



CUISINE PROFESSIONNELLE

Kit réfrigéré / Saladette 120cm à poser 5x Gn1/4 - PIMAK - 22SBS05-12

L'étuve réfrigérée PIMAK 22B002SO-GN est idéale pour les cuisines professionnelles, offrant durabilité et efficacité.

Caractéristiques principales :

Construction en Acier Inoxydable : Corps extérieur en AISI 430, avec une option pour un corps intérieur en AISI 304. **Isolation Écologique** : Isolation en polyuréthane sans CFC, d'une épaisseur de 40 mm et d'une densité de 37/45 kg/m³. **Protection Supérieure en Option** : Disponible en verre, plexiglas ou couvercle en acier inoxydable.

Contrôle Numérique : Panneau de contrôle numérique pour une gestion précise de la température.

Plage de Fonctionnement : Températures de +2°C à +10°C. **Baignoire GN 1/4** : Conçue pour s'adapter aux normes standard des cuisines professionnelles.

Conditions de Fonctionnement : Conforme à la norme EN23953, adaptée pour fonctionner à 32°C avec 65% d'humidité relative et 41°C avec 70% d'humidité relative. **Gaz Réfrigérant** : Utilise du R134a, un gaz réfrigérant efficace. **Groupe Frigorifique** : Groupe frigorifique haute performance à refroidissement statique.



Reference	22SBS05-12
Nom du produit	Kit réfrigéré / Saladette
Fabricant	Dampak
Énergie	Electrique
Série	Equipement de froid
Dimensions	120×35×40cm
Poids	27 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