



FONDO ALUMINIO 30 LTS. GASTROMAQ

\$35.300 Neto

- El Fondo de Aluminio de 30 litros es un elemento esencial para cocinas profesionales y comerciales.
- Fabricado en aluminio de alta calidad, garantiza una excelente conducción del calor para una cocción uniforme y eficiente.
- Su capacidad de 30 litros lo hace ideal para la preparación de caldos, sopas, salsas y guisos en grandes volúmenes.
- Cuenta con asas reforzadas para un manejo seguro y cómodo, además de un diseño resistente que soporta el uso intensivo en restaurantes, hoteles y otros establecimientos gastronómicos.



CODIGO: 340

Categorías: [Fondos Aluminio y Acero](#), [Ollas](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 30 litros



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl