



CUISINE PROFESSIONNELLE

## Rôtissoire à radiants 3 broches poignée / 18 poulets à GAZ - PIMAK - M003R –

**Capacité élevée** : peut rôtir jusqu'à 18 poulets simultanément, idéale pour les établissements à fort trafic.

**Système de chauffage radiant** : assure une cuisson uniforme et dorée pour des viandes savoureuses.

**Fonctionnement au gaz** : offre un contrôle précis de la température pour des résultats optimaux.

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

**Design ergonomique** : facilite l'accès aux poulets et optimise l'efficacité du service raccord gaz 15/21 Mécanisme de rotation motorisé de la broche.



Reference	M003R
Nom du produit	Rôtissoire à radiant
Fabricant	Pimak
Énergie	Gaz
Série	Rôtissoires
Dimensions	125x55x118,5cm
Poids	113kg
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)