



— CUISINE PROFESSIONNELLE —

Rôtissoire à radiants 5 broches poignée / 30 poulets à GAZ - PIMAK - M005R

Capacité maximale : peut rôtir jusqu'à 30 poulets simultanément, idéale pour les restaurants à forte affluence.

Système de chauffage radiant : assure une cuisson uniforme et parfaite, garantissant des viandes juteuses et savoureuses.

Fonctionnement au gaz : offre un contrôle précis de la température pour des résultats de cuisson optimaux raccord gaz 15/21.

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

Design ergonomique : facilite l'accès aux poulets et optimise l'efficacité du service.

👉 Parfaite pour les professionnels de la restauration qui cherchent à maximiser leur production tout en offrant des plats de volaille de haute qualité !

Reference	M005R
Nom du produit	Rôtissoire à radiant
Fabricant	Pimak
Énergie	Gaz
Série	Rôtissoires
Dimensions	125x55x175cm
Poids	165kg
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