



CUISINE PROFESSIONNELLE

Rôtissoire 2 étages de cuisson tambour 5+5 broches / 20+20 poulets à GAZ - PIMAK - PI3/M009

Caractéristiques principales : Fonctionnement au GPL ou au gaz naturel.

- Robinet de gaz avec soupape de sécurité. Brûleur radiant ou tubulaire.
- Capacité de combustion réglable. Corps et broche en acier inoxydable.
- Verre hygiénique, sûr et résistant à la chaleur. Mécanisme motorisé de rotation des broches.
- Unité de repos chaud dans les modèles à tambour. Vitrine double face.



Reference PI3/M009	
Nom du produit	<i>Rôtissoire à tambour</i>
Fabricant	Pimak
Énergie	Gaz
Série	Rôtissoires
Dimensions	92x60x190cm
Poids	160kg
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