



FOGÓN GRANDE 2 QUEMADORES GASTROMAQ

CODIGO: 1983

- El Fogón Grande de 2 Quemadores es una opción robusta y eficiente para la cocción de grandes volúmenes de alimentos. Diseñado para uso en cocinas industriales, restaurantes, food trucks y eventos gastronómicos, ofrece potencia y resistencia para un rendimiento óptimo.
- Fabricado con materiales de alta calidad, su estructura sólida garantiza durabilidad y estabilidad. Sus dos quemadores de alto rendimiento permiten cocinar de manera rápida y uniforme, ideal para preparaciones exigentes.
- Cantidad de quemadores: 2
- Diseño resistente y duradero
- Estructura robusta para mayor estabilidad
- Potencia ideal para cocina industrial
- Fácil de limpiar y mantener

Categorías: Fogones

- El Fogón Grande de 2 Quemadores es una opción robusta y eficiente para la cocción de grandes volúmenes de alimentos. Diseñado para uso en cocinas industriales, restaurantes, food trucks y eventos gastronómicos, ofrece potencia y resistencia para un rendimiento óptimo.



- Fabricado con materiales de alta calidad, su estructura sólida garantiza durabilidad y estabilidad. Sus dos quemadores de alto rendimiento permiten cocinar de manera rápida y uniforme, ideal para preparaciones exigentes.
- Cantidad de quemadores: 2
- Diseño resistente y duradero
- Estructura robusta para mayor estabilidad
- Potencia ideal para cocina industrial
- Fácil de limpiar y mantener

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:
Ancho: 56 cm.
Profundidad: 33 cm.
Alto: 10.5 cm.
Peso: 4,49 kg.