



## FONDO ALUMINIO 30 LTS. GASTROMAQ

- 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.



---

**SKU:** 340

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 30 litros