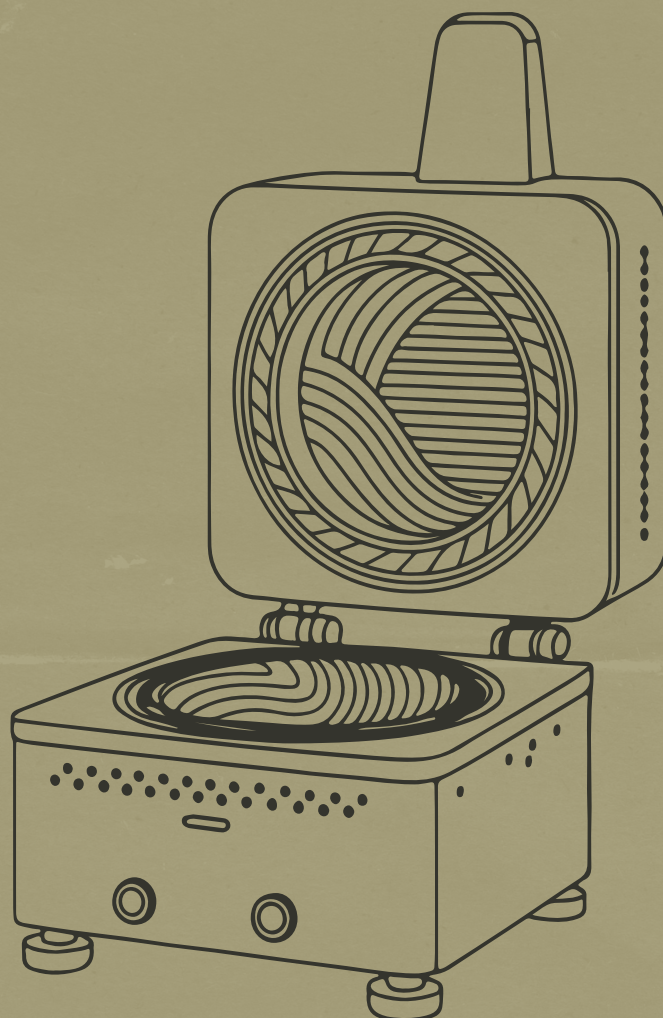


- Pistacho entero
- Avellana entera
- Anacardo entero
- Nuez entera
- Almendra entera
- Crema de avellana

- Crema de pistacho
- Crema de nueces
- Toppings para helado
- Vainilla
- Harina de almendra
- Harina de pistacho

- Dulce de leche argentino
- Frutas deshidratadas
- Semillas de sésamo
- Pulpa de frutas
- Frutas congeladas
- Conos para helado

- Cacao en polvo
- Chocolate para cobertura
- Base para helados
- Maquinaria de heladería, pastelería y cafetería



amable

CATÁLOGO DE MAQUINARIA

+ 34 607 401 089
ADMINISTRACION@ORIGENAMABLE.COM
EZEQUIEL@ORIGENAMABLE.COM
WWW.ORIGENAMABLE.COM

CADA INGREDIENTE
TIENE UNA HISTORIA,
AQUÍ EMPIEZA LA TUYA



CALIDAD GARANTIZADA

En Amable, creemos que la calidad no es solo un estándar, sino una forma de hacer las cosas. Nos especializamos en ofrecer maquinaria de alto rendimiento para el sector gastronómico, proporcionando soluciones que optimizan cada proceso, desde la selección de ingredientes hasta la creación de productos finales.

Nuestra misión es ser aliados estratégicos de panaderos, pasteleros, heladeros y chefs, brindando herramientas que combinan innovación, eficiencia y precisión. Trabajamos con tecnología de vanguardia, garantizando que cada máquina sea sinónimo de fiabilidad y excelencia.

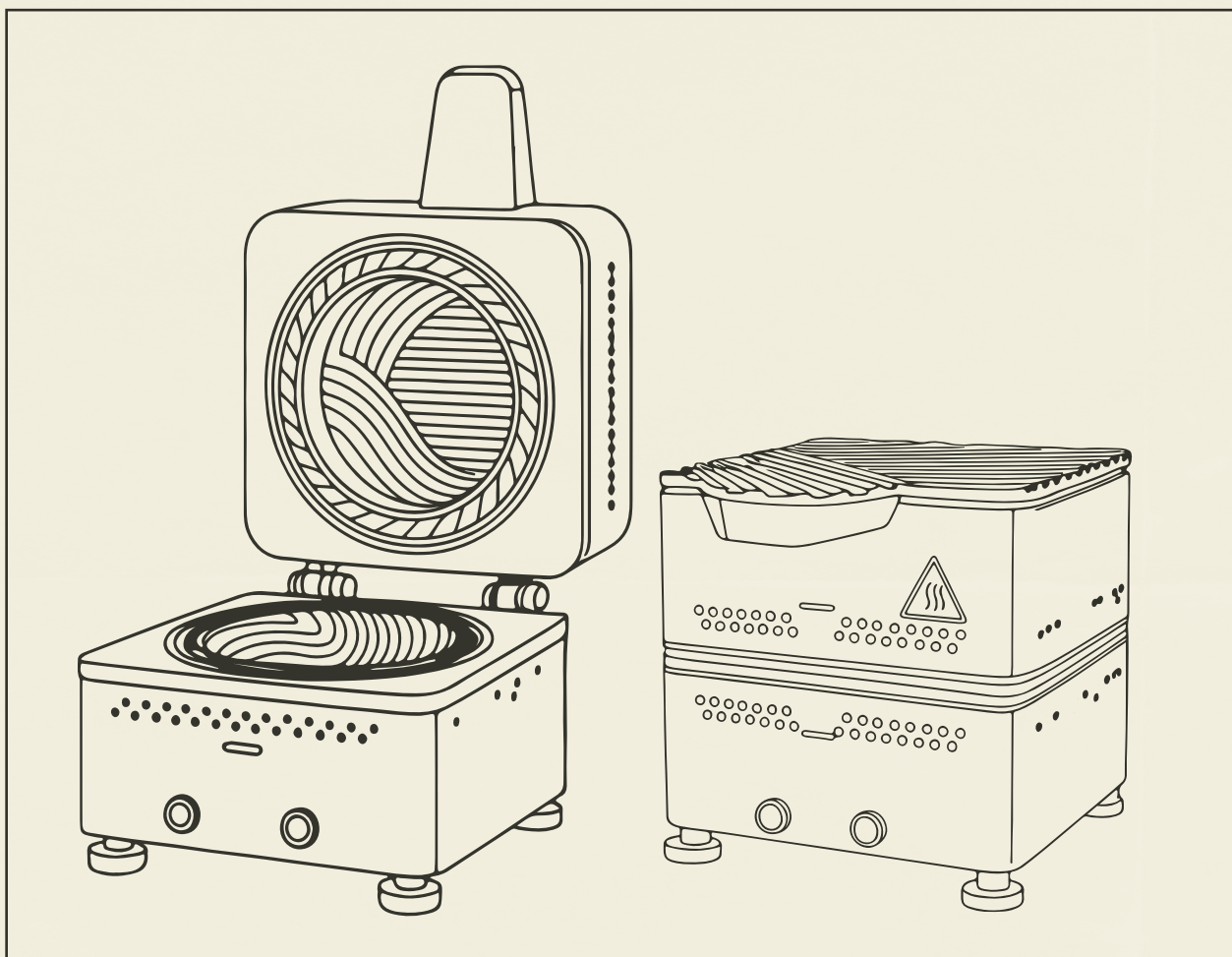
Porque en la gastronomía, como en la vida, los grandes resultados comienzan con las mejores herramientas.



cuokko®
Culinary Delights

OXYMORON MAKER

OXYMORON MAKER III S



OXYMORON MAKER II S

La Oxymoron Maker III S calienta y sella un bollo (brioche) relleno de helado en segundos. El resultado: una sorpresa helada en un bollo caliente, generando un contraste de temperaturas que se derrite en boca y proporciona una experiencia gourmet única, ideada por Rocambolesc y Jordi Roca. Está fabricada con materiales nobles como acero inoxidable y contrachapado de bambú.

cuokko®
Culinary Delights

OXYMORON MAKER

Para pastelerías, restaurantes y hoteles



¿Por qué incorporar esta máquina en tu negocio?

El Oxyoron Maker III S es la máquina que está marcando tendencia en el sector gastronómico. Diseñada para negocios que buscan innovación y eficiencia, ofrece alto rendimiento con resultados consistentes en cada servicio. Su tecnología robusta y adaptable permite ampliar la propuesta culinaria sin complicaciones. Una inversión estratégica para destacar en un mercado cada vez más competitivo.



Experiencia gastronómica diferencial

- Ofrece un postre caliente/frió que despierta interés y conversación.
- Ideal para destacar en redes sociales e impulsar ventas por impulso.



Versatilidad creativa

- Admite rellenos dulces o salados, toppings, grabados personalizados.
- Permite crear versiones exclusivas alineadas con la identidad del cliente.



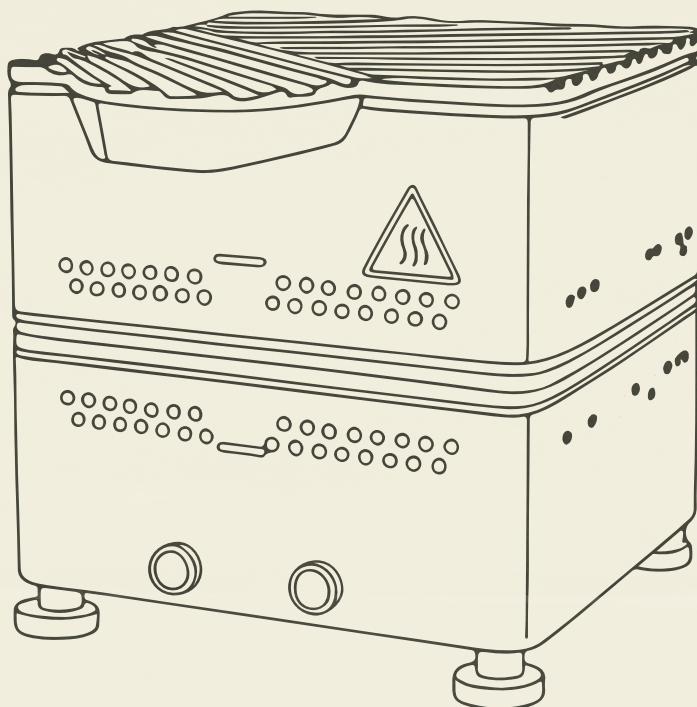
Fácil de usar

- Operativa intuitiva: solo requiere brioche, helado y toppings; listo en segundos para servir



Compacta y estética

- Ocupa poco espacio y su diseño elegante añade un punto de estilo funcional.



Alimentación	230 V 50/60 Hz (también disponible en 115V bajo demanda)
Consumo	3,5 A/230 V, 800 W (fusible SB 10 A/250 V)
Dimensiones	150 × 270 × 175 mm
Cumple con	Directivas EMC, seguridad eléctrica, contacto con alimentos, RoHS, y normas UNE europeas; dispone de patente PCTEP201807078

OXYMORON MAKER

¿Cómo encaja en diferentes tipos de negocio?

Tipo de negocio	Uso estratégico	Valor Amable añadido
Cafeterías / Panaderías	Tapa premium foodie para merienda o take-away	Kit visual para redes + cartelera de mostrador
Heladerías / Yogurterías	Producto estrella en formato brioche caliente	Recetas estacionales + promoción in situ
Hoteles / Catering	Experience station en desayuno o gala	Branding y personalización del servicio
Restaurantes	Postre innovador sin implicar cocina adicional	Formación express para sala + carta digital





Materia Prima Premium para tu Oxymoron Maker III S

En Amable, no solo te ofrecemos la mejor maquinaria para helados soft, milkshakes y yogur helado, sino que también te abastecemos con ingredientes de la más alta calidad para garantizar un producto excepcional.



**Bases para helado
soft y yogur helado**



**Salsas y toppings
premium**



**Frutos secos y
pastas naturales**

¡Convértete en un negocio 360°! Con Amable, tienes la maquinaria y la materia prima para ofrecer un producto de calidad, diferenciarte de la competencia y maximizar tu rentabilidad desde el primer día.