



— CUISINE PROFESSIONNELLE —

## Table de préparation/ 2 Portes - saladette 9 x GN1/4 intégré avec plan de travail en granit - PIMAK - 22TBF2S-PY70-GR

Idéale pour les professionnels de la restauration, cette table de préparation combine efficacité de réfrigération, robustesse et hygiène maximale.

### Caractéristiques clés :

Corps en acier inoxydable AISI 430 (option AISI 304 pour plus de résistance). Plan de travail en granit naturel ultra résistant. Isolation sans CFC, épaisseur 50 mm, densité 37/45 kg/m<sup>3</sup>. Commande numérique pour un contrôle précis de la température.

Dégivrage automatique pour une maintenance simplifiée. Pieds inox réglables en hauteur. Étagères intérieures revêtues de polyéthylène. Joints magnétiques amovibles et lavables. Portes à fermeture automatique via charnière à ressort.

**Capacité saladette** : 9 bacs GN 1/4 intégrés., **Volume utile** : 2352 L, **Puissance** : 450W, **Tension** : 220–240V, **Conditions ambiantes** : jusqu'à +41°C



Reference	22BF2S-PY70-GR
Nom du produit	Table de préparation
Fabricant	Dampak
Énergie	Electrique
Série	Equipement de froid
Dimensions	150×70×133 cm
Poids	156 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)