



FONDO ALUMINIO 20 LTS. GASTROMAQ

- El Fondo de Aluminio de 20 litros es un elemento esencial para cocinas profesionales y comerciales.
- Fabricado en aluminio de alta calidad, garantiza una excelente conducción del calor para una cocción uniforme y eficiente.
- Su capacidad de 20 litros lo hace ideal para la preparación de caldos, sopas, salsas y guisos en grandes volúmenes.
- Cuenta con asas reforzadas para un manejo seguro y cómodo, además de un diseño resistente que soporta el uso intensivo en restaurantes, hoteles y otros establecimientos gastronómicos.

CÓDIGO: 356

Categorías: [Fondos aluminio y acero](#), [Ollas](#), [PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad: 20 litros



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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