

FONDO PEROL Nº 40 GRANDE GASTROMAQ

CODIGO: 1256

- El **Fondo Perol Nº 40 Grande** está fabricado en **aluminio de alta calidad**, lo que garantiza una excelente conducción de calor y una cocción uniforme.
- Su gran capacidad lo hace ideal para restaurantes, cocinas industriales y eventos donde se preparan grandes volúmenes de comida.
- Resistente, duradero y fácil de limpiar, es perfecto para guisos, sopas, frituras y otras preparaciones a gran escala.
- ¡Un imprescindible en cualquier cocina profesional!

Categorías: Fondos aluminio y acero, Ollas, PRODUCTOS GASTROMAQ

- El **Fondo Perol Nº 40 Grande** está fabricado en **aluminio de alta calidad**, lo que garantiza una excelente conducción de calor y una cocción uniforme.
- Su gran capacidad lo hace ideal para restaurantes, cocinas industriales y eventos donde se preparan grandes volúmenes de comida.
- Resistente, duradero y fácil de limpiar, es perfecto para guisos, sopas, frituras y otras preparaciones a gran escala.
- ¡Un imprescindible en cualquier cocina profesional!