



CUISINE PROFESSIONNELLE

Armoire de maturation de viande 1 porte 563L - PIMAK - 22DBS1C-DRY

L'armoire de maturation de viande PIMAK, modèle 22DBS1C-DRY, est conçue pour les professionnels de la boucherie et de la restauration. Idéale pour le stockage et la maturation de grandes quantités de viande.

Corps interne et externe en acier inoxydable Aisi 430, avec une option en Aisi 304 pour une durabilité accrue. Contrôle précis de la température et de l'humidité pour des conditions optimales de maturation. Construction en acier inoxydable, durable et facile à nettoyer. Porte vitrée pour une excellente visibilité et une isolation thermique efficace.

Éclairage intérieur LED pour un accès facile et une faible consommation d'énergie. Étagères réglables pour une organisation personnalisée. L'armoire de maturation de viande est conçue pour offrir des performances optimales et une durabilité exceptionnelle.



Reference	22DBS1C-DRY
Nom du produit	Armoire de maturation de viande
Fabricant	Dampak
Énergie	Electrique
Série	Equipement de froid
Dimensions	69x82x210cm
Poids	110 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