



**PENSADO PARA QUIENES HACEN
TODO... Y AÚN ASÍ NO LLEGAN A
TODO**

amable

TRANSFORMA TU CARTA DE POSTRES SIN SUMAR MÁS TRABAJO

GENERA MAYOR RENTABILIDAD A TU NEGOCIO

Sabemos lo que implica llevar un restaurante, una cafetería o un hotel hoy:

- Falta de tiempo,
- Dificultad para encontrar personal cualificado,
- Márgenes cada vez más ajustados...

Y una carta que necesita reinventarse constantemente para sorprender al cliente.

En **Amable**, creamos este sistema para ti, que no te sobra el tiempo, pero sí las ganas de hacer las cosas bien.

El **Kit Amable** es una solución **llave en mano** para tener una línea de helados artesanos de calidad **sin conocimientos técnicos, sin inversiones pesadas y sin complicaciones operativas**.

Con solo apretar un botón, tendrás postres que elevan tu carta, mejoran tu margen y hablan bien de tu cocina.

MATERIA PRIMA Y MAQUINARÍA 100% FABRICACIÓN ITALIANA

amable



¿QUÉ INCLUYE EL KIT AMABLE?

amable

KIT AMABLE: MAQUINA PROFESIONAL

OPCIÓN 1



Mantecadora Gelato 5K Crea SC i-Green, una máquina profesional y compacta.

**CAPACIDAD DE CUBA 3,2 LITROS.
PRODUCCIÓN 5 KG/H
DIMENSIONES 46,5 X 48 X 39,5 CM**

DISEÑADA PARA PRODUCIR EN MODO MANUAL O AUTOMÁTICO EN POCO TIEMPO. 1 A 3 KG DE HELADO EN UNOS 12 MINUTOS.

Puedes satisfacer las necesidades de restaurantes, pastelerías y pequeñas heladerías. Con capacidad para producir hasta 7 litros por hora, esta máquina ofrece funciones automáticas de producción y conservación, garantizando siempre la densidad y temperatura ideales del helado.

Incluye recetas, escandallos, guía de uso y materiales visuales.



Simple y rentable desde el primer día.

[Descargar ficha técnica](#)

amable

KIT AMABLE: MAQUINA COMPACTA

OPCIÓN 2



Mantecedora Gelato 4K Touch i-Green, una máquina semi-profesional y compacta.

**CAPACIDAD DE CUBA 2,5 LITROS.
PRODUCCIÓN 4 KG/H.
DIMENSIONES 41,5 X 43 X 31 CM**

DISEÑADA PARA RESTAURANTES Y NEGOCIOS DE PEQUEÑO Y MEDIANO TAMAÑO QUE REQUIEREN RESULTADOS DE ALTA CALIDAD.

Operación Automática, está equipada con una pantalla táctil que permite iniciar el ciclo de producción y conservación con solo presionar un botón.

Detecta automáticamente la consistencia de los ingredientes procesados, garantizando la textura ideal para helados, sorbetes, yogur helado y granizados.

Incluye recetas, escandallos, guía de uso y materiales visuales.



Simple y rentable desde el primer día.

Descargar ficha técnica

amable

TE LO PONEMOS FÁCIL: MAQUÍNA E INGREDIENTES LISTOS

El Kit Amable incluye una solución completa de sabores pensada para producir helado artesanal en pequeños volúmenes de forma rápida y sencilla. Hemos desarrollado una selección de 9 sabores clásicos que pueden elaborarse utilizando solo 3 o 4 ingredientes, reduciendo complejidad en cocina y asegurando resultados consistentes desde el primer día.

Cada kit incluye las bases, pastas y variegatos necesarios, junto con recetas, escandallos y guía de uso, para que cualquier restaurante, cafetería o pastelería pueda incorporar helado de calidad a su carta sin necesidad de conocimientos técnicos avanzados.

Una forma práctica de crear postres rentables, mejorar la experiencia del cliente y abrir una nueva línea de negocio dentro de tu cocina.

KITS AMABLE, CON SABORES CLÁSICOS LISTOS PARA PREPARAR:

- Pistacho
- Avellana
- Vainilla
- Gianduia
- Nocciola
- Chocolate Intenso
- Fresa
- Limón
- Mango

Incluye recetas, escandallos, guía de uso y materiales visuales.



Simple y rentable desde el primer día.

amable

TRANSFORMAMOS EL POSTRE EN UNA NUEVA FUENTE DE INGRESOS



Con el Kit Amable puedes:

- Tener tu propia línea de helados artesanos
- Personalizar tu carta según la temporada
- Aumentar tu margen sin complejidad operativa
- Brindar una nueva gama de productos estacionales

amable

¿POR QUÉ ELEGIR EL KIT AMABLE?

Beneficios destacados:

- Producción rápida: helados listos en entre 12 y 20 minutos
- Calidad artesana: ingredientes italianos, sin aditivos
- Rentabilidad: coste por ración imbatible
- Sin personal cualificado: cualquiera puede hacerlo
- Escalable y versátil: añade nuevos sabores cuando quieras

DISEÑO QUE HABLA DE CALIDAD

Cada kit se entrega en una caja elegante y funcional, con:

- Mezcla base y pasta de sabor
- QR con vídeo + receta
- Escandallo y guía de margen
- Material para carta/menú



amable

TODO EL SOPORTE QUE NECESITAS

MATERIALES DIGITALES QUE INCLUYEN ACCESO A:

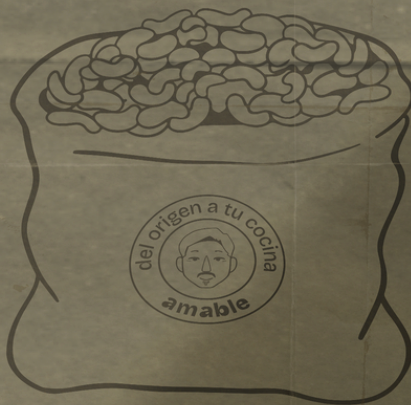
- Videos paso a paso
- Fichas técnicas
- Guías de rentabilidad
- Ideas de presentación y maridaje
- Plantillas para carta y redes



UNA NUEVA UNIDAD DE NEGOCIO EN TU COCINA

El Kit Amable es más que un producto. Es una **nueva línea de ingresos**, lista para implementar sin inversiones elevadas ni formación técnica.

CADA INGREDIENTE
TIENE UNA HISTORIA,
AQUÍ EMPIEZA LA TUYA.



amable

amable

DE LA CAJA AL PLATO, EN MENOS DE 30 MINUTOS

MODO DE USO, PASOS RÁPIDOS:

1. Mezcla los ingredientes del kit
2. Vierte en la NEMOX
3. Activa mantecación
4. Sirve o conserva directamente
5. Programa modo noche (opcional según maquina)



amable

TRADICIÓN ITALIANA, SIMPLICIDAD OPERATIVA



Visualiza el catálogo completo aquí

Trabajamos con **Fugar**, referencia internacional en heladería y pastelería. Junto a Amable, garantizamos sabor auténtico, calidad constante y facilidad para todos los equipos.

Su forma de trabajar combina tradición y responsabilidad. Cuentan con certificaciones Halal, Plant Based y FSSC 22000, ofrecen opciones sin gluten y mantienen a sus clientes informados y respaldados. Más que un proveedor, Fugar se posiciona como un aliado que entiende las exigencias reales del sector y acompaña a los profesionales que buscan calidad y fiabilidad en cada preparación.



amable



@amable.origen

+ 34 607 401 089

WWW.ORIGENAMABLE.COM

EZEQUIEL@ORIGENAMABLE.COM

ADMINISTRACION@ORIGENAMABLE.COM