

- 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.



GIOTTO 11 GR

Para pastelerías, restaurantes y hoteles



¿Por qué incorporar esta máquina en tu negocio?

El mercado de helados soft, milkshakes y postres artesanales está en auge. Los clientes buscan productos frescos, personalizables y de alta calidad, lo que convierte esta máquina en una fuente de ingresos altamente rentable para negocios gastronómicos que desean ampliar su oferta sin complicaciones.



En pastelerías

- Diversificación de la oferta con helados soft como complemento a postres clásicos.
- Creación de milkshakes y batidos gourmet para ampliar el ticket medio.
- Opción de vender productos por temporada (primavera-verano) para maximizar ingresos.



En hoteles

- Diversificación de la oferta con helados soft como complemento a postres clásicos.
- Creación de milkshakes y batidos gourmet para ampliar el ticket medio.
- Opción de vender productos por temporada (primavera-verano) para maximizar ingresos.



En restaurantes

- Incorporación de postres premium en la carta sin depender de proveedores externos.
- Diferenciación a través de helados artesanales con ingredientes frescos.
- Bajos costos de producción con un margen de beneficio superior al 300%.



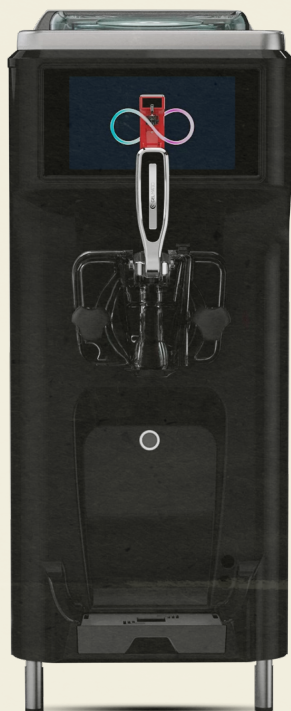
Cómo ganar dinero

- Costo de producción por porción: Aproximadamente 1€ - 1,50€.
- Precio de venta promedio: Entre 4€ - 6€ por unidad.
- Rápida amortización: Inversión recuperable en 3 a 6 meses, con una venta diaria de 40 unidades.



GIOTTO 11 GR

Versatilidad, rentabilidad y practicidad



Máquina de helados con sistema de gravedad.

Tiene una pantalla táctil de 7" que permite un uso intuitivo de las diferentes funciones gracias a sus íconos.

Cuenta con un contenedor de 6.5 litros.

El sistema In.Co.Di.S. 3.0 permite anticipar problemas, identificar las soluciones correctas y mejorar rendimiento.

También tiene un sistema GCare Connect en el cual el usuario es guiado a través de cada etapa del proceso y el control remoto ofrece la posibilidad de analizar el rendimiento de la máquina e intervenir desde cualquier parte del mundo y en tiempo real.

País de Fabricación: Italia

Utilidad y versatilidad

- Diseñada para la producción de soft ice cream, yogur helado y milkshakes, lo que permite una oferta variada con un solo equipo.
- Ideal para negocios con espacio reducido gracias a su tamaño compacto y diseño eficiente.
- Fácil de operar, sin necesidad de personal especializado.

Rentabilidad garantizada

- Altos márgenes de beneficio: Costo bajo por porción y gran atractivo para los clientes.
- Rápida recuperación de inversión con volúmenes de venta asequibles.
- Mínimo desperdicio de materia prima, optimizando costos operativos.

Practicidad y eficiencia

- Automatización total: Procesos optimizados que reducen tiempos de espera.
- Fácil limpieza y mantenimiento, permitiendo mayor higiene y rapidez en la operación.
- Posibilidad de personalizar sabores y recetas para adaptarse a tendencias del mercado.



GIOTTO 11 GR

Accesorios para la máquina



Dipping Warmer 1

Decora tu helado con una cobertura caliente.



Dipping Warmer 2

Decora tu helado con dos coberturas calientes.



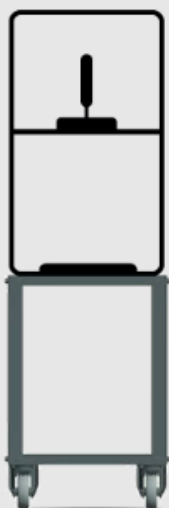
Dipping Warmer 3

Decora tu helado con tres coberturas calientes.



Candy Station

Personaliza tu helado con sabrosas coberturas y pepitas.



Base para máquina monosabor de sobremesa

Base de apoyo con ruedas pivotantes para facilitar la manipulación de la máquina.



Countertop candy dispensers

Personaliza tu helado con sabrosos granos mediante el dispensador de sobremesa.



Módulo de conexión GSM

Este módulo permite conectar todas las aplicaciones Giotto, independientemente.



Materia Prima Premium para tu Máquina Giotto 11 GR

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.