



CUISINE PROFESSIONNELLE

Four à pomme de terre (KUMPIR) ELECTRIQUE - 3 tiroirs - PIMAK - M079-3E

Corps de l'appareil en fonte - Tiroirs en inox - Capacité
2/3 ou 4 tiroirs - 10 à 15 pommes de terre de 500-600gr /
tiroirs - résistance par tiroir - Four statistique.

Chambre de repos : environ 10 patates en haut de
l'appareil - - Temps de cuisson environ 30-45 minutes
variable selon la variété de la pomme de terre.

Alimentation électrique en monophasé ou triphasé (à la
demande).



Reference	M079-3E
Nom du produit	Four à pomme de terre
Fabricant	Pimak
Énergie	Electrique
Série	Fours
Dimensions	48x55x105 cm
Puissance	4kW
Tension	230/400 à la demande
Poids	60 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.fr

 E-mail : france@pimak.com