



Equipamiento para heladería

CREANDOTU HELADO

Líder en la industria del helado

DESDE 1988



CATÁLOGO 2026

CONTENIDO

Índice

- 01 Vitrinas a la medida
- 02 Vitrinas italianas Orion
- 03 Máquinas para helado
Industrial y artesanal · Technogel
- 04 Accesorios
- 05 Abatidores
- 06 **EUROGEL**
Cavas
Vino · Carnes · Pescado
- 07 Proyectos a la medida

EXHIBICIÓN PERFECTA

Especial para productos de alta repostería, exhibición en un solo plano.

V R O R

pasteles

postres



VITRINA FUNCIONAL Y ELEGANTE

Especial para productos de alta repostería,
exhibición en dos planos.

V R 1 R

alta

repostería



INNOVACIÓN Y EXCELENCIA A TU MEDIDA

Especial para snacks, sandwiches, baguettes,
exhibición en tres planos

V R 2 A C

*panadería
y repostería*



INNOVACIÓN Y ELEGANCIA AL SERVICIO DE TU NEGOCIO

Especial para pasteles familiares y repostería, exhibición en tres niveles.

VR2MA

pasteles



EXHIBICIÓN Y CONSERVACIÓN REFRIGERADA

Especial para bebidas e impulso a productos de alto consumo,
exhibición en 2 planos.

V R B O N A

*bebidas
y snacks*



**VITRINAS
REFRIGERADAS**

helado





VITRINAS ITALIANAS REFRIGERADAS PARA HELADO

VITRINA DE 24 CHAROLAS

Elegancia, tecnología y alto rendimiento.

Diseño moderno y ergonómico, iluminación LED, máxima visibilidad y control remoto para una experiencia superior de exhibición y operación.

KT 24



\$440,000 MXN

Precios más IVA · Vigentes 2026



VITRINAS ITALIANAS REFRIGERADAS PARA HELADO

VITRINA DE 7 SABORES

Frío de precisión, diseño a tu medida

B R I O G 7



7 CHAROLAS

36 x 16.5 cm

\$125,000 MXN

Hechas en China por Orion
Precios más IVA · Vigentes 2026



B R I O



7 CHAROLAS

36 x 16 cm



VITRINAS ITALIANAS REFRIGERADAS PARA HELADO

Control inteligente, frescura impecable



ENERGY FB



gelato

JULY



CHAROLAS	36 x 16.5	PRECIO
ENERGY	10	120,000 MXN
ENERGY	12	130,000 MXN

CHAROLAS	36 x 16.5	36 x 25	PRECIO
JULY 12	12	8	175,000 MXN
JULY 18	18	12	230,000 MXN
JULY 24	24	16	260,000 MXN

Hechas en China por Orion
Precios más IVA · Vigentes 2026

VITRINAS ITALIANAS REFRIGERADAS PARA HELADO

Vidrio, tecnología y sabor en equilibrio



G 3



CHAROLAS	16 x 36	PRECIO
G3	3	38,000 MXN

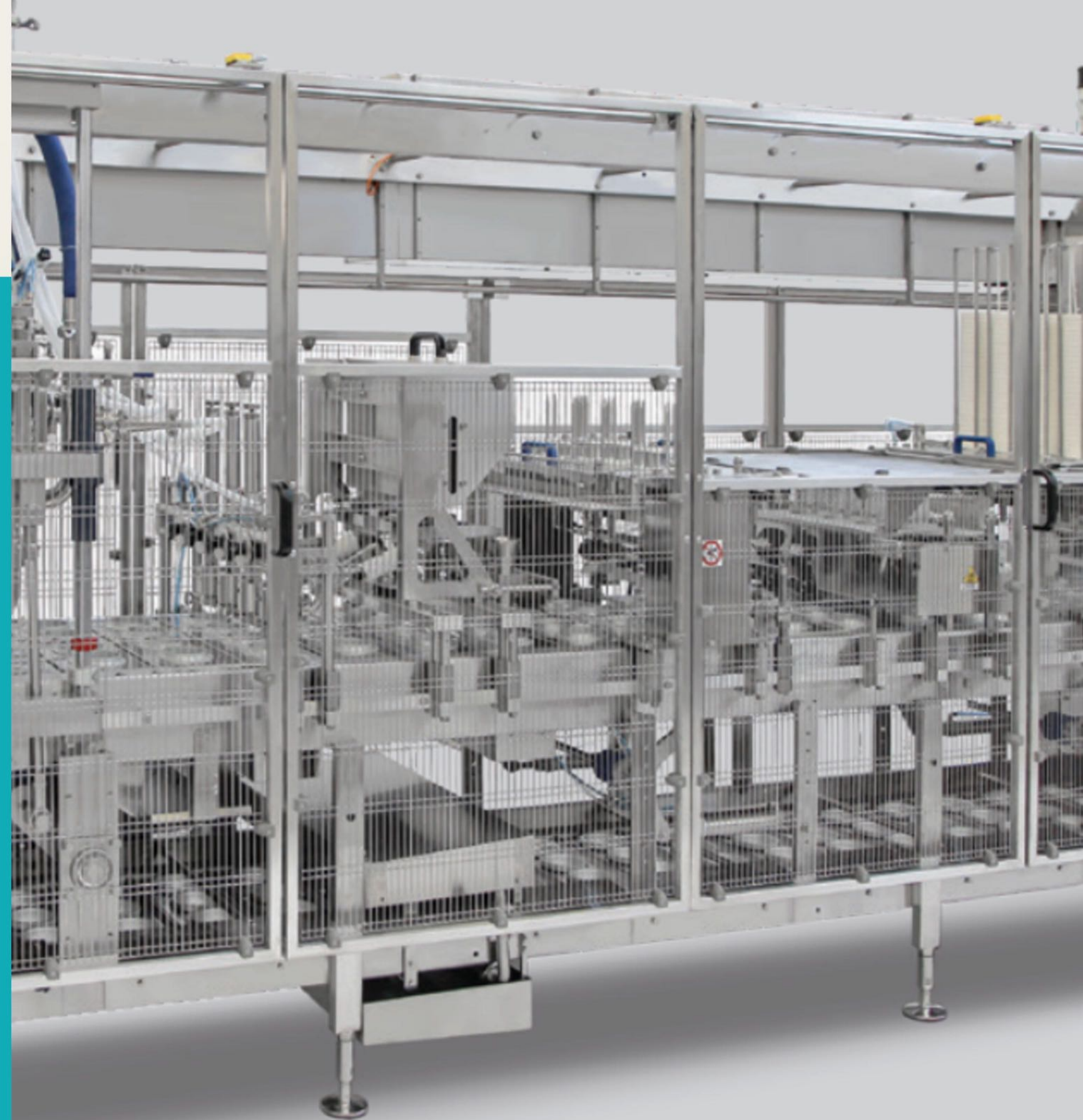
Hechas en China por Orion
Precios más IVA · Vigentes 2026

gelato

The background of the left half of the image is a light cream color with a pattern of colorful, stylized ice cream cones and scoops in various colors like pink, yellow, green, and blue. Some cones have sprinkles. A solid teal vertical bar is positioned between the text area and the machine image.

MÁQUINAS PARA HELADO

artesanal



MÁQUINAS PARA HELADO

TECHNOGEL

Importados de Italia

MANTEGEL / MANTECADORES

La nueva serie de mantecadores Mante TS están diseñados para endurecer y congelar el helado manteniendo una suave textura. Están equipados con el panel táctil de última generación. Los mantecadores Mante TS están provistos de un nuevo agitador en acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).



MANTE 15-45	MANTE 20-60	MANTE 30-100
2 a 7 kg	3 a 10 kg	5 a 17 kg
460,000 MXN	525,000 MXN	630,000 MXN

Precios más IVA · Vigentes 2026

MIXPASTO/ PASTEURIZADORES

Equipo para mezclar y pasteurizar base de helado. Al mismo tiempo que el agitador de alta velocidad emulsiona la base disolviendo perfectamente los ingredientes, la temperatura se incrementa hasta 85/90 grados para inmediatamente reducir la temperatura y dejarla a 4 grados C. La nueva serie de pasteurizadores Mixpasto 60 TS - 120 TS - 200 TS están equipados con el panel táctil de última generación donde se podrán programar las recetas y procesos diseñados por el cliente.



MIXPASTO 200	MIXPASTO 120	MIXPASTO 60
30-200 lt	20-120 lt	15 -60 lt
730,000 MXN	530,000 MXN	450,000 MXN



MÁQUINAS PARA HELADO

TECHNOGEL

Importados de Italia

AGEMIX / MADURADORES

Las tinas de maduración Agemix 60 – 120 – 200 están diseñadas para mantener la base de helado refrigerada en agitación. Construidas íntegramente en acero inoxidable, disponen de circuitos estampados en las cubas para la circulación del gas refrigerante. La mezcla para helado se mantiene a +4°C y se agita lentamente para mantener la homogeneidad y hacer que el helado terminado sea más resistente y cremoso.

AGEMIX 200

AGEMIX 120

AGEMIX 60



200 lt	120 lt	60 lt
550,000 MXN	400,000 MXN	350,000 MXN

TINA DE MADURACIÓN

300 lt
16,600 MXN



MIXGEL / COMBINADA

La máquina Mixgel en sus dos versiones 30E y 50E es un laboratorio completo para pasteurizar y fabricar la mezcla para helado en una única máquina. Mixgel es la máquina ideal para aquel que no quiera renunciar a la calidad y al toque personal en la preparación del helado, por más que tenga un espacio reducido de trabajo y pequeña producción.

MIXGEL 30 E

MIXGEL 50



2 - 6 lt	2 - 9 lt
600,000 MXN	720,000 MXN

Precios más IVA · Vigentes 2026

MAQUINARIA PARA LA PRODUCCIÓN DE HELADO

DOSIFICADORES DE FRUTAS Y BOMBA DE SALSAS

La opción para diferenciar el helado de la competencia.

MOD. BOMBA RIPPLE

Bomba de salsas para vetear helado



MOD. FF20

Dosificador de frutas automático continuo.

FILLER DESK

Dosificadora de helado para máquina continua



MÁQUINAS PARA HELADO

TECHNOGEL

Importados de Italia

ROTARY

Llenadora de vasos y cornetos



TECHNOSANDWICH

Formadora de sandwiches de helado y galleta



MÁQUINAS PARA HELADO CONTINUO

Los freezer continuos TECHNOGEL fueron estudiados para producir helado con incorporación de aire variable del 30 al 120 % lo que permite poder hacer helados artesanales y industriales. Hemos desarrollado una bomba especial para los clientes que deseen usar algunas frutas con pequeñas semillas en sus preparados.

MOD FREEZER 1500



FR 200

Hasta 200 lts

FR 400

Hasta 400 lts

FR 600

Hasta 600 lts

FR 750

Hasta 750 lts al 100%

FR 1500

Hasta 1500 lts al 100%

MOD FREEZER BOMBA LOBE



FR 750LP

750 lts al
100%

FR 1500 LP

1500 lts al
100%

MÁQUINAS PARA HELADO TECHNOGEL

Importados de Italia



TINAS DE MADURACIÓN

Depósito realizado completamente en acero inoxidable con capacidades de 150 a 3,000 litros para la maduración y conservación a +4°C de mix de helado. La refrigeración es mediante la circulación de agua a +2°C. El agua helada fluye a través de una serpentina inoxidable en la superficie lateral de la tina; todos los aislamientos son inyectados mediante poliuretano expandido. La mezcla de helado es madurada para garantizar una perfecta homogeneización y cremosidad del producto.

150 lts

300 lts

600 lts

1200 lts

3000 lts

MIXWORKING BATCH - PLANTA DE PASTEURIZACIÓN

Technogel Mixworking es una planta para el ciclo de pasteurización, homogeneización y la refrigeración instantánea del mix de helado con capacidades de producción desde 150 a 600 lts/hora.



300 LT / HR

Hasta 300 lts de base por hora con
tinajas y homogeneizador

600 LT / HR

Hasta 600 lts de base por hora con
tinajas y homogeneizador



ACCESORIOS

PARA HELADOS

REBOSADERO ALEMÁN

Solo usa agua cuando se coloca el saca helados, evitando desperdicios.



11,000 MXN



- Menor consumo de agua
- Mayor rentabilidad económica
- Mayor higiene



Vasija de 8 lts
36 x 25

800.00 MXN



Vasija de 5 lts
36 x 16

600.00 MXN

Precios más IVA · Vigentes 2026

LA REVOLUCIÓN DEL FRÍO RÁPIDO

La solución compacta para la gastronomía de alto nivel

Diseñada especialmente para espacios reducidos y producciones optimizadas, esta línea combina un rendimiento superior con un funcionamiento sumamente silencioso y de bajo consumo energético. Su formato versátil permite instalarla cómodamente bajo la mesa de trabajo, garantizando un enfriamiento rápido y una congelación rápida para cualquier tipo de alimento, incluso recién salidos del horno.

ABATIDOR 5 CHAROLAS NUOVAIR

MODELO: C5.1
CÓDIGO: EABATE00003



TIPO: AUTOCONTENIDO
CAPACIDAD NOMINAL: 20 Kg
RANGO °C: -50/+3
CAPACIDAD: 5 CHAROLAS 1/1 GN
VOLTAJE: 220V/2F/60Hz
GAS REFRIGERANTE: R452a
DIMENSIONES: 0.80 x 0.81 x 0.92 m
PESO CÁMARA Y GRUPO: 115 Kg

ABATIDOR 10 CHAROLAS NUOVAIR

MODELO: C10.1
CÓDIGO: EABATE00008



TIPO: AUTOCONTENIDO
CAPACIDAD NOMINAL: 50 Kg
RANGO °C: -50/+3
CAPACIDAD: 10 CHAROLAS 1/1 GN
VOLTAJE: 220V/2F/60Hz
GAS REFRIGERANTE: R452a
DIMENSIONES: 0.80 x 0.81 x 1.56 m
PESO CÁMARA/GRUPO: 180 Kg

ABATIDOR 15 CHAROLAS NUOVAIR

MODELO: C15.1
CÓDIGO: EABATE00007



TIPO: AUTOCONTENIDO
CAPACIDAD NOMINAL: 75 Kg
RANGO °C: -50/+3
CAPACIDAD: 15 CHAROLAS 1/1 GN
VOLTAJE: 220V/3F/60Hz
GAS REFRIGERANTE: R452a
DIMENSIONES: 0.80 x 0.81 x 1.93 m
PESO CÁMARA/GRUPO: 225 Kg



ABATIDOR 1 CARRO 2/1 GN O PANADERO SENCILLO NUOVAIR

MODELO: N150TI
CÓDIGO: EABATE00010

TIPO: TÚNEL CARGA FRONTAL REMOTO
CAPACIDAD NOMINAL: 150 Kg
RANGO °C: -40/+3
CAPACIDAD: 1 CARRO 2/1 GN O PANADERO SENCILLO
VOLTAJE: 220V/3F/60Hz
GAS REFRIGERANTE: R452a
DIMENSIONES EXTERNAS: 1.68 X 1.53 X 2.39 m
DIMENSIONES INTERNAS: 0.82 X 1.10 X 1.95 m
DIMENSIONES UNIDAD: 1.60 X 0.95 X 1.55 m
PESO CÁMARA/GRUPO: 600/452





OTROS EQUIPOS



Proyectos heladerías









Proyectos a la medida

EUROGEL
ESPECIALISTAS EN FRÍO



*Ingeniería italiana, manufactura mexicana
soluciones para la industria del frío más exigente*

Tu pones la idea, nosotros el frío.

Transformamos las ideas de arquitectos, diseñadores y chefs en vitrinas que realzan cada producto con la refrigeración estable que exigen los espacios más finos.



CAVAS







Proyectos a la medida

Diseñada para realzar la repostería fina, los chocolates artesanales y el pan de especialidad, esta vitrina refleja la esencia de un espacio creado para saborear el día. Con tecnología de punta, diseño elegante y máxima visibilidad del producto, eleva la experiencia del cliente en uno de los entornos más exclusivos de México. En **Eurogel** representamos a las marcas más importantes del mundo en exhibición y producción de helado, como Orión y Technogel, y hemos evolucionado de ser una empresa importadora a convertirnos en fabricantes de vitrinas de alto nivel. Hoy, creamos soluciones para chocolatería, bebidas, panadería, repostería y cavas especializadas para vino, carne y pescado. Seguimos acompañando a una nueva generación de empresarios visionarios en el mundo del helado, la repostería y la gastronomía gourmet, brindando soluciones de exhibición que combinan innovación, diseño y excelencia operativa.









CREANDOTUHELADO

EQUIPAMIENTO PARA HELADERÍA

25

AÑOS EN LA
INDUSTRIA

+300

CLIENTES
EN MÉXICO

+3

MARCAS LÍDERES
REPRESENTADAS

Somos una empresa mexicana especializada en diseño, ingeniería y fabricación para la industria del frío. Representamos en México a **Orion, Technogel y Eurogel**, y colaboramos con fabricantes de Estados Unidos y Europa.

Evolucionamos de ser importadores a manufactura nacional, desarrollando vitrinas y equipos para helado, bebidas, chocolatería, pastelería y cavas especializadas para vino, carnes y pescado con los más altos estándares de funcionamiento, presentación y durabilidad.

ALGUNOS CLIENTES QUE CONFÍAN EN NOSOTROS

LIVERPOOL

FAUCHON

LADURÉE

CHEDRAUI

ALSEA

DREAMS HOTELS

CHEESE CAKE FTY.

MACORINA



EUROGEL
ESPECIALISTAS EN FRÍO



Proyectos a la medida

CATÁLOGO 2026

www.eurogel.com.mx

PLANTA Y BODEGA:

Calle Naranjo 392, Col. Atlampa CDMX,

Tels.: (52) 55 7932 3837 · ventas@creandotuhelado.com

www.creandotuhelado.com