



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## FONDO PEROL N° 40 GRANDE GASTROMAQ

CODIGO: 1256

- El Fondo Perol N° 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 N° 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!

[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