



CUISINE PROFESSIONNELLE

Four à pomme de terre (KUMPIR) ELECTRIQUE - 4 tiroirs - PIMAK - M079-4^E

- 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.



| Reference | M079-4 ^E |
|----------------|--------------------------------|
| Nom du produit | Four à pomme de terre (KUMPIR) |
| Fabricant | Pimak |
| Énergie | Electrique |
| Puissance KW | 4 kw |
| Voltage | 230V – 400 a la demande |
| Dimensions | 48x55x125 cm |
| Poids | 70 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