



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



FONDO ACERO INOXIDABLE BAJO 50X27 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 2744

- Este fondo de acero inoxidable de diseño bajo es ideal para la cocción y preparación de grandes volúmenes de alimentos en cocinas industriales y gastronómicas.
- Con dimensiones de 50 cm de diámetro y 27 cm de altura, ofrece una distribución uniforme del calor, garantizando una cocción eficiente.
- Su material resistente a la corrosión y de fácil limpieza lo convierte en una opción duradera y segura para restaurantes, hoteles y otros negocios del rubro alimenticio.

Categorías: [Fondos aluminio y acero](#)

- Este fondo de acero inoxidable de diseño bajo es ideal para la cocción y preparación de grandes volúmenes de alimentos en cocinas industriales y gastronómicas.
- Con dimensiones de 50 cm de diámetro y 27 cm de altura, ofrece una distribución uniforme del calor, garantizando una cocción eficiente.
- Su material resistente a la corrosión y de fácil limpieza lo convierte en una opción duradera y segura para restaurantes, hoteles y otros negocios del rubro alimenticio.

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: 50 Litros

Peso: 4.55 kg.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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