



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO 3 DEPÓSITOS MILA MAIGAS

CODIGO: 6553

- Este baño maría, con su estructura en acero inoxidable, es el aliado perfecto para tus creaciones culinarias, combinando resistencia y elegancia.
- Sus tres poderosas resistencias eléctricas tipo espiral aseguran un calentamiento rápido y uniforme, manteniendo tus platos a la temperatura perfecta.
- Material Exterior: Integro Acero Inoxidable 304
- Cantidad de depositos: 3 GN 1/1
- Cantidad de tapas: 3
- Patas regulables: Sí
- Resistencia Eléctrica: 3 Tipo Espiral
- Termostato: Sí
- Rango de temperatura: 0° a 90° C
- Llave de desagüe: HE 3/4
- Interruptor automático: 20A

Categorías: [Baño María](#)

- Este baño maría, con su estructura en acero inoxidable, es el aliado perfecto para tus creaciones culinarias, combinando resistencia y elegancia.
- Sus tres poderosas resistencias eléctricas tipo espiral aseguran un calentamiento rápido y uniforme,

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



manteniendo tus platos a la temperatura perfecta.

- Material Exterior: Integro Acero Inoxidable 304
- Cantidad de depositos: 3 GN 1/1
- Cantidad de tapas: 3
- Patas regulables: Sí
- Resistencia Eléctrica: 3 Tipo Espiral
- Termostato: Sí
- Rango de temperatura: 0° a 90° C
- Llave de desagüe: HE 3/4
- Interruptor automático: 20A

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: 6EA201

Voltaje Monofásico: 220V/ 50Hz

Potencia de las resistencias: (3 x 1200W) 3600W

Dimensiones:

Alto: 85 cm.

Ancho: 110 cm.

Profundidad: 60 cm.

Peso: 58 kg.

GALERÍA DE IMÁGENES



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



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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