



**Ice Cream,
Ice pop,
Acai &
Chocolate**

**Helado,
Paleta,
Açaí &
Chocolate**



Finamac»»
The Finest Automated Machines



Premium line - Gelato and ice pop

Línea premium - Gelato y paletas



3-in-1 workstation
Estación de trabajo 3 en 1

ROBOPOP ULTRA



ROBOPOP START



FLEX MIXER



Aerator, Doser and Homogenizer
Aireador, Dosificador y Homogeneizador

BLAST FREEZER



Fast cooling and freezing
Enfriamiento y congelación rápidos

Line Premium - Gelato and ice cream

Línea premium - Gelato y helados premium

FINESSE



Gelato and premium ice cream
Models: Freezer, Heater, and Confectionery.
For each model, there are versions for small, medium, and high production volumes.

Gelato y helados premium
Modelos: Freezer, Heater y Confectionery.
Para cada modelo existen las versiones para pequeña, mediana y alta producción.

Display cases - Displays for ice creams and ice pop

Vitrinas expositoras - Expositoras para helados y paletas





VISTA



From 8 to 28 tubs
De 8 a 28 cubas

Artisanal line - Ice cream and acai

Línea artesanal - Helado y açai



PRO 4

Up to 100 liters of ice cream
or up to 80 liters of acai

Hasta 100 litros de helado
o hasta 80 litros de açai



PRO 16



Up to 120 liters of ice cream
or up to 100 liters of acai

Hasta 120 litros de helado
o hasta 100 litros de açai

Artisanal Line - Ice pops

Línea Artesanal - Paletas

TURBO 25



Up to 900 ice pops

Hasta 900 paletas



TURBO 8



Up to 250 ice pops

Hasta 250 paletas



MIXER 15



Mix preparation and
homogenization.

Up to 15 liters of mixture.

Preparación de mezcla
y homogeneización.

Hasta 15 litros de mezcla.

NEW SEALER



Sealing machine for packaging ice pops

Máquina empacadora de paletas



**FLEX
UNMOLD TANK**



Unmolder and chocolate bath for ice pops
Desmoldadora y baño de chocolate para paletas

Express line

Línea expresso

FLASH LINE



Frozen yogurt and
american ice cream producer
Productora de yogures helados
y helados americanos



SHAPE



Expresso ice cream producer
Productora de helados suaves

Artisanal line - Chocolate

Línea artesanal - Chocolate



CHOCOMACHINE



4-in-1 equipment – Tempering machine, melting machine, dosing machine and vibrating desk.

20 kg tank and tempering capacity of 40 kg per hour.

Equipo 4 en 1 – Templadora, fusora, dosificadora y mesa vibratoria.

Recipiente de 20 kg y capacidad de atemperado de 40 kg por hora.



VIBRO DESK



Vibrating desk

Mesa vibratoria



MINI CHOCOMACHINE



Chocolate tempering. Up to 4 kg of tempered chocolate.

Templadora. Hasta 4 kg de chocolate.

Industrial line - Ice cream and acai

Línea industrial - Helado y açaí

SUPER C3 TRIPLE CONTINUOUS PRODUCER
SUPER C3 PRODUCTORA CONTÍNUA TRIPLE



SUPER C PLUS



Up to 400 liters of ice cream per hour
Up to 300 liters of acai per hour

Hasta 400 litros de helado por hora
Hasta 300 litros de acai por hora

Up to 600 liters of ice cream per hour
Up to 450 liters of acai per hour

Hasta 600 litros de helado por hora
Hasta 450 litros de acai por hora



SUPER C



Continuous producers
Up to 200 liters of ice cream per hour
Up to 150 liters of acai per hour

Productora Continua
Hasta 200 litros de helado por hora
Hasta 150 litros de açaí por hora

THOR CONTINUOUS PRODUCER THOR PRODUCTORA CONTÍNUA



Models from 200 to 1600 liters of ice cream per hour
From 150 to 1200 liters of acai per hour
Automatic air incorporation control
Double pump or lobe pump

Modelos de 200 a 1600 litros de helado por hora
De 150 a 1200 litros de açaí por hora
Control automático de incorporación de aire
Bomba doble o bomba lobular

Industrial line - Ice pops

Línea industrial - Paletas

TURBO 100



Up to 4500 ice pops
Hasta 4500 paletas



TURBO 80 & TURBO 100

TURBO 80



Up to 3000 ice pops
Hasta 3000 paletas



POPLINE



Up to 5500 ice pops per hour
Hasta 5500 paletas por hora



POPCIRCLE



Up to 3500 ice pops per hour
Hasta 3500 paletas por hora



Industrial line - Accessories

Línea industrial - Accesorios



ALIGNER



Automatic stick aligner
Alineador automático de palillos

Dosers for making ice pops
Dosificador para fabricación de paletas

VOLUMETRIC DOSER DOSIFICADOR EN SUSPENSIÓN



LIQUID DOSER
DOSADOR DE LÍQUIDOS



VOLUMETRIC FILLING DOSER
DOSADOR DE LLENADO



INDUSTRIAL UNMOLD
DESENFARMADOR INDUSTRIAL



PACK 5000



Continuous ice pop packaging machine
Maquina de empacado de paletas continua



Mixture preparation

Preparación de calda

Pasteurizers and homogenizers of mixture
Pasteurizadores y homogeneizadores de mezcla



PP 60



Pasteurizer and maturation
60 liters of mixture per cycle
of 1 hour and 45 minutes

Pasteurizador y madurador
60 litros de mezcla por ciclo
de 1 hora y 45 minutos

PP 110



Pasteurizer and maturation
110 liters of mixture per 2 hour cycle

Pasteurizador y madurador
110 litros de mezcla por ciclo de 2 horas



PP 200



Pasteurizer and maturation
200 liters of mixture per 2 hour cycle

Pasteurizador y madurador
200 litros de mezcla por ciclo de 2 horas



PASTO PLANT 300



250 to 300 liters per 2 hour cycle
250 a 300 litros por ciclo de 2 horas

Pasteurizing System
Sistema de pasteurización

Maturation tank for syrup
Tanque de maduración de mezclas



TM 300-600



From 300 to 600 liters
De 300 a 600 litros

ACAI FRUIT MIXER



Acai bar crusher
Triturador de barras de acai
y preparación de mezclas



PPL 300/600/1200



Pasteurization plants from 300 to 1200 liters per hour
Plantas de pasteurización de 300 a 1200 litros por hora

Packaging machines

Envasadoras



Some packing options
Algunos tipos de envase



GYROFILLER



Ice cream and acai filling machine for pots, cups, sundaes, cones, with and without heat-sealable seal.
Máquina llenadora de helados y açaí para potes, vasos, sundaes, conos, con y sin tapa termosellable



DOSER DESK MODEL FD 1000



Semi-automatic filling machine with rotation.
Maquina llenadora semiautomática con rotación.



LINEFILL 300



Ice Cream and acai linear filling machine for 1 to 5 liter pots
Máquina llenadora lineal de helado y açaí para potes de 1 a 5 litros

Incorporators

Incorporadoras

IF 900



Incorporator and mixer of fruits and solid ingredients in ice cream in continuous line – up to 900 liters per hour
Incorporador y mezclador de frutas e ingredientes sólidos en helado en línea continua – hasta 900 litros por hora



IX 600



Incorporator and mixer of syrup, fruit pulp or melted chocolate in ice cream in continuous line - up to 600 liters per hour
Incorporador y mezclador de jarabe, pulpa de fruta o chocolate derretido en helado en línea continua - hasta 600 litros por hora

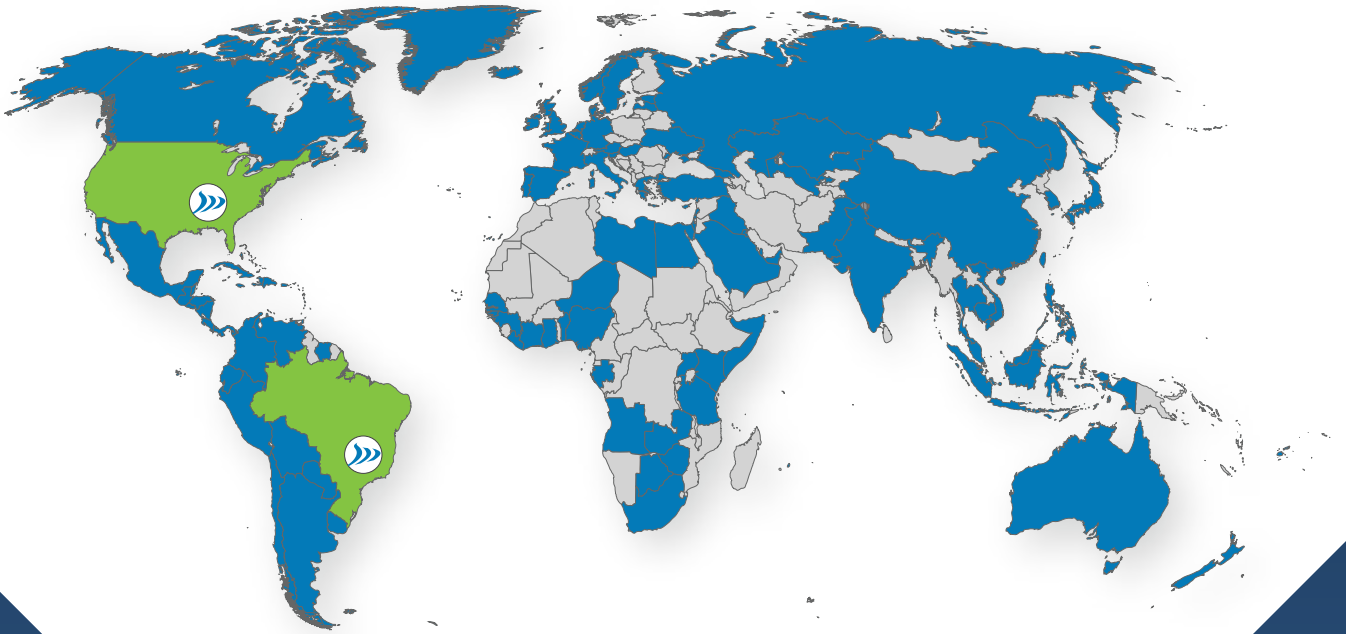


IX 600 Plus



Incorporator and mixer of syrup, fruit pulp or melted chocolate in ice cream in continuous line - up to 600 liters per hour, double pump
Incorporador y mezclador de jarabe, pulpa de fruta o chocolate fundido en helado en línea continua - hasta 600 litros por hora, doble bomba





Presence
in more than
110
countries

Presencia en
más de 110 países

More than
35
years
in market

Más de 35 años
en el mercado

More than
40
patents
in the sector

Más de 40 patentes
en el sector



After sales / Postventa

In-person and online courses, operational training,
consultancy and international technical assistance

Cursos presenciales y online, capacitación
operativa, consultoría y asistencia técnica internacional

+55 11 2135-6500 | Av. Nazaré, 1657, São Paulo-SP
+1 877-342-7458 | 11231 NW 20th Street, Unit 130, Miami-FL

 finamac.com  [@finamacglobal](https://www.instagram.com/finamacglobal)  [/FinamacGlobal](https://www.facebook.com/FinamacGlobal)  [/FinamacEnglish](https://www.youtube.com/FinamacEnglish)