

De ce grătore Synergy

ECONOMIE

DE ENERGIE

de până la **60%** față de grătorele clasice

În funcție de model și grad de utilizare

GUST INCREDIBIL AL PREPARATELOR

Datorită atomizării grăsimilor și caramelizării produselor la temperaturi înalte



FĂRĂ COLECTARE DE GRĂSIMI

Curățarea se face prin aspirarea cenușii

MAI PUȚINĂ CĂLDURĂ IROSITĂ

Bucătărie mai răcoroasă
Cerere de energie mai mică pentru echipamentele de refrigerare și răcire



UN MEDIU MAI CURAT

Fără stropi de grăsime
Fără vapori grași
Fără substanțe chimice agresive pentru curățare



REDUCEREA RISIPEI ALIMENTARE

Pierderi mai mici
Mai puține returnări
Mai puține deșeuri



EMISII SCĂZUTE DE CO2 ȘI FUM

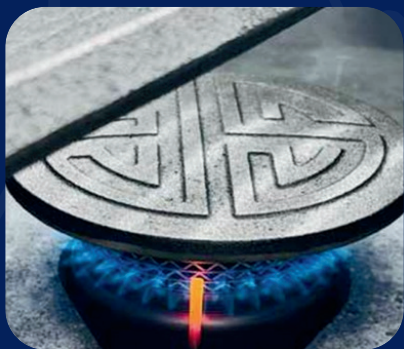


RANDAMENT CRESCUT

Cu 55% mai puține pierderi de greutate în timpul gătirii, crescând randamentul și suculența



Tehnologia grătarelor Synergy



Tehnologie patentată

Arzătoare pe gaz sau electrice patentate, cu până la **60%** consum mai mic decât grătarele clasice și control precis al temperaturii



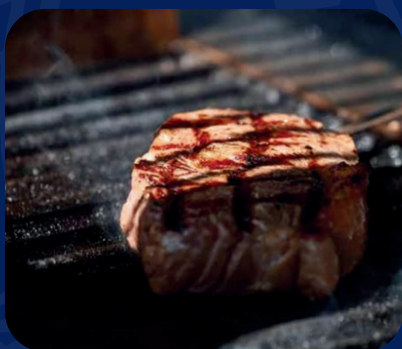
Inovație premiată

Tehnologia Synergy a câștigat premii și a stabilit noi standarde de eficiență și gust



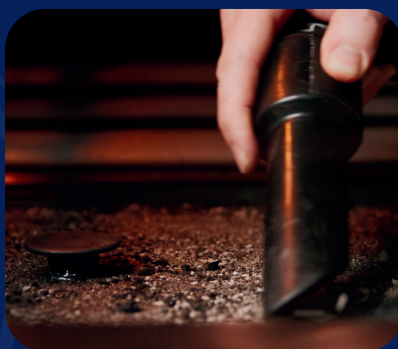
Căldură controlată

Flux de aer tip vortex pentru arderea completă a grăsimilor, elemente ceramice/metalice care mențin temperatura la utilizare intensă, sistem de răcire rapidă



Gust și randament

Atomizarea grăsimilor și caramelizarea la temperaturi mari dau un gust incredibil, cu pierderi mai mici de greutate și suculență păstrată



Curățare simplă

Grăsimile sunt atomizate și rămân doar cenușă, se aspiră în câteva minute, fără tavă de grăsime

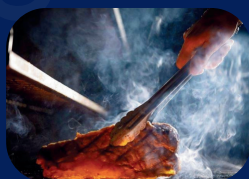


Mediu mai curat

Mai puțin fum și CO₂, emisii reduse și mai puține particule PM 2.5, respectiv o bucătărie mai curată și mai sănătoasă

Produsele Synergy

Trilogy



Trilogy integrează cele mai noi tehnologii

Synergy și poate fi transformat într-o plită, oferind multifuncționalitate pentru o gamă largă de preparate.

Moduri de gătit: gătit (pe grătar), gătit lentă (pe poliță de slow cooking) sau menținere (pe poliță superioară)

Control inteligent al temperaturii

Tehnologia Smart asigură reglarea precisă și rapidă a temperaturii.

Disponibil în mai multe dimensiuni

Modele pe gaz: 600 mm · 900 mm · 1300 mm · 1500 mm · 1700 mm

Modele electrice: 600 mm · 900 mm

CharGo



CharGo are aceeași tehnologie inovatoare ca toate grătarele Synergy, dar funcționează atât ca grătar, cât și ca cuptor, sporind opțiunile din bucătărie.

Conceput pentru interior.

Se folosește sub hotă și poate înlocui un grătar standard sau un cuptor cu cărbune.

Fără bătăile de cap ale cărbunelui: fără costuri de depozitare, fără ventilație specială și fără problemele de sănătate ale grătarelor obișnuite.

Aromă autentică, afumată și intensă, specifică cuptoarelor cu grătar.

Mai rapid și mai eficient

Timpuri de gătit cu până la 50% mai mici și un consum de energie cu 20-30% mai redus decât grătarul Synergy Trilogy.

Produsele Synergy

CharGo Dual



Combină avantajele grătarelor Trilogy cu cele ale grătarelor CharGo într-un singur echipament, funcționând atât ca un cuptor, cât și ca grătar.

Meniu mult mai variat: pe lângă grătar clasic, poți pregăti pizza, legume, pâine, bucăți mari de carne, coaste și pui întreg — plus poți afuma alimentele.

Timpi de gătire mult mai scurți, adesea reduși la jumătate. Control total al temperaturii, care poate fi setată și menținută cu o precizie de 5°C.

Aromă autentică, afumată și intensă, specifică cuptoarelor cu grătar.

Eficiență energetică superioară: consum cu 20–30% mai mic decât un grătar Synergy standard.

Plite



Concepută pentru bucătării profesionale, plita electrică Synergy oferă un instrument fiabil și eficient pentru gătitul unei game variate de preparate.

Gătire precisă: 10 trepte de reglaj al temperaturii, cu o precizie de 5grd C, pentru rezultate perfecte de fiecare dată.

Căldură uniformă: distribuție uniformă a căldurii pe toată suprafața, cu elemente integrate care reduc șocul termic și sporesc consistența.

Eficiență maximă: o cantitate mai mare de mâncare per metru pătrat la același consum de energie, plus o zonă de gătire lentă și un suport pentru garnituri integrate.

Construcție durabilă din oțel inoxidabil, cu placă din oțel moale sau crom, și afișaj digital cu butoane tactile.

Productivitate ridicată: până la 160 de burgeri pe oră la modelul 600E și 280 pe oră la modelul 900E.