



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



BAÑO MARÍA CON VIDRIO 4 DEPÓSITOS

CODIGO: 2246

- Mantenedor de comida caliente baño María Alto diseño.
- 220V, 50Hz, Consumo 1.5KW.
- Rango de temperatura: 0 a 110 °C.
- Contenedores de acero inoxidable grado alimenticio.
- Posibilidad de soportar distintas medidas de depósitos gastronómicos.
- Construcción acero inoxidable (robusto y libre de óxido).
- Todas las partes internas que entran en contacto con los alimentos son de acero inoxidable grado alimenticio 100%.
- Cubierta de vidrio de alta resistencia recto.
- Facilidad de operación y limpieza.

Categorías: [Baño María](#)

- Mantenedor de comida caliente baño María Alto diseño.
- 220V, 50Hz, Consumo 1.5KW.
- Rango de temperatura: 0 a 110 °C.
- Contenedores de acero inoxidable grado alimenticio.
- Posibilidad de soportar distintas medidas de depósitos gastronómicos.
- Construcción acero inoxidable (robusto y libre de óxido).
- Todas las partes internas que entran en contacto con los alimentos son de acero inoxidable grado alimenticio



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



100%.

- Cubierta de vidrio de alta resistencia recto.
- Facilidad de operación y limpieza.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones (mm): 1160x370x370

Potencia (w): 1800



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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