



CUISINE PROFESSIONNELLE

Robot Kebab automatique à 5 + 5 feux VELECTRQUE - PIMAK - PDR150-E

Automatisation Totale : Conçu pour découper la viande de kebab de manière précise et uniforme sans intervention manuelle.

Efficacité Maximale : Réduit le temps de travail et optimise la productivité en cuisine.

Précision de Coupe : Ajustement de l'épaisseur des tranches pour une découpe parfaite selon les besoins.

Système de Chauffage Électrique : Assure une cuisson homogène et un maintien optimal de la température.



Reference	PDR150-E
Nom du produit	Robot kebab
Fabricant	Pimak
Énergie	Electrique
Série	Machine a doner kebab
Dimensions	90x85x133 cm
Poids	185 kg
Certifications	Conforme aux normes CE

Note : Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.

Nos adresses :

- **Claye-Souilly :** 5 Rue Victor Baltard, 77410

☎ **Contactez-nous :** 01 48 48 53 98

🌐 **Plus d'infos :** www.pimak.online

✉ **E-mail :** france@pimak.com