



CUISINE PROFESSIONNELLE

Machine à Adana kebab - 60 à 100 gr - ELECTRIQUE -PIMAK - BKS.100

Caractéristiques principales :

Fonction chauffante : Aide à maintenir la forme et la texture

Palette double : Mélange homogène pour une forme régulière

Poignée manuelle : Utilisation simple et rapide

Nettoyage facile : Surface lisse et résistante

Spécifications techniques :

Capacité : 60 à 100 g par kebab, **Tension** : 110V / 220V

Idéal pour, amateurs de kebabs ; format et goût toujours réussis et restaurants & traiteurs ; outil fiable pour une production régulière.



Reference	BKS.100
Nom du produit	<i>Machine à adana</i>
Fabricant	Pimak
Énergie	Electrique
Série	Machine a doner kebab
Dimensions	21x37x73cm
Poids	20 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