

- Calentamiento constante y uniforme:
Mantiene los alimentos sin que pierdan su textura o sabor.
- Diseño práctico: Mayor capacidad gracias a sus amplias dimensiones sin sacrificar espacio en la cocina.
- Eficiencia energética: Operación estable con bajo consumo eléctrico (1.5 kW).



calentamiento uniforme



compacto y eficiente



El baño maría eléctrico HB-4 está diseñado para mantener alimentos a la temperatura perfecta, asegurando su frescura y calidad durante el servicio. Ideal para restaurantes, buffets y eventos, este equipo garantiza un calentamiento uniforme y seguro, adaptándose a las exigencias de entornos de alta demanda.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

Modelo

HB-4
(Electric Bain Marie)

Dimensiones

705 x 580 x 280 mm

Potencia

1.5 kW