

Matériau(x) :

Dimensions :

H. 146 mm L. 585 mm lg. 200 mm

Description :



CONDIBOX Cristal
Plaque eutectique

Des ingrédients toujours frais à portée de main : CONDIBOX Convient parfaitement pour le poste de dressage des assiettes avant le passage en salle. Il maintient les herbes fraîches pendant toute la durée du service et pour le stockage et le maintien au frais des ingrédients destinés à la préparation des sandwiches, des salades composées, des glaces, en restauration rapide. Permet de maintenir les ingrédients destinés aux préparations faites à la demande, en parfait état de fraîcheur, pendant plusieurs heures. Il s'utilise avec des plaques eutectiques congelées, disposées au fond du caisson. Livré équipé de 5 bacs gastronomes GN 1/9 1 L. Profondeur 100 mm et de 2 plaques eutectiques. Peut recevoir également en fonction des besoins 2 bacs GN 1/9 et 1 bac GN 1/3 ou 2 bacs GN 1/6 et 2 bacs GN 1/9. / + - Fonctionne sans électricité . - Encombrement très réduit. - Modularité (bacs gastronomes). - Existe en deux formats .

Avec Bac cristal

LOGISTIQUES

Poids net (kg) :	6,41	Pièces par paquet :	1	
Poids Brut(kg):	6,41	Paquets par carton :	1	
Dimensions (cm)	Hauteur	Largeur	Longueur	Volume (dm3)
	15,5	21,5	60	
Gencod :	3334495115084	Pays d'origine:	FRANCE	
Code douane :	73239300			