



**idea gelato.**  
INNOVACIÓN, DESARROLLO & ASESORÍA

# Catálogo Maquinaria



Tecnología e innovación  
en maquinaria especializada.



# Conoce más...

**ASESORÍA  
PERSONALIZADA**



**CATÁLOGOS  
DIGITALES**



CÓDIGO  
BCB05

**BAT CHILLER 5 BANDEJAS GN 1/1 / 600X400**

Abatidor para reducir rápidamente la temperatura interna de los alimentos: abatimiento positivo de + 90 °C a + 3 °C en 90 minutos y negativo de + 90 °C a -18 °C en 240 minutos.



CÓDIGO  
BCB10

**BAT CHILLER 10 BANDEJAS GN 1/1 / 600X400**

Abatidor para reducir rápidamente la temperatura interna de los alimentos: abatimiento positivo de + 90 °C a + 3 °C en 90 minutos y negativo de + 90 °C a -18 °C en 240 minutos.



CÓDIGO  
BCB15

**BAT CHILLER 15 BANDEJAS GN 1/1 / 600X400**

Abatidor para bajar rápidamente la temperatura interna de los alimentos: abatimiento positivo de + 90 °C a + 3 °C en 90 minutos y negativo de + 90 °C a -18 °C en 240 minutos.



**La sinergia perfecta**

El abatidor es el instrumento de trabajo indispensable para la correcta conservación de los alimentos. Garantiza siempre su calidad, frescura y sabor. Gracias a su versatilidad, la tecnología de abatimiento se utiliza en cocinas profesionales, pero también en otros ámbitos, como heladerías, pastelerías, etc...

Descubre nuestra amplia gama de productos. Consulta con tu asesor para encontrar la opción perfecta para tus necesidades.

## PASMATIC

### PASTEURIZADOR

Pasteuriza, enfría y madura en una sola máquina. Varios ciclos de trabajo (alta pasteurización, baja pasteurización, agitación, enfriamiento y conservación frigorífica).

DATOS TÉCNICOS		60		2x60	
Producción por ciclo	Lt/ciclo	30/60		30/120	
Tensión	Volt Hz/Ph	400/60/3		400/60/3	
Potencia	kW	4,5	4,7	9	9,4
Condensador frigorífico		Agua	Aire + Agua	Agua	Aire + Agua
Anchura (A)	cm	40	40	80	80
Profundidad (C)	cm	102	122	102	102
Altura (H)	cm	119	119	119	119
Peso	kg	151	---	255	---



Pasmatic 60

## TINOX MADURADOR

Permite conservar la mezcla a la temperatura constante de 4°C antes de empezar la mantecación. Puede enfriar la mezcla (bajandola y conservandola) desde 85 °C hasta 4°C. Se puede vaciar de inmediato el pasteurizador para empezar otro ciclo de calentamiento.

DATOS TÉCNICOS		60		2x60	
Producción por ciclo	Lt/ciclo	30/60		30/120	
Tensión	Volt Hz/Ph	400/60/3		400/60/3	
Potencia	kW	3	3,2	5,2	5,5
Condensador frigorífico		Agua	Aire + Agua	Agua	Aire + Agua
Anchura (A)	cm	40	40	80	80
Profundidad (C)	cm	102	122	102	102
Altura (H)	cm	119	119	119	119
Peso	kg	149	---	252	---



Tinox mod. 60

## MANTECADOR

## G20 MECCANICO

**CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:** 15Lt/hora

**TENSIÓN:** Volt/Hz/Ph 230/6/1

**NÚMERO DE SABORES:** 1

**NÚMERO DE TOLVAS:** 1

**CAPACIDAD DE TOLVAS:** 2,5 litros



LA TEXTURA IDEAL DEL GELATO



TU ELIGES LA CONSISTENCIA



Gelato

**G20 Meccanico**

La tolva de carga permite la inserción rápida de mezclas, sabores y otros ingredientes. Mezclador de acero inoxidable de 2 soportes con dientes intercambiables. Control electrónico de la temperatura del ciclo de trabajo. Control directo de la temperatura con una sonda en contacto directo con la mezcla.



## MONTADORA DE NATA

### TOP & MINI TOP

Para la producción instantánea de nata. El control electrónico asegura calidad, rendimiento homogéneo y seguridad higiénica. La gran capacidad productiva la hace ideal para la pastelería y la heladería.



NATA AL INSTANTE



IDEAL PARA POSTRES

4

Heladería



Repostería



DATOS TÉCNICOS		TOP	MINITOP
Maxima capacidad	Lt	8	4
Producción	Lt/h	100	80
Tensión	Volt Hz/Ph	230/60/1	230/60/1
Potencia	km	0,5	0,5
Anchura (A)	cm	29	22
Profundidad (B)	cm	64	53
Altura (H)	cm	47	47
Peso	kg	41	33



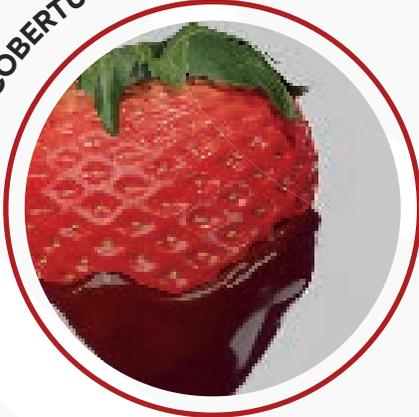
## TEMPERADOR CONTINUO DE CHOCOLATE

### K12, K24 Y K50 EVO

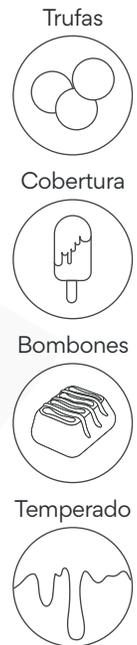
Temperador automático a ciclo continuo con resistencia de calentamiento y enfriamiento por compresor frigorífico. Mezclador especial para mantener el chocolate suave y homogéneo. Pedal para detener el flujo y determinación de cantidad de chocolate en moldes. Mesa vibrante llana calentada.



COBERTURA PERFECTA



DELICIOSAS TRUFAS DE CHOCOLATE



DATOS TÉCNICOS		k12 AIRE	k24 AIRE	k50 AIRE	k50 AGUA
Contenido máx. en cubeta	kg	12	24	50	50
Contenido mín. recomendado	kg	6	8	8	8
Potencia máxima	kW	4	5.7	7.5	7.5
Potencia media	kW	1.7	2.3	3	3
Anchura (A)	cm	42.5	54.5	54.5	54.5
Profundidad (B)	cm	76	76	90.5	76
Altura total (H)	cm	155	153	153	153
Peso	kg	145	178	195	-

## TRITTICO EXECUTIVE EVO

Es la máquina multifuncional que combina la artesanía refinada y la tecnología más avanzada. El laboratorio que siempre han soñado, en menos de un metro cuadrado.

El Sistema Iónico® identifica la consistencia exacta y el volumen del helado detectando a través de sondas posicionadas en el cilindro la cantidad de agua cristalizada presente en la mezcla.

- Posibilidad de trabajar ajustando la hora.
- Posibilidad de trabajar ajustando la temperatura de extracción.
- Recetas múltiples de helado, pastelería, repostería y chocolate.



CREA GELATO FACIL Y RÁPIDO



ELEVA LA PRESENTACIÓN DE TUS POSTRES



Chocolate



Crema pastelera



Gelato



Granita



Salsas y mermeladas



### TRITTICO EXECUTIVE EVO

	Producción Ciclo lt. min/max	Condensador	 OPCIONAL Enfriamiento de aire
TRITTICO 122 Exe. Evo	1 / 2,5	Agua	○ 1.135
TRITTICO 183 Exe. Evo	1,5 / 3	Agua	○ 1.425
TRITTICO 305 Exe. Evo	1,2 / 5	Agua	□ 2.650
TRITTICO 457 Exe. Evo	2 / 7,5	Agua	□ 3.190
TRITTICO 610 Exe. Evo	2,5 / 10	Agua	△ 3.830
TRITTICO 1015 Exe. Evo	4 / 15	Agua	△ 4.150
TRITTICO 1020 Exe. Evo	5 / 20	Agua	△ 4.300

○ : Condensador de aire frigorífico incorporado.

□ : Condensador frigorífico aire / agua incorporado.

△ : Condensador de refrigeración de agua incorporado.

#### DUCHA

Práctica ducha para lavar fácilmente ambos tanques de la máquina.



#### ALFOMBRILLA

Hecho en goma de silicona antideslizante, para poner sobre el apoyo para las bandejas.



#### DISPLAY GRÁFICO

Display gráfico 3.3" con ordenador a bordo integrado para un control total e interactivo de la máquina



Consulta los accesorios adicionales que ofrecemos.

## TRITTICO STARTRONIC PLUS

### PARA UN HELADO ORIGINAL

Es la máquina non plus ultra en el mundo del helado artesanal que les permitirá obtener siempre un helado sano, equilibrado, suave, cremoso, seco y estable en la vitrina.

El Sistema Iónico® identifica la consistencia exacta y el volumen del helado detectando a través de sondas posicionadas en el cilindro la cantidad de agua cristalizada presente en la mezcla. El variador de velocidad, permite aumentar la velocidad de agitación en la fase inicial, para incorporar más aire y disminuirla en la fase final de mantecación, para no malograr el helado.



REALIZA BEBIDAS ESPECIALES



GELATO CON LA CONSISTENCIA PERFECTA

Sorbete



Crema pastelera



Gelato



Granita



### TRITTICO STARTRONIC PLUS

	Producción Ciclo lt. min/max	Condensador	OPCIONAL Enfriamiento de aire
TRITTICO 122 Plus	1 / 2,5	Agua	○ 1.210
TRITTICO 183 Plus	1,5 / 3	Agua	○ 1.510
TRITTICO 305 Plus	1,2 / 5	Agua	□ 2.820
TRITTICO 457 Plus	2 / 8,5	Agua	□ 3.390
TRITTICO 610 Plus	2,5 / 10	Agua	△ 4.080
TRITTICO 1015 Plus	4 / 15	Agua	△ 4.420
TRITTICO 1020 Plus	5 / 20	Agua	△ 4.580

- : Condensador de aire frigorífico incorporado.  
 □ : Condensador frigorífico aire / agua incorporado.  
 △ : Condensador de refrigeración de agua incorporado.



#### DUCHA

Práctica ducha para lavar fácilmente ambos tanques de la máquina.



#### ALFOMBRILLA

Hecho en goma de silicona antideslizante, para poner sobre el apoyo para las bandejas.



#### DISPLAY GRÁFICO

Display gráfico 3.3" con ordenador a bordo integrado para un control total e interactivo de la máquina



Consulta los accesorios adicionales que ofrecemos.

CÓDIGO  
GIOTTOB

GIOTTO BLACK

GELMATIC®

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN: 18Lt/hora

CILINDRADA: 1,5

NÚMERO DE SABORES: 1

NÚMERO DE TOLVAS: 1

CAPACIDAD DE TOLVAS: 6,5litros



GELATO SUAVE Y CREMOSO



8

Malteadas

Gelato  
Suave

Gelato



MALTEADAS Y BATIDOS

Giotto Range / Giotto 11

Gracias al uso de tecnologías sofisticadas, la máquina se puede utilizar para producir varios productos diferentes: como helados, batidos, hielo blando, yogurth helado y bebidas congeladas.





## DREAM

### ITAL PROGET®

Refrigeración



Capacidad para 12, 18 o 24 sabores.

- Compresor doble hermético (en modelos 18 y 24) para un rendimiento de refrigeración óptimo con bajo nivel de ruido.
- Compresor opcional 400/3.
- Unidad de condensación extraíble para un mantenimiento más fácil y rápido.
- Desescarche automático ultrarrápido con ciclo inverso.
- Panel de control electrónico para ajuste de temperatura.
- Clase climática 7 (35° / 75% UR).





## GIOGIA

### ITAL PROGET®

Refrigeración



#### Capacidad para 12, 18 o 24 sabores.

- Superestructura de vidrio con calefacción anticondensación, vidrio frontal con abertura de ventilación, cierre lateral de servicio con cortina envolvente o puertas corredizas de plexiglás.
- Refrigeración ventilada con evaporadores dobles.
- Compresor doble hermético (en modelos 18 y 24) para un rendimiento de refrigeración óptimo con bajo nivel de ruido.
- Compresor opcional 400/3.
- Unidad de condensación extraíble para un mantenimiento más fácil y rápido.
- Desescarche automático ultrarrápido con ciclo inverso.
- Panel de control electrónico para ajuste de temperatura.
- Clase climática 7 (35° / 75% UR).



## SIRIUS

### ITAL PROGET®

Refrigeración



#### Capacidad para 12, 18 o 24 sabores.

- Superestructura de doble vidrio con calefacción anticondensación, vidrio frontal con abertura de ventilación,
- Compresor doble hermético V230 / 1 (en modelos 18 y 24) para un rendimiento de refrigeración óptimo con bajo nivel de ruido.
- Unidad de condensación extraíble para un mantenimiento más fácil y rápido.
- Desescarche automático ultrarrápido con ciclo inverso.
- Panel de control electrónico para ajuste de temperatura.
- Clase climática 7 (35° / 75% UR).



## SMILE

### ITAL PROGET®

Refrigeración



**Capacidad para 12, 18 o 24 sabores.**

- Carcasa monobloque con aislamiento de poliuretano de 60mm de espesor, depósito de acero inoxidable AISI 304.
- Compresor hermético, rendimiento de refrigeración óptimo con bajo nivel de ruido.
- Compresor opcional 400/3
- Descarche automático ultrarrápido con ciclo inverso
- Panel de control electrónico para ajuste de temperatura.
- Clase climática 4 (30°/ 55%UR)



**BRIO**

**ITAL PROGET®**

Refrigeración



Eco friendly  
R290



**Capacidad para 4+4, 6+6 o 7+7 sabores.**

- Superestructura de vidrio con cierre de solapa de plexiglás en el lado de servicio.
- Refrigeración ventilada, descongelación automática.
- Panel de control electrónico para ajuste de temperatura.
- Clase climática 4 (30° / 55% RH).



# *Tecnología en maquinaria*

— especializada —

## Contáctanos

- 📍 GDL | ☎ 33•3598•6812
- 📍 CDMX | ☎ 55•4012•5035
- 📍 MTY | ☎ 86•2109•0222



 IdeaGelatoMX

 idea\_gelato