

Le barbecue et tournebroche B2000 est un appareil de cuisson professionnel qui offre deux modes de cuisson possibles, horizontal et vertical. Il permet de cuire au feu de bois des grillades (saucisses, steak, côtelettes...) sur une grande grille de cuisson ou de grosses pièces de viande à la broche (mechoui, cochon de lait, agneau, etc).

DESCRIPTION

Grand barbecue professionnel tout inox

- Cuisson de grillades au feu de bois
- Surface de cuisson d'environ 1800 x 500 mm
- 2 grilles de cuisson inox amovibles avec poignées
- Foyer à braise en inox avec grille en fond de cuve
- Alimentation possible en bois ou charbon de bois
- Récupérateur de cendres amovible en inox



Tournebroche avec moteur électrique

- Cuisson à la broche au feu de bois pour grosses pièces de viande
- Foyer vertical alimenté en bois ou charbon de bois
- Tourne-broche électrique avec moteur mono 220V
- Broche avec 2 lardoires pour maintenir les pièces
- Broche réglable en hauteur et profondeur (20 à 40 cm)
- Tiroir à cendre et lèchefrite inox amovibles pour faciliter le nettoyage



Options



Broche à balancelles



Porte-broche écarteur inox

INFOS TECHNIQUES

TOUMABT020	Barbecue et tournebroche bois B2000
Dimensions	L2000 x P900 x H2200 mm
Alimentation	bois ou charbon de bois
Surface barbecue	1800 x 500 mm
Longueur de la broche	1800 mm
Rotation broche	3.2 tours / minute
Puissance / moteur tournebroche	34 W / 220V mono
Charge maximale de la broche	jusqu'à 60 kg
Poids	115 kg