



CUISINE PROFESSIONNELLE

Machine à kebab CAG à GAZ et CHARBON - horizontal 3 radiants - PIMAK - PMK-CKM

Système hybride : fonctionne à la fois au gaz et au charbon pour une flexibilité maximale et une saveur authentique.

3 radiants : assurent une chaleur uniforme et contrôlée pour une cuisson parfaite des viandes.

Design horizontal : permet de maximiser l'espace de cuisson tout en facilitant l'accès aux aliments.

Construction robuste en acier inoxydable : durable et facile à entretenir, adaptée à un usage intensif.

Idéale pour les professionnels : conçue pour offrir des performances optimales tout en répondant aux besoins variés des restaurants.



Reference		PMK-CKM
Nom du produit		Machine à doner
Fabricant		Pimak
Énergie		Gaz
Série		Machine a doner kebab
Dimensions		120x80x166cm
Poids		350kg
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