



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



**VENTUS®**

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SIN DEPÓSITO VENTUS

**CODIGO:** 7350

- Baño María eléctrico diseñado para depósitos 1/1 GN de 150 mm de profundidad.
- Su temperatura de trabajo regulable entre 45°C y 85°C permite calentar o cocinar alimentos de forma suave y uniforme, ideal para la elaboración de postres, salsas y fundir chocolate. Sin despiche, ofrece un manejo limpio y eficiente.
- Perfecto para restaurantes, hoteles y pequeños negocios de comida que requieren calidad y precisión en sus preparaciones.

---

Categorías: [Baño María](#)

- Baño María eléctrico diseñado para depósitos 1/1 GN de 150 mm de profundidad.
- Su temperatura de trabajo regulable entre 45°C y 85°C permite calentar o cocinar alimentos de forma suave y uniforme, ideal para la elaboración de postres, salsas y fundir chocolate. Sin despiche, ofrece un manejo limpio y eficiente.
- Perfecto para restaurantes, hoteles y pequeños negocios de comida que requieren calidad y precisión en sus preparaciones.



**[www.comercialfranklin.cl](http://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



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: VBMS-1

Depósito: 1/1 GNx150 mm

Dimensiones Cm (Ancho x Profundidad x Alto): 33.6x24.3x53.8

Potencia W: 1200

Energía: 220V/50-60Hz

## GALERÍA DE IMÁGENES



**VENTUS®**



**VENTUS®**

[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

**MESA CENTRAL**

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