

Gastronorm bakke 4500 ml alu, 1/1 GN - 52,5 x 32,5 x 4,5 cm - 50 stk.

-20 til 350 grader celsius. Tåler mikroovn samt almindelig ovn.

Denne rektangulære Gastronorm-bakke er en alsidig og praktisk løsning til madopbevaring, tilberedning og transport i professionelle køkkener. Med sin robuste aluminiumsstruktur og standard 1/1 GN-størrelse er bakken ideel til både varme og kolde retter. Den store kapacitet på 4500 ml gør den velegnet til storkøkkener, catering og buffetservering.

Produktdetaljer:

- **Materiale:** Aluminium
- **Størrelse:** 52,5 x 32,5 x 4,5 cm
- **Kapacitet:** 4500 ml
- **Format:** 1/1 GN
- **Antal pr. karton:** 50 stk.

Egenskaber og fordele:

- **Høj kvalitet:** Fremstillet af holdbart aluminium, som er let og robust.
- **Varmeresistent:** Egnet til ovn og varmeskabe, hvilket gør den ideel til varme retter.
- **Letvægtsdesign:** Nem at transportere og håndtere under travle arbejdsforhold.
- **Standard Gastronorm-størrelse:** Kompatibel med alle GN-kompatible systemer og udstyr.
- **Engangsbrug:** Perfekt til catering og events, hvor rengøring skal minimeres.

Anvendelsesområder: Gastronorm bakke 4500 ml alu

- **Catering:** Ideel til transport og servering af store portioner mad.
- **Storkøkkener:** Kan bruges til opbevaring og tilberedning af varme og kolde retter.
- **Buffetanlæg:** Passer perfekt i GN-kompatible buffetstationer.
- **Takeaway:** Velegnet til større ordrer og madleverancer.

Opsummering:

Denne Gastronorm-bakke i aluminium kombinerer holdbarhed, funktionalitet og bekvemmelighed. Med sin store kapacitet og standard 1/1 GN-format er den en pålidelig løsning til professionelle køkkener, catering og servering. En karton med 50 bakker giver økonomisk værdi og alsidighed til ethvert travlt madmiljø.

