



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## CALENTADOR DE BOTELLAS Y SALSAS TRIPLE ECOBECK

CODIGO: 7124

- Optimiza el servicio de tu cocina con este calentador triple de botellas y salsas, ideal para mantener tus preparaciones siempre a la temperatura perfecta. Diseñado para entornos gastronómicos exigentes, permite calentar tres botellas simultáneamente, lo que mejora la velocidad y eficiencia del servicio.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, es resistente a la corrosión y al desgaste, lo que garantiza una larga vida útil incluso en cocinas de alto tránsito. Las botellas dispensadoras están hechas de material plástico grado alimenticio, resistente a altas temperaturas, no volátil y seguro para el contacto con alimentos.
- Este equipo es perfecto para restaurantes, cafeterías, food trucks y locales de comida rápida, donde se requiere rapidez, higiene y presentación profesional.
- **Alta calidad y durabilidad:** Cuerpo de acero inoxidable resistente, fácil de limpiar y apto para uso intensivo.
- **Botellas seguras y prácticas:** Incluye tres botellas dispensadoras plásticas de 900 cc con orificio, fabricadas con materiales de alta calidad, aptos para alimentos.
- **Calentamiento rápido y uniforme:** Incorpora

[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



## Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



motores de calefacción de alto rendimiento que aseguran un calentamiento eficiente, uniforme y rápido.

- **Versatilidad de uso:** Ideal para mantener calientes diferentes tipos de salsas, como ketchup, mostaza, mayonesa, aderezos para ensaladas, chocolate líquido, manjar, caramelo y otras preparaciones especiales que requieren conservación de temperatura.

---

Categorías: [Calentadores de botellas de salsa](#)

- Optimiza el servicio de tu cocina con este calentador triple de botellas y salsas, ideal para mantener tus preparaciones siempre a la temperatura perfecta. Diseñado para entornos gastronómicos exigentes, permite calentar tres botellas simultáneamente, lo que mejora la velocidad y eficiencia del servicio.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, es resistente a la corrosión y al desgaste, lo que garantiza una larga vida útil incluso en cocinas de alto tránsito. Las botellas dispensadoras están hechas de material plástico grado alimenticio, resistente a altas temperaturas, no volátil y seguro para el contacto con alimentos.
- Este equipo es perfecto para restaurantes, cafeterías, food trucks y locales de comida rápida, donde se requiere rapidez, higiene y presentación profesional.
- **Alta calidad y durabilidad:** Cuerpo de acero inoxidable resistente, fácil de limpiar y apto para uso intensivo.
- **Botellas seguras y prácticas:** Incluye tres botellas dispensadoras plásticas de 900 cc con orificio, fabricadas con materiales de alta calidad, aptos para alimentos.
- **Calentamiento rápido y uniforme:** Incorpora motores de calefacción de alto rendimiento que aseguran un calentamiento eficiente, uniforme y rápido.
- **Versatilidad de uso:** Ideal para mantener calientes diferentes tipos de salsas, como ketchup, mostaza, mayonesa, aderezos para ensaladas, chocolate líquido, manjar, caramelo y otras preparaciones especiales que requieren conservación de temperatura.



[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



**Maquinaria Gastronómica**

Franklin 1030 • Santiago



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Material: Acero inoxidable

Voltaje: 220V-240V / 50Hz

Tamaño del producto: 40 × 25 × 22 cm

Potencia: 240W

Temperatura: 30 °C - 85 °C

Tamaño de la botella: 7 × 25 cm



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

**+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958**  
**+56 22 544 0441 +56 22 531 8292**