



FORMULA ***grill***



La formule de la qualité

Die Erfolgsformel
La formula de calidad

Four gril avec système à infrarouge

L'époque des limitations est révolue ! Avec FORMULA grill naît un nouveau concept de cuisson rapide, combinant habilement conduction et rayonnement. D'un côté, la chaleur par contact de la plaque/grille garantit un marquage parfait, de l'autre, l'infrarouge modulé chauffe la plaque/grille en profondeur, pénétrant au cœur de l'aliment tout en préservant ses jus et ses arômes.

Innovativer Grillofen mit Infrarot-Technologie

Die Zeit der Kompromisse ist vorbei! Mit FORMULA grill entsteht ein völlig neues Konzept für schnelles Garen, das geschickt Wärmeleitung und Strahlung kombiniert. Einerseits sorgt die Kontaktwärme der Grillplatte für ein perfekt gezeichnetes Grillmuster, andererseits lädt das modulierte Infrarot die Platte auf und dringt tief ins Gargut ein - für maximalen Geschmack und Saftigkeit.

Horno grill con sistema de infrarrojos

¡Se acabaron las limitaciones! Con FORMULA grill nace un nuevo concepto de cocción rápida que combina sabiamente conducción y radiación. Por un lado, el calor por contacto de la plancha/parrilla garantiza un marcado perfecto; por otro, el infrarrojo modulado carga la plancha/parrilla y penetra en el corazón del alimento, preservando sus jugos y sabor.

??? **Contact** | Conduction: *Plaque/grille de cuisson*

+

!!! **Infrarouge** | Rayonnement: *4 intensités*

=

{**QUALITÉ**}²

Kontakt | Wärmeübertragung: *Kochplatte/Grillrost* + Infrarotstrahlungen | Wärmestrahlung: *4 Intensitätsstufen* = *Qualität*²

Contacto | Conducción: *Placa/rejilla* + Infrarrojos | Irradiación: *4 niveles* = *Calidad*²

Infrarouge modulé

Modulierten Infrarots

Infrarrojo modulado

La puissance sans contrôle n'est rien

Grâce à l'infrarouge modulé, fleuron de CB srl depuis plus de 10 ans, FORMULA grill régule automatiquement l'intensité de la chaleur, s'adaptant à toutes les exigences de cuisson. Qu'il s'agisse d'un sandwich, d'un gratin de lasagnes ou d'un tendre filet de bœuf, l'infrarouge assure une cuisson/régénération homogène, optimale, sans carbonisations qui compromettraient la qualité du produit.

Leistung ist nichts ohne Kontrolle

Dank des modulierten Infrarots - der Spitzen-Technologie von CB srl seit über 10 Jahren - passt FORMULA grill die Hitzeintensität automatisch an die jeweiligen Anforderungen an. Ob Sandwich, überbackene Lasagne oder zartes Rinderfilet: Die Infrarottechnologie garantiert gleichmäßiges, perfektes Garen ohne Verbrennungen, die die Lebensmittelqualität ruinieren.

La potencia sin control no sirve de nada

Gracias al infrarrojo modulado, buque insignia de CB srl desde hace más de 10 años, FORMULA grill regula automáticamente la intensidad del calor, adaptándose a cada necesidad de cocción. Ya sea un bocadillo, una lasaña para gratinar o un tierno filete, el infrarrojo asegura una cocción/ regeneración uniforme, perfecta y sin carbonizaciones que arruinen la calidad del producto.



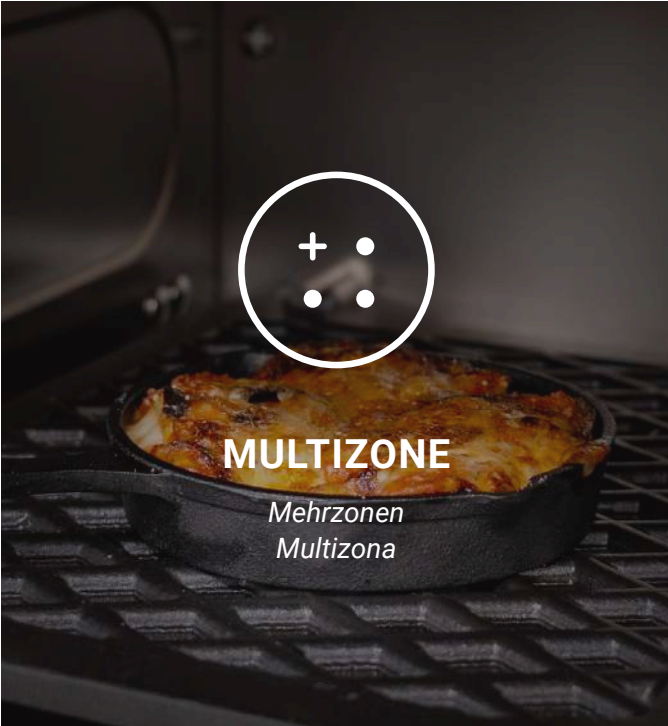
Les programmes

Die Programme
Las programmas



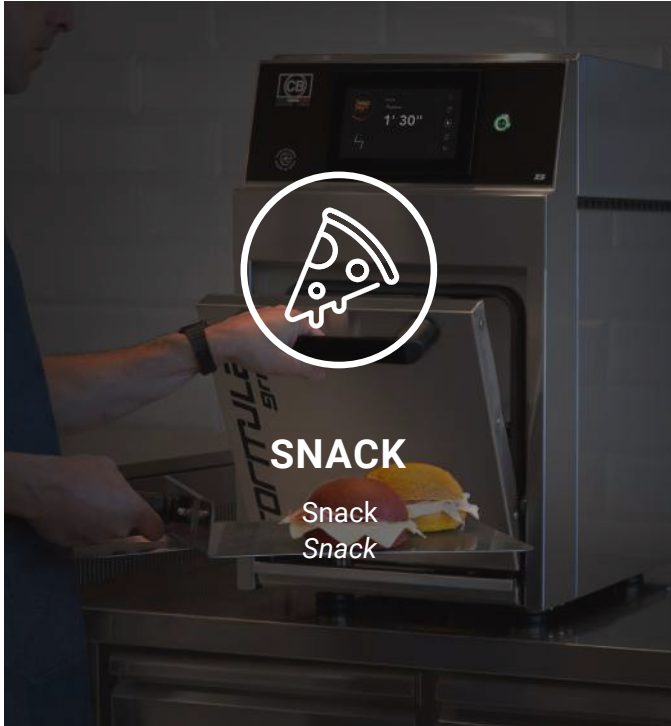
CUISSON EXPRESS

Express Garen
Cocina exprés



MULTIZONE

Mehrzonen
Multizona



SNACK

Snack
Snack

Les programmes

Die Programme
Las programmas



Cuisson express

Conçue pour sublimer les saveurs et préserver la qualité des aliments. Grâce à la grille de série, elle assure une texture unique. Idéale pour viandes, poissons, légumes et plus encore.

Express Garen

Ideal zur Entfaltung von Aromen und zum Erhalt der Lebensmittelqualität. Die serienmäßige Grillplatte sorgt für eine einzigartige Textur. Perfekt für Fleisch, Fisch, Gemüse und vieles mehr.

Cocina exprés

Diseñada para resaltar el sabor y conservar la calidad del alimento. Con la parrilla incluida, aporta una textura única. Ideal para carnes, pescados, verduras y mucho más.



Multizone

Conçu pour rappeler et exécuter jusqu'à 4 recettes simultanément. Garantit une plus grande flexibilité et une offre plus variée.

Mehrzonen

Entwickelt, um bis zu 4 Rezepte gleichzeitig abzurufen und auszuführen. Gewährleistet mehr Flexibilität und ein vielfältigeres Angebot.

Multizona

Diseñado para recuperar y ejecutar hasta 4 recetas simultáneamente. Garantiza mayor flexibilidad y una oferta más variada.



Snack

Conçu pour préparer en quelques minutes des sandwiches, toasts, wraps et plus encore. Des snacks savoureux, croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur.

Snack

In wenigen Minuten zu heißen und knusprigen Snacks: Sandwiches, Toasts, Wraps und mehr - außen knusprig, innen heiß und lecker.

Snack

Diseñado para servir bocadillos, tostadas, wraps y más en cuestión de minutos. Snacks sabrosos, crujientes por fuera y calientes por dentro.

Vents de changement

Es liegt Veränderung in der Luft
Aires de cambio



Fresh air system

Fresh air system

Système de ventilation innovant avec échange d'air constant

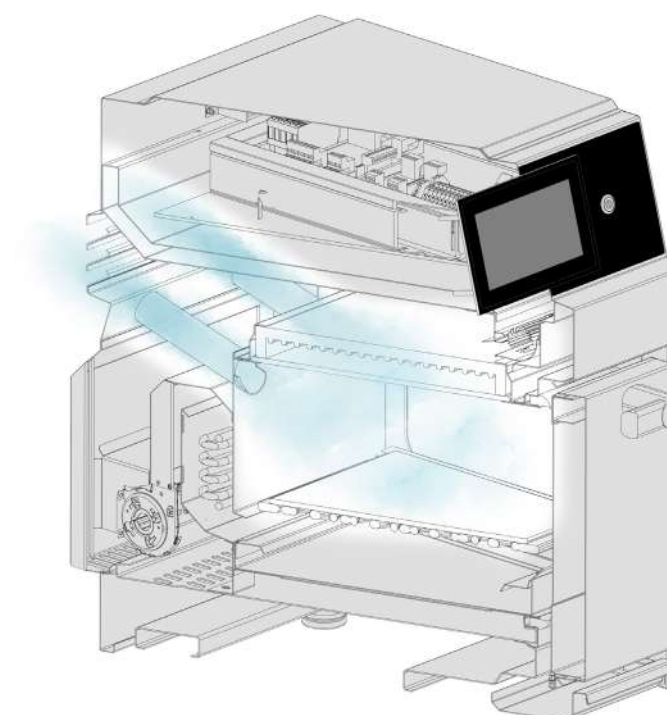
FORMULA grill intègre le révolutionnaire Fresh Air System, un système innovant qui garantit un échange d'air constant dans la chambre de cuisson. L'air est aspiré de l'extérieur, chauffé, puis injecté pour maintenir la température de la grille et assurer l'oxygénation indispensable à une cuisson/régénération parfaite. Ce flux est ensuite évacué naturellement vers l'extérieur, réduisant ainsi les fumées de cuisson.

Innovatives Belüftungssystem mit konstanter Frischluftzufuhr

FORMULA grill verfügt über das revolutionäre Fresh Air System - ein innovatives Belüftungssystem, das für einen konstanten Luftaustausch im Garraum sorgt. Frischluft wird angesaugt, erwärmt und in die Kammer geleitet, um zwei Funktionen zu erfüllen: die Grillplatte auf Temperatur zu halten und die Sauerstoffversorgung für eine perfekte Garung oder Regeneration sicherzustellen. Der Luftstrom wird schließlich auf natürlichem Weg über zwei hintere Auslässe nach außen abgeführt - und das mit deutlich weniger Rauchentwicklung.

Sistema de ventilación innovador con intercambio constante de aire

FORMULA grill incorpora el revolucionario Fresh Air System, un sistema innovador que garantiza una renovación constante del aire en la cámara. El aire se toma del exterior, se calienta y se introduce en la cámara para cumplir una doble función: mantener la temperatura de la parrilla y aportar oxigenación para una cocción/regeneración perfecta. Finalmente, el flujo se evacua de forma natural por la parte trasera, reduciendo notablemente la emisión de humos.





Les recettes

Die Rezepte
Las recetas

Cuisson express | Express Garen | Cocina exp res



Hamburger
Hamburger
Hamburguesa

Phase Phase Fase	Temps Zeit Tiempo	Infrarouge Infrarot Infrarrojo	Rotation Umdrehung Rotaci�n
1	2' 00"	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	�
2	2' 00"	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	X

Cuisson express | Express Garen | Cocina exp res



Lasagnes
Lasagna
Lasagna

Phase Phase Fase	Temps Zeit Tiempo	Infrarouge Infrarot Infrarrojo	Rotation Umdrehung Rotaci�n
1	4' 00"	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	X
2	30"	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	X

Snack | Snack | Snack



Toast
Toast
Toast

Phase Phase Fase	Temps Zeit Tiempo	Infrarouge Infrarot Infrarrojo	Rotation Umdrehung Rotaci�n
1	2' 00"	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	X



Un seul FORMULA, des possibilités infinies

FORMULA grill offre, grâce à de nombreuses recettes préinstallées, des résultats constants et reproductibles. Mais ce n'est pas tout ! Les plus créatifs pourront personnaliser, dupliquer ou créer de nouvelles recettes, en agissant sur les phases, l'intensité de l'infrarouge et le temps de cuisson.

Ein FORMULA, unendliche Möglichkeiten

Dank zahlreicher vorinstallierter Rezepte liefert FORMULA grill reproduzierbare, gleichbleibende Ergebnisse. Doch auch für Kreative ist gesorgt: Eigene Rezepte können leicht erstellt, dupliziert oder angepasst werden - durch Änderung der Phasenanzahl, der Infrarotintensität und der Garzeit.

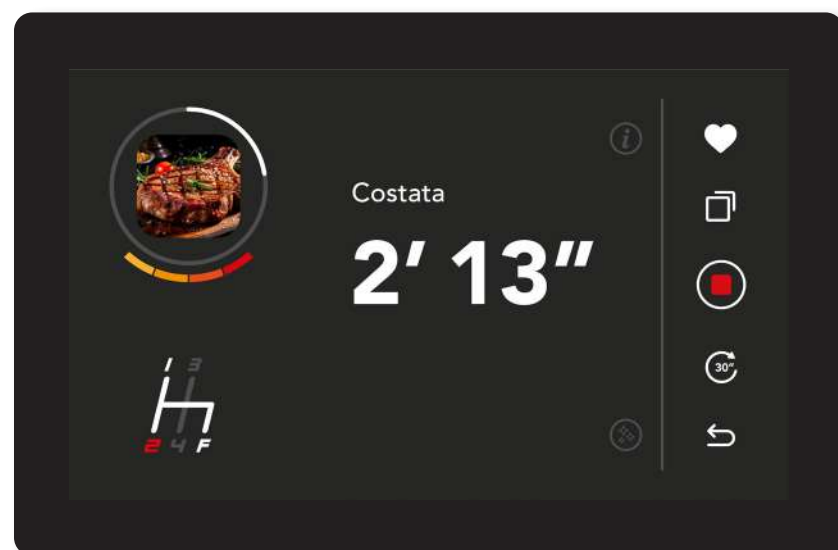
Un solo Formula, infinitas posibilidades

Gracias a una amplia variedad de recetas preinstaladas, FORMULA grill ofrece resultados consistentes y replicables. Pero también permite a los más creativos personalizar, duplicar o crear nuevas recetas ajustando las fases, la intensidad del infrarrojo y el tiempo de cocción.



Écran tactile

Touch Screen
Pantalla táctil



CUISON EXPRESS
Express Garen
Cocina exprés



MULTIZONE
Mehrzonen
Multizona



SNACK
Snack
Snack



PRÉCHAUFFAGE
Aufwärmen
Precalentamiento



FAVORIS
Favoriten
Favoritos



NETTOYAGE
Reinigung
Limpieza



4 CATÉGORIES DE PRODUIT
4 Produktkategorien
4 categorías de producto



4 PHASES
4 Phasen
4 fases



4 INTENSITÉS INFRAROUGES
4 Infrarotstufen
4 niveles de infrarrojo

Durabilité

Nachhaltigkeit
Sostenibilidad

La durabilité avant tout

Par rapport aux technologies de cuisson traditionnelles, l'infrarouge modulé préserve l'intégrité des aliments et en valorise la jutosité et la saveur. La faible perte de poids (10-25%) permet de réduire le coût alimentaire, d'augmenter la marge et d'offrir une expérience culinaire supérieure. Le tout avec une consommation énergétique optimisée, pour une cuisine plus respectueuse de l'environnement.

Nachhaltig genießen

Im Vergleich zu traditionellen Garmethoden bewahrt das modulierte Infrarot die Struktur und Saftigkeit der Lebensmittel. Der geringe Gewichtsverlust (10-25%) reduziert die Wareneinsätze, steigert die Marge und verbessert das Geschmackserlebnis. Zudem spart FORMULA Energie und macht Ihre Küche noch umweltfreundlicher.

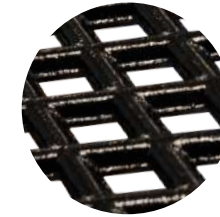
Sostenibilidad garantizada

En comparación con las tecnologías tradicionales, el infrarrojo modulado preserva la integridad de los alimentos, realzando su jugosidad y sabor. La pérdida de peso contenida (10-25%) se traduce en una reducción del coste de los ingredientes, mayor rentabilidad y una experiencia gastronómica superior. Todo con un consumo energético optimizado que reduce el desperdicio y hace tu cocina más ecológica.

Perte de poids moyenne
Durchschnittlicher Gewichtsverlust
Pérdida de peso promedio

de / von / del **10%**

à / bis / al **25%**



Grille de cuisson

Grillrost
Rejilla de cocción



Vitrocéramique

Glaskeramik
Vidrio cerámico

La santé d'abord

La grille en fonte émaillée garantit une chaleur homogène, des saveurs intenses et, surtout, aucune contamination. Fini les préoccupations liées à l'aluminium ! Plus léger mais fragile, il peut libérer des particules toxiques au contact des aliments salés ou acides. Et pour le nettoyage ? Rapide et facile, tout comme la plaque en vitrocéramique. Le summum en matière d'hygiène, de sécurité et de salubrité.

Gesundheit an erster Stelle

Das emaillierte Gusseisengitter sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung, intensiven Geschmack und - vor allem - null Kontaminationsgefahr. Schluss mit Bedenken über Aluminium! Zwar leichter, aber anfällig und potenziell gefährlich bei Kontakt mit salzigen oder säurehaltigen Speisen. Und die Reinigung? Einfach und schnell - genau wie bei der Glaskeramikplatte. Hygiene, Sicherheit und Gesundheit auf höchstem Niveau.

La salud ante todo

La parrilla de hierro fundido esmaltado asegura una distribución uniforme del calor, sabores intensos y, lo más importante, cero contaminación. ¡Olvídate del aluminio! Aunque más ligero, es frágil y puede liberar sustancias tóxicas al contacto con alimentos salados o ácidos. ¿Y la limpieza? Fácil y rápida, como con la placa vitrocerámica. Lo mejor en términos de higiene, seguridad y salubridad.



Fiche technique

Technische Daten
Ficha técnica

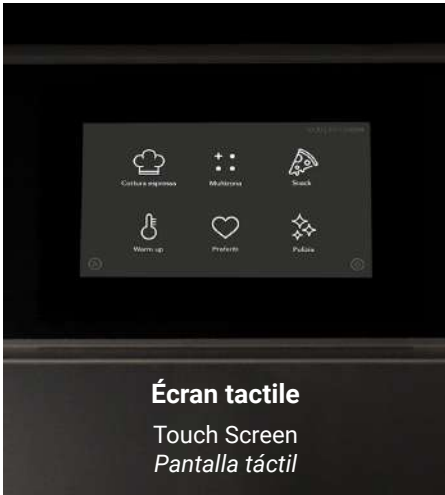


FORMULA grill XS - 14100984

Largeur Breite Anchura	420 mm
Profondeur Tiefe Profundidad	600 mm
Hauteur Höhe Altura	690 mm
Plaque de cuisson Grillplatte Placa de cocción	GN1/2
Tension Spannung Voltaje	400V 3N~
Puissance Leistung Potencia	5,6 KW
Poids Gewicht Peso	58 Kg

Détails techniques

Technische Details
Detalles técnicos



Accessoires et consommable

Zubehör und Gebrauchswaren
Accesorios y artículos de consumo



**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](#)



[CB srl](#)



[CB srl](#)

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

Pictures are shown with accessories

V3 - 16/02/2026


MADE IN ITALY

