

UNIQ® PRO 3 IK KITCHEN CRUSTER®

Enders®

UN NOM, UNE KYRIELLE DE FONCTIONNALITÉS. LE BARBECUE DE L'EXTRÊME.

Une série hors norme : UNIQ® PRO d'Enders. Quatre modèles qui incarnent le qualificatif « haut de gamme » comme aucun autre barbecue. Une caractéristique qu'ils doivent au CRUSTER®. Cette fonction, propre à la série UNIQ® PRO, offre une variabilité extrême. La série embarque également un double réchaud latéral. Une grille de cuisson solide en fonte robuste, qui permet une cuisson à basse et haute température, et qui, en association le four Delicater™, peut servir à poursuivre la cuisson de plusieurs morceaux de viande, tout en laissant libre la surface de cuisson colossale de près de 3 400 centimètres carrés. Et ceci n'est qu'une partie de ce que ce barbecue en fonte d'aluminium robuste a dans le ventre : outre 800 °C TURBO ZONE™, HEAT RANGE™, SWITCH GRID™ et SIMPLE CLEAN™, optimisé pour le lave-vaisselle, une grille coulissante spéciale est également fournie afin de placer facilement les aliments sous le CRUSTER®. Et pour que rien ne bouge ni se renverse, la série UNIQ® PRO dispose de pieds de nivellement dans l'élément bas pour compenser parfaitement les aspérités du sol. Dotée d'un design sans précédent, où chaque composant a été pensé jusqu'au moindre détail, la série UNIQ® PRO redéfinit le terme d'unicité et en fait toute une série.

- CRUSTER® du brûleur arrière jusqu'à la voûte : avec une hauteur et un angle d'inclinaison réglables en continu, le brûleur céramique assure une chaleur de voûte infrarouge de 800 °C dans le barbecue
- 800 °C TURBO ZONE™ avec maillage infrarouge : une température extrême pour saisir les aliments à une vitesse turbo
- HEAT RANGE™ : température constante pour la cuisson à basse et à haute température
- SWITCH GRID™ : grille en fonte émaillée pour une multitude de méthodes de cuisson
- SIMPLE CLEAN™ : nettoyage facile grâce aux pièces démontables sans outils de la chambre de combustion
- double réchaud latéral : pour préparer les accompagnements, peut également servir de surface de rangement lorsqu'il est rabattu
- grille coulissante : permet de déplacer facilement les aliments sous le Cruster® grâce à des glissières en acier inoxydable avec plateau de support et grille de cuisson
- 3 brûleurs en acier inoxydable pour une cuisson directe ou indirecte puissante
- côtés du capot et de la chambre de cuisson en fonte d'aluminium de haute qualité
- capot en acier émaillé à double paroi avec thermomètre intégré
- grille de mijotage en deux parties en acier inoxydable pour maintenir les aliments cuits au chaud
- la bouteille de gaz de 11 kg peut rester dans l'élément bas pendant l'utilisation
- les protège-brûleurs en acier inoxydable assurent une protection parfaite et une répartition optimisée de la chaleur
- système d'allumage piézoélectrique sans piles dans le bouton de commande pour allumer le barbecue en toute sécurité
- 2 grandes tablettes latérales en acier inoxydable
- 2 éléments bas supplémentaires avec étagères
- tiroir récupérateur de graisse amovible pour un nettoyage facile
- pieds de nivellement : se règlent aisément à l'intérieur de l'élément bas pour compenser les aspérités du sol

UNIQ PRO	3 IK KITCHEN CRUSTER
Référence de l'article	86083325
Produit en stock	●
Puissance totale en kW	24,9
Brûleur en acier inoxydable x kW	2 x 4,2 / 1 x 4,6
Double réchaud latéral kW	0,5 - 5,2
CRUSTER®	●
800 °C TURBO ZONE™	●
HEAT RANGE™	●
SIMPLE CLEAN™	●
SWITCH GRID™	●
Grille coulissante	●
Four Delicater	-
Capot à double paroi	acier émaillé / fonte d'aluminium
Thermomètre	●
Chambre de combustion	acier inoxydable / fonte d'aluminium
Système d'allumage	piézoélectrique
Surface de cuisson cm / cm²	70 x 48 / 3.360
Grille	fonte émaillée / en quatre parties
Grille de mijotage en cm / cm² / matériau	2 x (11 x 22) / 484 / acier inoxydable
Protège-brûleurs	acier inoxydable
tiroir récupérateur de graisse amovible avec bac à graisse	●
Tablettes latérales / rabattables	2 / 0
Bouteille de gaz rangeable (max.)	11 kg
Portes à double paroi	acier revêtu par poudre
Tuyau et pressostat	-
Hauteur de travail en cm	93
Dimensions monté en cm (L x P x H)	150,5 x 66,5 x 120,6

 L 150,5 x P 66,5 x H 120,6 cm
 L 70 x H 48 cm
 24,9 kW
 96 kg

