



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



FONDO ACERO INOXIDABLE 98 LTS. GASTROMAQ

CODIGO: 5036

- Este fondo de acero inoxidable es ideal para la cocción y preparación de alimentos en entornos gastronómicos exigentes.
- Fabricado con materiales de alta calidad, ofrece gran resistencia a la corrosión, durabilidad y fácil limpieza.
- Su capacidad de 98 litros lo hace perfecto para cocinas industriales, restaurantes, hoteles y otros negocios del rubro alimenticio que requieren equipos confiables y de alto rendimiento.

Categorías: [Fondos aluminio y acero](#)

- Este fondo de acero inoxidable es ideal para la cocción y preparación de alimentos en entornos gastronómicos exigentes.
- Fabricado con materiales de alta calidad, ofrece gran resistencia a la corrosión, durabilidad y fácil limpieza.
- Su capacidad de 98 litros lo hace perfecto para cocinas industriales, restaurantes, hoteles y otros negocios del rubro alimenticio que requieren equipos confiables y de alto rendimiento.



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



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 98 Litros

Peso: 6.35 kg.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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