



LE MARQUIER

BARBECUE EXCLUSIVE MENDY INOX 54*32



BV Cert. 6019921



Papillon de serrage pour enserrer la pièce de viande

Foyer vertical avec tournebroche anglaise

Cuve épaisse constituée de barres plates (L3*P0,5 cm)

Foyer horizontal avec grille réglable sur 3 niveaux

Moteur électrique 2t/min



Tiroir à cendres

CARACTÉRISTIQUES

- Foyer horizontal avec une grille inox réglable sur 3 niveaux
- Foyer vertical avec un tournebroche, un moteur électrique force 10 kg (2t/min) et une broche anglaise
- Trou d'encastrement : 59.3*49.4 cm
- Cuve (barres plates L3*P0.5 cm) et tiroir à cendres en inox mat
- Fonctionne au charbon de bois
- Norme NF
- Label OFG

EN BREF

Cuve 54*32

6 à 10 couverts

GARANTIES

Cuve : 10 ans

Moteur : 2 ans

LES +

Usage intensif : barres de cuve très épaisses et robustes qui ne se déformeront pas (sous réserve du respect des conditions d'utilisation).

Cuisson verticale : cuisine plus saine, pas de contact direct des aliments avec les fumées et les flammes.

Broche anglaise : ne pique pas la viande et permet de conserver toute sa saveur et tendreté.

Durabilité et finition : Châssis en inox mat qui supporte la corrosion, les intempéries et l'air marin et se nettoie facilement.

NB : ne pas utiliser les 2 foyers simultanément.

EAN13



Réf : GBi402

Dims : L72 P51 H45 cm

Poids : 42 kg

Mini cde : 1