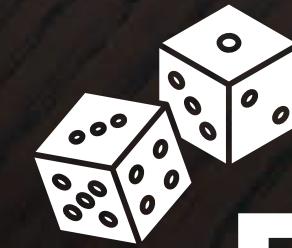


MEL.BEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

Tabla de contenidos

- Quiénes somos
- Diseñamos soluciones
- A la medida de tu negocio
- Soluciones
- ¡Más que equipos!



En la cocina profesional no existe el azar.



Cada decisión desde la temperatura exacta hasta la resistencia de un material **define el resultado final**. En MELBEN entendemos la gastronomía como un sistema donde técnica, tiempo y precisión deben convivir en equilibrio.

Nuestra convicción nace de que **el equipamiento** no es solo infraestructura: **es una extensión del oficio**. Por eso trabajamos con tecnologías que respetan el ritmo real de una cocina exigente, capaces de sostener la operación diaria sin interrupciones, sin concesiones y sin improvisaciones.

Seleccionamos marcas que comparten nuestra forma de ver el trabajo: confiables, robustas y diseñadas para rendir cuando la demanda es máxima. Refrigeración que conserva, protege y ordena. Calor que responde con potencia, control y constancia. Todo bajo un mismo estándar técnico.

En MELBEN no vendemos solo equipos. Diseñamos soluciones gastronómicas con una mirada técnica y comercial, cada cocina tiene desafíos distintos: volumen, velocidad, eficiencia energética, seguridad y rentabilidad.

Nuestra misión es traducir desafíos gastronómicos en soluciones concretas.

NUESTRAS SOLUCIONES



Diseñamos soluciones gastronómicas que se adaptan a la realidad de cada proyecto. Restaurantes, hoteles, casinos, centros de producción o cocinas de alto volumen.

Cada propuesta MELBEN considera:

- El tipo de operación
- El flujo de trabajo
- La carga de servicio
- La proyección de crecimiento

El resultado es un sistema coherente, eficiente y alineado con los objetivos del negocio. Soluciones gastronómicas profesionales que integran refrigeración y cocción bajo un mismo estándar técnico. Trabajamos con equipamiento seleccionado por su fiabilidad, rendimiento y capacidad de responder a escenarios de alta exigencia.



CATEGORÍA
RESTAURANTE



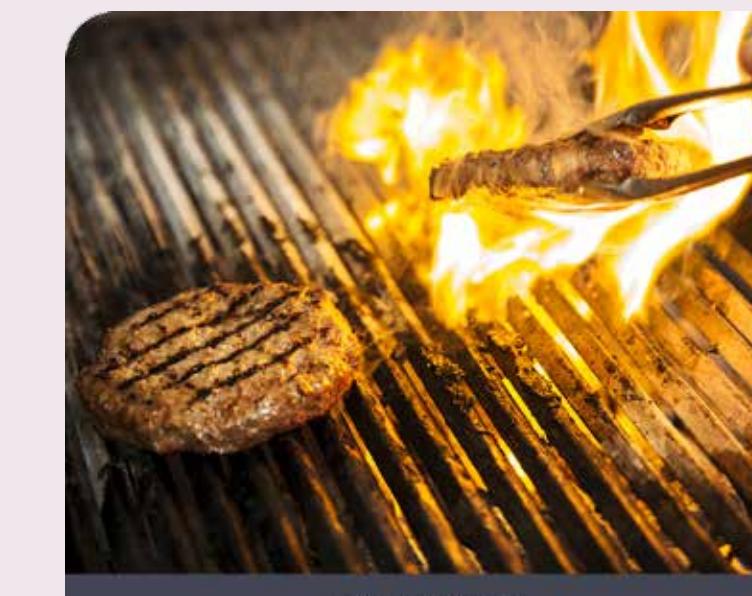
CATEGORÍA
PANADERÍA



CATEGORÍA
HELADERÍA



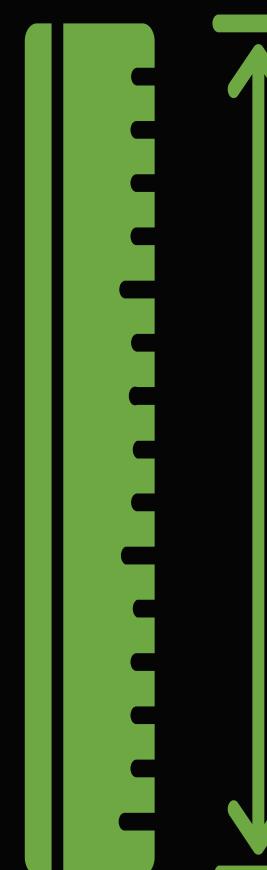
CATEGORÍA
CAFETERÍA



CATEGORÍA
COMIDA RÁPIDA



CATEGORÍA
PASTELERÍA



SOLUCIONES A LA MEDIDA DE CADA OPERACIÓN

Contamos con dibujante técnico especializado, encargado de desarrollar planos y layouts personalizados en base a las dimensiones y necesidades específicas de cada cliente.

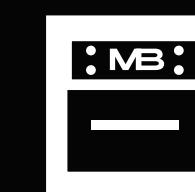
Este enfoque te permitirá optimizar metros cuadrados, flujos operativos y ubicación de equipamiento, asegurando eficiencia, seguridad y cumplimiento desde el primer día.

En MELBEN entendemos la gastronomía como un sistema donde cada decisión técnica impacta en la operación, la eficiencia y el resultado final. No solo proveemos equipamiento: resolvemos desafíos en cocinas profesionales a través de soluciones confiables, funcionales y pensadas para el uso real.



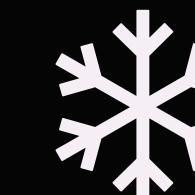
Cadenas de Fast Food

Velocidad, estandarización y resistencia. Equipos diseñados para alto flujo, tiempos críticos y operación continua.



HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías)

Precisión, diseño y rendimiento. Maquinaria que acompaña la experiencia gastronómica y la exigencia profesional.



Retail / Supermercados

Eficiencia, seguridad alimentaria y continuidad operativa. Soluciones robustas para producción, exhibición y venta.



Clientes Particulares

Tecnología profesional al alcance de proyectos personales, emprendimientos y cocinas avanzadas.

SOLUCIONES EN ELABORACIÓN DE PASTAS

Aplicaciones principales:

- Producción de pastas frescas
- Optimización de tiempos de elaboración
- Estandarización de recetas y formatos

Beneficios clave:

- Precisión mecánica
- Fácil operación y limpieza
- Rendimiento constante

Tecnología italiana especializada en la elaboración de pastas frescas. Soluciones precisas para producción artesanal y profesional, ideales para restaurantes, hoteles, dark kitchens y operaciones de alto estándar.



SOLUCIONES EN REFRIGERACIÓN Y CONSERVACIÓN

Aplicaciones principales:

- Conservación de alimentos
- Preparación y mise en place
- Refrigeración para cocina, cafetería y retail

Beneficios clave:

- Eficiencia energética
- Construcción robusta
- Temperatura estable y confiable



SOLUCIONES EN COCCIÓN PROFESIONAL

Equipamiento de cocción pensado para el ritmo real de la cocina profesional, combinando potencia, control térmico y durabilidad. Equipos disponibles: Planchas, Parrillas, Freidoras, Cocinas, Anafes y Hornos.

Aplicaciones principales:

- Producción continua
- Alta rotación en Fast Food
- Operación intensiva en HORECA y Retail

Beneficios clave:

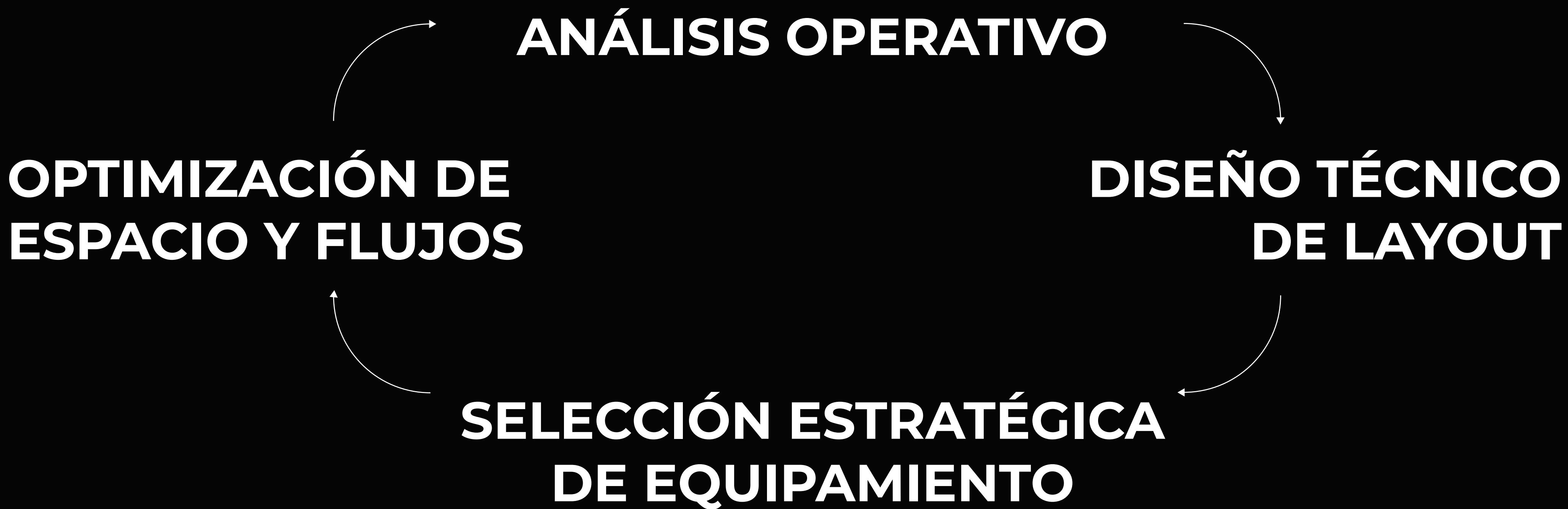
- Alto rendimiento térmico
- Diseño funcional
- Fácil mantenimiento



asber 

MÁS QUE EQUIPOS, PROYECTOS COMPLETOS

Cada solución puede ser integrada dentro de un proyecto gastronómico completo, desarrollado a partir de:



MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

¿TRABAJEMOS EN UNA **SOLUCIÓN PARA TU NEGOCIO?**



+56 9 8199 3973 • +56 9 9341 0327



VENTAS@MELBEN.CL