

FONDO ALUMINIO 40 LTS. GASTROMAQ

CODIGO: 1068

- El Fondo de Aluminio de 40 litros de Gastromaq es la opción ideal para cocinas profesionales que requieren gran capacidad y eficiencia.
- Fabricado en aluminio de alta calidad, ofrece una excelente distribución del calor, permitiendo una cocción uniforme y rápida.
- Su diseño robusto incluye asas reforzadas, brindando seguridad y comodidad en su manipulación.
- Con una capacidad de 40 litros, es perfecto para la preparación de caldos, sopas, guisos y otras recetas en grandes volúmenes.
- Un utensilio imprescindible en restaurantes, hoteles y establecimientos gastronómicos.

Categorías: Fondos aluminio y acero, Ollas, PRODUCTOS GASTROMAQ

- El Fondo de Aluminio de 40 litros de Gastromaq es la opción ideal para cocinas profesionales que requieren gran capacidad y eficiencia.
- Fabricado en aluminio de alta calidad, ofrece una excelente distribución del calor, permitiendo una cocción uniforme y rápida.
- Su diseño robusto incluye asas reforzadas, brindando seguridad y comodidad en su manipulación.
- Con una capacidad de 40 litros, es perfecto para la preparación de caldos, sopas, guisos y otras recetas en



grandes volúmenes.
- Un utensilio imprescindible en restaurantes, hoteles y establecimientos gastronómicos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 40 litros