

- Calentamiento uniforme: Mantiene los alimentos calientes sin sobrecalentarlos ni secarlos.
- Compacto y eficiente: Dimensiones adecuadas para espacios reducidos sin comprometer su capacidad.
- Consumo eficiente: Potencia de 1.5 kW para un funcionamiento económico y confiable.



calentamiento uniforme



compacto y eficiente



El baño maría eléctrico HB-3 es un equipo ideal para mantener alimentos calientes a temperaturas óptimas sin que pierdan su textura o sabor. Perfecto para buffets, restaurantes y servicios de catering, este modelo combina eficiencia energética con un diseño compacto, permitiendo mantener varios platos a la temperatura ideal de forma uniforme.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

Modelo

HB-3
(Electric Bain Marie)

Dimensiones

570 x 390 x 275 mm

Potencia

1.5 kW