

Módulo Baño María 3 Depósitos 6EA88 MAIGAS

SKU: BMAR-MAI-BAO | Categorías: Baño Marías, Línea calor



Descripción

El Módulo Baño María 3 Depósitos **6EA88 MAIGAS** ha sido diseñado para satisfacer las exigencias de cocinas profesionales, buffets y comedores industriales que requieren mantener alimentos calientes de forma constante, segura y eficiente.

Su diseño robusto y funcionalidad versátil lo convierten en una herramienta indispensable para el servicio gastronómico.

? Características Destacadas

Construcción 100% en Acero Inoxidable

Alta resistencia a la corrosión, fácil de limpiar y perfecta para entornos de trabajo intensivo.

Gran Capacidad de Servicio

Incluye **3 depósitos GN 1/1**, cada uno con capacidad de **20 litros**, ideales para mantener grandes cantidades de alimentos a temperatura óptima.

Sistema de Calor Seguro y Confiable

Equipado con **quemadores de bastón de hierro** y **llave de 3 posiciones con dispositivo de seguridad**, que permiten un control preciso de la temperatura y un funcionamiento seguro con **gas GLP o GN**.

Diseño Modular y Versátil

Compatible con accesorios opcionales como **cúpula, plateo doble o desliza bandejas**, lo que lo hace adaptable a múltiples tipos de servicio.

Especificaciones Técnicas Módulo Baño María 3 Depósitos

- **Depósitos:** 3 GN 1/1, 20 litros cada uno
- **Dimensiones:** 1120 x 680 x 850 mm
- **Consumo Térmico Nominal:** 6,3 kW

- **Consumo de GLP:** 0,459 kg/h
- **Consumo de GN:** 0,58 m³/h
- **Peso Aproximado:** 40 kg

? Usos Sugeridos

Restaurantes y Hoteles: Perfecto para mantener sopas, guisos y acompañamientos calientes durante el servicio.

Buffets y Eventos: Ideal para autoservicio, manteniendo los alimentos frescos y a temperatura adecuada.

Catering y Comedores Industriales: Excelente opción para operaciones con alto volumen de producción.

Tips de Mantenimiento Módulo Baño María 3 Depósitos

- **Limpieza diaria:** Utilice paño húmedo y detergente suave en depósitos y estructura.
- **Verificación de quemadores:** Revise regularmente que no estén obstruidos y calienten de forma uniforme.
- **Revisión de sistema de gas:** Asegure que las conexiones estén en buen estado y sin fugas.
- **Cuidado de accesorios opcionales:** Limpie y mantenga los complementos en buen estado si están en uso.
- **Inspección mensual:** Revise el funcionamiento general del equipo para evitar fallos operativos.

Beneficios Adicionales

- **Eficiencia térmica y operativa** para grandes volúmenes de alimentos.
- **Diseño profesional y duradero**, apto para entornos exigentes.
- **Fácil integración con otros módulos** o accesorios según el tipo de servicio.

Módulo Baño María 3 Depósitos GN 1/1 (20 L c/u), fabricado en acero inoxidable. Funciona con GLP.

Ideal para mantener alimentos calientes en buffets, hoteles y comedores industriales.

Incluye sistema de seguridad y compatibilidad con accesorios.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	112 × 85 × 68 cm
Peso	12 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 15:21