

## Baño María Eléctrico KBM165BT-3 Depósitos ECOBECK

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



### Descripción

El Baño María Eléctrico KBM165BT-3 Depósitos **ECOBECK** es la solución ideal para mantener alimentos calientes y en su punto justo durante el servicio.

Diseñado especialmente para cocinas comerciales, buffets, restaurantes y servicios de catering, este equipo combina funcionalidad profesional, eficiencia energética y un formato compacto para uso sobre mesa.

### Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** KBM165BT
- **Tipo:** Baño María eléctrico de sobremesa
- **Depósitos Incluidos:** 3 depósitos GN 1/3 de 6 litros cada uno
- **Consumo Eléctrico:** 1200 W
- **Alimentación:** 220V / 50Hz
- **Control de Temperatura:** Regulable con termostato automático
- **Material:** Acero inoxidable
- **Medidas:** 34 x 59 x 25 cm
- **Peso:** 10 kg

### Características Destacadas Baño María Eléctrico KBM165BT-3 Depósitos:

- **Diseño Compacto y Versátil:** Ideal para uso en espacios reducidos sin sacrificar capacidad de servicio.
- **3 Cubetas GN 1/3 Incluidas:** Permiten calentar y mantener diferentes preparaciones al mismo tiempo, facilitando el servicio.
- **Estructura Robusta en Acero Inoxidable:** Resistente a la corrosión, fácil de limpiar y altamente higiénica.

- **Control Automático de Temperatura:** Mantiene una temperatura constante para conservar la calidad de los alimentos.
- **Compatible con Variadas Combinaciones de Cubetas:** Puedes personalizar la distribución interna según tus necesidades operativas.

### ? Usos Sugeridos:

- **Buffets y Autoservicios:** Ideal para mantener sopas, salsas, guisos y acompañamientos siempre a la temperatura ideal.
- **Restaurantes y Comedores Industriales:** Garantiza que los platos calientes mantengan su calidad durante todo el servicio.
- **Catering y Eventos:** Perfecto para estaciones móviles o de apoyo, gracias a su tamaño portátil y gran capacidad.

### Tips de Mantenimiento Baño María Eléctrico KBM165BT-3 Depósitos:

- **Limpieza Diaria:** Desconecte el equipo, vacíe los depósitos y limpie con paño húmedo y detergente suave. Evite el uso de abrasivos.
- **Revisión del Nivel de Agua:** Mantenga el nivel adecuado dentro del contenedor para evitar daños en la resistencia.
- **Verificación del Termostato:** Asegúrese de que el control de temperatura esté funcionando correctamente para un calentamiento eficiente.
- **Secado Completo:** Después de cada limpieza, seque bien para prolongar la vida útil del equipo.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco cuando no esté en uso, desconectado de la fuente eléctrica.

### Beneficios Adicionales:

- **Conservación Óptima de Alimentos:** El calor húmedo evita que los alimentos se resequen o pierdan textura.
- **Ahorro Energético:** Consume solo 1200 W, ideal para operación continua sin incrementar demasiado el consumo eléctrico.
- **Fácil de Usar:** Basta con llenar el recipiente de agua, encender y regular la temperatura deseada.
- **Presentación Profesional:** Aporta un aspecto limpio y moderno en cualquier línea de servicio.

Baño María Eléctrico KBM165BT-3, con 3 depósitos GN 1/3 de 6 L.

Estructura de acero inoxidable, control de temperatura automático, ideal para mantener alimentos calientes en buffets y cocinas profesionales.

### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	59 × 34 × 25 cm
Peso	12 kg

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

Solicite su cotización en [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 11:14