

The logo for ArteGel features the word 'ArteGel' in a blue, sans-serif font. The 'A' is stylized with a curved underline. The 'G' is a simple, rounded letter. 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
HELADERÍA**

HELADERÍA ARTESANAL

ArteGel

LABORATORIO Y PEQUEÑAS PRODUCCIONES

ArteGel

AIR FRIX



MANTECADORA



FRIXAIR es rápido y muy fácil de operar, es ideal para la elaboración de mousse, sorbetes, helados, salsas y sopas, cócteles y entremeses.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	33 x 49,5 x 20,5
Producción por ciclo	cada 1-2 minutos unos 180 g
Producción hora	6 kg.
Peso / neto kg	21

NEMOX MANTECADORA GELATO CHEF 3L AUTOMATIC I-GREEN

MANTECADORA



Mantecadora de uso profesional con sistema de refrigeración por aire.

Con control de la densidad automático y timer mecánico de 60 minutos.

Es ecológica y eficiente, permite ahorrar energía respetando el medio ambiente.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	40,5 x 32,5 x 30
Producción por ciclo	1 kg o 1,5 litros
Capacidad de la cuba	2 litros
Producción hora	1,7 kg o 3 litros

ArteGel

NEMOX MANTECADORA GELATO CHEF 5L AUTOMATIC I-GREEN

MANTECADORA



Mantecadora de uso profesional con sistema de refrigeración por aire.

Con control de la densidad automático y timer mecánico de 60 minutos.

Es ecológica y eficiente, permite ahorrar energía respetando el medio ambiente.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	45 x 32 x 31,5
Producción por ciclo	1 kg o 1,5 litros
Capacidad de la cuba	2,5 litros
Producción hora	2 kg o 3,20 litros

ArteGel

HELADO 3K TÁCTIL I-GREEN



MANTECADORA



Es el congelador de lotes con pantalla táctil más compacta y súper automática.

El toque de un solo interruptor, iniciará un proceso de producción y almacenamiento completamente automático.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones CM	34 x 43 x 25
Producción por ciclo	0,85 kg (1,2 l.) en 12-15 min
Producción por hora	3,4 kg - 4,8 l.

ArteGel

HELADO 4K TÁCTIL I-GREEN

MANTECADORA



Es el congelador de lotes con pantalla táctil más compacta y súper automática.

El toque de un solo interruptor, iniciará un proceso de producción y almacenamiento completamente automático.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	41,5 x 41,5 x 30
Producción por ciclo	1,0 Kg. - 1,5 l. cada 15 minutos
Producción por hora	4,0 Kg. - 6 l.

ArteGel

HELADO 5K TÁCTIL I-GREEN



MANTECADORA



Es el congelador de lotes con pantalla táctil más compacta y súper automática.

El toque de un solo interruptor, iniciará un proceso de producción y almacenamiento completamente automático.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	46,5 x 48 x 39,5
Producción por ciclo	1,25 kg (1,75 l.) cada 15 minutos
Producción por hora	5 kg - 7 l.

ArteGel

HELADO 6K TÁCTIL I-GREEN



MANTECADORA



Es el congelador de lotes con pantalla táctil más compacta y súper automática.

El toque de un solo interruptor, iniciará un proceso de producción y almacenamiento completamente automático.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	41,5 x 41,5 x 30
Producción por ciclo	1,75 kg (2,5 l.) cada 15 minutos
Producción por hora	7 kg / 10 l

ArteGel

LABO 6/9 XPL P



MANTECADORA

CARPIGIANI

El mantecador fácil de usar y manejar. Con 5 programas de mantecación variables, adecuados para diferentes tipos de producción.

5 programas de mantecación variables, aptos a los diferentes tipos de producción: **Helado, Sorbete, Slush Fruit, Helado Crystal, Fruta Crystal.**

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	55 x 74 x 36
Producción por ciclo	Min 2,5 kg, máx. 1,5 kg
Producción por hora	min 8 kg, máx. 12 kg

ArteGel

MANTECADORA

CARPIGANI

LABO 8/12 XPL P



5 programas de mantecación variables, aptos a los diferentes tipos de producción: **Helado, Sorbete, Slush Fruit, Helado Crystal, Fruta Crystal.**

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	55 x 74 x 36
Producción por ciclo	min 1 kg, máx. 1,5 kg
Producción por hora	min 1,5 kg, máx. 2,5 kg

ArteGel

PASTEURIZADORAS



CHE CREMA



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.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	33 x 49,5 x 20,5
Producción por ciclo	7kg / 10l
Peso / neto kg	21

The image features a stylized background with teal and white wavy, layered shapes. A dark blue rectangular block is positioned on the left side, containing the word "PROFESIONAL" in white, bold, uppercase letters. The overall design is clean and modern.

PROFESIONAL

PASTO 30 XPL



PASTEURIZADORAS



TRES PROGRAMAS DE PASTEURIZACIÓN AUTOMÁTICA:
Pasteurización 65°C, Pasteurización 85°C y Pasteurización 90°C.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	39 x 85 x 103
Capacidad del tanque	min 15 lt máx.. 30 lt
Peso / neto kg	140

PASTOMASTER 60 XPL P



PASTEURIZADORAS



Los pastomaster XPL P son pasteurizadores de fácil uso y gestión, útiles en todo laboratorio de heladería.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	35 x 86 x 103
Capacidad del tanque	min 15 lt máx. 60 lt
Peso / neto kg	162

PASTOMASTER 120 XPL P

PASTEURIZADORAS



Los pastomaster XPL P son pasteurizadores de fácil uso y gestión, útiles en todo laboratorio de heladería.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	65 x 86 x 103
Capacidad del tanque	min 30 lt máx. 120 lt
Peso / neto kg	269

AGE 60 XPL

MADURADORAS



La máquina Carpigiani para almacenar y envejecer mezclas de helado a 4°C.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	85 x 39 x 103
Capacidad del tanque	min 20 lt máx. 60 lt
Peso / neto kg	100



AGE 60 + 60 XPL

MADURADORAS



La máquina Carpigiani para almacenar y envejecer mezclas de helado a 4°C.

DESCRIPCIÓN

Dimensiones cm	85 x 70 x 103
Capacidad del tanque	min. 2 x 20l máx.. 2 x 60l
Peso / neto kg	187

LABO 14 20 XPL P



MADURADORAS



La solución para quien busca un mantecador de sobremesa de alta eficiencia

DESCRIPCIÓN

Producción por hora	min. 14kg/23Lt, max. 20kg/32Lt.
Capacidad del tanque	min. 2 kg, max. 4kg
Peso / neto kg	187
Dimensiones cm	85 x 70 x 103

LABO 20 30 XPL P

MADURADORAS



Las máquinas Labo XPL P son mantecadores fáciles de usar, simples de gestionar, útiles en cada laboratorio de heladería.



ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	65 x 52 x 140
Capacidad del tanque	3kg, max. 5kg.
Producción por hora	18/30 kg 25/40 lt
Peso / neto kg	230

LABO 30 45 XPL P



MANTECADORAS



Las máquinas Labo XPL P son mantecadores fáciles de usar, simples de gestionar, útiles en cada laboratorio de heladería.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	65 x 52 x 140
Mezcla por ciclo	min 3,5 kg máx. 7,5 kg
Producción por hora	20/45 kg 28/60 lt
Peso / neto kg	270

LABO 40 60 XPL P

MANTECADORAS



Las máquinas Labo XPL P son mantecadores fáciles de usar, simples de gestionar, útiles en cada laboratorio de heladería.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	65 x 52 x 140
Mezcla por ciclo	min 5 kg máx. 10,5 kg
Producción por hora	30/60 kg 42/84 lt
Peso / neto kg	320

LABO 50 90 XPL P



MANTECADORAS



Las máquinas Labo XPL P son mantecadores fáciles de usar, simples de gestionar, útiles en cada laboratorio de heladería.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	65 x 52 x 140
Mezcla por ciclo	min 6 kg máx. 13 kg
Producción por hora	35/90 kg 49/135 lt
Peso / neto kg	330

ArteGel

LABO 60 110 XPL P

MANTECADORAS



Las máquinas Labo XPL P son mantecadores fáciles de usar, simples de gestionar, útiles en cada laboratorio de heladería.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	85 x 52 x 140
Mezcla por ciclo	min 7 kg máx. 17 kg
Producción por hora	40/110 kg 56/152 lt
Peso / neto kg	350

LABOTRONIC 10 45 HE-H

MANTECADORAS



Modula de forma dinámica gas frío y gas caliente optimizando el intercambio de temperatura durante la mantecación..

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	85 x 52 x 140
Helado producido por hora	min 12 lts máx 63 LTS
Cantidad por ciclo	min 1,5 kg máx. 7,5 kg
Peso / neto kg	320

LABOTRONIC 15 60 HE-H

MANTECADORAS



Modula de forma dinámica gas frío y gas caliente optimizando el intercambio de temperatura durante la mantecación..

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	85 x 52 x 140
Helado producido por hora	min 3,5 lts máx 15 lts
Cantidad por ciclo	21 lts máx. 84 lts
Peso / neto kg	270



LABOTRONIC 20 90 HE-H

MANTECADORAS



Modula de forma dinámica gas frío y gas caliente optimizando el intercambio de temperatura durante la mantecación..

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	65 x 52 x 140
Helado producido por hora	min 5 lts máx. 9 lts
Cantidad por ciclo	28 lts máx. 135 lts
Peso / neto kg	345



READY 14 20



SISTEMA COMPACTO COMBINADAS



La síntesis de la tecnología Carpigiani para trabajar las mezclas en frío y en caliente y producir un óptimo helado fresco.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	45,5 x 58 x 76,5
Producción por hora	14 kg min, 20 kg máx.
Cantidad por ciclo	Min 2 kg máx. 4 kg
Peso / neto kg	142



READY 20 30 WF

SISTEMA COMPACTO COMBINADAS



La síntesis de la tecnología Carpigiani para trabajar las mezclas en frío y en caliente y producir un óptimo helado fresco.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	65 x 52 x 140
Producción por hora	20/30 kg 28/40 lts
Cantidad por ciclo	Min 3 kg máx. 5 kg
Peso / neto kg	250



READY 30 45 WF



SISTEMA COMPACTO COMBINADAS

The logo for Carpigiani, featuring a stylized cloud shape above the brand name in a bold, sans-serif font.

La síntesis de la tecnología Carpigiani para trabajar las mezclas en frío y en caliente y producir un óptimo helado fresco.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	65 x 52 x 140
Producción por hora	30/45 kg 42/60 lts
Cantidad por ciclo	Min 3,5 kg máx. kg
Peso / neto kg	290

The logo for ArteGel, featuring the brand name in a stylized, blue font with a wave-like underline.

MAESTRO** HE



SISTEMA COMPACTO COMBINADAS

CARPIGANI

Reconoce automáticamente el tipo y la cantidad de mezcla, regula de manera dinámica el gas frío y caliente, optimiza el intercambio de calor durante la congelación y regula el gas caliente para evitar quemaduras durante la producción.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	65 x 52 x 140
Helado producido por hora	min 2 lts máx.10 lts
Mezcla introducida	min 1,5* kg máx. 7,5 kg
Peso / neto kg	280

ArteGel

PASTOCHEF 18 RTL

PREPARACIONES ESPECIALES



18 programas de pastelería, 9 programas para la elaboración del chocolate, , 8 programas especiales útiles para producir dulces, 7 programas gastronómicos, 4 programas de heladería para realizar mezclas pasteurizadas y maduradas.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	61,4 x 45 x 111
Producción en 2 horas	15 lts
Peso / neto kg	150



PASTOCHEF 32 RTL



PREPARACIONES ESPECIALES



18 programas de pastelería, 9 programas para la elaboración del chocolate, , 8 programas especiales útiles para producir dulces, 7 programas gastronómicos, 4 programas de heladería para realizar mezclas pasteurizadas y maduradas.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	71,6 x 65,8 x 111
Producción en 2 horas	30 lts
Peso / neto kg	198

ArteGel

PASTOCHEF 55 RTL



PREPARACIONES ESPECIALES



18 programas de pastelería, 9 programas para la elaboración del chocolate, , 8 programas especiales útiles para producir dulces, 7 programas gastronómicos, 4 programas de heladería para realizar mezclas pasteurizadas y maduradas.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	72 x 65,8 x 119
Producción en 2 horas	50 lts
Peso / neto kg	250

ArteGel

TURBOMIX 10



EMULSIFICADOR

CARPIGANI

El Turbomix Carpigiani es un instrumento indispensable para una moderna preparación de las mezclas para la heladería.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	44 / 44 x 50 x 114 / 76
Cantidad por ciclo	Min 3 lts máx. 15 lts
Peso / neto kg	65

ArteGel

ECOWIP/G



MAQUINAS PARA CREMA CHANTILLY



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



MINIWIP



MAQUINAS PARA CREMA 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	2 Lts
Producción por hora	50 KG * 150 Lt**
Dimensiones Cm	22 x 53 x 45
Peso / Neto Kg	28



MASTERWIP/G



MAQUINAS PARA CREMA CHANTILLY



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	3 Litros
Capacidad de producción	150* Lt - 50* Kg
Dimensiones Cm	22 x 55 x 51
Peso / Neto Kg	30

JETWIP/G



MAQUINAS PARA CREMA CHANTILLY



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

HELADERÍA SOFT

ArteGel

SOFTYBAR 151

YOGURT Y SOFT

The logo for Carpigiani, featuring a stylized cloud shape above the brand name in a bold, blue, sans-serif font.



Produce excelentes helados de nata y sorbetes de frutas junto con un delicioso helado de yogurt.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	29 x 58 x 87
Producción por hora	70 g por hora / 180
Peso / neto kg	97

The logo for ArteGel, featuring the brand name in a blue, sans-serif font with a stylized 'A'.

CARPIGIANI 161T

YOGURT Y SOFT

The Carpigiani logo features a stylized cloud icon above the brand name 'CARPIGIANI' in a bold, blue, sans-serif font.



Es posible producir Helados Cremosos, Sorbetes, Frozen Yogur, Helado de forma personalizada y Helados con corazón de Jarabe.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	65 x 52 x 140
Capacidad del cilindro	1,35 lts
Capacidad del tanque	5 lt
Producción por hora	15 kg/h (la capacidad de producción depende de la mezcla utilizada y la temperatura ambiente)

The ArteGel logo consists of the word 'ArteGel' in a blue, sans-serif font, with a stylized 'A' that incorporates a wave-like shape.

CARPIGANI 191

YOGURT Y SOFT



Es posible producir Helados Cremosos, Sorbetes, Frozen Yogur, Helado de forma personalizada y Helados con corazón de Jarabe.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	65 x 52 x 140
Capacidad del cilindro	1,75 lts
Capacidad del tanque	12 lt
Producción por hora	Porciones 75 gr 245

ArteGel

CARPIGIANI 193



YOGURT Y SOFT



Máquina de dos sabores más mezcla de sobremesa. Ideal para producir helado soft y frozen yogur.

En las 193, gracias a cilindros independientes, es posible producir contemporaneamente productos de consistencia diferente.

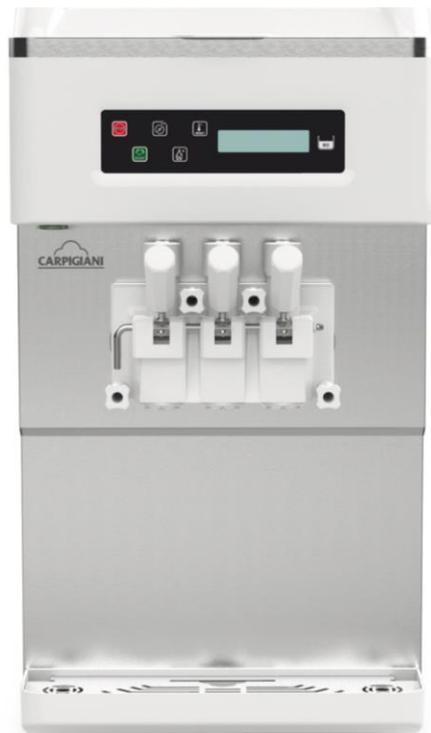
ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	55 x 87,5 x 89
Capacidad del cilindro	1,75 lts
Capacidad del tanque	12+12 lts
Producción por hora	Porciones 75gr 435



SOFTYBAR 243 T SP

YOGURT Y SOFT



Es posible producir helados, sorbetes, frozen yogurt y helado de forma personalizada

En las 243 T SP, gracias a los cilindros independientes, es posible mantener contemporaneamente productos de consistencia diferente..

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	65 x 52 x 140
Capacidad del cilindro	1,35 lts
Capacidad del tanque	5+5 lt
Producción por hora	Porciones 75gr 320*

ArteGel

SUPER TRE BP EXPORT

YOGURT Y SOFT

The logo for Carpigiani, featuring a stylized cloud shape above the brand name in a bold, sans-serif font.



Las más vendida de todos los tiempos gracias a sus prestaciones incomparables

Se adapta a cualquier lugar y condición climática
Montada sobre ruedas, se puede posicionar en cualquier lugar y se desplaza fácilmente.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	56 x 84 x 144
Capacidad del cilindro	1,75 lts
Capacidad del tanque	min. Lt 12+12
Producción por hora	Porciones 75gr 666

The logo for ArteGel, featuring a stylized 'A' followed by the brand name in a bold, sans-serif font.

TRE BP EXPORT

YOGURT Y SOFT

The logo for Carpigiani, featuring a stylized cloud shape above the brand name in a bold, sans-serif font.



Las más vendida de todos los tiempos gracias a sus prestaciones incomparables

Se adapta a cualquier lugar y condición climática

Montada sobre ruedas, se puede posicionar en cualquier lugar y se desplaza fácilmente.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	51 x 74 x 144
Capacidad del cilindro	1,35 lts
Capacidad del tanque	8+8
Producción por hora	Porciones 75gr 426

The logo for ArteGel, featuring the word 'Arte' in a blue, stylized font and 'Gel' in a bold, black, sans-serif font.

CS600



YOGURT Y SOFT

Electro Freeze

Este congelador de servicio suave modelo de mostrador de un solo sabor y gran volumen es fácil de operar y fácil de limpiar.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	46,6 x 71 89,5
Tamaño de la tolva de mezcla	18,9 lts
Tamaño del cilindro de congelación	3,5 lts

ArteGel

15RMT CONGELADOR PRESURIZADO

YOGURT Y SOFT

Electro Freeze[®]



Este congelador de servicio suave presurizado de un solo sabor produce constantemente helados, natillas o yogur helado suaves y cremosos.

Esta máquina es excelente para mezclas con alto contenido de grasa de mantequilla, como helados y natillas de primera calidad.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	91,4 x 45,72 x 172,2
Tamaño de la tolva de mezcla	1 lt
Tamaño del cilindro de congelación	4,73 lts

ArteGel

GES-5099 CONGELADOR PRESURIZADO CON VQM

YOGURT Y SOFT

Electro Freeze



Esta máquina presurizada de servicio suave con torsión de 2 sabores produce el producto más consistente, rentable y de la más alta calidad que pueda servir

ESPECIFICACIONES

Dimensiones cm	77,54 x 460,96 x 172,2
Tamaño de la tolva de mezcla	20,8 lts cada una
Tamaño del cilindro de congelación	3,5 lts cada uno

ArteGel

ULTRA CONGELADORES

ArteGel

LÍNEA BF - RAPIDA

ULTRACONGELADORES



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.



ArteGel

BF-R031



ULTRACONGELADORES



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 x GN1/1
Dimensiones Cm	62 x 67 x 67

BF-P 051



ULTRACONGELADORES



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 x GN1/1-EN1
Dimensiones Cm	79 x 72 x 86

BF-P 101



ULTRACONGELADORES



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 x GN1/1-EN1
Dimensiones Cm	79 x 82 x 143

ABBATTITORI BF LÍNEA FÁCIL



ULTRACONGELADORES



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.

Fácil de usar y potente en el frío.

Los abatidores de la línea Easy están disponibles de 3 a 15 niveles y se caracterizan por un panel de control digital intuitivo y simple.

Le permiten obtener resultados de calidad en pleno cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria.

ArteGel

BE-P031

ULTRACONGELADORES



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 x GN1/1
Dimensiones Cm	62 x 67 x 67

BE-P051



ULTRACONGELADORES



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 x GN1/1-EN1
Dimensiones Cm	79 x 82 x 89

ArteGel

BE-P051S



ULTRACONGELADORES



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 x GN1/1
Dimensiones Cm	79 x 73 x 89

VITRINAS Y CONSERVACIÓN

LABOR S-V 70 TB SS

ALMACENAMIENTO



Professional
Gelato & Pastry



Armario para obrador con refrigeración ventilada o estática ventilada, ideal para la conservación: de productos frescos (TN) con refrigeración ventilada y evaporador de techo con aletas de helados (TB), con refrigeración combinada y ventilador interno para uniformidad de la temperatura (RS/ RV).

ESPECIFICACIONES

Producción tn 668	535 lts
Producción tb 668	551 tls
Dimensiones cm	98 x 67 x 209
Peso / neto kg	149

ArteGel

GE EVO 700 TN



ALMACENAMIENTO



Professional
Gelato & Pastry

El equipamiento de serie de cada puerta incluye 4 estantes de acero inoxidable (10 posiciones - paso 130 mm) y 3 estantes GN 2/1 plastificados de color blanco. Para los modelos GE 700, 12 soportes de plástico con carga máxima de 30 Kg por balda, mientras que para los modelos 1400, 6 pares de guías C de acero inoxidable (652 mm) con carga máxima de 60 Kg por balda. Como accesorios opcionales se suministran bandejas GN 2/1, EN 60x40, pares de guías 2L y C.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	575 / 482 tls
Dimensiones cm	87,1 x 71 x 206,9
Peso / neto kg	125

ArteGel

GE EVO 700 TB



ALMACENAMIENTO



Professional
Gelato & Pastry

El equipamiento de serie de cada puerta incluye 4 estantes de acero inoxidable (10 posiciones - paso 130 mm) y 3 estantes GN 2/1 plastificados de color blanco. Para los modelos GE 700, 12 soportes de plástico con carga máxima de 30 Kg por balda, mientras que para los modelos 1400, 6 pares de guías C de acero inoxidable (652 mm) con carga máxima de 60 Kg por balda. Como accesorios opcionales se suministran bandejas GN 2/1, EN 60x40, pares de guías 2L y C.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	575 / 482 tls
Dimensiones cm	87,1 x 71 x 209,2
Peso / neto kg	125

ArteGel

ISETTA 7 R LUX



Heladerías promocionales con refrigeración estática evaporador de aletas y descongelación eléctrica automática.

ESPECIFICACIONES

Temperatura del producto	16 / -14°C
Capacidad cubetas 5 L	7+7
Dimensiones cm	76; 80 x 82; 118; 135; 166; 212 x 117
Peso / neto kg	125

ISETTA 9 R LUX



Heladerías promocionales con refrigeración estática evaporador de aletas y descongelación eléctrica automática.

ESPECIFICACIONES

Temperatura del producto	16 / -14°C
Capacidad cubetas 5 L	9+9
Dimensiones cm	117.6 x 165.9 x 80
Peso / neto kg	160

FIJI 9



VITRINAS



Professional
Gelato & Pastry

Vitrina refrigerada ventilada diseñada específicamente para helados. Las heladerías promocionales con refrigeración ventilada, Evaporador de aletas y descongelación automática por gas caliente. Cuerpo de una sola pieza con aislamiento de poliuretano ecológico (libre de HCFC y HFC), espumado con CO2.

ESPECIFICACIONES

Temperatura del producto	16 / -14°C
Capacidad cubetas 5 L	9+9
Dimensiones cm	63 x 82; 121; 135; 166 x 124
Peso / neto kg	110

ArteGel

ISABELLA 10

VITRINAS

ISA Professional
Gelato & Pastry

Vitrina refrigerada ventilada diseñada específicamente para helados. Las heladerías promocionales con refrigeración ventilada, Evaporador de aletas y descongelación automática por gas caliente. Cuerpo de una sola pieza con aislamiento de poliuretano ecológico (libre de HCFC y HFC), espumado con CO2.

ESPECIFICACIONES

Temperatura del producto	-16 / -14°C
Capacidad cubetas 5 L	10+10
Dimensiones cm	131,7x 90,6 x 138
Peso / neto kg	180



ArteGel

ISABELLA 13



VITRINAS



Professional
Gelato & Pastry

Vitrina refrigerada ventilada diseñada específicamente para helados. Las heladerías promocionales con refrigeración ventilada, Evaporador de aletas y descongelación automática por gas caliente. Cuerpo de una sola pieza con aislamiento de poliuretano ecológico (libre de HCFC y HFC), espumado con CO2.

ESPECIFICACIONES

Temperatura del producto	-16 / -14°C
Capacidad cubetas 5 L	13
Dimensiones cm	164,7x 90,6 x 138
Peso / neto kg	231

ArteGel

BERMUDA 10

VITRINAS



Professional
Gelato & Pastry



Vitrina de heladería con sistema de refrigeración ventilado y descongelación automática por gas caliente, que está equipada con una celda de almacenamiento en el sótano con sistema de refrigeración estática. Estructura de la carrocería con aislamiento de poliuretano ecológico (libre de HCFC y HFC) espumado con CO2

ESPECIFICACIONES

Temperatura del producto	-16 / -14°C
Capacidad cubetas 5 L	10
Dimensiones cm	134 x 80 x 134
Peso / neto kg	190

ArteGel

BERMUDA 13

VITRINAS

ISA | Professional
Gelato & Pastry



Vitrina de heladería con sistema de refrigeración ventilado y descongelación automática por gas caliente, que está equipada con una celda de almacenamiento en el sótano con sistema de refrigeración estática. Estructura de la carrocería con aislamiento de poliuretano ecológico (libre de HCFC y HFC) espumado con CO2

ESPECIFICACIONES

Temperatura del producto	-16 / -14°C
Capacidad cubetas 5 L	18
Dimensiones cm	167 x 80 x 134
Peso / neto kg	225

ArteGel

ONESHOW FREE



VITRINAS



Professional
Gelato & 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 STAND

VITRINAS



Professional
Gelato & Pastry

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

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



MILLENNIUM ST

VITRINAS



Professional
Gelato & 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 12

Temperatura del producto	-20/+2°C
Capacidad	630 / 118 lt
Dimensiones cm	114,3 x 104,8 x 130,6

ESPECIFICACIONES 16

Temperatura del producto	-20/+2°C
Capacidad	870 / 160 lt
Dimensiones cm	150,3 x 104,8 x 130,6

ESPECIFICACIONES 18

Temperatura del producto	-20/+2°C
Capacidad	970 / 181 lt
Dimensiones cm	167,3 x 104,8 x 130,6

ArteGel

SUPERCAPRI

VITRINAS



Professional
Gelato & Pastry

Supercapri es la vitrina profesional de ISA que destaca por su sencillez y extrema practicidad.

Temperatura del producto

-20/+2 °C

DIMENSIONES CM

Capacidad de cubetas 12	120 118,7 x 111 x 117,5
Capacidad de cubetas 18	170 168,2 x 111 x 117,5
Capacidad de cubetas 24	220 217,7 x 111 x 117,5
Capacidad de cubetas 18 (6+12)	120+50 168,2 x 111 x 117,5
Capacidad de cubetas 24 (6+18)	170+50 217,7 x 111 x 117,5



ArteGel

DIVA

VITRINAS



Professional
Gelato & Pastry

El sistema de refrigeración es una joya de alta tecnología y sustentabilidad: equipo de refrigeración de doble circuito con refrigerante natural R290, compresor hermético y desescarche de ciclo inverso.

Temperatura del producto

-20/+2 °C

DIMENSIONES CM

Capacidad de cubetas 12	120 117,6 x 110,3 x 125,7
Capacidad de cubetas 18	170 117,6 x 110,3 x 125,7
Capacidad de cubetas 24	220 216,6 x 110,3 X 125,7
Capacidad de cubetas 18 (6+12)	120+50 167,1 x 110,3 x 125,7
Capacidad de cubetas 24 (6+18)	170+50 216,6 x 110,3 x 125,7



ArteGel

THE ICE CREAM CART

VITRINAS



Professional
Gelato & Pastry



El carrito ISA es un auténtico homenaje a los carritos de helados de antaño que llenaban de alegría y felicidad las calles del país convirtiéndose con el tiempo en un icono de la heladería tradicional italiana en todo el mundo.

Temperatura del producto

-16/-14 °C

Dimensiones

Profundidad cm	95 sin cortina, 128 con cortina
Altura cm	118 sin cortina, 208 con cortina
Ancho cm	183 sin cortina, 203 con cortina
Capacidad de cubetas 7 Lts	8

ArteGel

MULTIPLIO

VITRINAS



Professional
Gelato & Pastry

La tecnología patentada por ISA permite ajustar la temperatura para exponer sus creaciones de la mejor manera según las estaciones, sin olvidar el medio ambiente.

Temperatura del producto

-16/-14 °C

DIMENSIONES CM

Capacidad de cubetas 7lts 4 (+4)	75 77 x 80 X 117
Capacidad de cubetas 7lts 16 (+6)	100 102 x 80 x 117
Capacidad de cubetas 7 lts 8 (+8)	125 127 x 80 x 117
Capacidad de cubetas 7lts 10 (+10)	150 152 x 80 x 117



ArteGel

ISA DELTA



VITRINAS



Professional
Gelato & Pastry

El equipo de I+D de Isa patentó un nuevo tipo de ventilación lateral que permite minimizar el espacio de profundidad, para lograr este resultado.

Esta tecnología patentada permite diferenciar temperaturas, con unidades de 6 o 4 bandejas, para conservar y exhibir helados con varias consistencias.

Temperatura del producto

-16/-14 °C

ESPECIFICACIONES 170+170

Temperatura del producto

-16/-14 °C

Capacidad

180 / 130 lt

Capacidad de cubetas 5 lts

12 (6+6)

Dimensiones cm

127,6 x 83 x 117 / 122,9

ArteGel

STRATOS

VITRINAS



Professional
Gelato & Pastry

Stratos es la nueva vitrina de gama alta de ISA que combina las máximas prestaciones técnicas con una estética que refleja plenamente la elegancia y el estilo inconfundible del diseño italiano.

Temperatura del producto

-20/+2 °C

DIMENSIONES CM

Capacidad de cubetas 5 Lt 12	120 119 x 120 x 125,4
Capacidad de cubetas 5 Lt 18	170 168,5 x 120 X 125,4
Capacidad de cubetas 5 Lt 24	220 218 x 120 x 125,4
Capacidad de cubetas 5 Lt 18 (6+12)	120+50 168,5 x 120 x 125,4
Capacidad de cubetas 5 Lt 24 (6+18)	170+50 218 x 120 x 125,4



ArteGel

3DSHOW



VITRINAS



Professional
Gelato & Pastry

3DShow es el formato ideal para maximizar el atractivo visual de los helados artesanales. Realza la visualización tridimensional del producto y proporciona una vista impresionante desde todos los ángulos gracias a que el frontal y los laterales de la vitrina, junto con las tarrinas de helado, son completamente transparentes.

Temperatura del producto

-20/+2 °C

DIMENSIONES CM

Capacidad de cubetas 5 Lt 12	120 117,2 x 110,4 x 117
Capacidad de cubetas 5 Lt 16	155 150,2 x 110,4 x 117
Capacidad de cubetas 5 Lt 18	170 166,7 x 110,4 x 117
Capacidad de cubetas 5 Lt 20	190 183,2 x 110,4 x 117
Capacidad de cubetas 5 Lt 24	220 216,2 x 110,4 x 117

ArteGel

TORNADO S 40 TN

EXHIBICION VERTICAL



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.

Temperatura del producto

-1°C/+5

ESPECIFICACIONES

Capacidad	265 lts
Dimensiones Cm	67,5 x 67 x 196
Peso / Neto Kg	137

ArteGel

TORNADO



EXHIBICION VERTICAL



Armario expositor refrigerado de 2 puertas de la gama Tornado. Dispone de regulación de temperatura independiente en cada cuerpo y 5 estantes. Está provisto de sistema evaporador ventilado y desescarche automático.

Temperatura del producto

-1/+5 °c

ESPECIFICACIONES

Capacidad	730 lts
Dimensiones Cm	82,5 x 13,4x 196
Peso / Neto Kg	295

ArteGel

CRISTAL TOWER



EXHIBICION VERTICAL



Cristal Tower es ideal para la exposición y venta de productos de pastelería, chocolatería y heladería. Desde cualquier punto desde el que se mire, Cristal Tower realza a la perfección tus productos, gracias a las amplias superficies acristaladas y a los estantes de cristal templado regulables.

Temperatura del producto

+1/+10 °C

ESPECIFICACIONES

Capacidad	243 / 372 lt
Dimensiones Cm	110 x 120, 170, 220 X 117, 135
Peso / Neto Kg	195

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
+57 314 333 9894



ArteGel



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

¡Síguenos, entérate, conéctate



@sweetclubartegel



@artegel.italia



www.artegelitalia.com.co