



FONDO ALUMINIO 30 LTS. GASTROMAQ

- El Fondo de Aluminio de 30 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 30 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: 340

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad: 30 litros