



Grill CGO900 de Synergy Grill

DESCRIPTION:

Le Synergy Grill CGO900 est un four-char grill professionnel de 905 mm, conçu pour les cuisines exigeantes. Grâce à sa technologie d'atomisation de graisse, à son puissant rendement, et à son contrôle précis de la température, il permet de cuire jusqu'à 50 % plus rapidement qu'un char-grill standard, tout en réduisant la consommation d'énergie de 20-25 %. Idéal pour les restaurants, brasseries, food-trucks ou tout établissement nécessitant efficacité, rendement et entretien simplifié.

SPÉCIFICATIONS:

Dimensions (L × P × H)	905 mm × 835 mm × 690 mm
Surface de cuisson	800 mm × 554 mm (ou 800 × 559 mm selon modèle)
Poids net	Environ 205 kg à 221 kg
Matériaux	Acier inoxydable, grilles résistantes aux chocs thermiques
Type d'énergie	Gaz (naturel ou propane) ou électrique (triphasé)
Puissance thermique (gaz)	Environ 11,4 kW
Consommation énergétique	Jusqu'à 25 % d'économie (électrique) / 59 % (gaz) vs char-grills classiques
Système de cuisson	Technologie d'atomisation de graisse (fat atomising system)
Commande / Contrôle	Panneau de commande digital, réglage précis de la température
Nettoyage	Sans bac à graisse, faible entretien, auto-évaporation des graisses
Accessoires inclus	Rails à garniture, couvercles (selon version), supports, bac de cuisson
Utilisation	Intérieur (sous hotte), restauration pro, cuisines commerciales
Garantie constructeur	2 ans pièces et main-d'œuvre (à confirmer selon fournisseur)

EN SAVOIR PLUS:

Points forts

Technologie brevetée « fat atomising » : Plus de bac à graisse à vider – la graisse est atomisée, ce qui simplifie le nettoyage, réduit les déchets et assainit l'environnement de travail.

Gain de temps de cuisson : Jusqu'à 50 % de temps gagné par rapport aux grils traditionnels. Parfait pour répondre rapidement à la demande en période de forte affluence.

Efficacité énergétique élevée : Économies d'énergie généralement entre **20-25 %** (version électrique) ou jusqu'à **59 %** (version gaz) selon les configurations. Cela améliore le retour sur investissement et réduit les coûts opérationnels.

Construction robuste & matériaux de qualité : Structure en acier inoxydable, plan de cuisson résistant aux chocs thermiques, finitions soignées – conçu pour un usage intensif.

Polyvalence culinaire : Permet de griller viandes, poissons, légumes, pizzas, poulets entiers... le couvercle permet aussi création de fours / effets de cuisson variés.

Contrôle numérique et commande SMART : Affichage digital, réglages précis de température, pilote l'appareil pour qu'il conserve ou remonte la température de façon optimale – donc usage plus efficace et stable.

Foire aux questions:

Quelle est la différence entre la version gaz et la version électrique du Synergy Grill CGO900 ?

Le Synergy Grill CGO900 existe en version gaz (naturel ou propane) et électrique (triphasee).

- La version gaz offre une montée en température très rapide et une puissance thermique d'environ 11,4 kW, avec jusqu'à 59 % d'économies d'énergie comparée aux grils traditionnels.
- La version électrique est idéale pour les environnements sans raccordement gaz et permet jusqu'à 25 % d'économies d'énergie. Elle offre également un contrôle numérique très précis de la température.

Comment fonctionne le système d'atomisation de graisse ?

Le CGO900 utilise une technologie brevetée qui atomise les graisses pendant la cuisson, les transformant en vapeur. Cela élimine le besoin de bac à graisse, réduit les odeurs, limite la fumée, et simplifie grandement le nettoyage. Ce système contribue aussi à un environnement de cuisine plus propre et plus sûr.

Quels types d'aliments peut-on cuire avec ce grill ?

Le Synergy Grill CGO900 est extrêmement polyvalent. Il permet de cuire parfaitement :

- des viandes (steaks, burgers, poulet, agneau...)
- des poissons (entiers ou en filets)
- des légumes grillés,

- et même des pizzas ou plats à rôtir grâce à ses couvercles (lids) qui transforment l'appareil en mini-four.

Est-il facile à entretenir au quotidien ?

Oui, l'entretien du CGO900 est très simplifié grâce à l'absence de bac à graisse et à la conception auto-nettoyante du système de cuisson. Les grilles sont amovibles, résistantes aux chocs thermiques, et passent facilement en plonge. La structure en acier inoxydable se nettoie rapidement avec un simple chiffon humide.

Ce grill est-il adapté à une cuisine professionnelle à fort rendement ?

Absolument. Le Synergy Grill CGO900 est conçu pour les cuisines professionnelles à fort débit (restaurants, hôtels, brasseries, collectivités...). Il permet une cuisson jusqu'à 50 % plus rapide que les grils classiques, avec une consommation énergétique réduite et un nettoyage plus rapide, ce qui améliore la productivité et la rentabilité.