



**NAVIGATOR PB 1320,**  
nouveau barbecue mixte  
à pellets de bois et à gaz :  
authenticité des saveurs  
et polyvalence d'utilisation

*Une polyvalence de techniques de cuisson qui démultiplie  
le choix des recettes et offre le meilleur des deux mondes !*



*La simplicité du gaz avec le vrai goût du bois*

Véritable cuisine extérieure, ce barbecue mixte offre des possibilités infinies pour la **préparation de plats allant de l'entrée au dessert grâce à son double mode indépendant de cuisson** aux granulés de bois ou au gaz.

Il permet aux cuisiniers d'associer dans l'assiette une **variété d'aliments cuits et fumés au goût subtil et authentique des granulés de bois** (100 % naturels) avec d'autres mets nécessitant **une cuisson ultra précise** obtenue grâce à la cuisson au gaz.

Imaginez un BBQ aussi facile et précis à utiliser qu'un four de cuisine .. Imaginez que ce BBQ puisse tout faire : griller comme le meilleur des BBQ à bois, fumer à chaud ou à froid, braiser, rôtir, faire du pain, de la pizza, ou de la pâtisserie... Tout cela en utilisant des **granulés de bois issu de forêts gérées durablement**.

Imaginez enfin qu'il suffise de passer un petit coup d'aspirateur pour le nettoyer !



DANSONS



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	NAVIGATOR PB1230
Type de Contrôle	Écran de contrôle numérique
Sonde à Viande	Deux sondes thermiques
Plages de température de cuisson	85 °C à 260 °C + jusqu'à 260 °C (Gaz)
Espace de cuisson	6 500 cm <sup>2</sup> + 6 500 cm <sup>2</sup> = 13 000 cm <sup>2</sup>
Indicateur de pellets	Indicateur de pellets à vue dégagée
Structure	Acier renforcé - Finition peinture haute température - Ouvre-bouteilles : Inclus
Dimensions	L. 1195 x H. 794 x P. 759 mm
Poids	? kg
Prix Public indicatif	999 € TTC

## *Des capacités XXL et des cuissons ultra précises*

Avec ses **13 000 cm<sup>2</sup> de surface de cuisson répartis sur deux niveaux**, dont une grille haute amovible, le **barbecue mixte NAVIGATOR PB1230** accueille des volumes importants qui permettent de servir de nombreux convives simultanément.

Ses grilles en fonte recouvertes de porcelaine offrent une surface lisse sur laquelle les aliments, y compris les plus délicats à cuire, ne collent pas. Un **tableau numérique de contrôle précise les températures de cuisson qui s'échelonnent de 85 °C à 260 °C**. Il est équipé de deux sondes à viande thermiques garantissant la réalisation de cuissons absolument parfaites. Ces sondes sont également utiles pour vérifier la température des sauces.

Pratique à utiliser il est **nomade et sécurisé** grâce à ses deux roulettes verrouillables et ses deux roues alignées permettant de le déplacer aisément sur la terrasse ou dans le jardin. Très fonctionnel, il est muni d'une **tablette inférieure** à l'avant et d'une **tablette latérale** en acier massif ainsi que de crochets pour suspendre les outils de cuisson et d'un ouvre-bouteilles intégré.



### À propos de DANSONS

**DANSONS** est une société familiale américaine située à Phoenix Arizona (USA). Elle est spécialisée dans la fabrication et la distribution de barbecues, grills et fumeurs à pellets sous les marques **LOUISIANA GRILLS** et **PIT BOSS**.

Contact presse **AGENCE C-COMMEVOUS**  
Tél. : 01 45 31 20 83 - Mail : [angeliqua@c-commevous.com](mailto:angeliqua@c-commevous.com)  
[www.c-commevous.com](http://www.c-commevous.com)



Contact commercial  
**DANSONS EUROPE**  
Tél. : 02 33 39 84 09