



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



FONDO ACERO BAJO 35X23 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 2741

- El fondo de acero bajo de 35x23 cm es un accesorio resistente y duradero, ideal para su uso en cocinas profesionales y comerciales.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, garantiza una excelente resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.
- Ideal para restaurantes, panaderías y negocios gastronómicos que requieren equipos confiables y de alto rendimiento.



Categorías: [Fondos aluminio y acero](#)

- El fondo de acero bajo de 35x23 cm es un accesorio resistente y duradero, ideal para su uso en cocinas profesionales y comerciales.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, garantiza una excelente resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.
- Ideal para restaurantes, panaderías y negocios gastronómicos que requieren equipos confiables y de alto rendimiento.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 21 Litros

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



Peso: 2.25 kg.

Dimensiones: 35x23 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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