



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



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

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



grandes volúmenes.

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 40 litros



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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