



CUISINE PROFESSIONNELLE

Table de préparation/ 3 Portes - saladette 12 x GN1/4 intégré avec plan de travail en granit - PIMAK - 22TBF3S-PY70-GR

Conçue pour les cuisines professionnelles, cette table de préparation combine un espace de travail pratique avec une conservation optimale des ingrédients.

Caractéristiques clés :

Corps en acier inoxydable AISI 430 (option AISI 304 pour une qualité supérieure). Plan de travail en granit naturel, durable et facile à nettoyer. Isolation en polyuréthane sans CFC, épaisseur 50 mm, densité 37/45 kg/m³. Commande numérique pour une gestion précise de la température.

Dégivrage automatique. Pieds inox réglables en hauteur. Étagères intérieures avec revêtement en polyéthylène. Joint de porte magnétique, amovible et lavable. Portes à fermeture automatique par charnière à ressort.

Capacité saladette : 12 bacs GN 1/4 intégrés. **Volume utile :** 2772 L. **Puissance :** 450W. **Tension :** 220–240V / 50–60 Hz. **Conditions d'utilisation :** jusqu'à +41°C.



Reference 22TBF3S-PY70-GR	
Nom du produit	Table de préparation
Fabricant	Dampak
Énergie	Electrique
Série	Equipement de froid
Dimensions	200×70×133 cm
Poids	174 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