

The logo for ArteGel features the word 'ArteGel' in a blue, sans-serif font. The letter 'A' is stylized with a blue wave-like shape underneath it. The background is a white, trapezoidal shape with a light blue border, set against a dark blue background with teal geometric patterns.

ArteGel

EQUIPOS PARA
PASTELERÍA



HORNOS

BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS XEBC-06EU-EPRM

HORNOS



BAKERTOP MIND.Maps™ BIG PLUS es el horno combinado inteligente que puede realizar cualquier tipo de cocción, en cualquier entorno, 24 horas al día y con plenas cargas. Construido para ser el mejor.

ESPECIFICACIONES

Bandejas	6 bandejas 600x400
Alimentación	Eléctricos / Gas
Dimensiones Cm	86 x 96,7 x 84,2
Peso / Neto Kg	112

ArteGel

BAKERTOP MIND.MapTM COUNTERTOP PLUS XEBC-10EU-EPRM

HORNOS



BAKERTOP MIND.MapTM BIG PLUS es el horno combinado inteligente que puede realizar cualquier tipo de cocción, en cualquier entorno, 24 horas al día y con plenas cargas. Construido para ser el mejor.

ESPECIFICACIONES

Bandejas	10 bandejas 600x400
Alimentación	Eléctricos / Gas
Dimensiones Cm	86 x 967 x 116,2
Peso / Neto Kg	148

ArteGel

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG PLUS XEBL-16EU-GPRS

HORNOS



BAKERTOP MIND.Maps™ BIG PLUS es el horno combinado inteligente que puede realizar cualquier tipo de cocción, en cualquier entorno, 24 horas al día y con plenas cargas. Construido para ser el mejor.

ESPECIFICACIONES

Bandejas	16 bandejas 600x400
Alimentación	Eléctricos / Gas
Dimensiones Cm	89.2 x 92.5 x 187.5
Peso / Neto Kg	309

ArteGel

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

HORNOS



BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER es el horno de referencia en términos de rendimiento de horneado, programación automática, inteligencia artificial y conectividad a Internet en espacios comerciales.

ESPECIFICACIONES

Bandejas	4 bandejas 600x400
Dimensiones Cm	80 x 81,1 x 50,2
Peso / Neto Kg	57

ArteGel

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER XEFT-04HS-EMRV

HORNOS



BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER es el horno de referencia en términos de rendimiento de horneado, programación automática, inteligencia artificial y conectividad a Internet en espacios comerciales.

ESPECIFICACIONES

Bandejas	4 bandejas 460x330
Dimensiones Cm	60 x 66,9 x 50,2
Peso / Neto Kg	39

ArteGel

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

HORNOS



BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER es el horno de referencia en términos de rendimiento de horneado, programación automática, inteligencia artificial y conectividad a Internet en espacios comerciales.

ESPECIFICACIONES

Bandejas	4 bandejas 460x330
Dimensiones Cm	80 x 81.1 x 50,2
Peso / Neto Kg	57

ArteGel

**PREPARACIONES EN
PASTELERIA
Cremas, salsas,
rellenos, mermeladas
y batidos**

CHE CREMA



CheCrema es un cuece-cremas profesional compacto, ideal para elaborar una cantidad moderada de productos siempre frescos. Finalmente será posible ofrecer a los clientes la máxima calidad posible, limitando de manera sustancial los tiempos de elaboración. Gracias a sus medidas compactas, CheCrema es una máquina indispensable para pastelerías, heladerías y restaurantes, que permite automatizar y acortar los tiempos de elaboración que insumirían tiempo y esfuerzo de otra manera.

ESPECIFICACIONES

Capacidad de producción	7 Kg por ciclo
Dimensiones Cm	58 x 65 x 80
Peso / Neto Kg	68



PASTOCHEF 18 RTL



PASTEURIZADORA



Ideal para producir hasta 17 kg de crema bávara, nata, mermelada, chocolate, ganache, pasta de bichè por ciclo

Pastochef RTL es una máquina multifunción electrónica para repostería clásica y recetas gastronómicas, con 46 programas que incluyen las cinco principales especialidades de pastelería: Crema Pastelera, Bavaresa, Crema Ganache, Pasta Choux y Mermelada & Confitura de Fruta.

ESPECIFICACIONES

Capacidad de producción	15 Lts por 2 horas
Dimensiones Cm	61,4 x 111 x 45
Peso / Neto Kg	150

ArteGel

PASTOCHEF 32 RTL



PASTEURIZADORA



Ideal para producir hasta 34 kg de crema bávara, nata, mermelada, chocolate, ganache, pasta de bichè por ciclo.

Pastochef RTL es una máquina multifunción electrónica para repostería clásica y recetas gastronómicas, con 46 programas que incluyen las cinco principales especialidades de pastelería: Crema Pastelera, Bavaresa, Crema Ganache, Pasta Choux y Mermelada & Confitura de Fruta.

ESPECIFICACIONES

Capacidad de producción	30 Lts por 2 horas
Dimensiones Cm	71,6 x 111 x 65,8
Peso / Neto Kg	210



PASTOCHEF 55 RTL

PASTEURIZADORA



Ideal para producir hasta 55 kg de crema bávara, nata, mermelada, chocolate, ganache, pasta de bichè por ciclo.

Pastochef RTL es una máquina multifunción electrónica para repostería clásica y recetas gastronómicas, con 46 programas que incluyen las cinco principales especialidades de pastelería: Crema Pastelera, Bavaresa, Crema Ganache, Pasta Choux y Mermelada & Confitura de Fruta.

ESPECIFICACIONES

Capacidad de producción	50 Lts por 2 horas
Dimensiones Cm	72 x 119 x 65,8
Peso / Neto Kg	250



MR ART



CARPIGANI

La nueva tecnología para crear la esencia de tus especialidades relleno de tartas, palos y muchas ideas más. Pasteuriza y enfría en el tanque superior a 4°C, las mezclas de mousse, cremas y semifríos.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	12 Lts
Producción por hora	Porciones Gelato 75 gr 270
Dimensiones Cm	50,5 x 75,5 x 83
Peso / Neto Kg	140

ArteGel

MR ART PLUS



CARPIGANI

Mister Art Plus para producir helado y sorbetes, Crystal para llenar moldes anchos para tartas y estrechos para helados de palo, pastelería a temperatura negativa, como porciones individuales de helado y helados spumone, y pastelería fresca, como mousse y bavaoise.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	12 + 12 Lts
Producción por hora	Porciones Gelato 75 gr 485
Dimensiones Cm	55 x 87,5 x 89
Peso / Neto Kg	225

ArteGel

ECOWIP/G



CARPIGANI

Gracias a la versatilidad y flexibilidad de las Montadoras de nata Carpigiani, además de producir nata montada, es posible ampliar la gama de propuestas realizando recetas creativas e innovadoras. De hecho, se podrán producir fácil y rápidamente postres helados y refinadas mousse dulces y saladas combinando con armonía los sabores más diversos.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	2 Lts
Producción por hora	35 KG * 105 Lt**
Dimensiones Cm	22 x 53 x 45
Peso / Neto Kg	23

ArteGel

MINIWIP



CARPIGIANI

La nata montada, delicioso producto que se obtiene de la mezcla de crema de leche y aire, agradable como acompañamiento o relleno para copas o bollos con helado, o como decoración de exquisitas especialidades de pastelería.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	2 Lts
Producción por hora	50 KG * 150 Lt**
Dimensiones Cm	22 x 53 x 45
Peso / Neto Kg	28

ArteGel

JETWIP/G



CARPIGANI

Máquina para la preparación de mousse y crema de Chantilly. La nata montada, delicioso producto que se obtiene de la mezcla de crema de leche y aire, agradable como acompañamiento o relleno para copas o bollos con helado, o como decoración de exquisitas especialidades de pastelería.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	6 Litros
Capacidad de producción	240 Lt - 80 Kg
Dimensiones Cm	31 x 62 x 51
Peso / Neto Kg	53

ArteGel

MASTERWIP/G



CARPIGIANI

Gracias a la versatilidad y flexibilidad de las Montadoras de nata Carpigiani, además de producir nata montada, es posible ampliar la gama de propuestas realizando recetas creativas e innovadoras. De hecho, se podrán producir fácil y rápidamente postres helados y refinadas mousse dulces y saladas combinando con armonía los sabores más diversos.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	3 Lts
Producción por hora	50 KG * 150 Lt**
Dimensiones Cm	22 x 55 x 51
Peso / Neto Kg	30

ArteGel

ULTRA CONGELACION

ArteGel

LÍNEA BF - RÁPIDA

BAJAS TEMPERATURAS EN MUY POCO TIEMPO

La herramienta más eficaz que existe para garantizar la conservación de ingredientes y platos ya cocinados. El abatimiento alarga la vida media de los productos manteniendo sus propiedades originales, reduciendo los residuos.

Cada abatidor puede configurarse para adaptarse a las necesidades de restaurantes, pastelerías, heladerías y panaderías, con configuraciones y programas específicos.

Excelencia esencial, visible a simple vista.

Los abatidores de temperatura de la línea rápida están disponibles en versiones de 3, 5 y 10 niveles. Sencillos e intuitivos, ofrecen un rendimiento respetable y son el compañero ideal en su cocina.



BF-R031



BAJAS TEMPERATURAS EN MUY POCO TIEMPO

La herramienta más eficaz que existe para garantizar la conservación de ingredientes y platos ya cocinados. El abatimiento alarga la vida media de los productos manteniendo sus propiedades originales, reduciendo los residuos.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	3 Bandejas de GN1/1
Dimensiones Cm	62 x 67 x 67
Peso Kg	75

BF-R 051



BAJAS TEMPERATURAS EN MUY POCO TIEMPO

La herramienta más eficaz que existe para garantizar la conservación de ingredientes y platos ya cocinados. El abatimiento alarga la vida media de los productos manteniendo sus propiedades originales, reduciendo los residuos.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	5 bandejas de 60 x 40 cm
-----------	--------------------------

Dimensiones Cm	79 x 72 x 86
----------------	--------------

Peso Kg	128
---------	-----

BF-R 101



BAJAS TEMPERATURAS EN MUY POCO TIEMPO

La herramienta más eficaz que existe para garantizar la conservación de ingredientes y platos ya cocinados. El abatimiento alarga la vida media de los productos manteniendo sus propiedades originales, reduciendo los residuos.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	10 Bandejas de GN1/1
Dimensiones Cm	79 x 82 x 143
Peso Kg	193

BE-P151



BAJAS TEMPERATURAS EN MUY POCO TIEMPO

La herramienta más eficaz que existe para garantizar la conservación de ingredientes y platos ya cocinados. El abatimiento alarga la vida media de los productos manteniendo sus propiedades originales, reduciendo los residuos.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	15 bandejas x GN1/1
Dimensiones Cm	79 x 82 x 180
Peso Kg	193

**EQUIPOS
COMPLEMENTARIOS
Tartaleta, inyección
rellenos y aplicación
glaseados**

COOKMATIC

TARTELETAS



Cookmatic está diseñado para la elaboración de bases, tartaletas y bollería tanto dulce como salada. Gracias a las placas intercambiables, podrás hacer diferentes formas y tamaños rápidamente. La combinación de las dos placas asegura la producción de tartaletas perfectamente cocinadas y con forma

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	44 x 42 x 53
Peso / Neto Kg	28

ArteGel

COOK-MATIC

TARDALETAS



Cook-Matic es una máquina para tartaletas profesional. Cook-Matic permite formar y cocinar tartaletas de pasta frola, masa salada, masa quebrada y masa de hojaldre. Mediante el acoplamiento de las dos placas, Cook-Matic permite obtener tartaletas de distintas formas y tamaños, listas para rellenar y decorar a gusto.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	44 x 57 x 42
Peso / Neto Kg	30

DOSIEMME

RELLENOS



Dosificadora manual con cuerpo de aluminio, pistón, embudo, boquillas, y pistón de acero inoxidable aisi 304.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	7 Litros
Dosis	De 1 a 60 g
Dimensiones Cm	37 x 52 x 38
Peso / Neto Kg	7,2

ArteGel

DOSIPLUS PRO



RELLENOS



Dosiplus Pro está diseñado para dosificar diferentes mezclas. La nueva interfaz intuitiva y funcional le permite configurar fácilmente la programación y elegir entre 25 velocidades de dispensación, gracias a un motor eléctrico aún más potente y silencioso.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	42 x 32 x 32
Peso / Neto Kg	17

ArteGel

DOSICREAM



DOSICREAM es una dosificadora llenadora profesional para pastelería, creada para agilizar la dosificación por inyección de productos tales como rollos dulces de requesón, cruasanes, rosquillas, petisúes, berlinas con cremas, confituras y chocolate.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	27 Kg
Dimensiones Cm	45 x 30 x 33
Peso / Neto Kg	27

SPRAY MINI



LINEA DIGITAL es la gama de rociadoras de gelatina de ICB Technologie.

Las rociadoras de gelatina aspiran el producto directamente del contenedor (excepto el Spray Mini Digital con contenedor exterior de 5 L) y la gelatina es calentada con una caldera ubicada en la máquina.

ESPECIFICACIONES

Capacidad de erogación	600 cc/min
Dimensiones Cm	47 x 34 x 43
Peso / Neto Kg	27

SPRAY-MIX



SPRAY-MIX es una máquina para asar el huevo, indicada también para jarabes, aceite y desmoldeante de mohos.

Spray-Mix aspira el producto directamente del envase del producto y, gracias a la perfecta nebulización, este es pulverizado por el usuario de forma intuitiva, lo que asegura la máxima práctica y eficacia. La doble regulación, tanto del caudal de aire como del caudal de líquido, garantiza a cada usuario la correcta configuración de la mezcla de producto para asar el huevo a la perfección.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	50 x 37 x 40
----------------	--------------

Peso / Neto Kg	32
----------------	----



SPRAY JELTOP



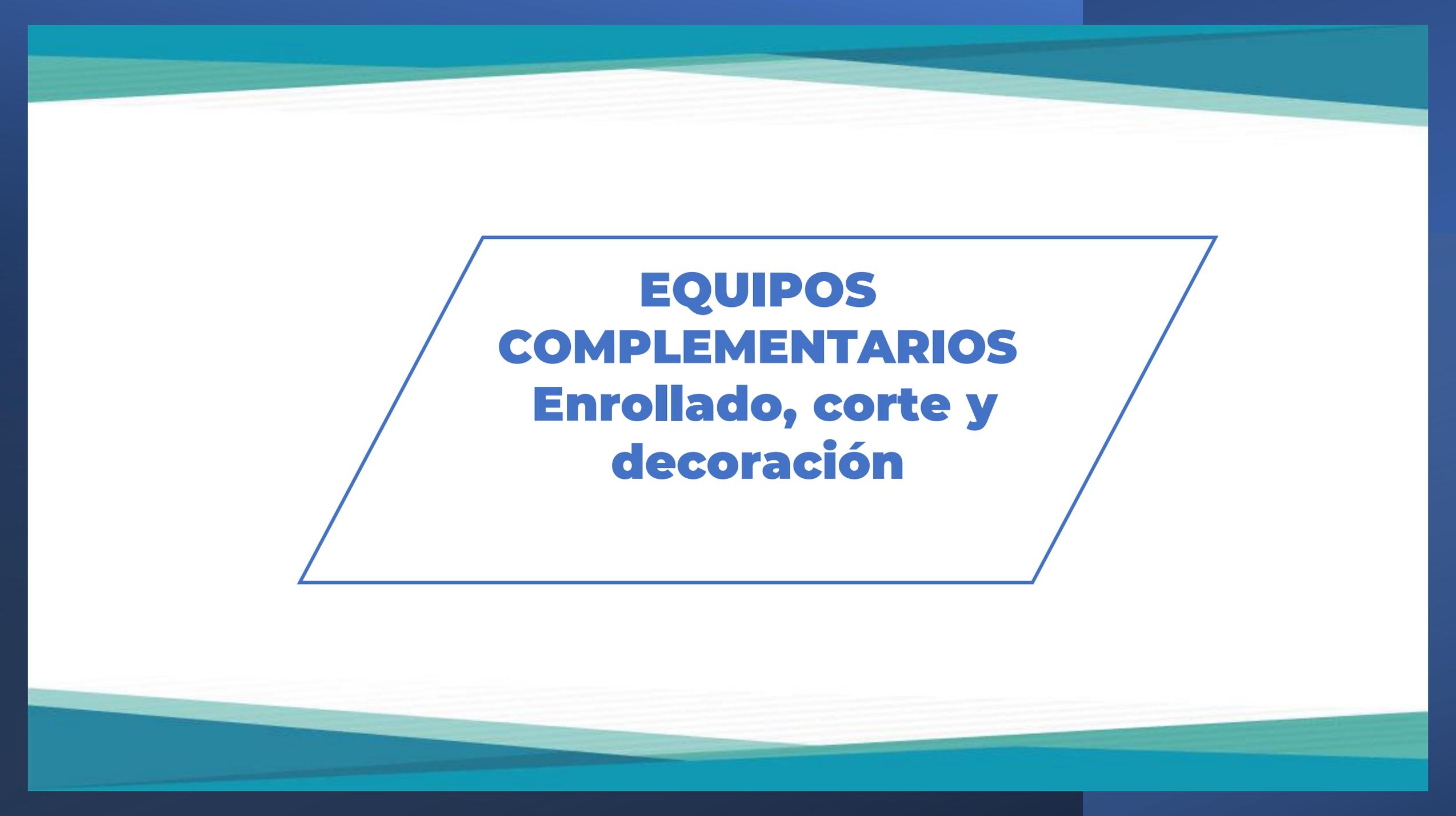
Jeltop es la más pequeña y compacta máquina profesional para rociar gelatina.

Spray Jeltop, máquina compacta para gelatina, es la solución ideal para todo taller de pastelería y restaurante.

ESPECIFICACIONES

Capacidad de erogación	600 cc/min
Dimensiones Cm	34 x 45 x 43
Peso / Neto Kg	29

ArteGel



**EQUIPOS
COMPLEMENTARIOS
Enrollado, corte y
decoración**

ROLLERO



ROLLERO es una máquina enrolladora para croissant capaz de formar rápidamente (1800 piezas/hora) croissant y productos similares simplemente posicionando los triángulos de masa (grosor de 3 a 5 mm) sobre la pertinente cinta transportadora.

Dos modelos disponibles: Rollero, ideal para cruasanes estándar, y Rollero Plus, ideal para masas más blandas o duras, sin gluten, etc.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	31 x 46 x 26
----------------	--------------

Peso / Neto Kg	23
----------------	----



ROLLER - TOP



ROLLER es una máquina enrolladora para croissant capaz de formar rápidamente (1800 piezas/hora) cruasanes y productos similares simplemente posicionando los triángulos de masa (grosor de 3 a 8 mm) sobre la pertinente cinta transportadora.

Dos modelos disponibles: Rollero, ideal para cruasanes estándar, y Rollero Plus, ideal para masas más blandas o duras, sin gluten, etc.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	76 x 40 x 100
Peso / Neto Kg	43



LIRA AUTOMÁTICA



La cortadora eléctrica Semi-Automática LIRA permite cortar cualquier tipo de masa, incluso dura, que también contenga almendras, avellanas, y frutos secos en general. Una herramienta perfecta para todos los pasteles y bombones que requieran corte.



ESPECIFICACIONES

Dimensiones de corte Cm	40 X 40
Dimensiones Cm	90 x 50 x 25

LIRA AUTOMÁTICA



CORTE



es ideal para cortar cremini y ganache con frutos secos o pequeños productos de pastelería duros, incluso a bajas temperaturas. El avance del plano de trabajo se realiza de forma manual mediante un volante accionado por el operario que puede controlar la velocidad de corte.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm

73 x 103 x 30

ArteGel

DECOR-FREEZE



DECOR-FREEZE, gracias a la placa enfriada hasta -25°C , es la máquina ideal para crear decoraciones con chocolate.

Tiene múltiples aplicaciones tanto en el campo de la pastelería como en el de la restauración, permitiéndote ofrecer a tus clientes postres cada vez más innovadores.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	48 x 46 x 38
Peso / Neto Kg	27





**MESAS Y
ARMARIOS DE
REFRIGERADOS**

SAMAREF



TG2



TG3



TG4

Bases refrigeradas que aprovechan los espacios de trabajo en la cocina y ofrecen máxima conservación de los alimentos.



Reversibilidad

Compartimiento técnico a derecha o izquierda
Versiones de motores Tradicional con el evaporador en la cámara, monobloque o remoto
Excelente sistema de ventilación que evita que el aire se dirija hacia el operador mientras trabaja.

Superficies de trabajo robustas y resistentes de acero inoxidable AISI304, con bores redondeados y una superficie inferior insonorizante.

Bases refrigeradas que aprovechan los espacios de trabajo en la cocina y ofrecen máxima conservación de los alimentos.

Equipamientos

- *Cajones
- *Puertas de cristal
- *Superficie con fregadero

ArteGel

HIBER



TPP20PP



TPP30PP



TPP40PP

Construcción en acero inoxidable AISI 304

- Bordes interiores redondeados para facilitar la limpieza
- Pies en acero inoxidable regulables en altura
- Puertas de cierre automático

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:

- Sistema de circulación de aire indirecto, con transportador de flujo, para una perfecta uniformidad de temperatura
- Unidad de refrigeración monobloque
- Gas refrigerante R452a para mod. BT (baja temp.) Y R134a para TN (pos.)
- Clase climática 5 (temperatura ambiente 43°C)
- Descongelación automática con resistencias
- Evaporación de agua de condensación con un gas caliente sistema
- Tablero de control electrónico con función HACCP y RU% regulación
- Función praliné gracias a un elemento calefactor interno que lleva la temperatura interna a max + 18 ° C

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

ArteGel

APN241

hiber
THE FUTURE OF CHILLING



Cada modelo de Hiber está diseñado y desarrollado para integrarse de manera inmediata y fluida con el laboratorio, asegurando un gestión optimizada, inteligente y uniforme de los ciclos de trabajo.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm

79 x 91,5 x 211

ArteGel

APN 242



hiber
THE FUTURE OF CHILLING

Cada modelo de Hiber está diseñado y desarrollado para integrarse de manera inmediata y fluida con el laboratorio, asegurando un gestión optimizada, inteligente y uniforme de los ciclos de trabajo.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm

79 x 103 x 211

ArteGel

PF 700 P TN



Acero inoxidable AISI 304. Descongelamiento eléctrico automático
- evaporación de condensado eléctrico a gas refrigerado R404 a
(Ventilado voltaje de suministros 220. Sistema mono bloque
(mayor capacidad), esquinas redondeadas

ESPECIFICACIONES

Peso Kg	118
Dimensiones Cm	70 x 81 x 2.08





**VITRINAS Y
CONSERVACIÓN**

ISA METRO



Visibilidad y capacidad. La refrigeración ventilada, el control de la humedad y la tapa calefactada hacen de Metro la vitrina ideal para exhibir y vender una amplia gama de productos: pastelería, chocolate, alimentos y bebidas, muchas opciones, un solo producto, tamaño pequeño, gran volumen y gran versatilidad.

ESPECIFICACIONES

Peso Kg	180
---------	-----

Dimensiones Cm	100 x 83 x 117/121
----------------	--------------------

ArteGel

MILLENIUM PASTRY



Equipado con tecnología natural de alta eficiencia, excelente calidad de construcción y una amplia selección en términos de diseño y materiales. Nuevo Milenio, aún más duradero, innovador y sostenible.



ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	118 x 110 x 117
Temperatura del producto	+1/+10 °C
Capacidad	685 / 147 lt
Peso kg	320

ArteGel

ISA KELLY PASTRY



Con Kelly almacenarás, organizarás y exhibirás todos tus productos a la última en cualquier momento del día: dulces y pasteles, helados, pasteles y tartas, bocadillos, delicias, aperitivos para tu hora feliz y principal.



Las cubiertas de exhibición están al ras, con nada más que el vidrio separando al cliente del producto. Sin barreras, sin elementos molestos: para una presentación atractiva.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm

Altura	117
Ancho	100; 125; 150; 175; 200; 150 TDX (angular); 150 TSX (angular)
Profundidad	80



ISA DIVA PASTRY



Un equilibrio perfecto entre diseño, estética y funcionalidad que realza el atractivo gastronómico del producto y da un toque de encanto al ambiente, gracias a los volúmenes, que encajan entre sí de forma armoniosa, las amplias superficies transparentes del marco de cristal (sin frente pilares y con pilares laterales de espesor reducido) y gracias a los matices sobrios y refinados de los paneles frontales y laterales.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm

Altura	136; 141
Ancho	118; 167; 217
Profundidad	110

ArteGel

ISA PASTRY SHOW



Super show es el resultado de una armoniosa combinación de superficies, materiales y transparencias que revolucionan los estándares de exhibición de helados artesanales. Los estrechos soportes laterales de acero ofrecen una vista panorámica del producto.



ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm

Altura	117, 135
Ancho	120, 170, 220, AE4
Profundidad	110

ArteGel

ONESHOW FREE PASTRY



Un diseño esencial y un look maravilloso para los helados dan a luz a OneShow. Las dimensiones están cortadas al hueso (740 mm) y hay una amplia gama de materiales y preciosos acabados para elegir, que permiten infinitas combinaciones de distribución.



ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	120 1200 x 740 x 960
	170 1170.5 x 74 x 96

ArteGel

ONESHOW BASE



Diseñado con la máxima flexibilidad para permitir la gestión de la exposición de productos de temporada.



ESPECIFICACIONES 120+120

Temperatura del producto	-20/+2 °C; +1/+10 °C; +14/+16
Capacidad cubetas	6+6
Carapine	10+10
Dimensiones cm	74 x 120+120 x 96

ESPECIFICACIONES 170+170

Temperatura del producto	-20/+2 °C; +1/+10 °C; +14/+16
Capacidad cubetas	9+9
Carapine	16+16
Dimensiones cm	74 x 170+170 x 96



ONESHOW STAND



Diseñado con la máxima flexibilidad para permitir la gestión de la exposición de productos de temporada. La función de Temperatura Dual (opcional) permite que la vitrina cambie de forma sencilla la temperatura de funcionamiento de los Productos de Heladería y Pastelería. Esto permite que un gabinete ofrezca flexibilidad estacional sin aumentar el espacio de piso.



ESPECIFICACIONES 120+120

Temperatura del producto	-20/+2 °C; +1/+10 °C; +14/+16
Capacidad cubetas 5 lts	6+6
Carapine	10+10
Dimensiones cm	74 x 120+120 x 96



ISA CRISTAL TOWER



Exposición de fuerza, atractivo alimentario y alto rendimiento. Cristal Tower es ideal para la exposición y venta de productos de pastelería, chocolatería y heladería.

Gracias a su generoso espacio expositivo, visible desde los cuatro costados, Cristal Tower realza los productos desde todos los puntos de vista.

ESPECIFICACIONES

Peso Kg	195
Dimensiones Cm	110 x 120, 170, 220 X 117, 135

ISA TORNADO



Exposición de fuerza, atractivo alimentario y alto rendimiento. Cristal Tower es ideal para la exposición y venta de productos de pastelería, chocolatería y heladería.

Gracias a su generoso espacio expositivo, visible desde los cuatro costados, Cristal Tower realza los productos desde todos los puntos de vista.

ESPECIFICACIONES

Peso Kg

137

Dimensiones Cm

67; 82 x 40; 50 X 196

ArteGel



OFICINAS BOGOTÁ:
Carrera 45 #13-80
+57 (601) 268 6080
+57 314 333 9894



MARKET BOGOTÁ:
Carrera 7 #152-54,
Centro comercial Belaire
+57 (601) 268 6080
+57 313 851 3409



ArteGel

¡Síguenos, entérate, conéctate



@sweetclubartegel



@artegel.italia



www.artegelitalia.com.co



MARKET MEDELLIN:
Central Mayorista Bloque 31
Torre B Local 139 y 140
Itagui-Antioquia
+57 (604) 418 8300
+57 318 785 5052



MARKET CALI:
Calle 3 A #35-28
Escuela Gastronómica de Occidente
+57 (602) 348 0881
+57 318 291 0718