

## Fuente Gastronómica 1/3 Fondo 15 cm SANTA MARIANA

SKU: BAND-SMA-15CM-3 | Categorías: Accesorios, Bandejas, Línea Complementarios



### Descripción

**Fuente Gastronómica 1/3 Fondo 15 cm SANTA MARIANA** es un elemento esencial en cualquier cocina profesional o autoservicio que exige **versatilidad, resistencia y estándares gastronómicos internacionales**.

Fabricada en **acero inoxidable de alta calidad**, esta bandeja cumple con el formato Gastronorm (GN) 1/3, ampliamente utilizado en cocinas comerciales a nivel mundial.

Con **medidas de 325 x 176 mm** y una **profundidad de 150 mm**, esta fuente es ideal para **almacenar, preparar, exhibir o servir alimentos** de manera higiénica y eficiente.

Su diseño de **estilo europeo** y acabado profesional garantiza **durabilidad, resistencia al uso intensivo y fácil limpieza**, incluso tras largas jornadas de trabajo.

Gracias a su **grosor de 0,5 mm**, ofrece un balance perfecto entre peso liviano y resistencia estructural, lo que facilita su manipulación y apilamiento sin deformaciones.

### Especificaciones técnicas:

- **Marca:** SANTA MARIANA
- **Tipo:** Fuente gastronorm GN 1/3
- **Material:** Acero inoxidable
- **Estilo:** Europeo
- **Grosor:** 0,5 mm
- **Medidas:** 325 mm x 176 mm
- **Profundidad:** 150 mm
- **Capacidad estimada:** Aproximadamente 1,5 a 2 litros

**Usos sugeridos Fuente Gastronómica 1/3 Fondo 15 cm:**

- Perfecta para **líneas de buffet, cocinas industriales, salad bars, hoteles, cafeterías y autoservicios.**
- Ideal para contener **ensaladas, ingredientes frescos, salsas, toppings, carnes frías o alimentos preparados.**

#### Beneficios:

- **Compatibilidad Gastronorm:** estandariza procesos en cocinas profesionales.
- **Fácil limpieza e higiene:** acero inoxidable no poroso, apto para lavavajillas.
- **Alta resistencia térmica:** puede utilizarse en congeladores, hornos o baños maría.
- **Diseño compacto y apilable:** optimiza el almacenamiento y transporte.

#### Tips de mantenimiento:

- Lavar con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- Evitar el uso de estropajos metálicos para preservar el acabado.
- Secar completamente antes de guardar para evitar manchas de agua.
- Apilar con cuidado para evitar rayaduras en el acero.

La Fuente Gastronómica 1/3 Fondo 15 cm **SANTA MARIANA** es una herramienta confiable, eficiente y profesional que se adapta a las exigencias del servicio gastronómico moderno, aportando **orden, higiene y practicidad** en cada operación.

Fuente Gastronómica 1/3 Fondo 15 cm de acero inoxidable, 265×162 mm.

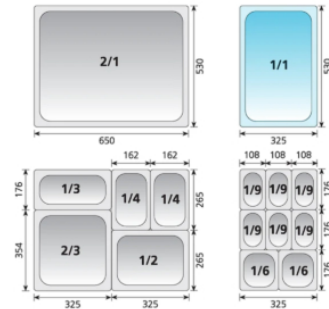
Ideal para buffet, cocina industrial o autoservicio. Resistente, higiénica y apilable.

Apta para hornos, refrigeración y lavavajillas.

#### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	SANTA MARIANA
Dimensiones	60 × 50 × 50 cm
Peso	15 kg

#### Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | [contacto@frignonor.cl](mailto:contacto@frignonor.cl) | [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Solicite su cotización en [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 18:42