



CUISINE PROFESSIONNELLE

Machine à Doner kebab pierre de lave 4 foyers manuel- GAZ - PIMAK - M077-L4

Cuisson à la pierre de lave : procure une chaleur douce et uniforme pour une cuisson savoureuse. Broche à rotation manuelle non motorisée.

Puissance : 12/10318 kW. **Tension :** 21/25-30/50. **Ailes de protection latérales.** **Performance optimale grâce aux 4 foyers** (8 brûleurs au total). **Son foyer mobile avant-arrière garantit une cuisson uniforme.** Peut se régler en gaz de ville ou gaz bouteille.

Construction en acier inoxydable : assure durabilité et facilité d'entretien.

Reference M077-L4	
Nom du produit	<i>Machine à doner</i>
Fabricant	Pimak
Énergie	Gaz
Série	Machine a doner kebab
Dimensions	50,5x76,5x106cm
Poids	99,5 kg
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