

Colección heladerías 2025



SU PROYECTO DE HELADERÍA, *paso a paso*

Abrir una heladería es una oportunidad emocionante. Un negocio versátil, atractivo y en constante crecimiento.

En **La Compagnie des Desserts**, ponemos nuestra experiencia a su disposición para ayudarle en el desarrollo de su heladería, proporcionándole:

- **Selección de productos premium**
Helados, sorbetes y complementos de alta calidad.
- **Maquinaria esencial**
Vitrinas, congeladores y herramientas profesionales.
- **Material de comunicación y PLV**
Carteles, expositores, menús, cartas, posters y más, con su identidad o con la nuestra.

Diferentes formatos de heladería

Puede apostar por un establecimiento de heladería completo, o por un formato más compacto, como un corner dentro de su restaurante o de su hotel.



cière

la glacière

HELADOS Y SORBETES ARTES

Bolas

-  3,60 €
-  5,10 €
-  6,60 €

Toppings

- TROCITOS DE ORO
- TROCITOS DE FRESA
- TROCITOS DE PISTACHO
- VIRUTAS DE CHOCOLATE



Desde 1983

la glacière





Desde 1983 La Glacière

Tradición heladera con espíritu innovador

Más que una marca de helados, La Glacière es una forma de entender la heladería, con una visión innovadora, creativa y atrevida.

Desde 1983, combinamos materias primas de alta calidad con evolución constante, haciendo del helado una experiencia única.



Calidad garantizada

Leche fresca con los mejores ingredientes.



Tradición e innovación

El equilibrio entre el saber hacer y la creatividad.



Una marca con carácter

Diseño atractivo que aporta personalidad.

La Glacière transforma su heladería en un destino con alma y personalidad.



Concepto visual completo

Expositores, cartas, caballetes, pinchos...



Identidad moderna y atractiva

Con enfoque que combina tradición y tendencia.



Gama de productos de calidad

Helados y complementos de alta gama.

Fabricante de helados



PASIÓN POR EL HELADO **DESDE 1983**

Nuestra historia comenzó hace más de 40 años en Lézignan-Corbières, al sur de Francia, con una misión clara: crear helados de calidad excepcional. Desde entonces, hemos cruzado fronteras, incorporando un obrador en España para seguir innovando y desarrollando recetas únicas.

EL SABOR **EN SU ESENCIA MÁS PURA**

Cada helado es el resultado de un saber hacer transmitido por generaciones de Maestros y Maestras Heladeros Artesanos. Nuestros expertos siguen procesos tradicionales, como la infusión de ingredientes naturales, para capturar la esencia más auténtica de cada sabor. La calidad, la creatividad y la exigencia constante nos impulsan a ofrecer lo mejor a heladerías y profesionales de la restauración.

MÁS QUE HELADOS, **UNA EXPERIENCIA**

Acompañamos a nuestros clientes más allá del producto. Ponemos a su disposición vitrinas, congeladores, utensilios y materiales gráficos para que cada heladería refleje su identidad y atraiga a los amantes del helado.

Novedades



Helados

HELADOS 6 L



CHOCOLATE GUANAJA
93585 - p.13



NATELLOSO
93822 - p.14



PERA CON CHOCOLATE
93581 - p.14



TRIPLE CARAMELO
93531 - p.15



TRIPLE PISTACHO
93580 - p.15

HELADOS 2,5L



AVELLANA
92006 - p.18



FUSIÓN DE CÍTRICOS
76287 - p.18



GRANADA
92010 - p.18



LIMA VERDE KALAMANSI
92007 - p.19



PURÉ DE CASTAÑAS
92841 - p.19

Helados

PALETINAS



LOTUS
180026 - p.22



TROPICAL
180025 - p.22

SMOOTHIES



AÇAÍ SUNRISE
180023 - p.21



BEEB BOOST
180024 - p.21



GREEN DETOX
180022 - p.21



FRAPPÉ CARAMELO
180021 - p.21

TOPPINGS Y SALSAS



SURTIDO DE CHOCO BRICKS
100372 - p.27



DULCE DE LECHE
ES00363 - p.27

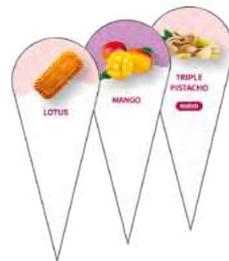
Helados listos para

destacar: cada cubeta está cuidadosamente decorada para resaltar en su vitrina y atraer miradas.

Conservación óptima: la tapa reutilizable protege el helado y permite un almacenamiento eficiente en torre.

El rendimiento ideal: de cada litro se obtienen aproximadamente 8 bolas de Ø 6 cm o 12 bolas de Ø 5 cm.

Pinchos identificativos disponibles: solicítelos a su comercial para mostrar claramente cada sabor en su vitrina.



Helados



Helados 6 l



ALGODÓN DE AZÚCAR

Helado de algodón de azúcar con trocitos de azúcar rosado.

93739 | 6 l x 1



BANOFFEE

Helado de plátano con trocitos de cookies con plátano y salsa de caramelo a la sal.

93534 | 6 l x 1



BUNTY

Helado de coco con trocitos de chocolate.

93726 | 6 l x 1



CAFÉ ARÁBICA

Helado de café de las Indias.

93509 | 6 l x 1



CARAMELO A LA SAL

Helado de caramelo con un toque de sal fina.

93504 | 6 l x 1



CHOCOLATE

Helado de chocolate decorado con virutas de chocolate.

92493 | 6 l x 1



CHOCOLATE BLANCO CRUNCHY

Helado de chocolate blanco con trocitos de caramelo crujiente.

93744 | 6 l x 1

Helados 6 l



CHOCOLATE BLANCO NATELLOSO

Helado de chocolate blanco con salsa de chocolate y avellana y trocitos de avellana.

93825 | 6 l x 1



CHOCOLATE BROWNIES

Helado de chocolate con trocitos de brownie de chocolate.

93511 | 6 l x 1



NUEVO

CHOCOLATE GUANAJA

Helado de chocolate Guanaja Valrhona, elaborado con leche fresca.

93585 | 6 l x 1



COCO MANGO-MARACUYÁ

Dúo de helado de mango-maracuyá con sorbete de coco.

93574 | 6 l x 1



DULCE DE LECHE

Helado de dulce de leche con un toque de dulce de leche.

93716 | 6 l x 1



FRESA CON TROCITOS

Helado de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.

73993 | 6 l x 1



K-BUENO

Helado de avellana, salsa de chocolate y trocitos de galleta.

1C60386 | 6 l x 1

Helados 6 l



LECHE MERENGADA

Helado de leche, yema, canela y limón.

72992 | 6 l x 1



LOTUS

Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.

IC60303 | 6 l x 1



MENTA CHOCOLATE

Helado de menta con trocitos de chocolate.

93506 | 6 l x 1



NATA

Helado de fior di latte.

72991 | 6 l x 1



NUEVO

NATELLOSO

Helado de salsa de avellanas y cacao.

93822 | 6 l x 1



NUEVO

PERA CON CHOCOLATE

Sorbete de pera Williams, helado de vainilla y salsa de chocolate.

93581 | 6 l x 1



PHILADELPHIA

Helado de queso crema Philadelphia con salsa de frutos rojos.

IC60331 | 6 l x 1



PISTACHO

Helado de pistacho con trocitos de pistachos tostados.

93505 | 6 l x 1



PITUFO

Helado de caramelo (color azul) y salsa de frambuesa.

93746 | 6 l x 1

Helados 6 l



ROCHER AVELLANA

Helado de praliné avellana, trocitos de avellana recubiertos en chocolate con leche y trocitos de oblea de chocolate con leche.
93839 | 6 l x 1



RON CON PASAS

Helado con pasas sultanas maceradas en ron.
93700 | 6 l x 1



STRACCIATELLA

Helado de crema con virutas de chocolate.
93510 | 6 l x 1



SUNDAE CARAMELO

Helado de fior di latte, salsa de caramelo y trocitos crujientes de caramelo.
93572 | 6 l x 1



NUEVO TRIPLE CARAMELO

Helado de caramelo salado, con trocitos y salsa de caramelo.
93531 | 6 l x 1



NUEVO TRIPLE PISTACHO

Tres formas de pistacho en un único helado: cremoso, salsa y trocitos crujientes.
93580 | 6 l x 1



TROCITOS DE OREO

Helado de galleta Oreo con trocitos.
93507 | 6 l x 1



TURRÓN

Helado de turrón de almendras.
72348 | 6 l x 1



UNICORNIO

Dúo de helado de caramelo de fresa y de caramelo de plátano con salsa azul de frambuesa.
93941 | 6 l x 1

Helados 6 l



VAINILLA BOURBON

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar.

93500 | 6 l x 1



VAINILLA COOKIES

Helado de vainilla, trocitos de galleta de chocolate y salsa de caramelo.

93514 | 6 l x 1



VAINILLA PECÁN FUDGE

Helado de vainilla Bourbon de Madagascar, salsa de caramelo y nueces pecanas americanas caramelizadas.

93513 | 6 l x 1



VIOLETA

Helado con infusión de violeta.

93508 | 6 l x 1



YOGUR BÚLGARO CON ARÁNDANOS

Helado de yogur búlgaro y arándanos rojos con trocitos.

93521 | 6 l x 1



YOGUR BÚLGARO NATURAL

Helado de yogur búlgaro natural.

93696 | 6 l x 1

Sorbetes 6 l



FRAMBUESA

Sorbete con 45% de frambuesa.
93720 | 6 l x 1



FRESA CON TROCITOS

Sorbete de fresa con trocitos de fresa.
93701 | 6 l x 1



LIMÓN

Sorbete de zumo de limón.
93693 | 6 l x 1



MANGO

Sorbete con 45% de mango.
93724 | 6 l x 1



MARACUYÁ

Sorbete con 41% de maracuyá.
93705 | 6 l x 1

Helados

2.5 l



referencia

AMARENA

Helado de fior di latte y salsa de cerezas italianas Amarenas confitadas con trocitos.

92861

AVELLANA **NUEVO**

Helado de leche fresca elaborado con pasta de avellanas tostadas.

92006



AVELLANA VEGANA

Helado vegano de avellanas de origen español y puré de coco.

180014

CACAHUETE

Helado de cacahuete con un punto de sal.

92879



CAFÉ BLANCO DE ETIOPÍA

Una receta única elaborada a partir de granos de café de Etiopía infusionados en leche entera, que da como resultado un helado blanco con sabor a café dulce.

92867

CANELA

Helado cremoso con un toque cálido y aromático de canela en polvo.

92301

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Helado de leche fresca, a base de chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja.

92530



CHOCOLATE VEGANO

Helado vegano de chocolate belga al 70%, con cacao en polvo y extracto de coco.

180013

FUSIÓN DE CÍTRICOS **NUEVO**

Sorbete de naranja sanguina y lima.

76287

GRANADA **NUEVO**

Sorbete a base de zumo de granada del sur de Francia (55%).

92010

JENGIBRE CON JENGIBRE CONFITADO

Helado de jengibre con trocitos de jengibre confitado.

92478



Descubra más sabores en el catálogo general



Helados y sorbetes 2,5 l

	referencia
LECHE DE COCO Helado con 50% de leche de coco.	92832
LIMA VERDE KALAMANSI NUEVO Sorbete refrescante de zumo de lima y zumo de kalamansi.	92007
MANZANA VERDE Sorbete 62% de manzana Granny Smith, zumo de manzana verde.	92591
MIEL Y PIÑONES Helado con miel de flores de Las Garrigas y piñones.	92191
MOJITO Sorbete de ron blanco de Martinica, con lima y un toque herbáceo de menta.	92709
NARANJA SANGUINA Sorbete con 57% de zumo de naranjas sanguinas de Sicilia.	93620
PIÑA COLADA Sorbete de piña Golden Sweet de Costa Rica con ron, leche de coco y un toque de lima.	93391
PURÉ DE CASTAÑAS NUEVO Helado de castañas de Ardèche (Francia) DOP, con leche fresca.	92841
TÉ VERDE MATCHA Helado de té Matcha Shizuoka de Japón.	92776
TIRAMISÚ CON MASCARPONE Helado estilo tiramisú con mascarpone.	94321
TURRÓN SUPREMA Helado de 30% de tradicional turrón de Jijona suprema.	92892

Descubra más sabores en el catálogo general



Tarros de helado

Tarro de plástico reciclable.



DÚO DE MANDARINAS

Sorbete de mandarina con salsa de mandarina.

IC28218 | 150 ml x 20



DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa.

IC28207 | 150 ml x 20



CHOCOLATE BELGA

Helado de chocolate belga con veteados de salsa de chocolate.

IC28204 | 150 ml x 20



AVELLANA ITALIANA CON CHOCOLATE

Helado de avellana con salsa de chocolate.

IC28217 | 150 ml x 20



YOGUR NATURAL CON MORAS

Helado de yogur con salsa de moras.

IC28223 | 150 ml x 20



VAINILLA CON CARAMELO

Helado de vainilla con salsa de caramelo.

IC28201 | 150 ml x 20

Vasitos sin gluten



Vasito de cartón ecoresponsable con tapa individual.

FRESA SENGА SIN GLUTEN

Sorbete de fresa senga, gama alta expresión.

90164 | 92 g x 25

MANGO SIN GLUTEN

Sorbete de mango, gama alta expresión.

90166 | 80 g x 25

LIMÓN EXPRIMIDO SIN GLUTEN

Sorbete de zumo de limón exprimido, gama alta expresión.

90163 | 88 g x 25

VAINILLA CON VAINAS DE MADAGASCAR SIN GLUTEN

Helado de vainilla con vainas de Madagascar, a base de leche fresca. Gama alta expresión.

90161 | 80 g x 25



BATIDOS PARA LLEVAR

SMOOTHIE

Poner 1 bolsa de 150g de fruta en la batidora con 200ml de zumo de fruta (idealmente de manzana) o agua. Batir durante 45 segundos. ¡Listo!



NUEVO

ACAÍ SUNRISE

40% fresa, 30% mango, 20% arándano, 10% açai.

180023 | 150 g x 15



NUEVO

BEEET BOOST

40% remolacha, 40% piña, 15 arándanos, 5% jengibre.

180024 | 150 g x 15



NUEVO

GREEN DETOX

45% manzana, 35% espinacas, 15% pepino, 5% apio.

180022 | 150 g x 15



COCO CRUSH

53% leche de coco, 26% piña, 19% plátano.

160232 | 150 g x 15



FRESA LOVE

60% fresa, 40% plátano.

160230 | 150 g x 15



NUEVA RECETA

VITAMINA BOOST

37% mango, 36% zanahoria, 20% naranja, 7% limón.

160371 | 150 g x 15



BAYAS POWER

40% fresa, 40% mora, 20% frambuesa.

160263 | 150 g x 15



TROPICAL MIX

40% piña, 30% papaya, 30% mango.

160231 | 150 g x 15

Prepárelo con 180ml de leche semi desnatada.



NUEVO

FRAPPÉ CARAMELO

Mezcla cremosa de café con caramelo.

180021 | 130 g x 20

HELADOS PARA LLEVAR

PALETINA



NUEVO
LOTUS

Helado. Con el inconfundible sabor de galleta Lotus.

180026 | 80 g x 25



NUEVO
TROPICAL

Sorbete. 54% de pulpas tropicales (mango, piña y maracuyá) con un toque de zumo de limón.

180025 | 80 g x 25



SANDIA

Sorbete. 61% de pulpa de sandía.

180012 | 80 g x 25



CHOCOLATE

Helado con leche entera.

180009 | 92 g x 25



FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.

180010 | 88 g x 25



MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.

180011 | 80 g x 25

MAXI PALETINAS



FRAMBUESA

Sorbete. 54% de pulpa de frambuesa.

± 15 x 5 x 2 cm
160225 | 126 g x 25



FRESA

Sorbete. 58% de pulpa de fresa.

± 15 x 5 x 2 cm
96801 | 119 g x 25



LIMÓN EXPRIMIDO

Sorbete con zumo de limón y zumo de lima.

± 15 x 5 x 2 cm
96817 | 119 g x 25



MANGO

Sorbete. 41% de pulpa de mango.

± 15 x 5 x 2 cm
96818 | 108 g x 25



CHOCOLATE

Helado con leche entera.

± 15 x 5 x 2 cm
96804 | 124 g x 25

Complementos



Conos y galletas



CONO ARTESANO Ø 5

En bandeja termosellada.
ES00134 | 27 g x 150

CONO ARTESANO Ø5,5

En bandeja termosellada.
ES00135 | 35 g x 120

CONO ARTESANO Ø 6

En bandeja termosellada.
ES00209 | 43 g x 96



CONO OLD FASHION Ø5,6

En bandeja termosellada.
ES00136 | 17 g x 200



CONO DANÉS Ø 8

Retractable.
ES00297 | 21 g x 204



ABANICO BANDEJA

Ideal para decorar helados.
ES00350 | 12 g x 1000



GALLETA WAFER DE CARAMELO

ES00303 | 3,2 g x 950



TULIPAS DE CHOCOLATE

Para una presentación más golosa. En caja master de 6x16.
ES00355 | 34 g x 96

Toppings y salsas



MINILENTILS DE COLORES

Chocolate cubierto de una fina capa de azúcar de colores.
Stock hasta agotar existencias

ES00353 | 1 kg x 1



CRUMBLE GALLETA LOTUS®

Hecho de las galletas Biscoff originales.

ES00352 | 750 g x 1



GALLETA OREO® TROCEADA

Auténtica galleta Oreo® troceada.

ES00351 | 400 g x 1



NUEVO

SURTIDO DE CHOCO BRICKS

Chocolate blanco, chocolate con pistacho y sal negra, chocolate rubí, chocolate de caramelo y chocolate negro.

100372 | 1 kg x 1



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Aprox. 190 unidades.

100028 | 1 kg x 1



GOMINOLAS DE FRUTA

4 sabores: coco, fresa, manzana y mandarina. Aprox. 256 unidades.
± 2 x 2 x 1,5 cm

160127 | 2,3 kg x 1



NUEVO

DULCE DE LECHE

ES00363 | 1,2 kg x 1



CHOCOLATE NEGRO

ES00311 | 1 kg x 1



CARAMELO A LA SAL

ES00261 | 1 kg x 1



MANGO

ES00313 | 1 kg x 1



CHOCOLATE

ES00357 | 1 kg x 1



CARAMELO DULCE

ES00356 | 1 kg x 1



FRAMBUESA

ES00358 | 1 kg x 1

Gofres y crepes



NY ROLL

New York roll para rellenar. Masa croissant de mantequilla pura.
± Ø 9,5 cm

86041 | 58 g x 36



PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno.
± Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72



GOFRES DE LIEJA

Huevos camperos. Sin embalaje.
± 13,5 x 10 x 2,5 cm

160213 | 105 g x 30



GOFRES DE BRUSELAS

Auténtico gofre de Bruselas. Posibilidad de calentar en la tostadora o en la gofrera.
± 17 x 10 x 3 cm

160464 | 85 g x 24



CREPES DE BRETAÑA

Crepes de huevos, leche fresca y mantequilla con flor de azahar. Doblados. ± Ø 25 cm

95404 | 40 g x 50



CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados. ± Ø 22 cm

160214 | 80 g x 32



Pastelería



BROOKIE®

Brownie de chocolate con cookie de mantequilla pura y pepitas de chocolate. $\pm \varnothing 8,5 \times 3$ cm

4076 | 80 g x 26



MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE

$\pm \varnothing 11$ cm

160478 | 106 g x 30



MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE

$\pm \varnothing 11$ cm

160477 | 106 g x 30



BROWNIE

Brownie de chocolate con mantequilla pura.

$\pm 6 \times 6 \times 2$ cm

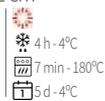
4183 | 70 g x 48



BROWNIE CON NUECES

Brownie de chocolate con mantequilla pura, nueces troceadas. $\pm 6 \times 6 \times 2$ cm

2780 | 70 g x 48



MUFFIN DE CHOCOLATE AVELLANA

21% relleno de chocolate avellana. Topping trocitos de chocolate. $\pm \varnothing 7 \times 6,5$ cm

96318 | 95 g x 20



PASTEL DE CHOCOLATE TRADICIÓN

Pastel de chocolate negro al 14%.

$\pm \varnothing 25 \times 3$ cm

4925 | 1,2 kg x 1



ORIGINAL CHEESECAKE

Auténtica cheesecake con base de pasta sablé. Precortada en 14 raciones.

$\pm \varnothing 24 \times 4$ cm

3415 | 1,4 kg x 1



El mejor helado merece ser bien exhibido

Una buena presentación atrae miradas y despierta el deseo de probarlos.

Le ayudamos a elegir la vitrina ideal para su negocio y le ofrecemos la posibilidad de personalizarlas a medida.



Congeladores y Vitrinas



Vitrinas de helados medianas Isabella



Incorporan plafón con iluminación en aluminio anodizado



CARACTERÍSTICAS

- Vitrina estática con doble evaporador y desescarche automático a gas caliente.
- Cuba interior y exterior laminado plastificado.
- 2 niveles de cubetas posible.
- Reserva refrigerada.
- Superestructura de vidrio curvo con iluminación.
- Lado operario dotado con cortina de noche.
- Condensación por ventilado.
- 4 ruedas con bloqueo.

Refrigerante: R290
 Temperatura: -16 °C a -14 °C
 Voltaje/frecuencia: 230 V / 1 / 50 Hz



Cuba de exposición con posibilidad de colocar doble nivel de cubetas de 5 L.

Referencia	nº cubetas	Reserva	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
ISABELLA 140 LX	10 (cubetas 5L)	5 (cubetas 5L)	132 kg	131,7 x 90,6 x 134,4 cm	550 W
ISABELLA 180 LX	13 (cubetas 5L)	5 (cubetas 5L)	192 kg	164,7 x 90,6 x 134,4 cm	1240 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

POR LA COMPRA DE SU VITRINA ISABELLA, LE REGALAMOS



10 botes de 6 L
(Consulte sabores página 12-17)



2 dosificadores



2 espátulas



1 caballete PVC



etiquetas y pinchos



20 cartas de postres y helados

Vitrinas de helados medianas Delight



CARACTERÍSTICAS

- Estructura superior en cristal.
- Iluminación mediante LED.
- Descongelación automática.
- Refrigerante estático.

Refrigerante: R290
Temperatura: -14 °C a -10 °C

Referencia	nº cubetas	Reserva	Peso	Dimensiones L x P x A	Consumo
DELIGHT 6 LITE	6 (cubetas 5L)	8 (cubetas 5L)	114 kg	117,8 x 73,7 x 122,8 cm	10 Kwh/24h
DELIGHT 7 LITE	7 (cubetas 5L)	12 (cubetas 5L)	128 kg	131,4 x 73,7 x 122,8 cm	11,3 Kwh/24h
DELIGHT 9 LITE	9 (cubetas 5L)	18 (cubetas 5L)	161 kg	166,3 x 73,7 x 122,8 cm	12,5 Kwh/24h
DELIGHT 10 LITE	10 (cubetas 5L)	8 (cubetas 5L)	175 kg	133 x 84,1 x 123 cm	11,7 Kwh/24h
DELIGHT 13 LITE	13 (cubetas 5L)	14 (cubetas 5L)	196 kg	166,3 x 83,3 x 122,8 cm	15,5 Kwh/24h

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

POR LA COMPRA DE SU VITRINA DELIGHT, LE REGALAMOS



7 botes de 6 L
(Consulte sabores página 12-17)



2 dosificadores



2 espátulas



etiquetas y pinchos



1 caballete PVC

Vitrinas de helados grandes Delight

Semi-estática



Delight 16 Lite

CARACTERÍSTICAS

- Estructura superior en cristal.
- Iluminación mediante LED.
- Descongelación automática.
- Refrigerante estático.
- Segundo nivel de reserva.

Refrigerante: R290
Temperatura: -14 °C a -10 °C

Posibilidad de dividir dos espacios a diferente temperatura.

Referencia	nº cubetas	Reserva	Peso	Dimensiones L x P x A	Consumo
DELIGHT 16 LITE	16 (cubetas 5L)	8 (cubetas 5L)	290 kg	151,9 x 105 x 132,4 cm	13,8 Kwh/24h
DELIGHT 18 LITE	18 (cubetas 5L)	9 (cubetas 5L)	319 kg	168,4 x 105 x 132,4 cm	15,4 Kwh/24h
DELIGHT 20 LITE	20 (cubetas 5L)	10 (cubetas 5L)	348 kg	185 x 105 x 132,4 cm	16,8 Kwh/24h

Coste de transporte incluido. Puesta en marcha incluida.

OFERTA PACK DELIGHT GRANDE



1 vitrina DELIGHT 18 LITE
puesta en marcha incluida



36 botes de 6 L
(Consulte sabores página 12-17)



1 congelador de
almacenaje
A escoger entre:



SIF320 o SIF370



TOS 300



1 armario congelador
GEL BLANCO
con Kit de plena carga



2 dosificadores



2 espátulas



etiquetas y pinchos



20 cartas de postres y helados

Vitrinas de helados grandes July



July 18

CARACTERÍSTICAS

- Vitrinas ventiladas profesionales para exposición y venta de helado, con capacidad para 12, 16, 18 y 24 cubetas de helado de 5L.
- Doble cristal templado calefactado en frontal y laterales. Doble salida de aire con flujo desde el lado del operador hacia el cliente: permite un mejor mantenimiento del producto y la presentación del helado en montaña con decoración.
- Plano de servicio inclinado que permite gran visibilidad de ambas filas de cubetas desde el lado del cliente.
- Iluminación LED en el cristal superior.
- Puertas correderas de plexiglás en el lado de servicio.
- Sistema de refrigeración ventilada con compresor hermético.
- Desescarche automático por ciclo inverso.
- Ruedas pivotantes.

Refrigerante: R290

Temperatura: -20 °C a +2 °C

Voltaje/frecuencia: 230 V / 1 / 50 Hz

Referencia	nº cubetas	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
JULY 12	12 (cubetas 5L)	262 kg	125,2 x 109,2 x 118,8 cm	1174 W
JULY 16	16 (cubetas 5L)	315 kg	158,2 x 109,2 x 118,8 cm	1304 W
JULY 18	18 (cubetas 5L)	332 kg	174,7 x 109,2 x 118,8 cm	1430 W
JULY 24	24 (cubetas 5L)	375 kg	224,2 x 109,2 x 118,8 cm	2261 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

OFERTA PACK JULY



1 vitrina JULY 18
puesta en marcha incluida



36 botes de 6 L
(Consulte sabores página 12-17)



1 congelador de
almacenaje
A escoger entre:



SIF320 o SIF370



TOS 300



1 armario congelador
GEL BLANCO
con Kit de plena carga



2 dosificadores



2 espátulas



etiquetas y pinchos



20 cartas de postres y helados



1 caballete PVC

Arcón congelador SIF

Puerta abatible opaca



SIF 240



SIF 320



SIF 370

CARACTERÍSTICAS

- Refrigeración y condensación estática.
- Descongelación manual con sistema de drenaje.
- Termómetro analógico.
- Termostato mecánico regulable.
- Cierre de puerta con llave.
- 4 rodillos para desplazamiento.

Refrigerante: R600A

Temperatura: -25 °C a -17 °C

Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
SIF 170	126 L	29 kg	58 x 62 x 84 cm	133 W
SIF 240	209 L	34 kg	83 x 66 x 86 cm	146 W
SIF 320	264 L	36 kg	99 x 66 x 86 cm	167 W
SIF 370	324 L	41 kg	117 x 66 x 86 cm	199 W
SIF 460	402 L	46 kg	140 x 66 x 86 cm	231 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

OFERTA PACK SIF



1 congelador SIF
SIF240 o SIF320



8 botes de 2,5L
(consulte con su comercial
los sabores incluidos)



4 botes de 6 L
(Consulte sabores página 12-17)

Arcón congelador TOS

Puertas correderas opacas



Rejilla compresor

TOS 300

Termómetro

Ruedas para facilitar el desplazamiento

CARACTERÍSTICAS

- Exterior e interior en chapa galvanizada y plastificada blanca.
- Marco inyectado color gris.
- Refrigeración estática.
- Control electrónico.
- Puertas correderas opacas con cierre con llave.
- 4 ruedas pivotantes.

Refrigerante: R600A

Temperatura: -26 °C a -12 °C

Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
TOS 220	222 L	48 kg	84,3 x 67 x 89,5 cm	115 W
TOS 300	304 L	54 kg	106,3 x 67 x 89,5 cm	135 W
TOS 400	387 L	57 kg	128,3 x 67 x 89,5 cm	190 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

OFERTA PACK TOS



1 congelador TOS300



10 botes de 2,5L
(consulte con su comercial
los sabores incluidos)



4 botes de 6 L
(Consulte sabores página 12-17)

Arcón congelador GTC

Puertas correderas de cristal curvo



GTC170

CARACTERÍSTICAS

- Exterior e interior en chapa galvanizada y cuba.
- Plástica blanca.
- Marco inyectado en color gris.
- Refrigeración estática.
- Control electrónico de la temperatura.
- 4 ruedas pivotantes (2 con freno).
- Puertas inclinadas correderas de cristal.
- Cierre con llave.

Refrigerante: R600A

Temperatura: -22 °C a -9 °C

Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
GTC 170	126 L	38 kg	70,1 x 67,8 x 91 cm	115 W
GTC 300	238 L	52 kg	107,1 x 67,8 x 91 cm	135 W
GTC 400	305 L	55 kg	129,1 x 67,8 x 91 cm	190 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

OFERTA PACK GTC



1 congelador GTC 300



4 cajas de paletinas



cartel de paletinas

Arcón congelador TVS

Puertas correderas de cristal recto

TVS300



Rejilla compresor



Termómetro



Ruedas para facilitar el desplazamiento

CARACTERÍSTICAS

- Exterior e interior en chapa galvanizada y plastificada.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Puertas correderas de cristal templado con cierre con llave.
- Control electrónico de la temperatura.
- Refrigeración estática.
- 4 ruedas pivotantes (2 con freno).

Refrigerante: R600A

Temperatura: -22 °C a -9 °C

Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
TVS 220	222 L	48 kg	84,3 x 67 x 89,5 cm	115 W
TVS 300	304 L	54 kg	106,3 x 67 x 89,5 cm	135 W
TVS 400	387 L	57 kg	128,3 x 67 x 89,5 cm	190 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Mini armario congelador 1

Puerta de cristal



CV60

CARACTERÍSTICAS

- Exterior e interior blanco.
- Puerta sin marco.
- Refrigeración estática.
- Puerta de cristal doble.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico.
- 4 pies.

Refrigerante: R600A / R290
Temperatura: -22 °C a -18 °C
Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
UD 45	45 L	31,5 kg	46 x 38,5 x 35 cm	135 W
CV 60	57 L	38 kg	57 x 61 x 63,5 cm	120 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

OFERTA PACK UD45



1 mini congelador vertical UD45



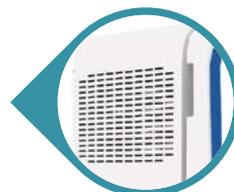
3 cajas de tarros, 20 uds./caja

Mini congelador

Puerta de cristal



Super Excite



Rejilla compresor



Puerta de cristal

CARACTERÍSTICAS

- Refrigeración ventilada.
- Descongelación manual.
- Clase de climatización L1.
- Iluminación interior mediante LED.
- Disponible en blanco o negro.

Refrigerante: varia según modelo.
 Temperatura: -25 °C a -18 °C
 Voltaje/frecuencia: 220 - 240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Refrigerante
EXCITE WHITE	20 L	25 kg	35,6 x 46,3 x 65,8 cm	R134A/R600
SUPER EXCITE	62 L	59 kg	53 x 46,6 x 94,1 cm	R290

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

OFERTA PACK EXCITE WHITE



1 Vitrina Excite White



6 cajas de tarros



1 cartel de tarros

Armario congelador 1

Puerta de cristal



CV 370 CC

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero galvanizado revestido de exposi.
- blanco e interior en ABS alimentario.
- Cristal templado doble con autocierre.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico regulable.
- Termómetro digital.
- Iluminación interior mediante LED.
- Cierre con llave.
- 2 pies nivelables.

Refrigerante: R290

Temperatura: -22 °C a -18 °C

Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
CV 370 CC	270 L	96 kg	59,5 x 64 x 196,5 cm	635 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

OFERTA PACK CV 370 CC



1 congelador CV 370 CC

6 cajas de tarros, 20 uds./caja

1 cartel de tarros

Armario congelador 2

Puerta de cristal



Puerta de cristal,
Iluminación interior LED



Termómetro



CARACTERÍSTICAS

- Clase de climatización L1
- Iluminación interior mediante LED
- Refrigerante: R290
- 6 estantes GS y 5 estantes GSNV

Referencia	Clasificación y temperatura	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A
GLE X SLIM	congelación: -25°C a -18°C	estático	130 L	83 kg	38 x 56,6 x 181,1 cm
GLEE X SLIM NV	congelación: -25°C a -18°C	ventilado	110 L	81 kg	38 x 56,6 x 181,1 cm

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Armario congelador 3

Puerta opaca



Gel Blanco



Gel Inox

CARACTERÍSTICAS

- Refrigeración estática con ventilador interno para igualar la temperatura en el interior de la cámara.
- Puerta con cierre automático con válvula de compensación.
- Cerradura con llave y doble guarnición.
- Cuadro de control con centralita electrónica.
- Descongelación manual por paro del compresor.
- Alarma en caso de subida de la temperatura.
- Botón de enfriamiento rápido.
- 4 pies nivelables.
- Posibilidad de adaptar un Kit plena carga (KPC*)

Refrigerante: R290

Temperatura: -25 °C a -15 °C

Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A
GEL BLANCO	658 L	127 kg	66,7 x 89,5 x 202 cm
GEL INOX	658 L	127 kg	66,7 x 89,5 x 202 cm

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Armario congelador 4

Puerta de cristal



CVP 390 PT

CARACTERÍSTICAS

Armarios expositores de congelación para heladería.

- Exterior en chapa blanca.
- Interior en chapa blanca plastificada.
- Cristal triple con anti-vaho y guarnición magnética.
- Iluminación interior mediante LED.
- Cierre con llave.
- 2 pies nivelables + 2 rodillos.

CVP 390 PT:

- Evaporadores en estantes fijos de rejilla.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico y termómetro analógico.
- Canopy retroiluminado (PD).
- Cabezal retroiluminado
- integrado en puerta total (PT).

CVP 390 PTV:

- Estantes ajustables de rejilla.
- Descongelación automática
- Control digital de temperatura.



Iluminación interior LED
(Expo CVP 390 PT)



Termómetro

Referencia	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
CVP 390 PT	estático	330L	120 kg	66 x 71 x 195,5 cm	621 W
CVP 390 PTV	ventilado	330L	120 kg	66 x 71 x 195,5 cm	621 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Expositor de pastelería 1

Con 4 caras de cristal



Vives 5



Vives 7



Vives 9



Vico 300

CARACTERÍSTICAS

- Refrigeración ventilada.
- Desescarche automático con evaporación de agua.
- Control digital de temperatura.
- Luz interior LED.
- Estantes de carga regulables en altura.
- Doble cristal templado en cada cara.
- Acabado exterior en color blanco.

Referencia	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
VIVES 5	ventilado	58 L	32 kg	40 x 35,8 x 46 cm	164 W
VIVES 7	ventilado	78 L	35 kg	40 x 35,8 x 61 cm	184 W
VIVES 9	ventilado	98 L	41 kg	40 x 35,8 x 76 cm	200 W
VICO 300	ventilado	217 L	120 kg	51,5 x 48,5 x 184,2 cm	260 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Expositor de pastelería 2



CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inox y aluminio negro.
- Puertas correderas.
- Refrigeración ventilada.
- Control digital.
- 2 estantes regulables en altura.
- Iluminación interior.

Refrigerante: R600A

Temperatura: 0°C a 12°C

Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
VERS 100	ventilado	85 L	74 kg	70x45,2x65,4 cm	150 W
VERS 120	ventilado	115 L	82 kg	70x57x66,3 cm	160 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Expositor de pastelería 3



VERA 900 R

CARACTERÍSTICAS

- Base de la vitrina fabricada en acero inox.
- Puertas traseras deslizantes con doble cristal.
- Resistencia de condensación frontal.
- 3 estantes con LEDs regulables integrados.
- Display electrónico de control de temperatura.
- Incluye 4 ruedas y 2 con freno.

Refrigerante: R290
Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Clasificación y temperatura	Evaporador	Dimensiones L x P x A	Peso	Potencia
VERA 900 R	Refrigeración: 2°C a 8°C	ventilado	92,5 x 70,2 x 142 cm	154 kg	525 W
VERA 1200 R	Refrigeración: 2°C a 8°C	ventilado	125,5 x 70,2 x 141 cm	188 kg	540 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Expositor de pastelería 4

Con 4 caras de cristal



DIVA 551

DIVA 901



CARACTERÍSTICAS

- Vitrina vertical con 4 caras de triple cristal.
- Iluminación interior mediante LED.
- Refrigeración ventilada.
- Pies regulables y ruedas giratorias.
- Tirador de acero inox.
- Unidad de control con pantalla táctil.

Refrigerante: R290

Temperatura: 4°C a 10°C

Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
DIVA 551 Q	550 L	190 kg	80 x 68 x 187,5 cm	400 W
DIVA 651 Q	650 L	200 kg	90 x 68 x 187,5 cm	430 W
DIVA 901 VU G	800 L	325 kg	135,5 x 68 x 187,5 cm	500 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Expositor de pastelería 5

Con 3 caras de cristal

CARACTERÍSTICAS

- Vitrina para la exposición de productos de heladería y pastelería.
- 3 caras de cristal triple.
- Sistema de antiempañamiento.
- Iluminación interior mediante LED.
- Condesación libre de mantenimiento.
- Termostato y termómetro electrónicos.
- 4 rodillos unidireccionales + 2 pies regulables.
- Cierre con llave.

Refrigerante: R290

Voltaje/frecuencia: 220 240 V / 1 / 50 Hz



Referencia	Clasificación y temperatura	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
VENERE PS	Refrigeración: -2°C a 10°C	estático	317 L	142 kg	66,8 x 77,3 x 200 cm	370 W
VENERE NV	Bi temperatura: -22°C a 5°C	ventilado	317 L	142 kg	66,8 x 77,3 x 200 cm	640 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Expositor de pastelería 6



CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inox y aluminio negro.
- Puertas correderas.
- Refrigeración ventilada.
- Control digital.
- 2 estantes regulables en altura.
- Iluminación interior.

Refrigerante: R600A

Temperatura: 0°C a 12°C

Voltaje/frecuencia: 220 V / 1 / 50 Hz

Referencia	Evaporador	Volumen	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
MARILYN 451 BTQ	ventilado	450 L	223 kg	77 x 77 x 218 cm	480 W
MARILYN 451 Q	ventilado	450 L	228 kg	70 x 71 x 191 cm	400 W

Coste de transporte incluido. La instalación es opcional y tendrá un coste adicional.

Cree copas heladas *irresistibles*

Dé rienda suelta a su creatividad
con combinaciones deliciosas de helados, salsas y toppings.



Escanee y descubra
nuestro ebook de copas heladas.

Maquinaria auxiliar



Batidora Americana

CARACTERÍSTICAS TORQ 145

- Preparación de alimentos y bebidas para triturar y mezclar.
- Servicio medio (50-60 usos día).
- Control HI / LOW / STOP / PULSE.
- Capaz de preparar 3 margaritas de 470 ml. en 8 segundos.
- Jarra de calidad profesional
- Cuchillas acero inoxidable.

Voltaje/frecuencia: 220V / 1 / 50 Hz



TORQ 145

Referencia	Capacidad	Peso	Dimensiones L x P x A	Velocidad	Potencia
BLE015	3L	4,7kg	24 x 21 x 49 cm	2500 rpm	2200 W
TORQ 145	1,5L	6,25 kg	19,1 x 20,3 x 45,1 cm	20000 / 24500 rpm	1490 W

PACK BATIDORA SMOOTHIES



1 Batidora
Americana BLE
015



3 cajas de
SMOOTHIE



10 cartas de smoothies

Batidora



MLS 1

CARACTERÍSTICAS

- Uso profesional para elaborar batidos, cócteles y sorbetes.
- Estructura y vaso en acero inox.
- Microinterruptor de seguridad.
- 2 velocidades.

Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz



MLS 2

Referencia	Capacidad	Peso	Dimensiones L x P x A	Velocidad
MLS 1	0,5 L	3 kg	20 x 23 x 49 cm	9.000 - 16.500 rpm
MLS 2	0,5 L cada una	5,5 kg	33 x 16 x 49 cm	9.000 - 16.501 rpm

Granizadora

CARACTERÍSTICAS

Máquinas para preparar y dispensar granizados y sorbetes, con 1, 2 o 3 depósitos independientes de 12 litros.

- Sistema patentado TOTAL COLD: el enfriamiento comienza desde abajo, para enfriar hasta la última gota de producto, garantizando la calidad del producto y un desperdicio mínimo.
- Fácil desmontaje para limpieza y mantenimiento.
- Sistema de control electrónico intuitivo, con control de densidad y autodiagnóstico.
- Doble espiral de agitado: vertical y horizontal, para una mezcla óptima del producto.
- Depósitos extraíbles de policarbonato.
- Tapas con luz LED.
- Paneles frontal y lateral en acero inox.
- Bandejas de goteo con indicador de nivel.

Refrigerante: R290

Voltaje/frecuencia: 220 - 240 V / 1 / 50 Hz



Referencia	Capacidad	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
FIRST 1	1 X 12 L	31 kg	24 x 56,6 x 77,1 cm	500 W
FIRST 2	2 X 12 L	52 kg	43 x 54,8 x 77,1 cm	930 W
FIRST 3	3 X 12 L	64 kg	62 x 54,8 x 77,1 cm	1150 W

Dispensador

Cualquier tipo de bebida té, café, leche, zumo, horchata, etc.

CARACTERÍSTICAS

- Grifo especial para dispensar bebidas especialmente densas y/o con pulpa.
- Control digital.
- Depósito extraíble de policarbonato.
- Mezcla de producto mediante agitador.
- Refrigeración en placa fría.
- Condensador de aletas con motoventilador.

Refrigerante: R134
 Temperatura: 1 °C a 6 °C
 Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz



Referencia	Capacidad	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
E 112 NH	12 L	16,3 kg	31 x 37 x 70 cm	150 W
E 120 NH	20 L	16,6 kg	31 x 37 x 71 cm	160 W

Chocolatera baño maría

Preparación y servicio de chocolate a la taza

También para todo tipo de bebidas, leche, salsas, cremas, purés



Referencia	Volumen neto	Peso	Dimensiones L x P x A	Potencia
CHOCOLADY 5	5 L	9 kg	30 x 43 x 46,5 cm	1000W

Montadora de nata



CARACTERÍSTICAS

Maquinas automáticas para nata montada: mantienen refrigerada la nata líquida, y la montan y dispensan bajo demanda.

Disponen de depósito refrigerado de 2 y 2,5 litros y tienen una capacidad de producción de 50 kg/h.

- Depósito refrigerado a +4°C con sistema anti-hielo.
- Dispensador refrigerado con ajuste de dosificación.
- Partes en contacto con la crema totalmente desmontables
- para limpieza en profundidad.
- Altos niveles de rendimiento con crema fresca, UHT y con
- productos a base de vegetales.
- Ajuste del overrun para crema batida, mousse y crema semibatida
- para preparaciones de pastelería.
- KREAM:
- Bomba rotativa vertical autocebante.
- Sistema de limpieza rápida mediante desinfectante ABC*
- y agua a través del circuito integrado.

Voltaje/frecuencia: 220-240 V / 1 / 50 Hz

referencia	volumen	peso	dimensiones	Potencia
KREAM	2,5L	25kg	23x58x43 cm	500 W
KING	2 L	37 kg	24x56x45 cm	500 W

Crepera



DE 1



DE 2

CARACTERÍSTICAS

Planchas profesionales para crepes circulares de 40 cm de diámetro, simples o dobles, con placas de cocción antiadherentes.

- Mueble en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo +50 / +300°C.
- Superficie de la plancha teflonada.
- Luz indicadora de funcionamiento.
- Espátula de madera incluida (2 ud. en modelo CR-D240).
- Interruptor puesta en marcha independiente por placa.
- Termostato independiente por placa.

Referencia	Peso	Dimensión de la plancha	Dimensiones exterior	Potencia
CR E40	23 kg	Ø40 cm	45 x 48,5 x 24 cm	3000 W
CR D240	42 kg	Ø 40 cm cada placa	86 x 51 x 24 cm	2000 W

Gofrera



GF D

CARACTERÍSTICAS

Planchas profesionales para gofres rectangulares de 8x16 cm, simples o dobles.

- Estructura en acero inoxidable.
- Placas de cocción fijas en hierro fundido.
- Temperatura uniforme en toda la superficie de las placas.
- Bandeja inferior extraíble para recoger el exceso de pasta / grasa.
- Pies nivelables en altura.
- Interruptor ON/OFF.
- Termostato regulable.

Referencia	Capacidad	Peso	Dimensión de la plancha	Dimensiones exterior	Potencia
GF S	2	24 kg	2/ 8x16x1,5 cm	30x32x30 cm	2200 W
GF D	4	46 kg	4/ 8x16x1,5 cm	58x32x30 cm	4400 W

PACK GOFRERA



1 gofrera GF S



1 caja de gofres de Bruselas 160464



1 salsa topping
Consulte los sabores disponibles en la página 27



1 bote de helado 6L
(Consulte sabores página 12-17)

Hornos



RX 304

CARACTERÍSTICAS

- Temperatura máxima de 250°C.
- 4 bandejas perforadas.
- Incluye humidificador.
- Termostato de seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.



RX 604

Referencia	Capacidad bandejas	Peso	Dimensiones internas L x P x A	Dimensiones L x P x A	Potencia
RX 304	4x430x340 / 4 GN 2/3	35 kg	450 x 340 x 345 cm	59 x 67,5 x 54 cm	3100 W
RX 604	4x600x400 / 4 GN 1/1	52 kg	680 x 470 x 365 cm	82 x 80 x 56 cm	5700 W



Accesorios y material gráfico



Accesorios



NUEVO

TARRINA 80ML LA GLACIÈRE

ES00365 | 400 unidades



NUEVO

TARRINA 120ML LA GLACIÈRE

ES00366 | 400 unidades



NUEVO

TARRINA 160ML LA GLACIÈRE

ES00367 | 300 unidades



NUEVO

TARRINA 230ML LA GLACIÈRE

ES00368 | 300 unidades



TARRINA 120 ML

Stock hasta agotar existencias.

ES00269 | 2000 unidades



TARRINA 160ML

Stock hasta agotar existencia.

ES00360 | 1400 unidades



TARRINA 230 ML

Stock hasta agotar existencias.

ES00314 | 1400 unidades



PROTEGE CUCURUCHOS

Stock hasta agotar existencias.

ES00271 | 2000 unidades



NUEVO

PROTEGE CUCURUCHOS LA GLACIÈRE

ES00364 | 1000 unidades

Accesorios



SACABOLA DE HELADOS
INOX Ø 6

ES00145 | 1 unidad



SACABOLA DE HELADOS
INOX Ø 7

ES00208 | 1 unidad



ESPÁTULA HELADOS

ES00146 | 1 unidad



ENVASE TÉRMICO CUADRADO

Gris 0,5L

ES00359 | 64 unidades



CUCHARITAS COMPOSTABLES

ES00245 | 480 unidades



SERVILLETERO BAMBÚ

135 X 135 mm

ES00361 | 1 unidad



SERVILLETAS DE PAPEL

200 X 200 mm

ES00362 | 3000 unidades



SOSTENEDOR PARA
CUCURUCHOS X 3

ES00130 | 1 unidad



SOSTENEDOR PARA
CUCURUCHOS X 4

ES00316 | 1 unidad



EXPOSITORES DE
PALETINAS

ES00183 | 1 unidad



EXPOSITOR DE
CUCURUCHOS X 9

ES00132 | 1 unidad



EXPOSITOR DE
CUCURUCHOS X 15

ES00317 | 1 unidad

Material gráfico



PORTAGRÁFICAS A4

Tamaño A4 de metacrilato.
ES00319 | 1 unidad



CARTA DE POSTRES,
HELADOS, SMOOTHIES

Tamaño 15 x 30 cm.
ES00322 | 1 unidad



CARTEL A1

Tamaño 59,4 X 84,1 cm.
ES00264 | 1 unidad

Diseños personalizables. Contacte con su comercial para tener más información.

Material gráfico



EXPOSITOR PVC
Diseño personalizable.
ES00263 | 1 unidad



DELANTAL LA GLACIÈRE
Delantal poliéster/algodón
con bolsillo y bordado logo La
Glacière.
ES00369 | 1 unidad

Índice Helados & Smoothies

Algodón de azúcar	12	Granada	18	Pitufo	14
Amarena	18	Jengibre con jengibre confitado	18	Puré de castañas	19
Avellana	18	K -Bueno	13	Rocher avellana	15
Avellana vegana	18	Leche de coco	19	Ron con pasas	15
Banoffee	12	Leche merengada	14	S moothies	21
Bunty	12	Limón (sorbete 6L)	19	Stracciatella	15
C acahuete	18	Lotus (helado 6L)	14	Sundae caramelo	15
Café Arábica	18	M ango (sorbete 6L)	17	T arros de helado	20
Café blanco de Etiopía	18	Mango (salsa)	25	Té verde Matcha	19
Canela	18	Manzana verde	19	Tiramisú con mascarpone	19
Caramelo a la sal (helado 6L)	12	Maracuyá	17	Triple caramelo	15
Chocolate (helado 6L)	12	Menta chocolate	14	Triple pistacho	15
Chocolate blanco crunchy	12	Miel y piñones	19	Trocitos de oreo	15
Chocolate blanco natelloso	13	Mojito	19	Turrón	15
Chocolate brownies	13	N aranja sanguina	19	Turrón suprema	19
Chocolate Guanaja	13	Nata	14	U nicornio	15
Chocolate negro Guanaja	18	Natelloso	14	Vainilla Bourbon	16
Chocolate vegano	18	P aletinas	22	Vainilla cookies	16
Coco mango-maracuyá	13	Pera con chocolate	14	Vainilla pecán fudge	16
D ulce de leche (helado 6L)	13	Philadelphia	14	Vasitos sin gluten	20
F rambuesa (sorbete 6L)	17	Piña colada	19	Violeta	16
Fresa con trocitos (helado 6L)	13	Pistacho	14	Y ogur búlgaro con arándanos	16
Fresa con trocitos (sorbete 6L)	17			Yogur búlgaro natural	16
Fusión de cítricos	18				

Índice Complementos

Abanico bandeja	24	Galleta Oreo® Troceada	25	Original cheesecake	27
Accesorios	67	Galleta wafer de caramelo	24	P ancakes	26
B rookie®	27	Gofres de Bruselas	26	Pastel de chocolate tradición	27
Brownie	27	Gofres de Lieja	26	Portagráficas A4	68
Brownie con nueces	27	Gominolas de fruta	25	Protege cucuruchos	66
C onos	24	M aterial gráfico	65	R ocas de chocolate negro	25
Crepes de Bretaña	26	Mega cookie doble chocolate	27	S alsas	25
Crepes tiernos	26	Mega cookie pepitas de chocolate con leche	27	Surtido de choco bricks	25
Crumble galleta Lotus®	25	Minilents de colores	25	T arrinas	66
D elantal La Glacière	69	Muffin de chocolate avellana	27	Tulipas de chocolate	24
E spátula helados	67	N Y roll	66		

Leyendas

 Helado |  Crudo |  Precocido |  listo para servir después de la ejecución indicada

 4 h / 4°C Tiempo y Temperatura de descongelación

 10 min / 230°C Tiempo de cocción y Temperatura en horno tradicional o potencia en microondas

 24 h / 4°C Tiempo y Temperatura de vida útil

NUEVO Nuevo producto/ Nueva receta disponible a partir del 5 de abril de 2025

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos y potencia recomendada son orientativos, pueden oscilar en función de cada horno o microondas.

Condiciones generales de venta

Precios en euros sin IVA a partir del 17 de enero de 2025. Válidos para Península.

Pago contra reembolso a la entrega o mediante recibo.

Los precios pueden verse modificados en función de la variación del coste de la materia prima.

DESCUBRA NUESTRA APLICACIÓN MÓVIL



la compagnie des desserts
Hacer del postre todo un placer

- Haga su pedido 24 horas al día, 7 días a la semana.
- Consulte su información de precios y días de entrega.
- Acceda a promociones exclusivas.
- Agregue y visualice sus productos favoritos de manera rápida.



DESCARGUE LA APP



O HAGA SU PEDIDO POR WHATSAPP



Trámite su pedido de forma rápida, fácil y cómoda desde su móvil



Acceda al catálogo de productos en un clic



Beneficiense de ofertas exclusivas

HORARIO DE ATENCIÓN:

De lunes a jueves de 9h a 17h y los viernes de 9h a 15h30

Si hace su pedido por WhatsApp, podrá hacerlo cualquier día del año y a cualquier hora. Tenga en cuenta que será gestionado dentro del horario de atención de los días laborables.



Trofeos del Helado

Lanzamos la **4ª edición de los Trofeos del Helado**, un concurso dirigido a los **profesionales de la gastronomía**, que pone en valor el trabajo creativo entorno al helado.

Las pruebas finales serán el **lunes 24 de marzo de 2025**, en la prestigiosa escuela **Le Cordon Bleu Paris**.

El evento estará presidido por **Philippe Urraca**, uno de los Mejores Artesanos de Francia, y contará con la asistencia de **Stéphanie Le Quellec**, Chef con doble estrella Michelin, como Presidenta de Honor.

Para conocer todos los detalles del concurso, visite: www.tropheesdelaglace.es



ANDALUCÍA : 95 241 14 25
BALEARES : 97 110 82 90
CANARIAS : 92 204 53 88
CATALUÑA : 93 654 72 72
LEVANTE : 96 311 66 21
MADRID : 91 786 03 03
PAÍS VASCO : 94 642 34 03



@lacompagniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España

comercialcdd@compagniedesdesserts.com
www.compagniedesdesserts.com/es