



PRIME 2.0

PRODUCT CATALOG

CAUTION

WAAROM EEN **GMG** PELLET GRILL?



SMAAK
MET HOUT GESTOOKT IS ALTIJD BETER



CONSISTENSIE
ELKE KEER PRECIEZE TEMPERatuur



SMART CONTROL
ALTIJD VERBONDEN



VEELZIJDIGHEID
GRILL, ROOK, BRAAD, BAK, SCHROEI



TUINPLEZIER
KAMPIOENSCHAP MET VRIENDEN EN FAMILIE



RACKT™

INTERNAL RACK SYSTEM



SideBURN™

SIDE SHELF SEAR STATION



PIZZA OVEN

CUSTOM FITTED DESIGN



ROTISSERIE

BUILT-IN CONNECTION

PRIME 2.0
TOEBEHOREN

WOOD-FIRED SCIENCE

— HOW IT WORKS —

1 DIGITAL CONTROLLER

Beheert de interne temperatuur door de brandstof- en zuurstoftoevoer naar de vuurhaard te regelen.

2 AUGER MOTOR

Draait de vijzel die de pellets in de vuurhaard voert.

3 COMBUSTION FAN

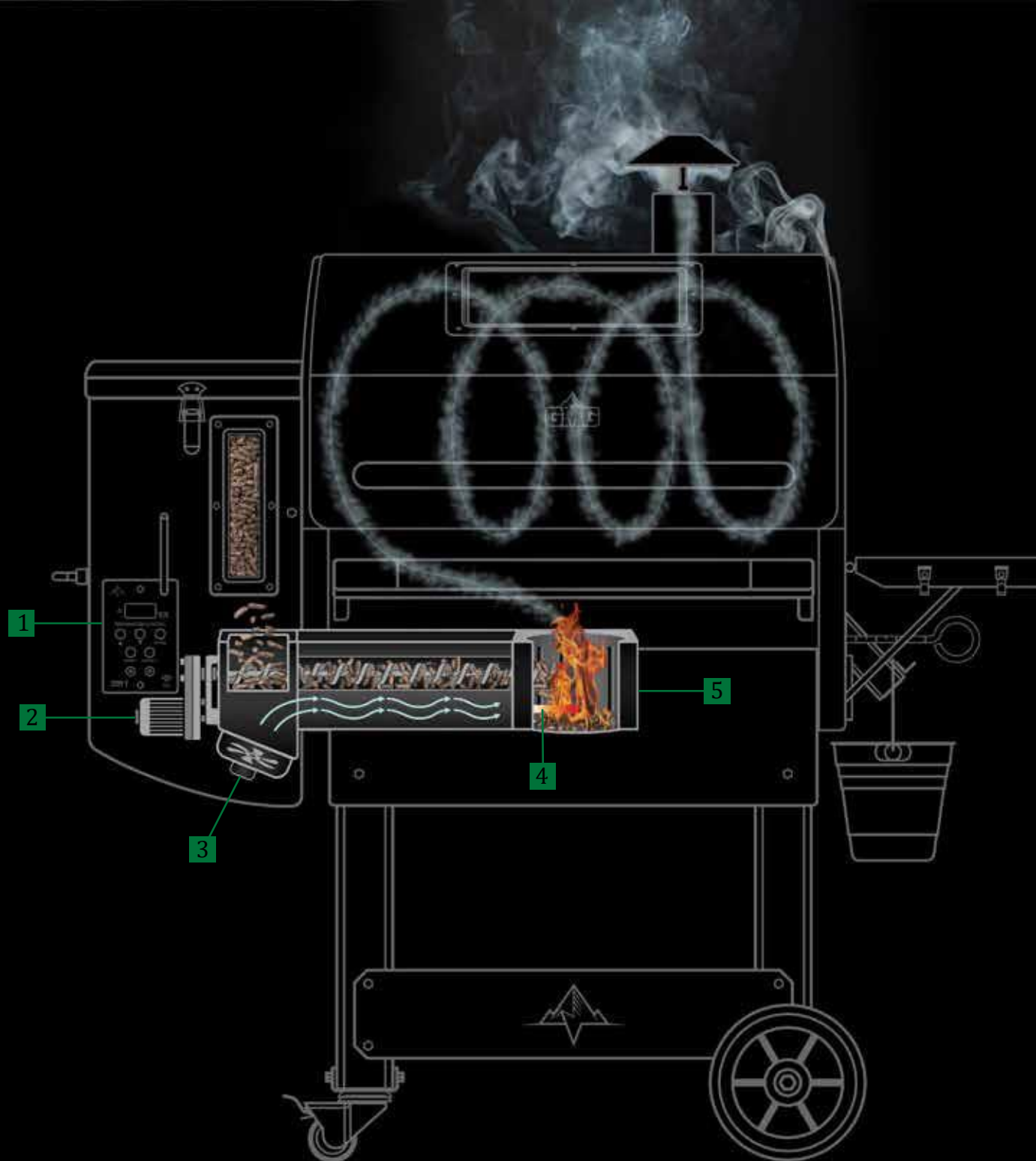
Dankzij de ventilator met micro-instelling en de vijzelmotor met variabele snelheid blijven je grill en je eten op de door jou ingestelde temperatuur.

4 HEAT ROD

Ontsteekt de pellets en de verbrandingsventilator houdt ze brandend.

5 FIREBOX

De Venturi-stijl vuurhaard creëert het ultieme houtvuur, waardoor pure hardhout rook en smaak door de hele grill circuleert.



NEW & IMPROVED PRIME APP IS HERE

GMG, sinds 2014 toonaangevend op het gebied van slim grillen, is verheugd om de nieuwe PRIME APP uit te brengen! Met een gebruiksvriendelijkere interface, meer diepgaande functies voor grillbediening en rookbeheer is grillen op hout nog nooit zo eenvoudig geweest. Blijf gesynchroniseerd met je rook van de oceaan naar de bergen en weer terug. Maak onderweg aanpassingen met behulp van WIFI Smart Control Technology. Word de BBQ-goeroe van je buurt met eenvoudige toegang tot honderden recepten en grillprofielen binnen handbereik!



RECEPTEN

TOEGANG TOT ONZE RECEPTENDATABASE VANUIT DE PALM VAN JE HAND.



PROFIELEN

GEbruik ONZE VOORAF INGESTELDE PROFIELEN OF MAAK JE EIGEN PROFIELEN OM JE ROOKPROCES OP DE AUTOMATISCHE PILOOT TE ZETTEN. MET DE UITGEBREIDE GRAFISCHE MOGELIJKHEDEN KUN JE JE BEREIDINGEN GRAFISCH WEERGEVEN, EXPORTEREN EN OPSLAAN.



PRECIESE TEMPERATUREN

MAAK TOT OP DE GRAAD NAUWKEURIG TEMPERATUURSELECTIES OM JE VAARDIGHEIDSNIVEAU TE VERHOGEN TOT SIZZLE SCIENTIST.



SERVER MODE

MOET JE RENNEN EN WIL JE JE ETEN NIET VERPESTEN? GEEN NOOD. GEbruik DE SMART GRILLING SERVER-MODUS OM OVERAL EN ALTIJD DE GRILLTEMPERATUREN TE BEKIJKEN EN AAN TE PASSEN.





PEAK PRIME® 2.0

Zo zien de PEAK BBQ prestaties in de tuin eruit! Met de gloednieuwe PEAK PRIME® 2.0 bereik je de hoogste kwaliteit houtgestookte smaak door gebruik te maken van 12V Direct Power met ongeëvenaarde warmteconsistentie en temperatuurregeling. De nieuwe afgeronde hybride kamer zorgt voor een optimale warmteverdeling en rookcirculatie en creëert een superieure 360° houtgestookte grootsheid. Het PRIME 2.0 ontwerp verandert de veelzijdigheid en aanpasbaarheid van het spel in de tuin. De nieuwe PRIME 2.0 App maakt het nog eenvoudiger om je grill overal vandaan te bedienen en te controleren. Breng je BBQ naar de PEAK van grootsheid in je tuin met de nieuwe industriestandaard van pellet grillen!

CAUTION

PEAK PRIME® 2.0



GRILL FEATURES

Slimme WiFi-bediening
Temperatuurbereik 65°C tot 290°C
5° Stapsgewijze regeling 12V
Directe voeding AC/DC
Dubbele connectiviteit
Dubbele vleessondes
Warmhoudmodus
AshVacschoonmaaksysteem
Inklapbare voorplank
Alarm voor laag pelletgehalte
Interne grillverlichting
USB-oplaadpoort Flesopener

Ramen voor zicht op rooster en pellets
Afgeronde/uitspringende hybride kamer
Externe hitteschildversteller
Extra grote wielen voor zwaar gebruik
Vergrendelbare zwenkwielpoten

ACCESSOIRES

SideBURN™ Infrarood Braadstation
Pizzaoven met houtvuurBBQ
RotisserieRACKT™

Intern Rek Technologie 1 RACKT™
Shelf = 694 cm² extra grilloppervlak.
PEAK – 8950 cm² maximaal
grilloppervlak (6 RACKTs)

SPECIFICATIES

4760 cm². GRILLOPPERVLAK | VULCAPACITEIT: 10kg HOOGTE: 129cmCH |
BREEDTE: 158,cm | DIEPTE: 85cm | GEWICHT: 96kg VOLTAGE: 12V |
WATTAGE: 2W - 165W

MUST HAVE ACCESSOIRES



RACKT™ System



SideBURN™



Pizza Oven



Rotisserie



Grill Cover



LEDGE PRIME® 2.0

Verhoog uw BBQ tuinplezier met de gloednieuwe LEDGE PRIME® 2.0. Bereik de hoogste kwaliteit houtgestookte smaak door gebruik te maken van 12V Direct Power met ongeëvenaarde warmteconsistentie en temperatuurregeling. Het nieuwe afgeronde/gepunte hybride kamerontwerp zorgt voor een optimale warmteverdeling en rookcirculatie en creëert een superieure 360° houtovenkwaliteit. Het PRIME 2.0 ontwerp verandert de veelzijdigheid en aanpasbaarheid van het plezier in de tuin. De nieuwe PRIME 2.0 App maakt het nog eenvoudiger om je grill overal vandaan te bedienen en te controleren. Breng je BBQ naar het hoogste niveau van grootsheid met de nieuwe industriestandaard van pellet grillen!

LEDGE PRIME[®] 2.0



GRILL FEATURES

Slimme WiFi-bediening
Temperatuurbereik 150°-550°F 5° Stapsgewijze regeling
12V Directe voeding
AC/DC Dubbele connectiviteit
Dubbele vleessondes
Warmhoudmodus
AshVac schoonmaaksysteem
Inklapbare voorplank
Alarm voor laag pelletgehalte
Interne grillverlichting
USB-oplaadpoort
Flesopener

Ramen voor zicht op rooster en pellets
Afgeronde/uitspringende hybride kamer
Externe hitteschildversteller
Extra grote wielen voor zwaar gebruik
Vergrendelbare zwenkwielpoten

ACCESSOIRES

SideBURN[™] Infrarood Braadstation
Pizzaoven met houtvuurBBQ
RotisserieRACKT[™] Interne Rack
Technologie 1 RACKT[™] Plank = 696cm². extra grilloppervlak

LEDGE – 6206cm² IN. maximale grilloppervlakte (4 RACKTs)

SPECIFICATIES

GRILLOPPERVLAK: 3420cm² CAPACITEIT VULTRECHTER: 10kg
HOOGTE: 129cm | BREEDTE: 132cm | DIEPTE: 85cm | GEWICHT: 81kg
VOLTAGE: 12V | WATTAGE: 2W - 165W

MUST HAVE ACCESSOIRES



RACKT[™] System



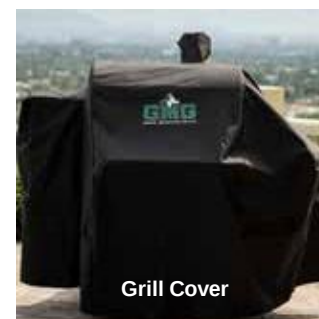
SideBURN[™]



Pizza Oven



Rotisserie



Grill Cover



TREK PRIME® 2.0

Je houtgestookte avontuur begint met de gloednieuwe TREK PRIME® 2.0. Deze kleine jongen heeft een serieuze houtgestookte smaak door gebruik te maken van 12V Direct Power met ongeëvenaarde warmteconsistentie en temperatuurregeling. Of je nu voor je BBQ in de tuin gaat of onderweg gaat kamperen of tailgaten, de TREK klaart de klus. De nieuwe afgeronde/gepeilde hybride kamer zorgt voor een optimale warmteverdeling en rookcirculatie en creëert een superieure 360° houtoven. De nieuwe PRIME2.0 App maakt het nog makkelijker om je grill overal vandaan te bedienen en te controleren. Steek je TREK aan voor een geweldige BBQ in de tuin met de nieuwe industriestandaard voor pelletgrillen!

TREK PRIME® 2.0



GRILL FEATURES

Slimme WiFi bediening
65°C-270°C Temp Range
5° Increment
Control 12V Direct Power
AC/DC Dual Connectivity
Vleessonde
Warmhoudmodus
Alarm voor lage pellets

SPECIFICATIES

1767cm² GRILLOPPERVLAK
CAPACITEIT VULTRECHTER: 5kg
HOOGTE: 60cm.BREEDTE:
91cm.DIEPTE: 45cm.GEWICHT: 32kg
VOLTAGE: 12V
WATTAGE: 2W - 145W



CART EIGENSCHAPPEN

EENVOUDIG IN EN UIT TE SCHUIVEN
INKLAPBARE VOORSTE EN
ZIJPLANKEN ONDERSTE
OPBERGPLANK VERSTEVIGD
CHASSISBREDE DUURZAME POTEN
VERGRENDELBARE ZWENKWIELEN

TREK ON CART SPECIFICATIES

HOOGTE: 109cm. | BREEDTE: 91cm | DIEPTE: 56cm | GEWICHT: 45kg

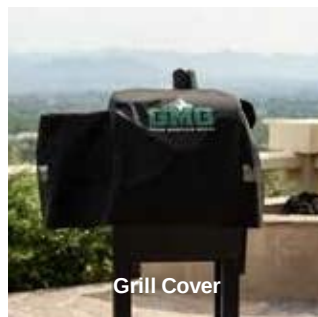
MUST HAVE ACCESSOIRES



TREK Cart



Pizza Oven



Grill Cover



Thermal Blanket

GRILL ZOALS EEN PRO

BEKIJK ONZE OVERVLOED AAN RUBS EN GRILLACCESSOIRES DIE ERVOOR ZORGEN DAT JE KLANTEN
TERUGKOMEN.



GMG ACCESSOIRES



SideBURN™

Vervang je zijplank door het ultieme snel infrarood braadstation met hoge warmte om af te grillen..



RACK™

Aanpasbaar, verplaatsbaar plug & play intern reksysteem met rookrekken, ribrekken, trays, kippenpoothouders en nog veel meer!



Wood-Fired Pizza Attachment

Verander je pellet grill in een houtgestookte pizzaoven voor fijnproevers.



Rotisserie Kit

Verander je grill in een spitrooster. Inclusief montagebeugels, compatibel met '21 Prime Plus en '21 LEDGE & PEAK modellen.



Grill Covers

Onze vormvaste afdekplaten zijn bestand tegen de zwaarste weersomstandigheden. Maten beschikbaar voor elk grillmodel.



Thermal Blankets

Houd je grill warm in de winter en bespaar tot 50% op je pellet verbruik. Maten beschikbaar voor elk grillmodel.



TREK Cart

Verhoog en mobiliseer je TREK-grill met deze gebruiksvriendelijke kar met inklapbare rekken en opbergruimte onderaan.



Wood Pizza Peel Perfectioneer de kunst van het hout gestookte gastronomische pizza's maken met onze GMG Pizza Peel.



BBQ Rubs

Rundvlees, Varkensvlees, Gevogelte, Zuid van de Grens, Vis, Wild, Geroosterde Knoflook Chipotle, Sizzle



Digital Probe Thermometer

Uitklapbare onmiddellijk afleesbare voedselthermometer met een bereik van -20°C tot 200°C.



Griddle

Verander je grill in een fornuis en bak spek, eieren, sandwiches, pannenkoeken en meer!



IR Temp Gun

Controleer de temperatuur van je pizzasteen voor een optimale houtoven.



Rib Rack

Grill 7 ribblappen tegelijk met het GMG verticale ribblappenrek! Past alleen op LEDGE en PEAK.



Smoke Shelf Upper Racks

Voeg meer kookruimte toe aan je grill met een rookplank.



Mitts

Deze knappe, extra zware wanten beschermen je handen.



Grill Pan

Geweldig om sauzen, bonen en bijgerechten warm te houden op de grill. Geweldig om sauzen, bonen en bijgerechten warm te houden op de grill.



Spritz Bottle

Perfect om vlees, gevogelte en zelfs vis lekker vochtig te houden tijdens het grillen.



BBQ Floor Mat

Bescherm je buitenvloer tegen de onvermijdelijke bbq-morstjes met de GMG BBQ Vloermat.



Apron

Bewaar de spatten voor later en zie eruit als een pro terwijl je bezig bent.



Thin Blue Smoker

Uitbreidbare rookbuis met gemakkelijke schuifverlenging, 11"-18" voor maximale rookmaak.



G-Mats

Met teflon gecoate glasvezelmatten, veilig voor gebruik tot 230°C. Non-stick (beide zijden zijn bruikbaar).



Drip-EZ Grease Tray Liners

Leg de stapel van 3 voeringen op je vet opvang bak om druppels op te vangen zodat je ze gemakkelijk kunt opruimen!



Drip-EZ Grease Bucket Liners

Plaats een voering in je vet emmer om druppels op te vangen zodat je ze gemakkelijk kunt opruimen!



PREMIUM HARDWOOD PELLETS



**100% ALL NATURAL
HARDWOOD**

KILN-DRIED SAWDUST. NO ADDITIVES.



**MADE IN THE
USA**

GMG HARDWOOD

GREEN MOUNTAIN GRILLS MERKPELLETS ZIJN GEMAAKT VAN 100%OVENGEDROOGD ZAAGSEL DAT NOOIT DE VLOER RAAKT. ONZE PELLETS WORDEN BIJ ELKAAR GEHOUDEN DOOR DE NATUURLIJKE LIGNINE IN HET HOUT EN HEBBEN EEN GROTERE DIAMETER WAARDOR ZE LANGER MEEGAAN DAN STANDAARD PELLETS.



GOLD BLEND
12,7kg

RODE EIKAMERIKAANSE
HICKORY BERG
ESDOORN



TEXAS BLEND
12,7kg

ZWARTE EIK
AMERIKAANSE HICKORY
TEXAS MESQUITE



GOURMET BLEND
4kg

ZWARTE EIK
AMERIKAANSE HICKORY
TEXAS MESQUITE



FRUITWOOD BLEND
12,7kg

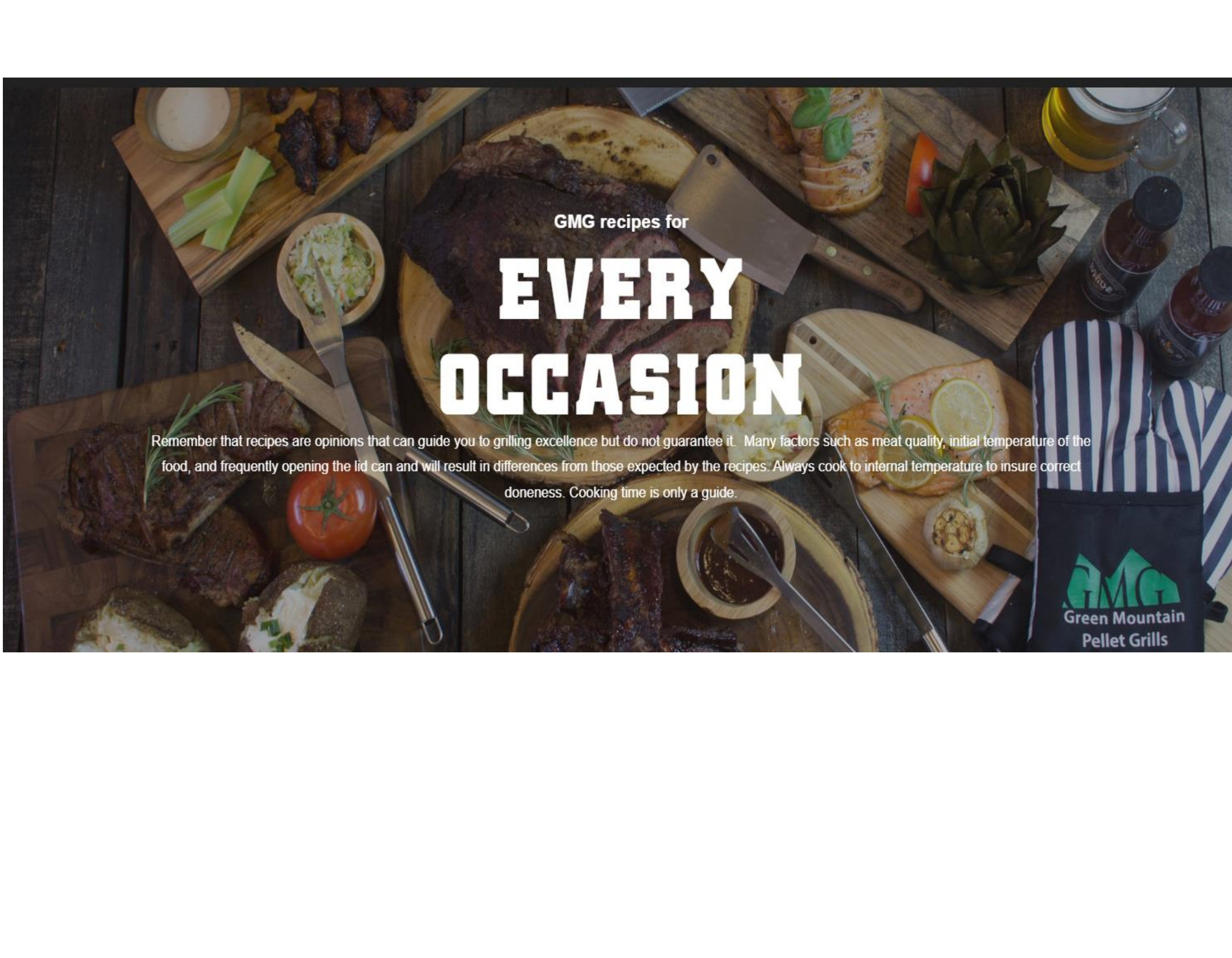
BOOMGAARD KERS
AMERIKAANSE BEUK
ZOETE PECANNOOT



APPLE BLEND
12,7kg

ROOD EIKENAMERIKAANS
HICKORY APPELHOUT





GMG recipes for

EVERY OCCASION

Remember that recipes are opinions that can guide you to grilling excellence but do not guarantee it. Many factors such as meat quality, initial temperature of the food, and frequently opening the lid can and will result in differences from those expected by the recipes. Always cook to internal temperature to insure correct doneness. Cooking time is only a guide.

GMG
Green Mountain
Pellet Grills

**WE BOUWEN HOUTGESTOOKTE
KRACHTPATSERS,
EN WE BLIJVEN ZE ONDERSTEUNEN.**





VOLG DE GMG NATION

BLIJF OP DE HOOGTE VAN WAT JE MEDE PITMASTERS
KOKEN EN DEEL JOUW ERVARINGEN MET #GMG
#GMGNATION #GMGPRIME



@GREENMOUNTAINGRILLS

KIJK UIT NAAR NIEUWE RECEPTEN, EVENEMENTEN EN
GIVEAWAYS

[GREENMOUNTAINGRILLS.COM](https://www.greenmountaingrills.com)

CUSTOMER DRIVEN PITMASTER PROVEN

ONTWORPEN MET DE THUIS PITMASTER IN GEDACHTEN, BLIJVEN WE ONZE GRILLS NOG SLIMMER EN STERKER MAKEN. MET DE HULP VAN ONZE FANS EN PITMASTERS BLIJVEN WE NIEUWE INNOVATIEVE GRILLFUNCTIES EN ACCESSOIRES INTRODUCEREN WAAR ZE OM GEVRAAGD HEBBEN.

EN NIET VERGETEN SLUIT JE AAN BIJ DE GMG NATION EN WORDT KAMPIOEN VAN DE BBQ IN DE TUIN!



© 2024 GMG PRODUCTS LLC

72315 HIGHWAY 101 LAKESIDE, OR 97449

800-603-3398 530-347-9167



DE PELLETWINKEL
VERWARMEN 🔥 GRILLEN 🔥 GENIETEN

Ontdek het volledige GMG assortiment
in onze winkel of webshop:

WWW.PELLETWINKEL.BE

Westlaan 212
8800 Roeselare
Tel 0032 51 626169
info@pelletwinkel.be