



— CUISINE PROFESSIONNELLE —

Rôtissoire à radiants 4 broches poignée / 24 poulets à GAZ - PIMAK - M004R

Capacité exceptionnelle : peut rôtir jusqu'à 24 poulets en même temps, idéale pour les restaurants à fort volume.

Système de chauffage radiant : garantit une cuisson homogène et dorée, préservant la tendreté et les saveurs.

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

Construction robuste en acier inoxydable : conçue pour durer et facile à entretenir, adaptée aux environnements professionnels.

Design pratique : facilite l'accès aux poulets pour un service rapide et efficace raccord gaz 15/21.

👉 Parfaite pour les établissements qui souhaitent offrir des plats de volaille savoureux tout en maximisant leur capacité de production !

| Reference | M004R |
|----------------|------------------------|
| Nom du produit | Rôtissoire à radiant |
| Fabricant | Pimak |
| Énergie | Gaz |
| Série | Rôtissoires |
| Dimensions | 125x55x138,5cm |
| Poids | 150kg |
| 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