



CUISINE PROFESSIONNELLE

## **Machine à Doner kebab pierre de lave - motorisé 3 foyers - GAZ - PIMAK - M77-(3L)**

**Système de cuisson à la pierre de lave** : offre une chaleur douce et uniforme pour des viandes juteuses et savoureuses raccord gaz 15/21.

**Motorisée** : assure une rotation homogène des aliments pour une cuisson parfaite.

**3 radiants** : permettent un contrôle précis de la température, garantissant une cuisson maîtrisée.

**Construction en acier inoxydable** : durable et facile à nettoyer, idéale pour un usage intensif.

**Design ergonomique** : facilite l'accès aux aliments et optimise l'expérience utilisateur.

Reference	M77-(3L)
Nom du produit	Machine à doner
Fabricant	Pimak
Énergie	Gaz
Série	Machine a doner kebab
Dimensions	58x80x96,5cm
Poids	97,5kg
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](http://www.pimak.online)

✉ E-mail : [france@pimak.com](mailto:france@pimak.com)