



GUÍA DE COMPRA

Baño María Eléctrico HB-3

¿POR QUÉ ELEGIR LA

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO HB-3?

Calentamiento uniforme y eficiencia en un diseño compacto.

El HB-3 es el aliado perfecto para buffets, restaurantes y servicios de catering que buscan mantener la calidad de sus platos a la temperatura ideal. Con su construcción compacta y su diseño eficiente, este baño maría asegura que tus alimentos se mantengan calientes sin sobrecalentarse o secarse, ofreciendo siempre una excelente experiencia gastronómica.





FACTORES A

CONSIDERAR



① **Capacidad y Potencia**

- Dimensiones de 57 cm x 39 cm x 27.5 cm.
- Perfecto para espacios reducidos sin comprometer la funcionalidad.

② **Potencia y Consumo**

- Potencia de 1.5 kW que garantiza eficiencia energética y rendimiento confiable.

③ **Calentamiento Uniforme**

- Mantiene la temperatura estable sin afectar la textura ni el sabor de los alimentos.

④ **Facilidad de Uso**

- Diseño intuitivo para un manejo y limpieza sencillos.

BENEFICIOS

CLAVES

1 **Calentamiento Eficiente:**
Mantiene tus platos calientes sin comprometer su calidad.

2 **Diseño Compacto:**
Perfecto para maximizar el espacio en la cocina sin sacrificar capacidad.

3 **Eficiencia Energética:**
Con su potencia de 1.5 kW, asegura un bajo consumo eléctrico.

4 **Versatilidad:**
Ideal para distintos tipos de alimentos y servicios de buffet.



CONSIDERACIONES

A ELEGIR

1

¿Tu espacio es limitado?

El HB-3 es ideal para cocinas con espacio reducido, ofreciendo un diseño compacto sin comprometer su capacidad.

2

¿Necesitas mantener varios platos calientes?

Con su sistema de calentamiento uniforme, es perfecto para mantener diferentes tipos de alimentos a la temperatura óptima.

3

¿Buscas eficiencia energética?

El modelo HB-3 te ofrece un gran rendimiento con un consumo mínimo de energía, optimizando costos en el largo plazo.





HAZ CRECER TU NEGOCIO

Elige el Baño María Eléctrico HB-3
y mejora tu operación con un equipo eficiente,
compacto y confiable.

¡Contáctanos hoy!

Empresas
Cousino
Desde 1996

Teléfono: +56 9 4845 3622 / +56 2 2773 1690

Correo: ventas@cousinolda.cl / Visita nuestra web: www.cousinolda.cl