



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



DEPOSITO ACERO GN 1/2 X15. 26.5 X 32.5 X15 CM. PERFORADO GASTROMAQ

CODIGO: 6370

- El depósito GN 1/2 perforado es un utensilio versátil y de alta calidad, diseñado para satisfacer las necesidades de cocinas profesionales y comerciales. Fabricado en acero inoxidable, ofrece una excelente resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y una larga vida útil.
- Con dimensiones de 26.5 x 32.5 x 15 cm, este recipiente es ideal para almacenar, escurrir o cocinar alimentos al vapor.
- Sus perforaciones permiten un drenaje eficiente, haciéndolo perfecto para lavar y escurrir ingredientes frescos o para su uso en aplicaciones de cocción en baños de vapor.
- Compatible con sistemas gastronorm, es una herramienta práctica y funcional para hoteles, restaurantes y servicios de catering.

Categorías: [Accesorios de cocina](#), [Depósitos Gastronómicos](#), [PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

- El depósito GN 1/2 perforado es un utensilio versátil y de alta calidad, diseñado para satisfacer las necesidades de cocinas profesionales y comerciales. Fabricado en acero inoxidable, ofrece una excelente resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y una larga vida útil.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



- Con dimensiones de 26.5 x 32.5 x 15 cm, este recipiente es ideal para almacenar, escurrir o cocinar alimentos al vapor.
- Sus perforaciones permiten un drenaje eficiente, haciéndolo perfecto para lavar y escurrir ingredientes frescos o para su uso en aplicaciones de cocción en baños de vapor.
- Compatible con sistemas gastronorm, es una herramienta práctica y funcional para hoteles, restaurantes y servicios de catering.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:

Ancho: 33 cm.

Profundidad: 27 cm.

Alto: 15 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292