



MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



VENTUS®



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SIN DEPÓSITO VENTUS

\$100.850 Neto

- 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.

CODIGO: 7350

Categorías: [Baño María](#)

GALERÍA DE IMÁGENES

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23


www.lacasita.cl



MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



VENTUS®



VENTUS®

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

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl