



CUISINE PROFESSIONNELLE

Kit réfrigéré / Saladette 180cm à poser 9x GN1/4 - PIMAK - 22SBS09-18

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

Caractéristiques principales :

- Corps extérieur en acier inoxydable Aisi 430, Corps intérieur Aisi 304 en option. Isolation en polyuréthane écologique (sans CFC) de 40 mm d'épaisseur et d'une densité de 37/45 kg/m³. (sans CFC).
- Panneau de contrôle à commande numérique. Plage de fonctionnement +2°C / +10°C. Baignoire GN 1/4 - Selon En23953, 32°C, Rh%65 et 41°C, Rh%70 Adapté aux conditions de fonctionnement.
- R134a, gaz réfrigérant. Groupe frigorifique haute performance à refroidissement statique. Protection supérieure en option. Verre, plexiglas plexiglas ou couvercle en acier inoxydable.



Reference	22SBS09-18
Nom du produit	Kit réfrigéré / Saladette
Fabricant	Dampak
Énergie	Electrique
Série	Equipement de froid
Dimensions	180×35×40cm
Poids	35 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