

HB-4V

Baño María Eléctrico

Distribuye salsas, guarniciones y otras preparaciones en **4 recipientes**, con un baño maría eléctrico pensado para mantener la comida caliente durante el servicio. La separación de las cubas permite organizar distintas referencias en el mismo puesto y acceder a la preparación que necesitas servir o reponer.

El **calor indirecto por agua** y el **control regulable** reúnen los recursos propios de esta estación de sobremesa. Con **1,5 kW de potencia** y **70 cm de ancho**, ofrece medidas concretas para planificar su ubicación en barras de despacho, comedores, buffets y áreas de apoyo. Las tapas individuales permiten cubrir cada recipiente cuando no se está utilizando y ordenar la presentación del conjunto.


[Consultar precio](#)

PRESTACIONES

Recipientes	4
Formato de cubas	GN 1/3 · profundidad 100 mm
Calentamiento	Baño maría · calor indirecto por agua
Control	Regulable

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	1,5 kW

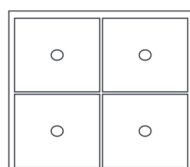
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	700 mm
Fondo	600 mm
Alto	280 mm