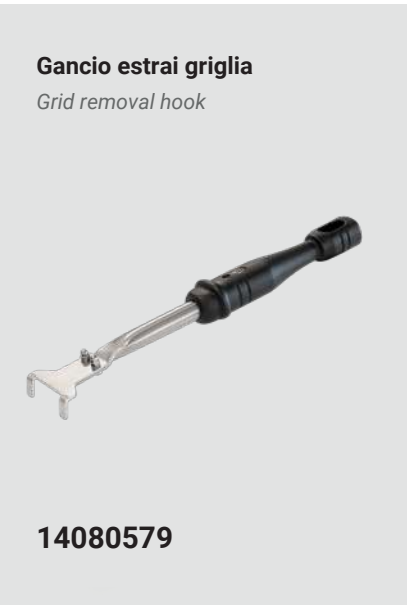
Dettagli tecnici

Technical details



Accessori e consumabili

Optionals and supplies



**CB SRL**

Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

+39.035.499491
+39.035.907545

www.cb-italy.com
info@cb-italy.com



 [cb_cucine_professionali](https://www.instagram.com/cb_cucine_professionali)

 [CB srl](https://www.facebook.com/CB.srl)

 [CB srl](https://www.youtube.com/CB.srl)

The company CB reserves the right to make amendments to its equipment in order to improve it.

Pictures are shown with accessories

V2 - 16/02/2026


MADE IN ITALY

