



CUISINE PROFESSIONNELLE

Rôtissoire à tambour à GAZ et charbon 12 broches - PIMAK - KT-M096

Capacité élevée : équipée de 12 broches, idéale pour rôtir de grandes quantités de viande simultanément.

Système de cuisson combiné : fonctionne à la fois au gaz et au charbon, permettant d'obtenir une saveur authentique et une cuisson uniforme.

Design à tambour : assure une rotation des broches pour une cuisson homogène et dorée de chaque pièce de viande.

Construction robuste en acier inoxydable : conçue pour un usage intensif, garantissant durabilité et facilité d'entretien.

Polyvalente : convient pour une variété de viandes, idéale pour les restaurants et traiteurs cherchant à diversifier leur offre.

Reference	KT-M096
Nom du produit	Rôtissoire horizontale
Fabricant	Pimak
Énergie	Gaz
Série	Rôtissoires
Dimensions	134x171x190cm
Poids	500kg
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