



CUISINE PROFESSIONNELLE

Vitrine de maintien chaud poulet frit 2 étages 4x GN1/1 + 4x GN 2/3 - PIMAK - M00-T/5

Caractéristiques principales :

Après avoir frit vos poulets type KFC dans nos friteuses à pression, mettez-les dans ces vitrines 1 ou 2 étages pour qu'ils gardent leur aspect croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

3 différentes capacités :

Dimensions : 86x61x50cm

Alimentation : 230V

Puissance : 1,6 kW

Dimensions : 865x61x77 cm

Alimentation : 230V

Puissance : 3,2 kW

Dimensions : 120x61x82 cm

Alimentation : 230V

Puissance : 3,4 kW



Reference	M00-T/5
Nom du produit	Vitrine de maintien chaud
Fabricant	Pimak
Énergie	Electrique
Série	Machines de comptoir à poser
Dimensions	155x75x85cm
Poids	115kg
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