



CUISINE PROFESSIONNELLE

### **Four à pomme de terre (KUMPIR) à GAZ- 2 tiroirs - PIMAK - KF-M079-2G**

Utilisation Gaz de ville ou Gaz bouteille - Corps de l'appareil en fonte - Tiroirs en inox - Capacité 2/3 ou 4 tiroirs - 10 à 15 pommes de terre de 500-600gr / tiroirs.

**Chambre de repos :** environ 10 patates en haut de l'appareil. Brûleur horizontal à flammes au bas du four - Four statistique - Puissance 4kW - Temps de cuisson environ 30-45 minutes variable selon la variété de la pomme de terre.



| Reference      | KF-M079-2G             |
|----------------|------------------------|
| Nom du produit | Four à pomme de terre  |
| Fabricant      | Pimak                  |
| Énergie        | Gaz                    |
| Série          | Fours                  |
| Dimensions     | 46,5x54x92 cm          |
| Poids          | 48 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](http://www.pimak.online)

✉ **E-mail :** [france@pimak.com](mailto:france@pimak.com)