Imperial International

Grill à viande GAZ – Synergy Grill | Gamme Trilogy

Le grill TRILOGY de SYNERGY est un modèle à caisson ouvert (sans capot) simple et puissant, decline en 4 largeurs différents. Doté d'un système d'allumage électronique (interrupteur marche/arrêt) et une regulation de la temperature par contrôleur électronique.

Gamme Trilogy | Synergy Grill
Économie de 59% de gaz

Fig.1 : Modèle ST600

Fig.2 : Modèle ST900

Caractéristiques :

- Construction en inox et grilles de cuisson en fonte
- Livré avec un rail de garniture et une étagère de cuisson lente
- Disponible en version Gaz naturel ou Propane ou en version électrique
- Réglage de la température par thermostat électronique
- 1 brûleur et 1 contrôleur électronique par zone de cuisson
- 4 largeurs disponibles de 600 à 1700 mm
- Pas de bac à graisse
- Nettoyage facile
- Alimentation électrique : 230V / 50 Hz avec prise Schuko
- Alimentation gaz (3/4 BSP) :
  - ➢ G20/25 : 20 mbar
  - ➢ G31 : 37 mbar

Référence	N° de brûleurs	Puissance Gaz (kW)	Surface de cuisson (mm)	Dimensions Lx P x H (mm)
ST600	1	7	530 x 554	605 x 835 x 590
ST900	2	14	800 x 554	905 x 835 x 590

Imperial International SARL : 16 avenue Christian Doppler, Bât B4, ZA Sprirt, 77700 BAILLY-ROMAINVILLIERS, France
Tél : 01.85.49.01.10 - Fax : 09.72.47.75.83 - E-mail : sales@imperialinternational.eu - **www.imperialinternational.eu**