



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



OLLA SOPERA 12 LTS. MAIGAS

CODIGO: 7553

- La olla sopera Maigas es la solución ideal para mantener sopas, cremas y preparaciones calientes listas para servir en casinos corporativos, buffets, cafeterías y servicios de alimentación.
- Su diseño robusto con cuerpo interior y tapa de acero inoxidable garantiza higiene, durabilidad y una excelente conservación del calor durante toda la jornada de servicio.
- Gracias a su termostato regulable con luz piloto, permite controlar fácilmente la temperatura para mantener los alimentos en condiciones óptimas de servicio, asegurando siempre la mejor experiencia para los comensales.
- Compacta, eficiente y fácil de operar, es el complemento perfecto para líneas de autoservicio gastronómico.

Categorías: [Ollas Eléctricas](#)

- La olla sopera Maigas es la solución ideal para mantener sopas, cremas y preparaciones calientes listas para servir en casinos corporativos, buffets, cafeterías y servicios de alimentación.
- Su diseño robusto con cuerpo interior y tapa de acero inoxidable garantiza higiene, durabilidad y una excelente conservación del



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



calor durante toda la jornada de servicio.

- Gracias a su termostato regulable con luz piloto, permite controlar fácilmente la temperatura para mantener los alimentos en condiciones óptimas de servicio, asegurando siempre la mejor experiencia para los comensales.
- Compacta, eficiente y fácil de operar, es el complemento perfecto para líneas de autoservicio gastronómico.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Alimentación eléctrica: 220V - 50 Hz

Consumo eléctrico: 0,4 Kw

Peso aproximado: 4,8 Kg

Termostato regulable con luz piloto: Si

Material cuerpo interior: Acero inoxidable

Material tapa: Acero inoxidable

Temperatura: 30 a 85 °

Largo del cable: 132 Cm

Alto: 42 cm

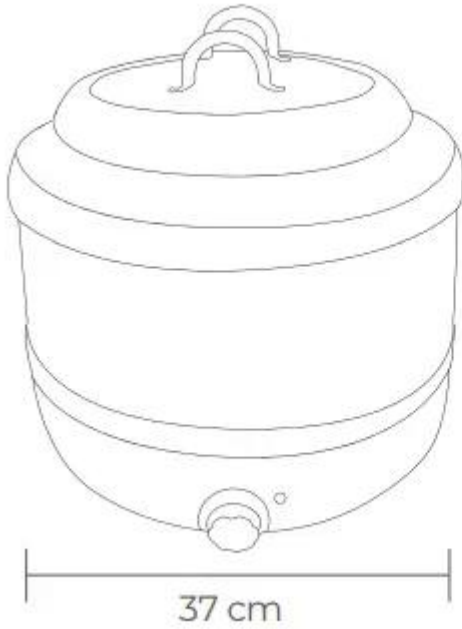
Diametro: 37 cm



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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



GALERÍA DE IMÁGENES

