

Machine Shawarma Gaz 3 Radiants Inox - Rôtissoire Kebab Professionnelle



Caractéristiques Techniques

Alimentation	Gaz (GPL / Gaz Naturel)
Dimensions	54 x 65 x 95 cm
Nombre de radiants	3 radiants

Description

La **machine shawarma gaz 3 radiants professionnelle** est un équipement incontournable pour les restaurants, snacks, sandwicheries et établissements spécialisés dans le kebab et le chawarma. Conçue en acier inoxydable, elle offre une excellente résistance à la chaleur, à la corrosion et à l'utilisation intensive quotidienne.

Équipée de **3 brûleurs radiants gaz haute performance**, cette machine assure une diffusion homogène de la chaleur sur toute la hauteur de la viande. Cette technologie garantit une cuisson régulière, une meilleure caramélisation de la surface et une conservation optimale du goût et du moelleux des préparations.

Grâce à sa conception professionnelle, cette **machine shawarma gaz Tunisie** permet de produire rapidement de grandes quantités de viande tout en maintenant une qualité de cuisson constante. Son format compact facilite son intégration dans les cuisines professionnelles, snacks et points de vente à emporter.

Fabriquée en inox robuste, elle est facile à nettoyer et répond parfaitement aux exigences d'hygiène du secteur CHR. Elle constitue une solution idéale pour les professionnels recherchant une **rôtissoire kebab gaz fiable, performante et durable**.

Cette **machine chawarma 3 radiants gaz** est parfaitement adaptée aux restaurants orientaux, kebabs, snacks et établissements de restauration rapide souhaitant optimiser leur productivité tout en garantissant une cuisson professionnelle.