



— CUISINE PROFESSIONNELLE —

Broyeur à viande 8 Kg/14L sur pied - PIMAK – BZK

PIMAK BZK est un broyeur à viande professionnel sur pied, conçu pour les cuisines commerciales, les traiteurs et les établissements de transformation alimentaire. Avec sa cuve de 14 litres et une capacité de 8 kg de produit, il offre une solution performante, ergonomique et hygiénique pour les préparations intensives.

Fabriqué entièrement en acier inoxydable, il assure robustesse et durabilité. La cuve et les lames sont facilement amovibles, facilitant un nettoyage rapide. Ce broyeur permet également la préparation de houmous, purées ou sauces épaisses, et dispose d'une option d'affichage numérique pour un meilleur contrôle.

- ◆ Puissance : 2,2–3 / 3–4 kW
- ◆ Tension : 220–380 V



Reference	BZK
Nom du produit	Broyeur à viande
Fabricant	Bogazici
Énergie	Electrique
Série	Equipement de préparation
Dimensions	65x44x87cm
Poids	42 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