



BARBECUE A PELLETS TIMBERLINE 850



Réf. fourn.	TFB85WLEC
EAN13	0634868928994
Désignation com.	Barbecue à pellets Timberline 850
Dims produit	L117 P71 H129,5 cm
Dims emballé	L109 P79 H57 cm
Poids produit	91 kg
Conditionnement	1

FONCTIONNALITES

Timberline D2 CONTROLLER
Technologie sans fil WIFIRE®
Système d'exploitation D2
Allumage TURBOTEMP®
Intelligence GRILLGUIDE®
Système TRU CONVECTION®
Système TRAERER 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
Crochet pour cordon d'alimentation
4 roues (dont 2 roues avec blocage)

CARACTERISTIQUES

Puissance 10,5 kW | Surface de cuisson : 1er grille 56x40 cm -
2ème grille 56x35,5 cm - 3ème grille 56x23 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 TRAERER

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, cuve double paroi inox et 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 une cuisson de précision inégalée, en maintenant une température contrôlée de +/- 5 °C. Réglez votre barbecue depuis le canapé ou en ville avec le contrôleur 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.