



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



BAÑO MARÍA 4 DEPÓSITOS ELÉCTRICO GASTROMAQ

CODIGO: 1834

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Volts: 220/50hZ.

Tamaño de cada depósito: 1/2

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



Dimensiones

Ancho: 70 cms.

Profundidad: 58 cms.

Alto: 29 cms.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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