



**MAQUIPAN®**

CATÁLOGO SOLUCIONES

PANADERÍA  
PASTELERÍA  
PIZZERÍA  
CAFETERÍA  
HELADERÍA

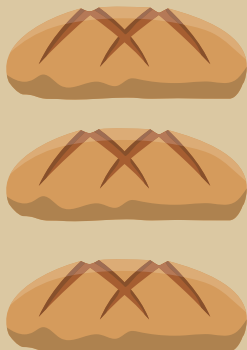


¿Sabías que el pan es altamente rentable, alcanzando márgenes de hasta 75% dependiendo del producto?



# ¿SABÍAS QUÉ?

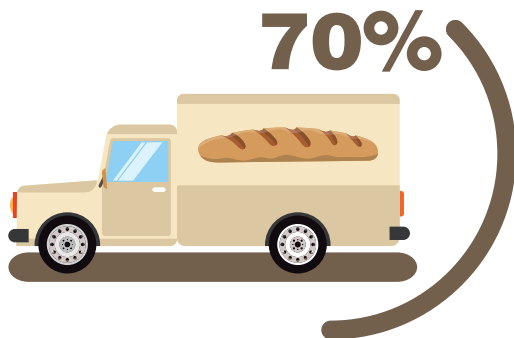
## DATOS DE MERCADO



**CHILE ES EL SEGUNDO MAYOR CONSUMIDOR DE PAN EN EL MUNDO, TRIPLICANDO EL CONSUMO PER CÁPITA DE PAÍSES COMO BRASIL, ARGENTINA O PERÚ.**

**LA MARRAQUETA\* ES EL PAN PREFERIDO DE LOS CHILENOS.**

\*también conocida como pan batido o pan francés.



**EL CANAL TRADICIONAL\* REPRESENTA MÁS DEL 70% DE LA VENTA DE PAN EN NUESTRO PAÍS.**

\*panaderías, amasanderías, almacenes.



## ALGUIEN COMO TÚ YA LO HIZO

### Panadería Donde la Yukita

En Marzo del año 2020 comenzamos con nuestro almacén con el objetivo de tener nuestro sustento propio y de no ser más empleados en una empresa. Comenzamos muy pequeños hasta que nos comenzó a ir tan bien que ya era hora de dar el paso para ser un Minimarket. En todo este proceso nosotros teníamos la idea de comenzar a realizar nuestro propio pan, realizamos pan amasado al principio para probar, pero queríamos llegar más lejos. En el intertanto, teníamos un proveedor de panadería que nos proveía todos los meses con hallullas y marraquetas. En todo este proceso todo no fue de maravillas, también hemos tenido que pasar por momentos bajos, problemas tras problemas, hasta que un

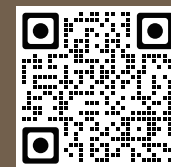


día nos apareció una invitación de las demos de Maquipan, y sin pensarlo fuimos sin tener idea de panadería, fuimos muy interesados en aprender. Fue una experiencia maravillosa: nos orientaron desde el comienzo, nos recibieron tan bien que seguimos participando en las demos, gracias a la receta de ellos nos lanzamos a crear nuestras primeras hallullas, compramos una sobadora, luego la batidora, ovilladora y ya contamos con nuestro horno Unique. Hemos aprendido durante todo el proceso y hoy día ya realizamos hallullas, marraquetas, bocado dama, dobladitas y pan de completos, además de vender en nuestro minimarket, también repartimos a distintos almacenes del sector, hoy estamos muy felices y motivados a seguir creciendo.

# #JUNTOS CRECEMOS



“Nunca se rindan, sigan siempre perseverantes e insistan en sus sueños. Pueden pasar muchas cosas pero siempre adelante. Sepan encontrar un aliado que les ayude, nosotros lo hicimos con Maquipan y fue la mejor decisión”.



**Sandra Céspedes y  
Cristian Morales**  
Dueños Panadería  
Donde la Yukita

*Ver video*



# LAYOUT Y REFERENCIAS DE LOOK AND FEEL

*Transparencias  
con detalles  
nobles para no  
perder el carácter  
artesanal*



Te ayudamos a distribuir de manera eficiente tu nueva área de negocios en el espacio de tu local, a fin de potenciar la venta y mejorar la experiencia de compra de tus clientes.

*Combina materiales  
híbridos bajo el  
concepto style*



*Materiales que  
rompan el entorno  
minimalista con  
noblez*



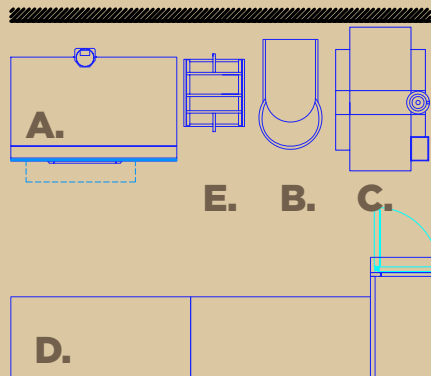
*Contenedores  
metálicos para  
exposición de  
productos*



Asesoramos layout y entregamos una guía básica de look and feel.



**HAZ TU  
PANADERÍA  
EN  
10.5 MT2**



- A. Horno de piso
- B. Amasadora
- C. Sobadora pedestal
- D. Mesón de trabajo
- E. Carro Bandejero

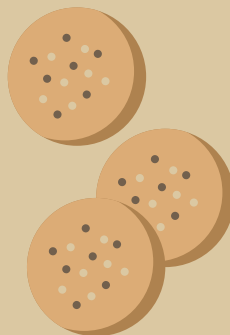
## PANADERÍA ARTESANAL



**INVERSIÓN INICIAL**  
**\$6.000.000**

**RETORNO INVERSIÓN**  
**5 MESES\***

**50**  
**KILOS DE HALLULLAS**  
**DIARIAS**



**VENTA**  
**\$2.200.000**

**COSTO**  
**\$1.000.000**

**GANANCIA**  
**\$1.200.000**

## PANADERÍA SEMI INDUSTRIAL



**INVERSIÓN INICIAL**  
**\$12.000.000**

**RETORNO INVERSIÓN**  
**3,9 MESES\***

**120**  
**KILOS MIX**  
**HALLULLAS Y**  
**MARRAQUETAS**



**VENTA**  
**\$5.500.000**

**COSTO**  
**\$2.400.000**

**GANANCIA**  
**\$3.100.000**

\*Valores netos con un supuesto de venta mínima de 50 kilos de hallullas diarias (modelo artesanal) y 120 kilos de hallullas y marraquetas (modelo semi industrial) en 26 días (mes). Estos costos son referenciales en función de valores promedio de los suministros que entregan los proveedores y las condiciones del mercado.

# #DEMO EXPERTO



te permite hacerlo de manera simple, controlada y rentable.

Aquí conocerás en profundidad el equipamiento necesario para tu panadería: Características, formas de uso y producción, rendimiento kg/uni; piezas/hr y mano de obra. Receta con sus costos, tips de producción y comercialización.

Armario  
Fermentación



Horno de piso

Carro bandejero



Sobadora



\*Valores de inversión en equipamiento son referenciales y pueden variar dependiendo de la configuración final, cantidad y condiciones del mercado.

Aprenderás todo lo necesario para poder emprender en el mundo de la Panadería, y luego todas las técnicas necesarias para poder hacer crecer tu negocio.



ESCUELA INTERNACIONAL

# ARTEBIANCA

PANADERÍA ■ PASTELERÍA ■ GASTRONOMÍA

- Conceptos básicos.
- Ingredientes indispensables.
- Masas de baja, mediana y alta hidratación.
- Técnicas y procesos: Elaboración, fermentación, horneado.
- Uso del equipamiento.
- Envasado, exhibición y conservación de productos.
- Costeo: ¿Cómo costear?, ¿Cuánto es lo mínimo que deberías marginar?.
- Estandarización de productos.



Conoce más:







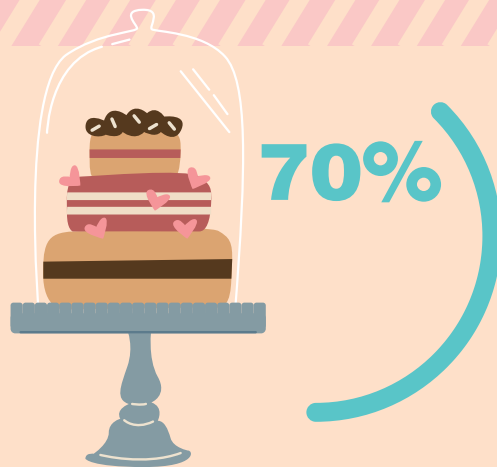
Si tienes productos irresistibles, siempre tendrás clientes en tu local. Atrévete con la pastelería.



# ¿SABÍAS QUÉ?

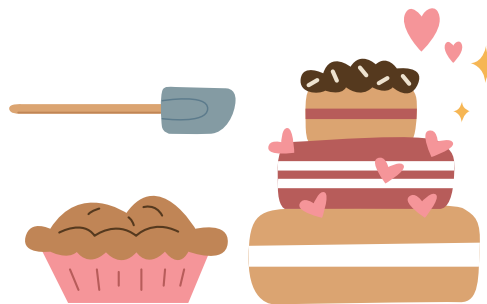
## DATOS DE MERCADO

Más del **70%** de la venta de pastelería se realiza directamente en el local, cuando el cliente mira el producto en la vitrina.



**7 de cada 10** consumidores de pastelería en sudamérica prefieren opciones más saludables al momento de comprar aunque tengan un costo mayor.

“**Frescura**” y “**artesanalidad**” son los atributos más valorados por el cliente.





## ALGUIEN COMO TÚ YA LO HIZO

**Pastelería Cake Klau.** En el año 2015 tras salir de mi postnatal enfrenté numerosos gastos, mi hijo nació prematuro y en su condición debimos enfrentar una realidad que nos sobrepasó junto a mi marido. El punto de inflexión para nosotros vino con su primer cumpleaños ya que queríamos celebrar pero no teníamos los medios para hacerlo. Es por eso que decidimos hacer todo por nuestra cuenta, comenzando por la torta. Para eso vi diversos tutoriales e investigué sobre ingredientes y procesos y logré un resultado que llamó la atención de todos los invitados y mi familia. Fueron ellos quienes me motivaron a partir con un emprendimiento de tortas a pedido, con la gran satisfacción de hacer lo que me gusta y contribuir al ingreso familiar a través de mi trabajo. Al poco andar pudimos armar un pequeño local en nuestra propia casa y nos dimos cuenta de que las personas



llegaban solas a comprarnos. Empezamos a crecer a través de la venta de pan y buscamos la manera de aumentar nuestra producción diaria. Es así como conocimos a Maquipan y gracias a su asesoría, incorporamos en nuestros procesos la tecnología que nos permitió estandarizar y agilizar todas nuestras elaboraciones. Hoy, después de casi 10 años estoy super contenta con lo logrado, estamos por abrir una segunda sucursal, todo el trabajo realizado da frutos y hoy por hoy es nuestro sustento y el de toda mi familia. Sin duda, la venta de pan es el gancho que hace que todos los días los vecinos vengan, a veces, más de una vez al día, pero es en los pasteles y tortas donde está el negocio. En las tortas yo cobro lo que considero y es en estas recetas donde puedo probar y atreverme con nuevas cosas. Todos quieren disfrutar algo dulce en sus comidas y eso nos motiva a seguir creciendo.

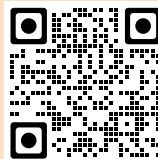
# #JUNTOS CRECEMOS



“Todos quieren disfrutar algo dulce en sus comidas y eso nos motiva a seguir creciendo, con Maquipan que estuvo desde el inicio, sabemos que tenemos el socio ideal”.

**Claudia Espinoza**  
Dueña y socia de Cakes Klau

Ver video





# LAYOUT Y REFERENCIAS DE LOOK AND FEEL

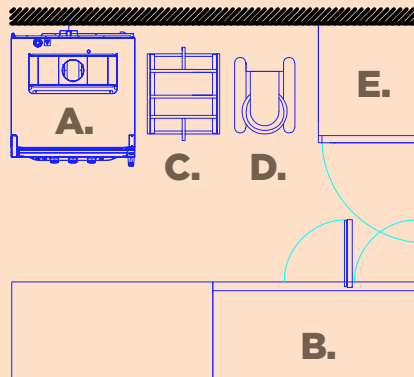
Te ayudamos a distribuir de manera eficiente tu nueva área de negocios en el espacio de tu local, a fin de potenciar la venta y mejorar la experiencia de compra de tus clientes.



Asesoramos layout y entregamos una guía básica de look and feel.



**HAZ TU  
PASTELERIA  
EN  
8 MT<sup>2</sup>**



- A. Horno convector.
- B. Mesón refrigerado.
- C. Carro bandejero.
- D. Batidora planetaria.
- E. Armario congelador.



**PASTELERÍA  
ARTESANAL**



**INVERSIÓN INICIAL  
\$5.000.000**

**RETORNO INVERSIÓN  
2,2 MESES\***

**100  
UNIDADES VENTA  
DIARIA**



**VENTA  
\$3.300.000**

**COSTO  
\$1.000.000**

**GANANCIA  
\$2.300.000**

**PASTELERÍA  
SEMI INDUSTRIAL**



**INVERSIÓN INICIAL  
\$14.000.000**

**RETORNO INVERSIÓN  
3,1 MESES\***

**200  
UNIDADES VENTA  
DIARIA**



**VENTA  
\$6.500.000**

**COSTO  
\$2.000.000**

**GANANCIA  
\$4.500.000**

\*Valores netos con un supuesto de venta mínima de 100 unidades (pastelería artesanal) y 200 unidades diarias (pastelería semi industrial) en 26 días (mes). Estos costos son referenciales en función de valores promedio de los suministros que entregan los proveedores y las condiciones del mercado.

# #DEMO EXPERTO



Aquí conocerás en profundidad el equipamiento necesario para tu pastelería: Características, formas de uso y producción, rendimiento kg/uni; piezas/hr y mano de obra. Receta con sus costos, tips de producción y comercialización.

Te mostramos cómo elaborar productos de pastelería, sus claves y la tecnología que te permite hacerlo de manera simple, controlada y rentable.



Mesón refrigerado



Horno convector



Armario congelado



Batidora planetaria

*\*Valores de inversión en equipamiento son referenciales y pueden variar dependiendo de la configuración final, cantidad y condiciones del mercado.*

Aprenderás todo lo necesario para poder emprender en el mundo de la pastelería, y luego todas las técnicas necesarias para poder hacer crecer tu negocio.



ESCUELA INTERNACIONAL

# ARTEBIANCA

PANADERÍA ■ PASTELERÍA ■ GASTRONOMÍA

Conoce más:



- Conceptos básicos.
- Materias primas.
- Horneado de productos.
- Relleno y decoración.
- Técnicas de elaboración:
- Batidos, masas y cremas.
- Cremado, laminado.
- Envasado, exhibición y conservación de productos elaborados.
- Costeo de productos: ¿Cómo costear? ¿Cuánto es lo mínimo que deberías marginar?.
- Estandarización de productos.



¿Sabías que en Chile  
se venden más de 72  
pizzas por minuto?



**MAQUIPAN®**



# ¿SABÍAS QUÉ?

## DATOS DE MERCADO



**LA PIZZA ESTÁ ENTRE LAS TRES COMIDAS FAVORITAS DE LOS CHILENOS.**

**EL NÚMERO DE PIZZERÍAS EN CHILE SE HA DUPLICADO EN LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS.**



**7 DE CADA 10 LOCALES QUE VENDEN PIZZA EN CHILE SON ARTESANALES.**

# ALGUIEN COMO TÚ YA LO HIZO

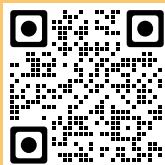
**Vera's Pizzería** Llegamos de Venezuela junto a mi hermano en búsqueda de nuestros sueños aquí en Chile. Somos chefs de profesión y el año 2020 comenzamos a realizar lo que queríamos, que era vender pizzas. Comenzamos en nuestra casa en plena pandemia, un conocido de nosotros nos recomendó visitar Maquipan y nos contó del financiamiento y de los equipos que tenían. Compramos un Horno Unique de 2 cámaras y comenzamos a repartir pizza como delivery, así estuvimos 5 meses hasta que adquirimos el

local en Providencia y desde ahí todo comenzó a andar de maravilla. Ya el año 2022 con todo el asesoramiento del equipo de Maquipan cambiamos nuestro horno por un Pizza Master, el cual mejoró los tiempos de horneado. Hoy en día, todas nuestras pizzas son de masa madre, todo casero, ingredientes naturales, fusión entre latino y americano, además contamos con almuerzos, lasañas, cafetería y por supuesto las mejores pizzas.



## #JUNTOS CRECEMOS

“Todo lo que te propongas lo puedes lograr, pero hay que estar 100% enfocados, para nosotros no fue fácil viniendo de otro país, pero si tienes ganas y pasión se puede lograr. Tuvimos la suerte de encontrar un aliado estratégico a la altura de nuestras necesidades, Maquipan se la jugó con nosotros y hoy somos lo que somos en gran parte también, gracias a ellos”.



Angela Vera  
Dueña Vera's Pizza

Ver video



# LAYOUT Y REFERENCIAS DE LOOK AND FEEL

Te ayudamos a distribuir de manera eficiente tu nueva área de negocios en el espacio de tu local, a fin de potenciar la venta y mejorar la experiencia de compra de tus clientes.

*El ambiente lo definen los colores, materialidades, tipo de mobiliario e iluminación*



*Combina materiales híbridos bajo el concepto style*



*Accesorios de materiales naturales*



*Utensilios clásicos*

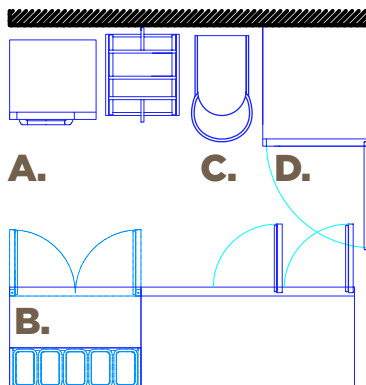
*Muebles con colores y diseños modernos*



Asesoramos layout y entregamos una guía básica de look and feel.



**HAZ TU  
PIZZERIA  
EN  
10.5 MT<sup>2</sup>**



- A. Horno de piso Unique
- B. Meson con cubierta granito
- C. Amasadora espiral
- D. Cuba fermentación

**PIZZERÍA  
ARTESANAL**



**INVERSIÓN INICIAL**  
**\$3.200.000**

**RETORNO INVERSIÓN**  
**1,3 MESES\***

**40**  
**PIZZAS DIARIAS**



**VENTA**  
**\$4.400.000**

**COSTO**  
**\$2.000.000**

**GANANCIA**  
**\$2.400.000**

**PIZZERÍA  
SEMI INDUSTRIAL**



**INVERSIÓN INICIAL**  
**\$8.500.000**

**RETORNO INVERSIÓN**  
**1,5 MESES\***

**100**  
**PIZZAS DIARIAS**



**VENTA**  
**\$11.000.000**

**COSTO**  
**\$5.200.000**

**GANANCIA**  
**\$5.800.000**

\*Valores netos con un supuesto de venta mínima de 40 pizzas diarias (pizzería artesanal) y 100 pizzas diarias (pizzería semi industrial) en 26 días (mes). Estos costos son referenciales en función de valores promedio de los suministros que entregan los proveedores y las condiciones del mercado.



# #DEMO EXPERTO

\*Valores de inversión en equipamiento son referenciales y pueden variar dependiendo de la configuración final, cantidad y condiciones del mercado.

Te mostramos cómo elaborar pizzas, sus claves y la tecnología que te permite hacerlo de manera simple, controlada y rentable.



Horno de piso Unique.

Aquí conocerás en profundidad el equipamiento necesario para tu pizzería: Características, formas de uso y producción, rendimiento kg/uni; piezas/hr y mano de obra. Receta con sus costos, tips de producción y comercialización.



Aprenderás todo lo necesario para poder emprender en el mundo de la Pizzería, y luego todas las técnicas necesarias para poder hacer crecer tu negocio.



ESCUELA INTERNACIONAL

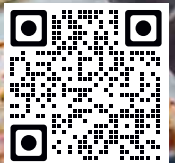
# ARTEBIANCA

PANADERÍA ■ PASTELERÍA ■ GASTRONOMÍA

- Conceptos básicos.
- Ingredientes indispensables.
- Técnicas y procesos.
- Fermentación controlada.
- Horneado, uso del equipamiento.
- Costeo: ¿Cómo costear?, ¿Cuánto es lo mínimo que deberías marginar?.
- Estandarización de productos.



Conoce más:





Gracias al café,  
convierte tu local en  
el punto de encuentro  
de tu comunidad.





# ¿SABÍAS QUÉ?

## DATOS DE MERCADO



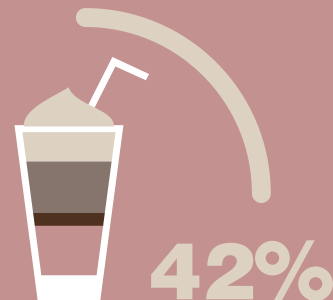
**El 50%** de los consumidores de café prefiere el café en grano,

mientras que sólo el 12% prefiere el café instantáneo.

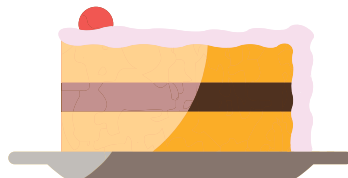


**Nueve de cada diez chilenos indican que el mejor momento para tomar café es en la mañana**

y el 42% tomaría café a cualquier hora del día.



**6 de cada 10** consumidores de café prefieren acompañar su café con “algo dulce”.







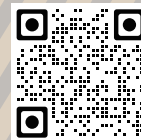
## ALGUIEN COMO TÚ YA LO HIZO

### Lagourmet

Al inicio del año 2020, mi pareja Valentina y yo comenzamos vendiendo tortas desde la casa a nuestros vecinos. Cuando uno de ellos mostró interés, nos animó a alquilar un local pequeño y probar suerte. Renuncié a mi trabajo para dedicarme al 100% a Lagourmet, que inauguramos en noviembre de 2020. Empezamos con un horno Unique de una cámara y una vitrina, ofreciendo exclusivamente productos de pastelería. Con el tiempo, las cosas fueron mejorando y pudimos adquirir un horno Unox Bakertop gracias al apoyo de nuestros clientes. En 2022, surgió la oportunidad de abrir una cafetería y heladería, lo que complementa perfectamente nuestro estilo de pasteles y ha sido un gran éxito. Ofrecer

# #JUNTOS CRECEMOS

Ver video



café a nuestros clientes fué un verdadero acierto, ya que complementa muy bien con nuestro estilo de pastelería, se sirve a toda hora del día, las personas se toman más de uno por lo general y por ende, los márgenes son sumamente buenos. Es un excelente negocio. Recomendamos a quienes están empezando en el rubro que se atrevan, porque los sueños se pueden cumplir con mucho trabajo, esfuerzo, y la recompensa es muy positiva. Agradecemos a Maquipan por su apoyo en la compra de maquinaria, asesorándonos en la adquisición de batidoras, equipos de refrigeración, vitrinas

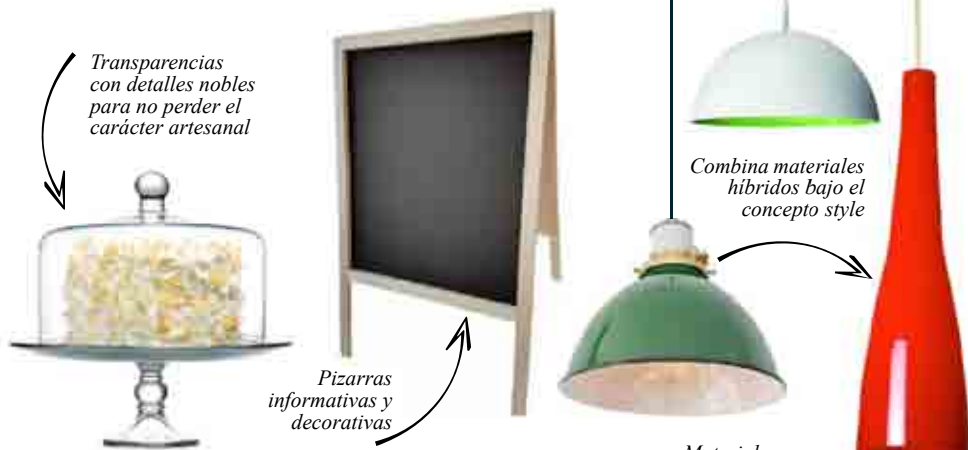
pasteleras, y por último, un horno Unox que ha transformado nuestra vida por completo, aumentando nuestra producción en un 300%. Gracias a esto, las ventas fueron excelentes y tuvimos una temporada muy exitosa.

*“Queremos expresar nuestro agradecimiento a Maquipan por su ayuda, y estamos ansiosos por seguir creciendo de la mano de ellos.”*

**Matías Soto y Valentina Moreno**  
Dueños y socios de Lagourmet

# LAYOUT Y REFERENCIAS DE LOOK AND FEEL

Te ayudamos a distribuir de manera eficiente tu nueva área de negocios en el espacio de tu local, a fin de potenciar la venta y mejorar la experiencia de compra de tus clientes.



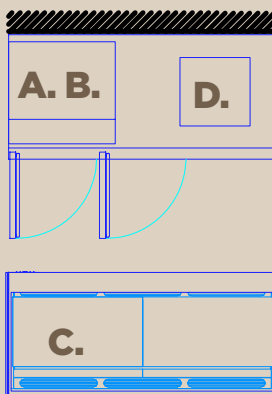
*Materiales que rompan el entorno minimalista*



Asesoramos layout y entregamos una guía básica de look and feel.



**HAZ TU  
CAFETERIA  
EN  
7,5 MT<sup>2</sup>**



- A. Horno convector
- B. Microondas
- C. Vitrina refrigerada
- D. Máquina café

## CAFETERÍA INICIAL

INVERSIÓN INICIAL  
**\$5.000.000**

RETORNO INVERSIÓN  
**4,2 MESES\***

**30**  
COMBOS CAFÉ +  
PRODUCTO IMPULSO



VENTA  
**\$2.000.000**

COSTO  
**\$800.000**

GANANCIA  
**\$1.200.000**

## CAFETERÍA AVANZADA

INVERSIÓN INICIAL  
**\$12.000.000**

RETORNO INVERSIÓN  
**3,8 MESES\***

**80**  
COMBOS CAFÉ +  
PRODUCTO IMPULSO



VENTA  
**\$5.200.000**

COSTO  
**\$2.000.000**

GANANCIA  
**\$3.200.000**

\*Valores netos con un supuesto de venta mínima de 30 Combos café + producto de impulso al día (Cafetería inicial) y 80 Combos café + producto de impulso al día (Cafetería avanzada) en 26 días (mes). Estos costos son referenciales en función de valores promedio de los suministros que entregan los proveedores y las condiciones del mercado.

# #DEMO EXPERTO

Aquí conocerás en profundidad el equipamiento necesario para armar tu cafetería. También los complementos para disponer de una oferta variada de productos para aumentar tu ticket. Características, funcionalidades, mantenimiento, recetas y costeo. Nuestro expertise es tu mejor aliado.



Horno convector



Vitrina refrigerada



Microondas  
Unique de alta  
carga de trabajo



Máquina café



\*Valores de inversión en equipamiento son referenciales y pueden variar dependiendo de la configuración final, cantidad y condiciones del mercado.



En Artebianca nos apasiona el aroma y sabor de un rico café. La condición de acompañante perfecto para disfrutar un rico pastel, abre las puertas para aprender más sobre sus formas de preparación y comercialización. Acá te mostramos cómo integrarlo a tu negocio.



ESCUELA INTERNACIONAL

# ARTEBIANCA

PANADERÍA ■ PASTELERÍA ■ GASTRONOMÍA

Conoce más:



- Introducción al café.
- Cafetera: Uso, variedades, tendencias.
- Técnicas y procesos: Horno de piso y convector. Vitrina refrigerada.
- Beneficios: Ofrecer una experiencia única y de calidad para atraer y retener clientes.
- Estandarización y costeo.





¿Sabías que el helado,  
tiene un margen sobre  
70% Y que Chile  
es el país con mayor  
consumo en Sudamérica?



# ¿SABÍAS QUÉ?

## DATOS DE MERCADO



**60% DE LA VENTA DE HELADO EN EL MUNDO ES IMPULSIVA**

es decir, se concreta directamente en tu tienda.

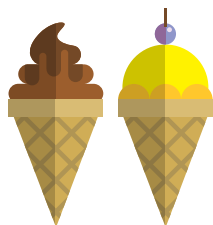


**EN CHILE, EL CONSUMO DE HELADO ARTESANAL, ES DE UN 25% DEL MERCADO**

alcanzando más 500 mil millones de pesos y 160 mil litros al año.



**25%**



**SE ESPERA QUE EL MERCADO MUNDIAL DEL HELADO SE DUPLIQUE HACIA EL 2030**





## ALGUIEN COMO TÚ YA LO HIZO

**Heladería La Fortuna** partió el año 2022 con la venta de pastelería, respaldados por nuestro aliado estratégico Maquipan, quien nos brindó apoyo con la compra de nuestros primeros equipos. Si bien el comienzo como pastelería fue satisfactorio, pronto nos dimos cuenta del potencial que la heladería representaba para rentabilizar nuestro negocio, así como para canalizar nuestra pasión por la innovación en el mundo de los helados.

Nuestro objetivo principal se centró en ofrecer helados libres de sucedáneos, manteniendo al mismo tiempo la esencia de los sabores tradicionales que a todos nos encantan.

Hoy en día incluso hemos incursionado en el Canal Horeca,

abasteciendo a hoteles y restaurantes con nuestros productos, creado una propuesta comercial que no solo funciona para nuestro local, sino que también agrega valor a nuestros clientes, asegurando una experiencia rica y funcional en todos los aspectos.

El viaje desde la pastelería hasta la heladería ha sido una experiencia gratificante y enriquecedora. Esta transición nos ha permitido no solo crear un negocio rentable, sino también contribuir positivamente a la salud y el bienestar de nuestros clientes. Recomiendo encarecidamente este camino a cualquier emprendedor que busque combinar pasión, innovación y rentabilidad en el mundo de la alimentación.



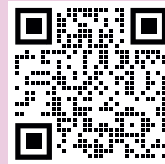
# #JUNTOS CRECEMOS



“La perseverancia y tener los proveedores adecuados es esencial para el éxito. Con Maquipan hemos encontrado un aliado estratégico que nos acompaña y con el cual podemos seguir creciendo”.

**Miel Sofía Santa María**  
Dueña y socia de Heladería La Fortuna

Ver video





# LAYOUT Y REFERENCIAS DE LOOK AND FEEL

Te ayudamos a distribuir de manera eficiente tu nueva área de negocios en el espacio de tu local, a fin de potenciar la venta y mejorar la experiencia de compra de tus clientes.

*Transparencias con detalles nobles para no perder el carácter artesanal*



*Combina materiales híbridos bajo el concepto style*



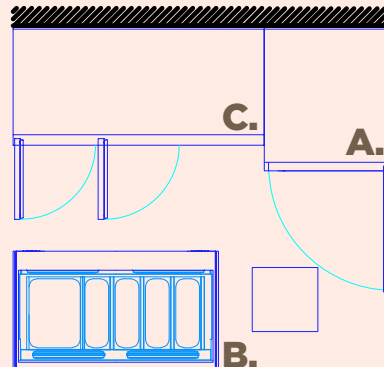
*Materiales que rompan el entorno minimalista*



Asesoramos layout y entregamos una guía básica de look and feel.



**HAZ TU  
HELADERÍA  
EN  
6MT<sup>2</sup>**



EQUIPAMIENTO  
A. Fabricadora Helados  
B. Vitrina Barquillera  
C. Armario Congelador

**HELADERÍA  
ARTESANAL**



**INVERSIÓN INICIAL  
\$9.000.000**

**RETORNO INVERSIÓN  
6 MESES\***

**50**

**HELADOS DIARIOS**



**VENTA  
\$2.200.000**

**COSTO  
\$700.000**

**GANANCIA  
\$1.500.000**

**HELADERÍA  
SEMI INDUSTRIAL**

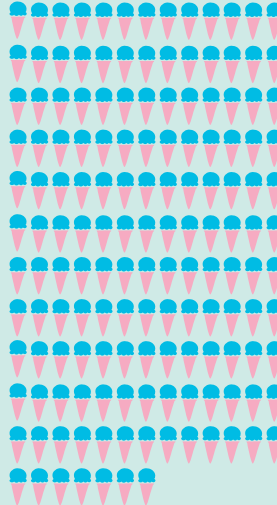


**INVERSIÓN INICIAL  
\$18.000.000**

**RETORNO INVERSIÓN  
4 MESES\***

**150**

**HELADOS DIARIOS**



**VENTA  
\$6.500.000**

**COSTO  
\$2.100.000**

**GANANCIA  
\$4.400.000**

\*Valores netos con un supuesto de venta mínima de 50 helados diarios (heladería artesanal) y 150 helados diarios (heladería semi industrial) en 26 días (mes). Estos costos son referenciales en función de valores promedio de los suministros que entregan los proveedores y las condiciones del mercado.

# #DEMO EXPERTO



Te mostramos cómo fabricar helado, sus claves y la tecnología que te permiten hacerlo de manera simple, controlada y rentable.

Aquí conocerás en profundidad el equipamiento necesario para tu heladería: Características, formas de uso y producción, rendimiento kg/uni; piezas/hr y mano de obra. Receta con sus costos, tips de producción y comercialización.



Máquina de helados Nemox 5K



Máquina de helados Nemox 12K ST

Vitrina Barquillera



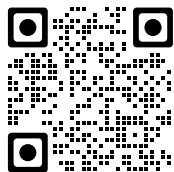
Deposito GNI-3 Acero inoxidable

\*Valores de inversión en equipamiento son referenciales y pueden variar dependiendo de la configuración final, cantidad y condiciones del mercado.

Aprenderás infinitos  
sabores, gracias  
a la magia de la  
formulación

- Conceptos básicos.
- Bases para helado: leche y agua.
- Variedad de fórmulas y sabores.
- Métodos de elaboración.
- Uso de equipamiento.
- Costeo de productos.

Conoce más:



ESCUELA INTERNACIONAL

# ARTEBIANCA

PANADERÍA ■ PASTELERÍA ■ GASTRONOMÍA





# MODELO PARA EL ÉXITO MAQUIPAN 360°



## FORMACIÓN

Escuela Artebianca cuenta con programas educacionales y de capacitación para la industria alimentaria, abarcando contenidos de panadería, pastelería, pizzería, heladería y gastronomía, entre otros. En Maquipan sabemos la importancia de capacitarse para emprender y Escuela Artebianca es el mejor aliado de nuestros clientes para seguir creciendo.



## TECNOLOGÍA

Nuestras soluciones de equipamiento y servicio incorporan la mejor tecnología para simplificar la operación de tu negocio y ayudarte a producir más con mejor calidad. Queremos que nuestros clientes elaboren productos increíbles de manera simple, amigable, eficiente y replicable en el tiempo.



## FINANCIAMIENTO

Apoyamos tus sueños con el mejor financiamiento del mercado. Invertir en crecer es difícil, por lo que ponemos a tu disposición distintas herramientas de financiamiento de largo plazo para que te atrevas a dar el salto y transformar tu negocio.



## NETWORKING

Materias primas, insumos, energía, recursos humanos son también puntos críticos para el crecimiento de tu negocio. Desde Maquipan ponemos a tu servicio nuestra red de contactos en la industria para que encuentres los mejores proveedores.



## EQUIPAMIENTO

Desde la producción más pequeña a la más grande, en Maquipan contamos con el mayor mix de equipos para que tu negocio comience, crezca y se consolide con la mejor tecnología productiva del mercado.



## ASESORÍA

Un staff de profesionales a disposición de nuestros clientes para alcanzar el máximo rendimiento y productividad en cada uno de sus proyectos, recibéndolos en nuestro laboratorio o trasladándonos a sus locales en cualquier ciudad de Chile.



## SERVICIO

Queremos que tu única preocupación sea entregar a tus clientes los mejores productos, por lo que tenemos una amplia oferta de mantención, servicios correctivos y repuestos para asegurar la continuidad operacional de tu negocio.



MAQUIPAN®