



AG  
Est. 1992 Italia  
ArteGel

CATÁLOGO  
PASTELERÍA



AG Italia  
Est.1992  
ArteGel



## Hornear

El horneado en la pastelería combina ciencia y arte para crear deliciosas creaciones con estructura, textura y sabor. Es una técnica fundamental que alimenta el cuerpo, despierta los sentidos y es parte de la cultura y tradición pastelera.

## Hornos

### BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUSXEB-06EU-EPRM



El horno AEI BAKERTOP MIND.Maps™BIG PLUS es de alta gama, ofrece rendimiento excepcional las 24 horas, con materiales de alta calidad y tecnología avanzada para resultados consistentes y confiables.

**Dimensiones.**

386 x 96,7 x 84,2cm

**Alimentación:**

Alimentación: Eléctrico/Gas

**Bandejas:**

6

**Peso /neto**

112 kg

El horno combinado inteligente BAKERTOP MIND.Maps™BIG PLUS redefine la cocción con precisión y eficiencia incomparables. Equipado con tecnología avanzada y seguridad, es fácil de usar y sostenible, ideal para chefs experimentados y principiantes.

**Dimensiones.**

89,2 x 92,5 x 187,5 cm

**Alimentación:**

Alimentación: Eléctrico/Gas

**Bandejas:**

16

**Peso /neto:**

309 kg



### BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS XEB- 10EU-EPRM



El horno BAKERLUX SHOP.Pro™MASTER es un horno comercial de alta gama con cocción uniforme, inteligencia artificial, conectividad a Internet y recomendaciones personalizadas para mejorar la calidad y productividad en panaderías.

**Dimensiones.**

89,2 x 92,5 x 187,5 cm

**Alimentación:**

Alimentación: Eléctrico/Gas

**Bandejas:**

16

**Peso /neto:**

57 kg

### BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER XEFT- 04EU-EMRV



**AG** Italia  
Est.1992  
**ArteGel**



## Hornear

El horneado en la pastelería combina ciencia y arte para crear deliciosas creaciones con estructura, textura y sabor. Es una técnica fundamental que alimenta el cuerpo, despierta los sentidos y es parte de la cultura y tradición pastelera.

## Hornos

**BAKERLUX  
SHOP.Pro™  
MASTER XEFT-  
04EU-EMRV**



Ofrece un rendimiento de horneado superior, programación automática con **CHEFUNOX**, tecnología **MULTI.Time** para cocinar hasta 10 productos a la vez, función **READY.Bake** para un uso sencillo y conectividad a internet

**Dimensiones:**

80 x 81,1 x 50,2 cm

**Bandejas:**

4 bandejas 600x400

**Peso /neto:**

57 kg

Disfruta de resultados perfectos en cada cocción gracias a su sistema de control de humedad y distribución de calor uniforme. Ahorra tiempo y esfuerzo con sus programas preestablecidos para una gran variedad de recetas

**Dimensiones.**

60 x 66,9 x 50,2 cm

**Bandejas:**

4 bandejas 460x330

**Peso /neto:**

39 kg



**BAKERLUX  
SHOP.Pro™MAS  
TER XEFT-04HS-  
EMRV**



Es la referencia en rendimiento de horneado, programación automática, inteligencia artificial y conectividad a Internet para espacios comerciales, su tecnología de vanguardia garantiza resultados perfectos en cada cocción, ahorra tiempo y esfuerzo

**Dimensiones.**

80 x 81.1 x 50,2 cm

**Bandejas:**

4 bandejas 460x330

**Peso /neto:**

57 kg

**BAKERLUX  
SHOP.Pro™  
MASTER  
XEFT-04EU-  
EMRV**



**AG** Italia  
Est.1992  
**ArteGel**



## Hornear

El horneado en la pastelería combina ciencia y arte para crear deliciosas creaciones con estructura, textura y sabor. Es una técnica fundamental que alimenta el cuerpo, despierta los sentidos y es parte de la cultura y tradición pastelera.

Equipamiento profesional para cremas, salsas, rellenos, mermeladas, pastelería y batidos

## CHE CREMA



ICB  
tecnologie

CHE CREMA es un cuece-cremas compacto para pastelerías, heladerías y restaurantes que permite elaborar productos frescos con calidad y eficiencia. Su diseño compacto automatiza procesos, ahorra tiempo y esfuerzo.

**Dimensiones.**

58 x 65 x 80 cm

**Capacidad de producción:**

7 Kg por ciclo

**Peso neto:**

68 kg

## Pasteurizadoras

Pastochef 18 RTL es una máquina multifunción electrónica de alta gama para negocios de repostería y gastronomía. Ofrece 46 programas preestablecidos, capacidad de personalización, y funciones de mezcla, cocción, pasteurización, enfriamiento y conservación. Con rendimiento de hasta 17 kg por ciclo, tecnología avanzada, materiales de calidad, panel de control intuitivo, pantalla digital y fácil limpieza.

**Dimensiones.**

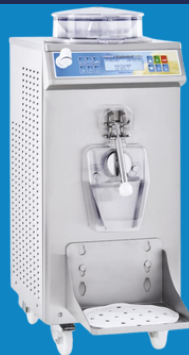
61,4 x 111 x 45 cm

**Capacidad de producción:**

15 litros por ciclo hasta 17 kg de producto

**Peso neto:**

150 kg



## PASTOCHEF 18 RTL

CARPIGIANI

## PASTOCHEF 32 RTL



Pastochef 32 RTL es una pasteurizadora electrónica de alta capacidad de la serie Pastochef, ideal para negocios de gran volumen. Tiene 30 litros por ciclo, 46 programas preestablecidos, versatilidad y rendimiento excepcionales para la producción eficiente de repostería y recetas gastronómicas de calidad.

**Dimensiones.**

71,6 x 111 x 65,8 cm

**Capacidad de producción:**

30 litros por ciclo (hasta 34 kg de producto)

**Peso neto:**

210 kg

CARPIGIANI

**AG** Italia  
Est.1992  
**ArteGel**



## Rellenos

Un universo de sabores a su alcance: Convierta su pastelería en un paraíso de creaciones deliciosas con nuestro equipamiento de última generación. Con batidoras precisas y demás equipos. Ofrecemos soluciones integrales para cremas suaves, salsas irresistibles, rellenos decadentes, mermeladas, pasteles dignos de concurso y batidos refrescantes.

## Pasteurizadoras

### PASTOCHEF 55 RTL



CARPIGIANI

Pastochef 55 RTL es una pasteurizadora electrónica multifunción de gran capacidad diseñada para negocios industriales de repostería y gastronomía. Con 50 litros por ciclo y 46 programas preestablecidos, ofrece versatilidad y rendimiento para producir productos de alta calidad de manera eficiente.

**Dimensiones.**

72 x 119 x 65,8 cm

**Capacidad de producción:**

150 litros por ciclo (hasta 55 kg de producto)

**Peso neto:**

250 kg

MR ART es una tecnología innovadora para la creación de postres de alta calidad, con capacidad de 12 litros y versatilidad. Ofrece beneficios como mayor productividad, reducción de costos y facilidad de uso y limpieza. Ideal para pastelerías, heladerías y restaurantes.

**Dimensiones.**

50,5 x 75,5 x 83 cm

**Producción por hora:**

Hasta 160 porciones de helado de 75 gramos

**Capacidad del tanque:**

12 litros

**Peso Neto:**

140 kg



### MR ART

CARPIGIANI

### MR ART PLUS



CARPIGIANI

MR ART PLUS es una máquina versátil y eficiente para heladerías y pastelerías, con doble tanque, alta producción, tecnología avanzada y control preciso de temperatura. Ofrece mayor variedad de productos, aumenta la productividad, optimiza el espacio y reduce costos. Ideal para negocios que buscan mejorar su oferta de postres y helados.

**Dimensiones.**

55 x 87,5 x 89 cm

**Capacidad del tanque:**

12 litros + 12 litros

**Producción por hora:**

Hasta 160 porciones de helado de 75 gramos por tanque

**Peso neto:**

225 kg

AG Italia  
Est.1992  
ArteGel



## Rellenos

Un universo de sabores a su alcance: Convierta su pastelería en un paraíso de creaciones deliciosas con nuestro equipamiento de última generación. Con batidoras precisas y demás equipos. Ofrecemos soluciones integrales para cremas suaves, salsas irresistibles, rellenos decadentes, mermeladas, pasteles dignos de concurso y batidos refrescantes.

## Pasteurizadoras

### ECOWIP/G



CARPIGIANI

La MINIWIP de Carpigiani es una batidora de crema compacta y eficiente, ideal para negocios de comida. Garantiza nata montada cremosa y consistente con tecnología Texturizer. Ofrece control de velocidad y resultados consistentes. Fácil de usar y limpiar con panel intuitivo y diseño higiénico.

**Dimensiones.**  
22 x 53 x 45 cm  
**Producción por hora:**  
Hasta 50 kg de producto  
**Capacidad del tanque:**  
2 litros  
**Peso Neto:**  
28 kg

ECOWIP/G de Carpigiani es una montadora de nata versátil para crear postres helados, mousses y más. Con capacidad de 2 litros y producción de hasta 35 kg por hora, es ideal para pastelerías y heladerías. Ofrece tecnología Texturizer y control de velocidad preciso, además de ser fácil de usar y limpiar.

**Dimensiones.**  
22 x 53 x 45 cm  
**Capacidad del tanque:**  
2 litros  
**Producción por hora:**  
Hasta 35 kg de producto  
**Peso neto:**  
23 kg

### MINIWIP



CARPIGIANI

### JETWIP/G



CARPIGIANI

La máquina JETWIP/G de Carpigiani es ideal para la producción masiva de crema batida y mousse en negocios de alto volumen. Ofrece resultados consistentes, es fácil de usar y limpiar, con un panel de control intuitivo y componentes desmontables para una limpieza eficaz.

**Dimensiones.**  
31 x 62 x 51 cm  
**Capacidad del tanque:**  
6 litros  
**Producción por hora:**  
Hasta 240 litros (80 kg) por hora  
**Peso neto:**  
53 kg

**AG** Italia  
Est.1992  
**ArteGel**



## Ultra congeladores

La ultracongelación es esencial en pastelería para conservar la frescura de los productos. Permite preparar postres con anticipación, reduciendo desperdicios y ampliando la oferta. Requiere ingredientes de calidad, preparación adecuada, y un proceso óptimo.

## La batidora de crema versátil

### MASTERWIP/G



La MASTERWIP/G de Carpigiani es una batidora versátil para negocios de comida que permite hacer helados, mousses y postres variados. Con tecnología Texturizer, control de velocidad y fácil limpieza, ofrece beneficios como ampliar la oferta de productos, destacarse en el mercado, aumentar ganancias y facilitar el uso y la limpieza para negocios creativos que buscan

#### Dimensiones.

22 x 55 x 51 cm

#### Capacidad del tanque:

3 litros

#### Producción por hora:

Hasta 50 kg de producto

#### Peso neto:

30 kg

CARPIGIANI

## Ultracongeladores

La LÍNEA BF - RAPIDA es una línea de abatidores de temperatura profesionales que enfrían o congelan rápidamente alimentos, conservando su calidad, reduciendo el desperdicio y aumentando la eficiencia en la cocina. Disponibles en versiones de 3, 5 y 10 niveles, son fáciles de usar y el compañero ideal para cualquier cocina profesional.



### LÍNEA BF - RAPIDA

PRIMAX

### BF-R031



Conserve la calidad y frescura de sus productos con la técnica de abatimiento rápido, extienda la vida útil de sus ingredientes y platos cocinados también preserva las propiedades originales: manteniendo textura, sabor y nutrientes. Enfríe sus productos de forma rápida y uniforme. Ideal para Restaurantes, pastelerías, heladerías y panaderías.

#### Dimensiones:

62 x 67 x 67 cm

#### Capacidad:

3 x GN1/1

PRIMAX

**AG** Italia  
Est.1992  
**ArteGel**



## Ultra congeladores

La ultracongelación es esencial en pastelería para conservar la frescura de los productos. Permite preparar postres con anticipación, reduciendo desperdicios y ampliando la oferta. Requiere ingredientes de calidad, preparación adecuada, y un proceso óptimo.

## La batidora de crema versátil

**BF-P 051**



**PRIMAX**

Garantice la calidad y frescura de sus productos con el abatimiento rápido, la técnica ideal para conservar ingredientes y platos cocinados, reduzca el desperdicio de alimentos y maximice sus ganancias, mantenga la textura, el sabor y los nutrientes de sus productos sus de manera rápida y uniforme, ideal para restaurantes, pastelerías, heladerías y panaderías.

**Dimensiones:**

79 x 72 x 86 cm

**Capacidad :**

5 x GN1/1-EN1

## Ultracongeladores

Es un equipo profesional de cocina diseñados para enfriar o congelar rápidamente grandes cantidades de alimentos cocinados, el abatimiento preserva la textura, el sabor y la jugosidad de los alimentos, evitando que se resequen o pierdan su color natural

**Dimensiones:**

79 x 82 x 143 cm

**Capacidad:**

10 x GN1/1-EN1



**BF-P 101**

**PRIMAX**

**BE-P151**



**PRIMAX**

El BE-P151 de Irinox es la herramienta ideal para restaurantes, cocinas centrales, pastelerías y supermercados que buscan optimizar la conservación de sus alimentos y minimizar el desperdicio. Con su capacidad de 15 bandejas GN 1/1 y su tecnología de abatimiento rápido, enfría o congela los alimentos de forma rápida y uniforme, preservando sus propiedades organolépticas, nutricionales y textura.

**Dimensiones:**

79 x 82 x 180 cm

**Capacidad :**

15 bandejas GN 1/1



# AG

Est.1992 Italia

## ArteGel

### Equipos complementarios:

EQUIPOS COMPLEMENTARIOS ofrece una gama de máquinas diseñadas para optimizar la elaboración de tartas, desde la creación de bases crujientes hasta la aplicación de glaseados impecables. Nuestras máquinas de tartaleta, inyección de rellenos y aplicación de glaseados le permiten ahorrar tiempo, aumentar la precisión y crear tartas de la más alta calidad. Con una amplia variedad de opciones y ajustes, podrá personalizar sus creaciones y satisfacer todas sus necesidades. EQUIPOS COMPLEMENTARIOS: Su aliado para la pastelería moderna.

## Tartaletas

### COOKMATIC



Cookmatic es una máquina versátil y eficiente para elaborar tartaletas dulces y saladas con placas intercambiables que permiten crear una variedad de formas y tamaños de manera rápida y uniforme, ideal para pastelerías, panaderías y restaurantes.

**Dimensiones:**  
44 x 42 x 53 cm  
**Peso Neto:**  
28 kg

Cook-Matic es una máquina profesional para formar y cocinar tartaletas de forma rápida y sencilla. Con placas intercambiables, garantiza una cocción uniforme y crujiente. Fácil de usar y limpiar, ahorra tiempo y dinero. Ofrece variedad de productos, diferenciación en el mercado y aumento de ventas para negocios de pastelería, panadería y restaurantes.

**Dimensiones:**  
44 x 57 x 42 cm  
**Peso Neto:**  
30 kg

### COOK-MATIC



## Rellenos

### DOSSIEMME



La Dossiemme es una dosificadora manual versátil y robusta para aplicaciones precisas en restaurantes y pastelerías. Fabricada con materiales de alta calidad, ofrece dosificación precisa, facilidad de uso y limpieza, reducción de desperdicio, eficiencia y durabilidad en entornos comerciales. Ideal para negocios que requieren precisión y eficiencia en la dosificación de productos.

**Dimensiones:**  
37 x 52 x 38 cm  
**Capacidad:**  
7 litros  
**Dosis:**  
De 1 a 60 g  
**Peso Neto:**  
7,2 kg

# AG

Italia

Est.1992

# ArteGel

## Equipos complementarios:

EQUIPOS COMPLEMENTARIOS ofrece una gama de máquinas diseñadas para optimizar la elaboración de tartas, desde la creación de bases crujientes hasta la aplicación de glaseados impecables. Nuestras máquinas de tartaleta, inyección de rellenos y aplicación de glaseados le permiten ahorrar tiempo, aumentar la precisión y crear tartas de la más alta calidad. Con una amplia variedad de opciones y ajustes, podrá personalizar sus creaciones y satisfacer todas sus necesidades. EQUIPOS COMPLEMENTARIOS: Su aliado para la pastelería moderna.

## Rellenos

### DOSIPLUSPRO



La DosiplusPro es una dosificadora profesional y versátil con nueva interfaz intuitiva y funcional. Ofrece precisión al dosificar una variedad de mezclas en diferentes velocidades, ideal para negocios de alimentos como pastelerías y restaurantes.

**Dimensiones:**  
42 x 32 x 32 cm  
**Peso Neto:**  
17 kg

Dosicream es una dosificadora profesional y versátil para productos de pastelería, con capacidad de 27 kg y dosificación por inyección. Ideal para pastelerías, panaderías y restaurantes, ofrece dosificación precisa, versatilidad con diversos productos, tres modos de funcionamiento, fácil limpieza, y construcción robusta. Aumenta la productividad, reduce desperdicio, crea productos uniformes, es fácil de usar y limpiar, y duradera. Ideal para aumentar la productividad, reducir desperdicio y crear productos uniformes y de alta calidad.

**Dimensiones:**  
45 x 30 x 33 cm  
**Capacidad:**  
27 kg  
**Peso Neto:**  
27 kg



### DOSICREAM



### ROCIADORA DE GELATINA SPRAY MINI



La Rociadora de gelatina Spray Mini de ICB Tecnologie es una herramienta compacta y eficiente diseñada para aplicar gelatina sobre una variedad de productos de manera precisa y uniforme. Es ideal para pastelerías, panaderías, restaurantes, catering y cualquier negocio que desee decorar y glasear tartas, pasteles, bollería y otros productos de forma rápida y sencilla.

**Dimensiones:**  
47 x 34 x 43 cm  
**Capacidad de erogación:**  
600 cc/min  
**Peso Neto:**  
27 kg

# AG

Est.1992 Italia

# ArteGel

## Equipos complementarios:

EQUIPOS COMPLEMENTARIOS ofrece una gama de máquinas diseñadas para optimizar la elaboración de tartas, desde la creación de bases crujientes hasta la aplicación de glaseados impecables. Nuestras máquinas de tartaleta, inyección de rellenos y aplicación de glaseados le permiten ahorrar tiempo, aumentar la precisión y crear tartas de la más alta calidad. Con una amplia variedad de opciones y ajustes, podrá personalizar sus creaciones y satisfacer todas sus necesidades. EQUIPOS COMPLEMENTARIOS: Su aliado para la pastelería moderna.

## Rellenos

### SPRAY-MIX



ICB  
tecnologie

La máquina Spray-Mix de ICB Technologie es versátil y eficiente para rociar huevos, jarabes, aceite y desmoldante de manera uniforme. Con ajustes de flujo de aire y líquido, es fácil de usar, transportar y limpiar. Ahorra tiempo, mejora la presentación, reduce desperdicio y facilita el desmoldado, siendo ideal para panaderías, pastelerías y restaurantes.

**Dimensiones:**  
50 x 37 x 40 cm  
**Peso Neto:**  
32 kg

La Rociadora de gelatina Spray Jeltop de ICB Technologie es compacta y eficiente, ideal para decorar productos de forma precisa en negocios como pastelerías. Rocía gelatina uniformemente con características como aspiración directa del contenedor, calentamiento de la gelatina, fácil uso y limpieza. Beneficios incluyen mejora en la presentación, ahorro de tiempo y reducción de desperdicio. Ideal para negocios buscando eficiencia y presentación profesional.

**Dimensiones:**  
34 x 45 x 43 cm  
**Capacidad de erogación:**  
600 cc/min  
**Peso Neto:**  
29 kg

### ROCIADORA DE GELATINA SPRAY JELTOP



ICB  
tecnologie

### ROCIADORA DE GELATINA SPRAY MINI



ICB  
tecnologie

## Equipos complementarios

Rollero de ICB Technologie es una máquina robusta y versátil diseñada para enrollar croissants y productos similares de manera rápida y eficiente. Con su capacidad de hasta 1800 croissants por hora, es ideal para panaderías, pastelerías, restaurantes y cualquier negocio que desee producir croissants frescos y deliciosos en grandes cantidades.

**Dimensiones:**  
31 x 46 x 26 cm  
**Peso Neto:**  
23 kg

**AG** Italia  
Est.1992  
**ArteGel**

## Equipos Complementarios para enrollado corte y decoración:

EQUIPOS COMPLEMENTARIOS ofrece una gama de máquinas diseñadas para optimizar la elaboración de tartas, desde la creación de bases crujientes hasta la aplicación de glaseados impecables. Nuestras máquinas de tartaleta, inyección de rellenos y aplicación de glaseados le permiten ahorrar tiempo, aumentar la precisión y crear tartas de la más alta calidad. Con una amplia variedad de opciones y ajustes, podrá personalizar sus creaciones y satisfacer todas sus necesidades. EQUIPOS COMPLEMENTARIOS: Su aliado para la pastelería moderna.

## Equipos Complementarios

### ROLLERO-TOP



ICB  
tecnologie

Rollero-Top de ICB Technologie es una máquina robusta y versátil diseñada para enrollar croissants y productos similares de manera rápida y eficiente. Con su capacidad de hasta 1800 croissants por hora, es ideal para panaderías, pastelerías, restaurantes y cualquier negocio que desee producir croissants frescos y deliciosos en grandes cantidades.

**Dimensiones:**

76 x 40 x 100 cm

**Peso Neto:**

43 kg

## Corte

La Cortadora Eléctrica Semi-Automática LIRA es una herramienta robusta y versátil diseñada para cortar una amplia variedad de masas, incluyendo masas duras, con almendras, avellanas, frutos secos y más. Es ideal para pastelerías, panaderías, restaurantes, chocolaterías y cualquier negocio que desee cortar pasteles, bombones, galletas y otras delicias de manera rápida, precisa y uniforme.

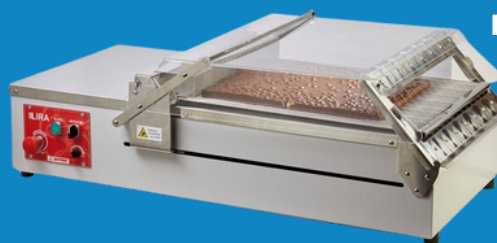
**Dimensiones de corte:**

40 x 40 cm

**Dimensiones totales:**

90 x 50 x 25 cm

### CORTADORA ELÉCTRICA SEMI-AUTOMÁTICA LIRA



PAVONI  
ITALIA

### CORTADORA AUTOMÁTICA LIRA



Martellato  
MADE IN ITALY

La Cortadora Automática LIRA es una herramienta robusta y versátil diseñada para cortar cremas, ganaches y productos de pastelería duros de manera precisa, eficiente y uniforme. Es ideal para pastelerías, panaderías, restaurantes, chocolaterías y cualquier negocio que desee cortar pasteles, tartas, barras, bombones y otras delicias de forma rápida y profesional.

**Dimensiones:**

73 x 103 x 30 cm

**AG** Italia  
Est.1992  
**ArteGel**

## Equipos Complementarios para enrollado corte y decoración:

EQUIPOS COMPLEMENTARIOS ofrece una gama de máquinas diseñadas para optimizar la elaboración de tartas, desde la creación de bases crujientes hasta la aplicación de glaseados impecables. Nuestras máquinas de tartaleta, inyección de rellenos y aplicación de glaseados le permiten ahorrar tiempo, aumentar la precisión y crear tartas de la más alta calidad. Con una amplia variedad de opciones y ajustes, podrá personalizar sus creaciones y satisfacer todas sus necesidades. EQUIPOS COMPLEMENTARIOS: Su aliado para la pastelería moderna.

## Equipos Complementarios

### DECOR-FREEZE



ICB  
tecnologie

DECOR-FREEZE de ICB Technologie es una máquina versátil y eficiente diseñada para crear decoraciones de chocolate de manera rápida, sencilla y precisa. Es ideal para pastelerías, chocolaterías, restaurantes y cualquier negocio que desee agregar un toque de elegancia y sofisticación a sus postres.

**Dimensiones:**

48 x 46 x 38 cm

**Peso Neto:**

27 kg

## Mesas y armarios de refrigeración

Las mesas refrigeradas SAMAREF TG2, TG3 y TG4 son compactas y versátiles, ideales para mantener alimentos frescos en negocios como restaurantes y supermercados. Características:

- Diseño compacto en tres tamaños
- Eficiente sistema de refrigeración
- Versatilidad como mesas de trabajo y almacenamiento
- Robusta construcción de alta calidad
- Fácil limpieza con superficies lisas

Equipamiento incluye cajones, puertas de cristal para visualización, y superficie con fregadero opcional.



TG2

**SAMAREF TG2,  
TG3 Y TG4**



TG3



TG4

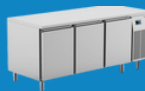
samaref  
cool instinct

### HIBER

TPP20PP



TPP30PP



TPP40PP



hiber

Las vitrinas expositoras refrigeradas HIBER TPP20PP, TPP30PP y TPP40PP son robustas y versátiles, ideales para negocios que requieren exhibir alimentos frescos. Fabricadas en acero inoxidable, cuentan con bordes redondeados, pies regulables y puertas de cierre automático para mantener la temperatura. El sistema de refrigeración incluye circulación de aire indirecto, unidad monobloque y gas refrigerante ecológico. Funciones adicionales como HACCP, RU% y praliné ofrecen control de temperatura, humedad y seguridad alimentaria, respectivamente.

AG Italia  
Est.1992  
ArteGel

## Mesas y armarios de refrigeración

Le ofrecemos mesas y armarios refrigerados de alta calidad para conservar productos frescos por más tiempo. Nuestros equipos son duraderos, eficientes y personalizables para negocios de pastelería y hostelería.

## Mesas y armarios de refrigeración

### APN 242



hiber

El Hiber APN 242 es un refrigerador profesional diseñado específicamente para pastelerías y chocolaterías. Con su diseño compacto y eficiente, el APN 242 proporciona un control preciso de la temperatura y la humedad, lo que lo convierte en la solución ideal para mantener sus productos frescos y deliciosos durante más tiempo.

**Dimensiones:**

79 x 103 x 211 cm

El congelador profesional PF 700 P TN es una solución de almacenamiento en frío robusta y confiable diseñada para satisfacer las necesidades de restaurantes, hoteles, supermercados, tiendas de conveniencia y cualquier negocio que necesite almacenar alimentos congelados.

**Dimensiones:**

70 x 81 x 208 cm

**Voltaje de suministro:**

220 V

**Peso:**

118 kg

### PF 700 P TN



Jamarref  
cool instinct

## Vitrinas y conservación

### ISA METRO



ISA

La vitrina refrigerada ISA METRO es una solución versátil y eficiente para exhibir y vender una variedad de productos en negocios como pastelerías, chocolaterías, tiendas de conveniencia y supermercados. Su diseño compacto y gran capacidad ayuda a aprovechar el espacio y aumentar las ventas.

**Dimensiones:**

100 x 83 x 117/121 cm

**Peso:**

180 kg

**AG** Italia  
Est.1992  
**ArteGel**



## Vitrinas y Conservación

Las vitrinas de congelación pastelería de EQUIPOS COMPLEMENTARIOS mantienen los productos frescos y atractivos con iluminación LED, puertas correderas, control preciso de temperatura, descongelamiento automático y estantes ajustables. Ayudan a aumentar las ventas y ofrecen una experiencia de compra memorable en su negocio de pastelería.

## Almacenamiento

### MILLENIUM PASTRY



El Millennium Pastry de ISA es un mostrador refrigerado de pastelería diseñado para ofrecer rendimiento, eficiencia y estilo a panaderías, pastelerías y negocios de restauración. Equipado con tecnología de vanguardia y fabricado con materiales de alta calidad.

**Dimensiones:**  
118 x 110 x 117 cm  
**Temperatura del producto:**  
+1°C a +10°C  
**Capacidad:**  
685 litros / 147 litros  
**Peso:**  
320 kg

La ISA Kelly Pastry es una vitrina refrigerada para pastelería que combina un diseño elegante con una funcionalidad excepcional. Es la solución ideal para exhibir y vender una amplia gama de productos de pastelería, incluyendo dulces, pasteles, helados, tartas,

**Dimensiones:**  
**Altura:** 117 cm  
**Ancho:** 100, 125, 150, 175 o 200 cm  
**Profundidad:**  
80 cm  
**Modelo TDX:**  
Angular  
**Modelo TSX:**  
Angular



### ISA KELLY PASTRY



### ISA DIVA PASTRY



La vitrina refrigerada ISA Diva Pastry tiene un diseño elegante y funcional para exhibir y vender productos de pastelería. Con amplia visibilidad, control de temperatura, iluminación LED, estantes ajustables y fácil limpieza.

**Dimensiones:**  
**Altura:** 117 cm  
**Ancho:** 100, 125, 150, 175 o 200 cm  
**Profundidad:**  
80 cm  
**Modelo TDX:**  
Angular  
**Modelo TSX:**  
Angular

# AG

Est.1992 Italia

## ArteGel



### Vitrinas y Conservación

Las vitrinas de congelación pastelería de EQUIPOS COMPLEMENTARIOS mantienen los productos frescos y atractivos con iluminación LED, puertas correderas, control preciso de temperatura, descongelamiento automático y estantes ajustables. Ayudan a aumentar las ventas y ofrecen una experiencia de compra memorable en su negocio de pastelería.

### Almacenamiento

#### ISA PASTRY SHOW



La ISA Pastry Show es una vitrina refrigerada para helados artesanales que combina un diseño innovador con una funcionalidad excepcional. Es la solución ideal para exhibir y vender una amplia gama de helados, incluyendo gelato.

- Dimensiones:**
- Altura:** 117 o 135 cm
- Ancho:** 120, 170 o 220 cm
- Profundidad:** 110 cm
- Modelo AE4:** Con 4 puertas

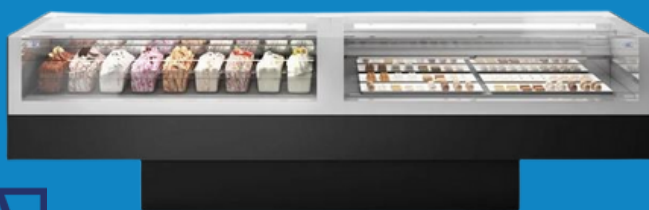
La ISA OneShow Free Pastry es una vitrina refrigerada para pastelería que combina un diseño esencial con una gran versatilidad. Es la solución ideal para exhibir y vender una amplia gama de productos de pastelería, incluyendo dulces, pasteles, tartas, bocadillos y delicias.

- Dimensiones:**
- Altura:** 96 cm
- Ancho:** 120 cm
- Profundidad:** 74 cm
- Modelo 170:** Altura reducida

#### ISA ONESHOW FREE PASTRY



#### ONESHOW BASE



La ISA OneShow Base es una vitrina refrigerada versátil y modular que se ajusta a diferentes productos como helados y pastelería. Permite cambiar la temperatura para adaptarse a productos de temporada.

- Modelo 120+120:**
- Temperatura del producto:** -20°C a +2°C; +1°C a +10°C; +14°C a +16°C
- Capacidad (cubetas):** 6 cubetas de 5 litros + 6 cubetas de 1 litro
- Capacidad (carapine):** 10 bandejas de 600 x 400 mm
- Dimensiones:** 74 cm (ancho) x 120 cm (largo) x 96 cm (alto)
- Modelo 170+170:**
- Temperatura del producto:** -20°C a +2°C; +1°C a +10°C; +14°C a +16°C
- Capacidad (cubetas):** 9 cubetas de 5 litros + 9 cubetas de 1 litro
- Capacidad (carapine):** 16 bandejas de 600 x 400 mm
- Dimensiones:** 74 cm (ancho) x 170 cm (largo) x 96 cm (alto)



# AG Italia

Est.1992

## ArteGel



### Vitrinas y Conservación

Las vitrinas de congelación pastelería de EQUIPOS COMPLEMENTARIOS mantienen los productos frescos y atractivos con iluminación LED, puertas correderas, control preciso de temperatura, descongelamiento automático y estantes ajustables. Ayudan a aumentar las ventas y ofrecen una experiencia de compra memorable en su negocio de pastelería.

### Almacenamiento

#### ISA ONESHOW STAND



La ISA OneShow Stand es una vitrina refrigerada versátil y modular que le permite exhibir y vender una amplia gama de productos, incluyendo helados y pastelería. Con su diseño flexible y su función de temperatura dual opcional, puede adaptar la vitrina a sus necesidades específicas y cambiar la configuración de temperatura para adaptarse a los productos de temporada.

- Modelo 120+120:**
- Temperatura del producto:**  
-20°C a +2°C; +1°C a +10°C; +14°C a +16°C
- Capacidad (cubetas de 5 litros):**  
6 cubetas + 6 cubetas
- Capacidad (carapine):**  
10 bandejas de 600 x 400 mm
- Dimensiones:**  
74 cm (ancho) x 120 cm (largo) x 96 cm (alto)

La ISA Cristal Tower es una vitrina refrigerada de alta gama con diseño elegante y funcionalidad excepcional para exhibir productos de pastelería, chocolatería y heladería. Características:

**Dimensiones (ancho x fondo x alto):**

- 110 x 120 x 117 cm
- 110 x 170 x 135 cm
- 110 x 220 x 135 cm

**Peso:**  
195 Kg

- Diseño elegante y minimalista.
- Visibilidad panorámica con paneles de cristal.
- Control preciso de temperatura y humedad.
- Iluminación LED integrada.
- Estantes ajustables.



#### ISA CRISTAL TOWER



#### ISA TORNADO



La ISA Tornado es una vitrina refrigerada compacta y versátil que combina un diseño atractivo con una funcionalidad excepcional. Es la solución ideal para exhibir y vender una amplia gama de productos de pastelería, chocolatería y heladería, especialmente en espacios con limitaciones de tamaño

**Dimensiones (ancho x fondo x alto):**

- 67 x 40 x 196 cm
- 82 x 50 x 196 cm

**Peso:**  
137 Kg

[www.artegelitalia.com.co](http://www.artegelitalia.com.co)



AG  
Est. 1992 Italia  
ArteGel

**SOMOS EXPERTOS EN EL ARTE DULCE.**

Contamos con equipos, materias primas y accesorios en:  
**HELADERÍA • CHOCOLATERÍA • PASTELERÍA**

Carrera 45#13-80 Puente Aranda Bogotá Cel. 318 291 0718