



Imperial **International**

Grill à viande GAZ – Synergy Grill | Gamme CHARGO

Le grill CHARGO de SYNERGY possède la même technologie que les grills TRILOGY, équipé d'un capot le CHARGO fonctionne à la fois comme un four de cuisson et comme un grill, augmentant encore plus vos possibilités dans votre cuisine.

Réduit la consommation de 20 à 30 % supplémentaire par rapport à un grill TRILOGY qui est déjà 59% Meilleur qu'un grill charcoal Classique.

Gamme Trilogy | Synergy Grill



Fig.1 : Modèle CG0900D



Caractéristiques :

- Équipé d'un capot escamotable pour le transformer en four de cuisson
- Construction en inox
- Livré avec un rail de garniture et une étagère de cuisson lente
- Réduit la consommation d'énergie de 79%
- Disponible en version Gaz naturel ou Propane
- Réglage de la température par thermostat électronique
- 1 brûleur et 1 contrôleur électronique par zone de cuisson
- La graisse est atomisée donc pas besoin de bas à graisse
- Nettoyage facile
- Alimentation électrique : 230 V / 50 Hz avec prise Schuko
- Alimentation Gaz (3/4 BSP) :
 - G20/25 : 20 mbar
 - G31 : 37 mbar

Fig.2 : Modèle CG900DUAL

- Accessoires
 - GP260 : Plaque Plancha largeur 260 mm
 - GP390 : Plaque Plancha largeur 390 mm

Référence	Descriptif	Puissance Gaz (kW)	Surface de cuisson (mm)	Dimensions Lx P x H (mm)
CGO600	1 brûleur, avec 1 capot	5,7	530 x 559	605 x 835 x 690
CGO900D	2 brûleurs, avec 2 capots	11,4	800 x 554	905 x 835 x 690
CGO900DUAL	Combi four / grill avec 1 capot	11,4	800 x 554	905 x 835 x 690