

Gastrobakke, Cater-Line, 1/2 GN - 5200 ml, 32,6×26,2×10,2 cm, Alu, 100 stk/krt

Denne gastrobakke fra Cater-Line er en praktisk og holdbar løsning til opbevaring, tilberedning og servering af mad i professionelle køkkener. Med en kapacitet på 5200 ml og dimensionerne 32,6 x 26,2 x 10,2 cm passer bakken perfekt til en 1/2 GN-standard, hvilket gør den ideel til brug i kantiner, restauranter, catering og storkøkkener.

Gastrobakken er fremstillet af aluminium, som sikrer høj varmebestandighed og jævn varmefordeling. Materialet gør den velegnet til både ovn- og frysebrug, hvilket giver stor fleksibilitet i madlavningen. Den robuste konstruktion sikrer, at bakken bevarer sin form under brug, samtidig med at den er let og nem at håndtere.

Produktdetaljer: Gastrobakke Cater-Line 5200ml alu rektangulær 1/2 GN

- **Mål:** 32,6 x 26,2 x 10,2 cm
- **Kapacitet:** 5200 ml
- **Materiale:** Aluminium
- **Form:** Rektangulær
- **Standard:** 1/2 GN (Gastronorm)
- **Antal:** 100 stk. pr. karton
- **Anvendelse:** Opbevaring, tilberedning, transport og servering af mad
- **Temperaturbestandighed:** Velegnet til både ovn og fryser

Fordele ved Gastrobakke 1/2 GN - Cater-Line:

1. **Høj varmebestandighed** - Kan bruges i ovn og tåler høje temperaturer.
2. **Let og robust** - Bevarer sin form og er nem at håndtere.
3. **Fleksibel anvendelse** - Velegnet til både opbevaring, madlavning og servering.
4. **Standardstørrelse** - Passer til professionelle køkkensystemer med GN-mål.
5. **Stor kapacitet** - 5200 ml giver plads til større portioner.

Brugsvejledning: Gastrobakke Cater-Line 5200ml alu rektangulær 1/2 GN

- Kan bruges direkte i ovnen til bagning eller opvarmning.
- Velegnet til opbevaring af mad i køleskab eller fryser.
- Undgå brug af syreholdige fødevarer, da de kan påvirke aluminiumet.
- Kan bortskaffes som metalaffald eller genanvendes, hvor det er muligt.

Vælg **Gastrobakke 1/2 GN - Cater-Line** for en holdbar og praktisk løsning i det

professionelle køkken!