



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



FONDO PEROL N° 25 GASTROMAQ

CODIGO: 52



- El Fondo Perol N° 25 está fabricado en **aluminio resistente**, ofreciendo una excelente distribución del calor para una cocción eficiente y uniforme.
- Su tamaño es ideal para restaurantes, cocinas comerciales y hogares que requieren preparar comidas en mayores cantidades.
- Perfecto para guisos, caldos, frituras y diversas recetas.
- Fácil de limpiar y altamente duradero, es una opción confiable para cualquier cocina profesional o doméstica.



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

- El Fondo Perol N° 25 está fabricado en **aluminio resistente**, ofreciendo una excelente distribución del calor para una cocción eficiente y uniforme.
- Su tamaño es ideal para restaurantes, cocinas comerciales y hogares que requieren preparar comidas en mayores cantidades.
- Perfecto para guisos, caldos, frituras y diversas recetas.
- Fácil de limpiar y altamente duradero, es una opción confiable para cualquier cocina profesional o doméstica.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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