



CUISINE PROFESSIONNELLE

Kit réfrigéré / Saladette 150cm à poser 7x GN1/4 - PIMAK - 22BS07-15

Le kit réfrigéré / saladette PIMAK 22SBS07-15 est idéal pour les cuisines professionnelles, offrant une performance et une durabilité exceptionnelles.

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. **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. **Protection Supérieure en Option** : Disponible en verre, plexiglas ou couvercle en acier inoxydable.

Spécifications Techniques : Puissance : 75 W Tension : 220-240 V / 50-60 Hz



Reference	22SBS07-15
Nom du produit	Kit réfrigéré / Saladette
Fabricant	Dampak
Énergie	Electrique
Série	Equipement de froid
Dimensions	150×35×40cm
Poids	30 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