



**Véritable four assurant une parfaite cuisson
au feu de bois pour tous types de viande,
à la broche ou en panier.**



**TOURNEBROCHE
UNO M**

www.tournebrochenco.com

TOURNEBROCHE UNO M

Une nouvelle conception du modèle **UNO M** avec un intérieur de four entièrement en inox alimentaire et un capotage extérieur thermolaqué pour fonctionner en toutes circonstances.

DESCRIPTION

- Cuisson au feu de bois
- Parois double peau assurant une isolation thermique
- Thermomètre pour contrôle de la cuisson
- Foyer réglable en profondeur
- Intérieur entièrement réalisé en inox alimentaire
- Évacuation centrale sous le tourne broche pour faciliter le nettoyage
- Cendrier amovible avec réglage du tirage
- Coffre à bois sur le timon



coffret électrique

FICHE TECHNIQUE

- Dimension hors tout:
L : 2 370 mm, **l** : 1550 mm, **h** : 1800 mm
- Poids : 320 kg permettant d'être tracté par tout véhicule léger avec le permis B.
- Remorque homologuée et entièrement équipée, roue jockey avec blocage, feux arrières et essieu avec suspensions.
- 1 broche en inox alimentaire Ø28 x L 1000 mm charge maxi 50 kg.
- Équipé d'un transformateur, le **UNO M** peut fonctionner aussi bien sur secteur 220 V que sur batterie 12 V avec les pinces fournies.



attelage



coffre à bois



cendrier amovible



option balancelle

ACCESSOIRES & OPTIONS

- 2 grilles de foyer en inox alimentaire
- 2 grilles basses en inox alimentaire
- 2 lardoires simples, grand format
+ 2 lardoires simples, petit format
+ 1 lardoire double, petit format
+ 1 blocage de dos en inox alimentaire
- Bac de fond en inox alimentaire pour récupération des jus de cuisson
- Balancelle pouvant accueillir 4 paniers de 1 mètre de longueur chacun



TOURNEBROCHE & CO

36, route des Lacs 74800 SAINT-PIERRE EN FAUCIGNY
Tél : +33 (0)4 50 03 79 98 • contact@tournebrochenco.com
www.tournebrochenco.com