[PLANTILLA CHECKLIST]

Equipamiento para heladerías y obradores

A) MÁQUINAS DE ELABORACIÓN

(*) Máquinas diseñadas para la elaboración de cremas heladas o polos artesanales:

- ☐ MANTECADORA DE HELADOS [Ej.: Modelos Vertical H-MV]
- ☐ MADURADOR [Ej.: Madurador H-MA]
- ☐ MOLINO-PRENSA [Ej.: Molino-Prensa H-MP]
- ☐ PASTEURIZADOR [Ej.: Pasteurizador H-PC]
- ☐ TANQUE DE POLOS [Ej.: Tanque de Polos H-TP]
- ☐ LAVADORA-PRENSA
- ☐ BARQUILLERAS
- ☐ Otros: _____
- ☐ Otros: _____

B) MÁQUINAS DE EXPOSICIÓN Y VENTA

(**) Máquinas diseñadas para la exposición del helado, venta y self-service:

- ☐ GRANIZADORAS [Ej.: Modelo H-GM]
- ☐ MAQUINAS DE HELADO SOFT [Ej.: H-SOFT50]
- ☐ VITRINAS DE HELADOS
- ☐ VITRINAS PARA TOPPINGS
- ☐ Otros: _____
- ☐ Otros: _____

C) MAQUINAS COMPLEMENTARIAS

- ☐ ENFRIADORA [Ej.: Modelo H-E]
- ☐ TRITURADOR DE FRUTOS SECOS [Ej.: Modelo F-T]
- ☐ BOMBO PARA HACER GRAGEAS [Ej.: Modelo F-BG]
- ☐ REFINADORA [Ej.: Modelo TF-R]

TRADICIÓN ARTESANA CON LA TECNOLOGÍA MÁS AVANZADA