



CUISINE PROFESSIONNELLE

Rôtissoire 2 étages de cuisson à tambour 5+5 broches / 25+25 poulets à GAZ - PIMAK - PI4/M009B

Caractéristiques principales : Fonctionnement au GPL ou au gaz naturel.

- Robinet de gaz avec soupape de sécurité. Brûleur radiant ou tubulaire.
- Capacité de combustion réglable. Corps et broche en acier inoxydable.
- Verre hygiénique, sûr et résistant à la chaleur. Mécanisme motorisé de rotation des broches.
- Unité de repos chaud dans les modèles à tambour. Vitrine double face.



Reference		PI4/M009B
Nom du produit		Rôtissoire à tambour
Fabricant		Pimak
Énergie		Gaz
Série		Rôtissoires
Dimensions		107x60x190cm
Poids		170kg
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