



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



DEPOSITO ACERO GN 1/6X15, 16.2X17.6X15 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 693

- Este depósito GN 1/6 está diseñado para cumplir con los estándares gastronómicos más exigentes. Con dimensiones de **16.2 x 17.6 x 15 cm**, es ideal para almacenar y servir alimentos en cocinas profesionales, buffets y estaciones de servicio.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- Formato GN 1/6, compatible con equipos y recipientes estándar gastronorm.
- Ideal para alimentos fríos o calientes, gracias a su excelente retención de temperatura.
- Bordes reforzados para mayor durabilidad y facilidad de manejo.
- Este depósito es una solución duradera y eficiente para optimizar el almacenamiento y la presentación de alimentos en entornos comerciales. Perfecto para profesionales de la gastronomía que buscan calidad y funcionalidad.

Categorías: [Depósitos Gastronómicos](#)

- Este depósito GN 1/6 está diseñado para cumplir con los estándares gastronómicos más exigentes. Con

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



dimensiones de **16.2 x 17.6 x 15 cm**, es ideal para almacenar y servir alimentos en cocinas profesionales, buffets y estaciones de servicio.

- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- Formato GN 1/6, compatible con equipos y recipientes estándar gastronorm.
- Ideal para alimentos fríos o calientes, gracias a su excelente retención de temperatura.
- Bordes reforzados para mayor durabilidad y facilidad de manejo.
- Este depósito es una solución duradera y eficiente para optimizar el almacenamiento y la presentación de alimentos en entornos comerciales. Perfecto para profesionales de la gastronomía que buscan calidad y funcionalidad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Medidas: 16.2x17.6x15 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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