



**Bienvenidos al
obrador de
Gastromat®**

**ESPECIALISTAS EN MAQUINARIA PARA:
Heladerías | Pastelerías | Restauración**

www.gastromat.com

Venta y asistencia técnica de maquinaria profesional para tu obrador

NUEVA Y DE OCASIÓN



COLDELITE

ICETEAM
1 9 2 7

cattabriga

Krampouz

FBM
FOOD BOSCOLO MACHINES

GEL MATIC
THE TASTE OF QUALITY

CARPIGIANI

ifi

FRIGOMAT
macchine per gelato

Gastromat[®]

Venta y asistencia técnica de maquinaria para heladerías, pastelerías, restauración y colectividades.

En Gastromat ofrecemos la distribución, la asistencia técnica, el mantenimiento, la reparación a domicilio o en taller y el suministro de recambios originales de las principales marcas del sector. Si necesitas adquirir o reparar el equipamiento de tu heladería, pastelería, restaurante u obrador, no lo dudes, cuenta con nosotros. Estaremos encantados de poder atenderte.



Asesoramiento especializado en heladería artesanal.

Además, en Gastromat somos especialistas en helado artesanal. Si estás pensando en abrir una heladería o ya tienes una en marcha, te ofrecemos asesoramiento para potenciar o mejorar tu negocio y tus ventas, y también formación específica de la mano de los profesionales más relevantes del sector.

¡Bienvenido al apasionante mundo del helado artesanal!

Más de 35 años de experiencia

ABATIDOR DE TEMPERATURA

Para reducir en un tiempo muy breve la temperatura de los alimentos, sean cocidos o frescos, conservando sus características de frescura, higiene y calidad, y disminuyendo los riesgos de proliferación bacteriana.

ATEMPERADORA DE CHOCOLATE

Máquinas para fundir, templar, bañar, enfriar y dosificar cualquier tipo de chocolate, sólido o relleno, en diferentes formatos y gramajes.

HELADO SOFT

Máquinas de sobremesa o suelo para elaborar y expender helado soft o yogur helado.

MANTECADORA / PASTOMANTECADORA

Equipos para mantecar la mezcla líquida y elaborar así postres helados, tales como sorbete, cremas y helado artesanal.

UTILLAJE / MAQUINARIA AUXILIAR

Batidoras, exprimidoras, chocolateras, granizadoras, horchateras..

Gastromat®

REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN

Armarios de refrigeración y congelación y cámaras frigoríficas a medida para la conservación de todo tipo de alimentos.



MONTADORA DE NATA

Nata montada siempre fresca, gracias a mantenerse en estado líquido dentro del compartimento refrigerado y montarse rápidamente al servirse.

PASTEURIZADORA

Máquinas utilizadas para eliminar las bacterias de diferentes alimentos por medio del calentamiento a temperaturas elevadas y posterior enfriamiento, haciendo que conserven sus propiedades y características tales como su valor nutricional y su sabor original.



CREPERA / GOFRERA

La más amplia gama de creperas y gofreras profesionales eléctricas o de gas, además de todos los accesorios necesarios para que puedas elaborar los creps y gofres más deliciosos.



VITRINAS PASTELERÍA / HELADERÍA

Las auténticas protagonistas. Vitrinas italianas de diseño y última tecnología para que tus helados y pasteles luzcan como nunca antes...





“Si quieres hacer feliz a alguien,
no seas un líder, regalale un helado.”

Steve Jobs

Gastromat®

EQUIPAMIENTO PARA HELADERÍAS, PASTELERÍAS Y RESTAURACIÓN
SERVICIO TÉCNICO OFICIAL I VENTA DE MAQUINARIA NUEVA Y DE OCASIÓN

Pasaje Arraona, 33 nave 11
Polígono Industrial Santiga
08210 Barberà del Vallès (Barcelona)

+34 937 298 896

info@gastromat.com

www.gastromat.com

Visitas bajo cita previa