



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



BAÑO MARÍA 3 DEPÓSITOS ELÉCTRICO GASTROMAQ

CODIGO: 1833

- Equipos para calor húmedo tipo Baño María eléctrico
- Estructura en acero inoxidable
- Control de temperatura regulable por termostato.
- 3 Depósitos de 16x26x15
- Rango de temperatura: 30 a 85 °C

Categorías: [Baño María](#), [PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

- Equipos para calor húmedo tipo Baño María eléctrico
- Estructura en acero inoxidable
- Control de temperatura regulable por termostato.
- 3 Depósitos de 16x26x15
- Rango de temperatura: 30 a 85 °C

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Potencia: 1400w
Volts: 220/50hZ.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



Tamaño de cada depósito: 1/4 x 15 cm.

Dimensiones

Ancho: 58 cms.

Profundidad: 38 cms.

Alto: 28 cms.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292