

FONDO ALUMINIO 20 LTS. GASTROMAQ

CODIGO: 356

- 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.

Categorías: Fondos aluminio y acero, Ollas, PRODUCTOS 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.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 20 litros