



CUISINE PROFESSIONNELLE

Tambour réfrigéré à mariner la viande 400L - PIMAK - BTM.400S

Sa construction robuste garantit une utilisation intensive et durable. Le système de rotation performant permet une distribution uniforme de la marinade pour une absorption optimale des saveurs. Son design hygiénique facilite le nettoyage, conforme aux normes strictes d'hygiène alimentaire, et offre une polyvalence adaptée à différents types de viandes et marinades.

Caractéristiques clés :

- Système de réfrigération intégré pour un contrôle optimal de la température.
- Construction robuste et durable.
- Rotation efficace pour une marinade homogène.
- Facilité de nettoyage et respect des normes d'hygiène.



Reference	BTM.400S
Nom du produit	Tambour à mariner la viande
Fabricant	Bogazici
Énergie	Electrique
Série	Equipement de préparation
Dimensions	87x140x145cm
Poids	400 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.online

✉ E-mail : france@pimak.com