



— CUISINE PROFESSIONNELLE —

## Armoire de maturation de viande 2 porte 1264L - PIMAK - 22DBS2C-DRY

L'armoire de maturation de viande PIMAK, modèle 22DBS2C-DRY, est idéale pour les grandes boucheries et restaurants. Parfaite pour le stockage et la maturation de grandes quantités de viande.

### Caractéristiques principales :

Contrôle précis de la température et de l'humidité pour une maturation optimale. Construction en acier inoxydable de haute qualité, durable et facile à entretenir.

Double porte vitrée pour un accès facile et une visibilité claire. Éclairage intérieur LED pour une excellente visibilité et une faible consommation d'énergie. Étagères réglables pour une flexibilité et une personnalisation optimale.



Reference	22DBS2C-DRY
Nom du produit	Armoire de maturation de viande
Fabricant	Dampak
Énergie	Electrique
Série	Equipement de froid
Dimensions	139x82x210cm
Poids	237 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](http://www.pimak.online)

✉ E-mail : [france@pimak.com](mailto:france@pimak.com)