



MAQUINARIA PARA HELADERÍA ARTESANAL

Catálogo de Maquinaria Icemel

Todo el equipamiento para producir helado artesanal en tu negocio: equipos individuales o combos completos para arrancar de manera inmediata.

 Reposterísima es el **único representante oficial** de Icemel en la Argentina



Índice

★	¿Por qué Icemel?	3
🍦	Icemel C-15	4
🏭	Familia C: C-30 · C-60 · C-90	5
🌀	Turbo Cutter	6
🍰	Vitrinas exhibidoras	7
🍫	Bombonera	8
❄️	Abatidor de helados	9
🧩	Combos para tu heladería	10

Equipamos tu negocio de helado de punta a punta: cocinadores y mantecadores, mixers, abatidores, vitrinas y bombonera. ¿Estás arrancando tu emprendimiento? Te armamos el combo justo para producir desde el día uno. ¿Ya tenés una heladería con años de trayectoria? Te ayudamos a renovar y modernizar tu maquinaria y tu proceso. Toda la línea Icemel, del primer helado a la producción a gran escala, con productos premium como los bombones helados.

Llevamos las máquinas Icemel a cualquier punto de la Argentina, con asesoramiento y soporte técnico local.

★ ¿Por qué Icemel?

Hay varias razones para elegir Icemel a la hora de equipar tu heladería.



Representación oficial en Argentina

Somos el único representante oficial de Icemel en Argentina: trato directo con el fabricante, garantía oficial y envíos a todo el país.



Mejor que las famosas

Supera a las marcas más famosas del mercado, a una fracción del precio. Tecnología premiada, helado impecable y números que cierran.



Realmente fácil de usar

Operación simple e intuitiva: vos y tu equipo producen desde el primer día. Controles claros y limpieza rápida: no hace falta ser técnico ni hacer ningún curso.



Mantenimiento sin complicaciones

Fácil de mantener y con repuestos siempre disponibles: el fabricante produce todas las piezas, sin importar nada de otro continente.



Clientes felices

Más de 200 máquinas vendidas y, hasta el momento, ni una devolución ni una queja: 100% de satisfacción.



Soporte comprometido

Ante cualquier duda, nos contactás y te ayudamos a resolverla. Se terminan los dolores de cabeza: vos te enfocás en producir.



La solución completa: cubrimos cada etapa del proceso (refinar la mezcla, cocinar y mantecar, abatir y exhibir). Un solo proveedor, y tu heladería lista para producir desde el día uno.

Icemel C-15

Cocinador y mantecador de helado: la máquina profesional para helados artesanales cremosos e irresistibles.

El C-15 integra pasteurización y mantecación en una unidad compacta capaz de reducir los procesos a tan solo 10 minutos, aumentando la productividad de forma inmediata. Es un 30% más accesible que los equipos importados, usa refrigerantes eco-amigables y garantiza soporte técnico local.

Elaborado íntegramente en Chile bajo un modelo de economía regenerativa, con el apoyo del Gobierno de Chile a través de CORFO y el comité InnovaChile. Modelo premiado por CORFO a la innovación tecnológica.

Construcción íntegra en **acero inoxidable**: durabilidad y fácil limpieza.



Detalles técnicos

-  Tiempo de producción: 10 minutos.
-  Termostato digital programable de 0 °C a 150 °C.
-  Mono-bloque con calefactores tipo abrazadera.
-  Grifo de extracción amplio para líquidos densos.
-  Mantecador horizontal de expansión directa.
-  Refrigerante ecológico y bomba de aire incorporada.

60 L

por jornada laboral

4 L

de capacidad

20 min

y el helado está listo

30%

más accesible

100%

sostenible

Ideal para emprendedores gastronómicos:

-  Heladerías artesanales ·  Cafeterías premium
-  Pastelerías profesionales ·  Cocinas gastronómicas

Familia C: C-30 · C-60 · C-90

La C-15 tiene hermanas mayores: los modelos C-30, C-60 y C-90, con la misma tecnología de cocción y mantecación pero mucha más capacidad. Pensadas para empresas y heladerías con producción a gran escala. Si querés subir al próximo nivel, este es el camino.

Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia
Icemel C-15	1–3	15	220V/50Hz	6 kW
Icemel C-30	4–6	30	220V o 380V/50Hz	9 kW
Icemel C-60	9–11	60	380V/50Hz	13 kW
Icemel C-90	14–16	90	380V/50Hz	17 kW

Modelo	Condensación	Alto	Ancho	Profundidad	Peso
Icemel C-15	Aire	85 cm	53 cm	53 cm	140 kg
Icemel C-30	Agua	120 cm	65 cm	70 cm	210 kg
Icemel C-60	Agua	120 cm	65 cm	100 cm	290 kg
Icemel C-90	Agua	120 cm	65 cm	125 cm	350 kg

Misma tecnología, más volumen

Cocinador con termostato digital programable de 0 °C a 150 °C, grifo de extracción amplio para líquidos densos, mantecador horizontal de expansión directa, refrigerante ecológico y construcción en acero inoxidable. Consultanos y encontramos el modelo justo para tu escala de producción.

Turbo Cutter

El mixer de inmersión industrial de Icemel: potencia profesional para mezclas perfectamente homogéneas.



Pensá en una minipimer, pero gigante: el Turbo Cutter tritura, emulsiona y refina tus mezclas de helado en segundos, eliminando grumos y logrando una base perfectamente homogénea antes de la mantecación.

Con cuerpo y cuchillas de acero inoxidable y soporte con ruedas para moverlo cómodamente por el laboratorio, es el aliado ideal de la C-15: mejor base, mejor textura, mejor helado.

¿Qué incluye?

- Mixer con 2 brazos de mezclado incluidos.

¿Por qué sumarlo?

- Potencia industrial para mezclas grandes, sin esfuerzo.
- Bases más homogéneas = helado más cremoso y parejo.
- Acero inoxidable de fácil limpieza e higiene.
- Soporte móvil para usarlo donde lo necesites.

Mucho más que helado

No es solo para heladerías: como todo mixer de inmersión industrial, el Turbo Cutter es un comodín en cualquier cocina profesional. Sopas y cremas de verduras sin grumos en ollas grandes, salsas y emulsiones a punto, purés lisos y pulpas de fruta para postres y bebidas. Un solo equipo que trabaja para la heladería, el restaurante y el catering.

Eso sí, somos honestos: para batir crema no es. El batido incorpora aire con movimiento envolvente; el Turbo Cutter hace lo contrario, tritura e integra. Para eso está el resto de tu equipamiento: este es el que te garantiza la base perfecta.

Vitrinas exhibidoras

El complemento perfecto de la C-15: exhibí tu helado como se merece y conservalo en el punto justo de temperatura.



Las vitrinas Icemel están pensadas para lucir cada sabor: frente de vidrio panorámico, iluminación LED y bandejas de acero inoxidable que mantienen el helado en condiciones ideales durante toda la jornada.

Terminaciones prolijas y modernas que se integran a cualquier local: heladerías, cafeterías, pastelerías o food trucks.

¿Por qué elegirías?

-  Exhibición panorámica: el helado se ve, y lo que se ve, se vende.
-  Frío parejo y estable para conservar textura y cremosidad.
-  Iluminación LED que realza los colores de cada sabor.
-  Bandejas de acero inoxidable, fáciles de limpiar.



Modelos disponibles

VF-8

8 bandejas

VF-12

12 bandejas

VF-18

18 bandejas

Tips para que tu vitrina venda más

-  Alterná colores contrastantes entre bandejas: el ojo recorre toda la vitrina.
-  Los sabores estrella al centro, a la altura de la vista del cliente.
-  Rotá la carta por temporada: frutales en verano, chocolates y dulces en invierno.
-  Vidrio impecable y bandejas prolijas: la vitrina es tu mejor vendedora silenciosa.

Bombonera

La dupla chocolatera + molde de bombones: todo para elaborar bombones helados y frutas bañadas en chocolate en tu local.

La bombonera de Icemel te permite sumar a tu vitrina una de las categorías que más crece en la heladería artesanal: bombones helados y frutas bañadas en chocolate, elaborados en tu propio local.

Un mismo helado, muchas formas de venderlo: con la bombonera diversificás tu oferta y le das a tus clientes un producto premium, ideal para llevar.

¿Qué incluye?

 Chocolatera para el baño de chocolate.

 Molde para bombones helados.

La chocolatera y el molde también se pueden comprar por separado.

¿Por qué sumarla?

 Bombones helados y frutas bañadas elaborados en tu local.

 Formato premium ideal para venta al paso y para llevar.

 Diversificá tu oferta con la categoría que más crece.

 Consultanos por modelos y disponibilidad.



❄️ Abatidor de helados

Enfriamiento ultrarrápido que preserva la cremosidad y la calidad de tu helado recién hecho.



El abatidor baja la temperatura del helado recién mantecado en minutos, frenando la formación de cristales de hielo y conservando la textura cremosa que lograste en la producción.

Es la pieza que profesionaliza tu proceso: más calidad, más seguridad alimentaria y una producción más ágil, porque liberás antes la mantecadora y encadenás batch tras batch.

El secreto está en la velocidad: cuando el helado se enfría lento, el agua forma cristales grandes que arruinan la textura. El abatimiento rápido los mantiene microscópicos, y esa es la diferencia entre un helado correcto y uno verdaderamente cremoso. Por eso el abatidor es un equipo estándar en las heladerías profesionales.

¿Por qué sumarlo?

- ❄️ Enfriamiento ultrarrápido: textura cremosa que se mantiene.
- 📦 Frena la cristalización y alarga la vida útil del helado.
- ✅ Más seguridad alimentaria en todo el proceso.
- ⚡ Producción más ágil: encadená batch tras batch.

Mucho más que helado

El abatidor también trabaja para la pastelería y la gastronomía: enfría rápido tortas, mousses, semifríos y preparaciones cocidas, y deja postres listos para conservar o transportar. Un solo equipo que suma calidad a todo lo que sale de tu cocina.

En el flujo de trabajo completo, cierra el circuito: el Turbo Cutter refina la mezcla, la C-15 cocina y manteca, el abatidor fija la textura y la vitrina exhibe y vende. Cada pieza cuida el trabajo de la anterior.



Combos para tu heladería

Elegí el combo que mejor se adapte a tu proyecto y arrancá a producir de inmediato.



Combo Esencial

Lo justo y necesario para empezar a producir y vender helado artesanal.

- ✓ Icemel C-15
- ✓ Vitrina VF-8
- 📦 **Mesón de acero de regalo**



Combo Esencial XL

El mismo arranque, con más vidriera: exhibí más sabores desde el día uno.

- ✓ Icemel C-15
- ✓ Vitrina VF-12
- 📦 **Mesón de acero de regalo**



Combo Esencial Max

Sumá el Turbo Cutter: potencia y textura profesional para tu producción.

- ✓ Icemel C-15
- ✓ Vitrina VF-12
- ✓ Turbo Cutter
- 📦 **Mesón de acero de regalo**

¿Querés sumar la Turbo Cutter, el abatidor o la bombonera a tu combo? Consultanos y lo armamos a tu medida.



Asesoramiento para emprendedores heladeros

¿Ya tenés tu heladería y querés renovar la maquinaria? Te asesoramos para analizar tu equipamiento actual, ver qué te conviene cambiar y encontrar la mejor solución para tu negocio.



Contacto

WhatsApp: +54 9 261 361-2424

Instagram: @reposterisima_oficial

Web: reposterisima.com/icemel

Mercado Libre: mercadolibre.com.ar/tienda/reposterisima

