



— CUISINE PROFESSIONNELLE —

Machine à Doner kebab pierre de lave - motorisé 4 foyers - GAZ - PIMAK - M77-(4L)

Système de cuisson à la pierre de lave : offre une chaleur douce et uniforme pour des viandes juteuses et savoureuses.

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

4 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-(4L)
Nom du produit	Machine à doner	
Fabricant	Pimak	
Énergie	Gaz	
Série	Machine a doner kebab	
Dimensions	58x80x117,5cm	
Poids	118kg	
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