



— CUISINE PROFESSIONNELLE —

Rôtissoire à radiant 6 broches poignée / 36 poulets à GAZ - PIMAK - M006R

Capacité impressionnante : peut rôtir jusqu'à 26 poulets en une seule fois, idéale pour les établissements à fort volume.

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

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

Construction durable en acier inoxydable : conçue pour résister à un usage intensif tout en étant facile à entretenir.

Design fonctionnel : facilite l'accès aux poulets pour un service rapide et efficace.

Reference	M006R
Nom du produit	Rôtissoire à radiant
Fabricant	Pimak
Énergie	Gaz
Série	Rôtissoires
Dimensions	125x55x195cm
Poids	200kg
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