



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## FONDO ALUMINIO 50 LTS. GASTROMAQ

CODIGO: 342

- El Fondo de Aluminio de 50 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 50 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 50 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 50 litros, es perfecto para la preparación de caldos, sopas, guisos y otras recetas en



[www.comercialfranklin.cl](http://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: 50 litros



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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