

Alubakke 1/2 GN 2400 ml, 324x263x41 mm, R96G (10 pk x 10 stk/krt)

Bakken kan håndtere temperaturer fra -40 grader celcius til +350 grader celcius.

Denne **1/2 GN alubakke** er perfekt til professionel madopbevaring og -transport. Med en kapacitet på **2400 ml** og dimensioner på **324x263x41 mm**, tilbyder bakken et praktisk og robust valg til både catering og opbevaring. Bakken er fremstillet i høj kvalitet **aluminium**, hvilket giver den god holdbarhed og modstandskraft mod deformation. Med **10 pakker á 10 stk** pr. karton får du en økonomisk løsning til storkøkkener og cateringfirmaer.

Produktdetaljer:

- **Størrelse:** 1/2 GN (324x263x41 mm)
- **Kapacitet:** 2400 ml
- **Materiale:** Aluminium
- **Antal pr. karton:** 10 pk x 10 stk
- **Model:** R96G

Egenskaber:

- **Holdbar og robust:** Fremstillet i kraftigt aluminium, der sikrer stabilitet og modstandsdygtighed under transport og opbevaring.
- **Standard GN-størrelse:** Passer til de fleste GN-bakker og -racks, hvilket gør den ideel til catering, buffeter og opbevaring.
- **Letvægt og praktisk:** Enkel at håndtere og fylde med madvarer, hvilket gør den velegnet til både opbevaring og servering.
- **Bæredygtig:** Aluminium er et genanvendeligt materiale, hvilket gør bakkerne til et grønt valg.

Anvendelse:

- Ideel til opbevaring, transport og servering af madvarer i catering, hoteller, restauranter og buffeter.
- Perfekt til at opbevare store portioner mad under opvarmning eller køling.

Fordele:

- **Kompatibilitet:** Passer til standard GN-bakker og racks, hvilket giver fleksibilitet i servering og opbevaring.

- **Praktisk og økonomisk:** Med 10 pakker á 10 stk pr. karton får du et økonomisk valg, der opfylder behovet for både engangsbrug og genanvendelse.
- **Sikker transport og opbevaring:** Den stærke alubakke beskytter indholdet mod stød og lækager.

Alubakke 1/2 GN 2400 ml er en praktisk og pålidelig løsning til effektiv opbevaring og transport af madvarer, ideel til både professionelle køkkener og cateringfirmaer.