



CUISINE PROFESSIONNELLE

Machine à kebab double broche 4+4 à GAZ - PIMAK - DO1/M77-4+4

Double broche pour une production intensive

Chauffage 4+4 feux à gaz réglables pour un contrôle précis raccord gaz 15/21 Rotation motorisée assurant une cuisson homogène

Structure en acier inoxydable, robuste et facile à nettoyer

Bac de récupération des graisses amovible pour un entretien simplifié

Compatible Gaz de Ville et Gaz Bouteille (à la



Reference	DO1/M77-4+4
Nom du produit	<i>Machine à kebab</i>
Fabricant	Pimak
Énergie	Gaz 21/25
Capacité	4+4 Radiants
Dimensions	85 x 90 x 110 cm
Poids	78 kg
Puissance moteur	230 V
Puissance kw/kcal	26/22360
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