

## CONDIBOX



- Maintient au frais des ingrédients destinés à la préparation des sandwiches, des salades composées, des glaces, en restauration rapide pendant plusieurs heures
- Utilisation avec des plaques eutectiques congelées, disposées au fond du caisson.
- Fonctionne sans électricité.
- Encombrement très réduit.
- Modularité des bacs gastronomes.
- Livré équipé de 5 bacs gastronomes (inox ou crial +) 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.

Respecte les normes et règlement

- ✓ Règlement 1935/2004/CE
- ✓ Règlement 10/2011/UE
- ✓ Règlement 2023/2006/CE
- ✓ Arrêté du 13 janvier 1976