

Baño María Eléctrico KBM165BT-2 Depósitos ECOBECK

SKU: BMAR-ECO-KBM165BT-2 | Categorías: Baño Marías, Línea calor



Descripción

El Baño María Eléctrico KBM165BT-2 Depósitos **de ECOBECK** es la solución ideal para mantener alimentos a temperatura de servicio de forma uniforme y segura en cocinas profesionales.

Gracias a su sistema de **calor húmedo**, este equipo garantiza una conservación perfecta sin alterar la textura ni el sabor de los alimentos, siendo imprescindible en buffets, hoteles, casinos, comedores industriales y restaurantes.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** KBM165BT-2
- **Tipo de Calor:** Húmedo (Baño María)
- **Capacidad:** 2 depósitos GN 1/2 (combinables con otros tamaños)
- **Dimensiones del Equipo:** 510 x 335 x 241 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta resistencia
- **Voltaje:** 220V / 50Hz
- **Potencia:** 1200 W
- **Peso Aproximado:** 8 - 10 kg

Características Destacadas Baño María Eléctrico KBM165BT-2 Depósitos:

- **Calentamiento Uniforme:** Distribuye el calor de forma constante para conservar los alimentos calientes sin que se resequen ni se quemen.
- **Control Preciso de Temperatura:** Termostato regulable que permite ajustar fácilmente el calor según el tipo de alimento.

- **Versatilidad de Configuración:** Compatible con diferentes formatos de bandejas gastronómicas, ofreciendo adaptabilidad para múltiples menús.
- **Construcción Profesional:** Estructura sólida en acero inoxidable que garantiza durabilidad, higiene y una fácil limpieza.
- **Diseño Compacto:** Ideal para sobremesa o líneas de servicio donde se necesita eficiencia sin ocupar demasiado espacio.

? Usos Sugeridos:

- **Buffets y Hoteles:** Mantenión de alimentos como arroz, salsas, sopas o guarniciones a temperatura adecuada durante el servicio.
- **Catering y Eventos:** Solución portátil y confiable para mantener preparaciones calientes listas para servir.
- **Restaurantes y Casinos:** Parte esencial de la línea de pase para asegurar la temperatura constante antes de emplatado.
- **Cocinas de Producción o Repostería:** Útil para mantener cremas, salsas o mezclas líquidas sin alterar su estructura.

Tips de Mantenimiento Baño María Eléctrico KBM165BT-2 Depósitos:

- **Limpieza Diaria:** Limpie el interior con un paño húmedo y detergente suave, y asegúrese de vaciar completamente el agua después de cada jornada.
- **Evitar Acumulación de Sarro:** Utilice agua destilada o descalcificada si es posible, y realice limpiezas profundas periódicas con vinagre blanco o productos anti-sarro.
- **Control del Termostato:** Revise que el termostato mantenga el calor constante y no sobrepase la temperatura ideal del alimento.
- **Combinaciones de Depósitos:** Asegúrese de utilizar bandejas compatibles y colocarlas correctamente para evitar derrames o mal funcionamiento del sistema de calor.

Beneficios Adicionales:

- **Seguridad y Comodidad:** Funcionamiento eléctrico sin llama abierta, ideal para espacios reducidos o interiores.
- **Optimiza el Servicio:** Mantiene la calidad de los platos por más tiempo, mejorando la experiencia del cliente.
- **Diseño Profesional:** Se integra fácilmente a cualquier línea de autoservicio o cocina abierta.

Baño María Eléctrico KBM165BT-2 GN 1/2.

Calor húmedo uniforme, termostato regulable y estructura de acero inoxidable.

Ideal para mantener alimentos a temperatura de servicio. Potencia: 1200W.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	51 × 33,5 × 24,1 cm
Peso	12 kg

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

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 12:28