



CUISINE PROFESSIONNELLE

## Fours à gâteaux et à pâtisserie 5 niveaux ELECTRIQUE - PIMAK - M016E

### Caractéristiques principales :

- Corps en acier inoxydable. Brûleur de type acier inoxydable dans les modèles gaz
- Option de combustion complète ou faible dans les modèles à gaz
- Travail au GPL ou au gaz naturel dans les modèles à gaz
- Robinet à gaz avec soupape de sécurité dans les modèles à gaz
- Alimentation triphasée dans les modèles électriques
- Chauffage contrôlé par thermostat dans les modèles électriques
- Chauffage à résistance tubulaire dans les modèles électriques. Hygiénique, sûr et durable.



| Reference      | M016E                  |
|----------------|------------------------|
| Nom du produit | Four                   |
| Fabricant      | Pimak                  |
| Énergie        | Electrique             |
| Série          | Fours                  |
| Dimensions     | 90x100x160cm           |
| Poids          | 130 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)