



— CUISINE PROFESSIONNELLE —

Machine à kebab double broche 5+5 à GAZ - PIMAK - DO2/M77-5+5

Double broche pour une production intensive.

Chauffage 5+5 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 demande).



Reference DO2/M77-5+5	
Nom du produit	<i>Machine à kebab</i>
Fabricant	Pimak
Énergie	Gaz
Série	Machine a doner kebab
Dimensions	85x90x125cm
Poids	82 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