

Alubakke 6800 ml - 1/1 GN - 527 x 325 x 51 mm - 5 x 10 stk/karton

Alubakke 6800 ml 1/1 GN er en stor og rummelig løsning til opbevaring, transport og servering af mad. Med sine **527 x 325 x 51 mm** passer den til **1/1 GN-format**, hvilket gør den ideel til professionelle køkkener, cateringvirksomheder og storkøkkener. Bakken er fremstillet af holdbart aluminium, der tåler høje temperaturer og giver en ensartet varmfordeling.

Egenskaber:

- **Kapacitet:** 6800 ml – stor volumen til store portioner.
- **Mål:** 527 x 325 x 51 mm – standard 1/1 GN-størrelse.
- **Materiale:** Høj kvalitets aluminium – varmebestandigt og robust.
- **Form:** Rektangulær med stabile kanter for nem håndtering.
- **Pakning:** 5 x 10 stk/karton – velegnet til professionelle brugere.
- **Anvendelse:** Kan bruges til både varme og kolde retter.

Fordele:

- **Perfekt varmfordeling:** Aluminium sikrer jævn varmfordeling ved opvarmning af mad.
- **Tåler ovnbrug:** Kan bruges i ovn til madlavning eller opvarmning.
- **Stabil konstruktion:** Modstandsdygtig over for deformation under transport.
- **Miljøvenlig:** Aluminium kan genanvendes efter brug.
- **Pladsbesparende opbevaring:** Stabelbare bakker sikrer optimal udnyttelse af lagerplads.

Anvendelse:

Denne alubakke er ideel til **catering, buffeter, storkøkkener, kantiner og takeaway**, hvor der kræves en praktisk og hygiejnisk løsning til transport og servering af større mængder mad. Den er særligt velegnet til **steg, pasta, risretter, grøntsager og bagte retter**, da aluminium sikrer optimal varmebevaring.

Med **Alubakke 6800 ml i 1/1 GN-størrelse** får du en **praktisk, robust og effektiv løsning**, der lever op til de høje krav i professionelle køkkener.