



**DEPOSITO ACERO GN 1/2 X15.
26.5 X 32.5 X15 CM.
PERFORADO GASTROMAQ**

- El depósito GN 1/2 perforado es un utensilio versátil y de alta calidad, diseñado para satisfacer las necesidades de cocinas profesionales y comerciales. Fabricado en acero inoxidable, ofrece una excelente resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y una larga vida útil.
- Con dimensiones de 26.5 x 32.5 x 15 cm, este recipiente es ideal para almacenar, escurrir o cocinar alimentos al vapor.
- Sus perforaciones permiten un drenaje eficiente, haciéndolo perfecto para lavar y escurrir ingredientes frescos o para su uso en aplicaciones de cocción en baños de vapor.
- Compatible con sistemas gastronorm, es una herramienta práctica y funcional para hoteles, restaurantes y servicios de catering.



SKU: 6370

Categorías: [Accesorios de cocina](#),
[Depósitos Gastronómicos](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:

Ancho: 33 cm.

Profundidad: 27 cm.

Alto: 15 cm.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl