



## BARBECUE A PELLETS TIMBERLINE 1300



Réf. fourn.	TFB01WLEC
EAN13	634868928987
Désignation com.	Barbecue à pellets TIMBERLINE 1300
Dims produit	L147 P71 H130 cm
Dims emballé	L140 P79 H57 cm
Poids produit	121 kg
Conditionnement	1

### FONCTIONNALITES

Timberline D2 CONTROLLER  
Technologie sans fil WIFIRE®  
Système d'exploitation d2  
Allumage TURBOTEMP®  
Intelligence GRILLGUIDE®  
Système TRU CONVECTION®  
Système TRAERGER DOWNDRAFT EXHAUST®  
Mode super fumage  
Fonction conserver au chaud  
Indicateur du niveau de pellets  
Sonde de cuisson et son compartiment de rangement  
Double paroi intérieure en inox  
3 niveaux de grille en inox  
Grille de cuisson à double position (griller/saisir)  
Récupérateur de graisses dissimulé  
Tablette frontale en inox  
Tablette latérale en inox avec des crochets porte-ustensiles  
Planche à découper magnétique en bambou  
trappe de nettoyage  
4 roues (dont 2 roues avec blocage)

### CARACTERISTIQUES

Puissance 10,5 kW | Surface de cuisson : 1er grille 86x40,5 cm - 2ème grille 86x35,5 cm - 3ème grille 86x23 cm  
Capacité du réservoir : 11 kg

### LES +

**Multifonction** : 6 en 1 (griller, fumer, cuire, rôtir, braiser et barbecue au feu de bois)

**Saveur** : le vrai goût du feu de bois caractéristique de TRAERGER

**Performance D2** : le système d'exploitation le plus puissant jamais vu sur un barbecue

**Connecté** : de nombreuses fonctionnalités vous assisteront tout au long de votre utilisation

**Confort** : 2 tablettes, 3 grilles, 1 planche à découper, une cuve double paroi inox et un écran tactile

### Phrase d'accroche :

La perfection de la cuisson au feu de bois nous aura demandé 30 ans d'expérience. Obtenez des anneaux de fumées de qualité avec des fonctionnalités telles que le mode Fumage, ou le système TRU Convection®. Le Timberline offre un grillage de précision inégalé, en maintenant une température contrôlée de +/- 5°C. Utiliser votre barbecue grâce à l'outil WiFIRE® de votre Timberline, en modifiant la température, réglant la minuterie et en accédant à notre arsenal de recettes à partir de votre téléphone via l'application Traeger.