



TOURNEBROCHE

Le tournebroche vous permet de cuire votre viande en toute simplicité. De plus, sa capacité de 40L offre une qualité de préparation optimale.



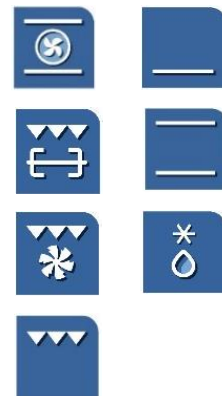
PROTECTION THERMIQUE

Porte double vitrage « EK1 ». Réduction de la chaleur des parois extérieures, évitant la perte d'énergie et les brûlures accidentelles.



NETTOYAGE FACILE

Les angles sont arrondis pour faciliter le nettoyage des parois.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

■ 7 fonctions :

- **Chaleur tournante** : Distribution uniforme de la chaleur sur 2 niveaux
- **Gril** : résistance supérieur uniquement
- **Cuisson délicate**
- **Rôtissoire**
- **Maintien au chaud**
- **Décongélation**
- **Gratiner**
- Eclairage intérieur
- Porte double vitrage « EK1 »
- Thermostat réglable de 80°C à 230°C
- Diamètre interne : 33cm
- Accessoires : Pince, grille, lèche-frites et tournebroche
- Minuteur 120mn avec arrêt automatique

DONNEES LOGISTIQUES

Puissance Max	:	W	2000
Puissance Gril	:	W	1000
Puissance Ventilation	:	W	2000
Capacité	:	L	40
Dimensions produit (lxpxh)	:	mm	515x440x360
Poids net / brut	:	Kg	10,2
Dimensions emballage (lxpxh)	:	mm	575x470x435
Colisage / Palettisation	:		1 / 16
Code EAN	:	8004399	182158
Code SAP	:		0118493507