

Heladcón es la solución más vendida en toda España

Más de dos décadas de evolución tecnológica, adaptación normativa y compromiso diario con los artesanos heladeros que confían en nosotros dentro y fuera del país.

Un Referente de Calidad único en el sector y nuestra mayor distinción...

el servicio

Una solución profesional de éxito, en constante evolución frente a los requisitos legales

Un equipo técnico cualificado, siempre disponible para acompañar a nuestros clientes



Heladcón, una empresa moderna

Los productos Heladcón, Heladfx y Heladcón Facturación son propiedad de CRS, una empresa moderna y en constante evolución, guiada por una filosofía de trabajo y servicio alineada con las exigencias del mercado actual y el avance continuo de las nuevas tecnologías.

Nuestro compromiso: ofrecer un servicio personalizado a cada cliente, asumiendo sus retos como propios en cualquier área que requiera nuestra atención, asesoramiento, soporte técnico o formación especializada



Aprenda a Valorar su tiempo

Nuestras soluciones profesionales están diseñadas para PYMEs y usuarios exigentes, con el objetivo de liberarles de cualquier preocupación técnica derivada de la implantación informática.

Cuando el cliente lo desea, ofrecemos un proyecto **llave en mano**, donde todo queda resuelto desde el primer momento. Usted solo se ocupa de lo esencial: **su negocio**.

Vamos a ponerlo todo en su sitio... y empezar a avanzar.



Desde 2003, tomamos nota de sus necesidades

CRS se encarga de todo: desde la primera toma de contacto, Auditoría, el estudio personalizado y el asesoramiento técnico, hasta la instalación, implantación y mantenimiento informático posterior.

Confíe la informática a profesionales. Empiece a valorar su tiempo y despreocúpese de lo demás: **nosotros nos encargamos.**

Desde 2003, ofrecemos soluciones verticales a nivel nacional para **profesionales de heladerías y artesanos heladeros**, en sectores que hasta entonces no contaban con ellas.

Así nace nuestro producto estrella: **HELADCÓN**, una herramienta imprescindible para el sector artesano y profesional de la heladería, sea cual sea el tamaño de su infraestructura.



Sobresaliente reconocimiento en las Inspecciones Sanitarias

En los últimos años, Heladcón ha recibido un reconocimiento excepcional en las Inspecciones Sanitarias realizadas con nuestra aplicación. Ha sido valorado como una herramienta imprescindible y de gran utilidad para la gestión de todos los registros exigidos por la normativa vigente.

La facilidad con la que se afronta una inspección, junto a la capacidad de Heladcón para generar en segundos toda la información requerida —con detalle, claridad y sin esfuerzo— han sido clave en este éxito.

Enhorabuena a nuestros clientes. Este logro es de todos.

Heladcón

Dentro de nuestra trilogía, **HELADCÓN** es el programa principal. Su envergadura de gestión lo convierte en una herramienta esencial, estructurada en dos áreas fundamentales: **Gestión Integral del Obrador** e **Inspecciones Sanitarias**.

El circuito de producción y ventas finaliza justo en el **Albarán de salida de mercancía**, respetando la operativa de muchos heladeros que suministran a tiendas propias sin necesidad de facturación externa.

De esta forma, **no obligamos a contratar módulos de facturación innecesarios**. Así cada cliente paga solo por lo que realmente necesita.



Ventajas y Beneficios al Implantar Heladcón

Con HELADCÓN, el profesional heladero gana en cuatro pilares esenciales para su negocio:

- **Tiempo**
- **Agilidad en los procesos inevitables**
- **Control riguroso y sencillo de dichos procesos**
- **Gestión automatizada de la trazabilidad de toda la producción**

Olvídese del papeleo engorroso y de la dificultad para localizar informes, estadísticas, suministros o listados fiables de autocontrol, higiene y limpieza. Con un solo clic, tendrá acceso inmediato a toda la información necesaria, presentada con detalle, claridad y elegancia.

No solo por el control interno, el ahorro de tiempo, la logística optimizada o el seguimiento de stock y producción...

HELADCÓN es la herramienta más potente del sector, especialmente diseñada para afrontar con solvencia cualquier inspección sanitaria, ofreciendo en segundos todos los informes que puedan ser requeridos.

Ahorre en espacio, en tiempo de almacenamiento y en recuperación de datos.



Fácil, Rápido y Sencillo de manejar

La facilidad de uso es nuestra premisa fundamental en cada reunión de desarrollo. Aun así, usted cuenta en todo momento con un técnico de Heladcón, siempre disponible y dispuesto a ayudarle.

El programa no es difícil. Lo que sí es complejo —por su propia naturaleza— es la gestión de un obrador de heladería. Y precisamente por eso, Heladcón está diseñado para afrontar esa complejidad con agilidad, claridad e intuición.

Nuestro objetivo es facilitar la labor diaria de los profesionales heladeros, reduciendo al mínimo el tiempo invertido en procesos técnicos.

Heladcón no supone una carga: es una herramienta fiable, rápida y diseñada para que todos los informes y registros estén siempre disponibles **con un solo clic**.

En lo que respecta a la **trazabilidad**, no hay motivo para preocuparse. Heladcón se encarga de todo, permitiendo que el tiempo del artesano se dedique a lo que realmente importa: **su oficio**.

Los controles exigidos por la normativa no interfieren en la labor profesional, gracias al excelente control informático que ofrece nuestra solución.



Unos Menús donde lo tendrás todo a mano

Hemos querido que el Menú principal de Heladcón Profesional Advanced 2026, sea una revolución en cuando a sencillez, claridad y búsqueda, contando con un Carrusel que de derecha a izquierda nos permite navegar por todas las pantallas del programa. Este punto está perfectamente estudiado pues Heladcón cuenta con más de 135 pantallas distintas, lo cual es algo poco habitual en cualquier programa.



The screenshot shows the main menu of the Heladcón Professional Advanced 2026 software. The interface is organized into several sections:

- Header:** Includes the Heladcón logo, the title "el día a día en mi obrador: recetas y elaboraciones", and the user's name "Usuario de Entrada" with a profile icon and the time "11:09:36".
- Left Sidebar:** Contains a list of configuration and utility options, such as "Vamos a Configurar Tu Heladcón", "Datos de Mi Empresa", "Configura Tu Heladcón", "¿Cómo actúan Mis Albaranes?", "Configura Tu Cliente SMTP", "Configura y Diseña Tus Etiquetas", "Accesos de Usuario y Responsables", "Te ayudamos con nuestra SQL", "¡Quiero ver la Tienda Heladcón!", "Mis Notas de Recordatorio...", "¡Avisar al Servicio Técnico de la Pasteurizadora!", and "El Jueves a las 8:30 reunión con los Comerciales".
- Mis Recetas:** A section titled "Mis Recetas" with three sub-options: "Recetas de las Bases que yo elaboro", "Recetas de Mis Productos Elaborados", and "Recetas de Tartas y Productos Combinados".
- Formas de Elaboración:** A section titled "Formas de Elaboración" with five sub-options: "Realizar Pasteurización", "Elaborar Helado", "Fabricar Semi-Elaborados", "Hacer Base de Horchata", and "Tartas y Combinados".
- Stock de nuestras Cubetas. Algunas utilidades:** A section titled "Stock de nuestras Cubetas. Algunas utilidades" with five sub-options: "Control del Stock de Mis Cubetas", "Gestión de Cubetas retiradas manualmente", "Simular Necesidades de Elaboración", "Cálculo del Overtren de una Producción", and "Clasificación de los Helados".
- Panel de Control:** A section titled "Panel de Control" showing various status indicators: "Ingredientes Caducados" (3), "Ingredientes Bajo Mínimos" (0), "Ing. Próximos a Caducar" (4), "Ingredientes Duplicados" (0), "Lotes Ingredientes Duplicados" (0), "Productos Bajo Mínimos" (5), "Errores Críticos encontrados" (0), "Envases o Cubetas Vol = 0" (0), "Cubetas Guardadas Und = 0" (0), "Comprar Realizadas Und = 0" (0), and "Notificaciones Activas" (0).

Menú Principal de Heladcón. Menú Mi Obrador

Lo tendrás todo absolutamente a mano, pues están bien definidos e independizados los distintos menús para acceder a las opciones del programa.

No era fácil congrega tal cantidad de módulos y gestiones y una única pantalla, pero se ha conseguido una interfaz totalmente cómoda, simple, organizada y muy operativa.



Tu Heladcón
HELADERÍA Heladcón
B92448422
Licencia: 53EA4Z44Q3
Forma de Tributación: IVA
Tu Forma de Venta: Precio x Litro
Visión de Datos desde 01/01/2025

Hoy es sábado 4 de octubre

mi archivador de heladcón

Usuario de Entrada
11:14:51
ADMINISTRADOR
Deseo cambiar de Usuario
Quiero Crear una Alarma
Envíanos una Sugerencia
Te damos Asistencia Remota
Año de Partida momentaneo
2025

Vamos a Configurar Tu Heladcón

- Datos de Mi Empresa
- Configura Tu Heladcón
- ¿Cómo actúan Mis Albaranes?
- Configura Tu Cliente SMTP
- Configura y Diseña Tus Etiquetas
- Accesos de Usuario y Responsables
- Te ayudamos con nuestra SQL
- ¡Quiero ver la Tienda Heladcón!

Mis Notas de Recordatorio...

- ¡Avisar al Servicio Técnico de la Pasterizadora!
- El Jueves a las 8:30 reunión con los Comerciales.

Ingredientes y Artículos

Productos que elaboro

Cubetas y Envases

Cámaras y Almacenes

Marcas de Ingredientes

Material de Cesión

Laboratorios de Análisis

Agenda de Teléfonos

Entrada de Mercancías

gestión de inventario y mermas

Regularización de Inventario

Gestión Movimientos de Inventario

Dar de Baja en concepto de Merma

Gestión de Mermas

Panel de Control

Ingredientes Caducados	3
Ingredientes Bajo Mínimos	0
Ing. Próximos a Caducar	4
Ingredientes Duplicados	0
Lotes Ingredientes Duplicados	0
Productos Bajo Mínimos	5

Errores Críticos encontrados

Envases o Cubetas Vol = 0	0
Cubetas Guardadas Und = 0	0
Comprar Realizadas Und = 0	0

Notificaciones Activas

0

En todo momento, un solo clic, y podemos optar a Pantalla despejada o Pantalla con Ayuda al Usuario. Usted decide.



Tu Heladcón
HELADERÍA Heladcón
B92448422
Licencia: 53EA4Z44Q3
Forma de Tributación: IVA
Tu Forma de Venta: Precio x Litro
Visión de Datos desde 01/01/2025

Hoy es sábado 4 de octubre

mi archivador de heladcón

Usuario de Entrada
11:16:08
ADMINISTRADOR
Deseo cambiar de Usuario
Quiero Crear una Alarma
Envíanos una Sugerencia
Te damos Asistencia Remota
Año de Partida momentaneo
2025

Vamos a Configurar Tu Heladcón

- Datos de Mi Empresa
- Configura Tu Heladcón
- ¿Cómo actúan Mis Albaranes?
- Configura Tu Cliente SMTP
- Configura y Diseña Tus Etiquetas
- Accesos de Usuario y Responsables
- Te ayudamos con nuestra SQL
- ¡Quiero ver la Tienda Heladcón!

Mis Notas de Recordatorio...

- ¡Avisar al Servicio Técnico de la Pasterizadora!
- El Jueves a las 8:30 reunión con los Comerciales.

Ingredientes y Artículos

Esta es su relación tanto de Ingredientes (Materia Prima) como de Artículos (desechables, limpieza, etc)

Productos que elaboro

Todos los sabores que usted elabore debe de darlos de alta aquí. Le aconsejamos lo haga en mayúsculas

Cubetas y Envases

Relación de las Cubetas, Envases, cualquier formato de almacenamiento que usted utilice

Cámaras y Almacenes

Indique a Heladcón sus Cámaras, Neveras y lugares de almacenamiento

Marcas de Ingredientes

Totalmente opcional. Si desea puede crear Marcas y asociarlas a ingredientes al comprar

Material de Cesión

Solo para Distribuidores que ceden expositores y neveras a sus Clientes. Relación de disponibles

Laboratorios de Análisis

Es importante que de el Alta al Laboratorio/os con los que usted trabaje

Agenda de Teléfonos

Una Agenda de propósito general para todo aquello que no tiene cabida en Heladcón

Entrada de Mercancías

Este es el Centro Neurálgico de Heladcón. La Central de Compras, la Entrada de Mercancías. Aquí dará de alta todas su compras, materias primas y artículos que va recepcionando día a día. Cantidades, Números de Lote, Fechas de Consumo Preferente y Precios bien establecidos, hará que Heladcón se sienta a gusto trabajando

gestión de inventario y mermas

Aquí debe de gestionar las Regularizaciones de Inventario por una parte, y las Mermas producidas por otra. Cualquiera de las opciones guarda el Historial completa de la Gestión de bajas tanto por regularización como por merma

Regularización de Inventario

Gestión Movimientos de Inventario

Dar de Baja en concepto de Merma

Gestión de Mermas

Panel de Control

Ingredientes Caducados	3
Ingredientes Bajo Mínimos	0
Ing. Próximos a Caducar	4
Ingredientes Duplicados	0
Lotes Ingredientes Duplicados	0
Productos Bajo Mínimos	5

Errores Críticos encontrados

Envases o Cubetas Vol = 0	0
Cubetas Guardadas Und = 0	0
Comprar Realizadas Und = 0	0

Notificaciones Activas

0

Menú Mi Archivador de Heladcón, pantallas despejada (superior) o con ayuda al usuario (inferior)



Tu Heladcón
HELADERÍA Heladcón
B92448422
Licencia: 53EA4Z44Q3
Forma de Tributación: IVA
Tu Forma de Venta: Precio x Litro
Visión de Datos desde 01/01/2025

Hoy es sábado 4 de octubre

administración y ventas

Usuario de Entrada
11:17:29
ADMINISTRADOR
Deseo cambiar de Usuario
Quiero Crear una Alarma
Envíanos una Sugerencia
Te damos Asistencia Remota
Año de Partida momentaneo
2025

Vamos a Configurar Tu Heladcón

- Datos de Mi Empresa
- Configura Tu Heladcón
- ¿Cómo actúan Mis Albaranes?
- Configura Tu Cliente SMTP
- Configura y Diseña Tus Etiquetas
- Accesos de Usuario y Responsables
- Te ayudamos con nuestra SQL
- ¡Quiero ver la Tienda Heladcón!
- Mis Notas de Recordatorio...

Fichero de Mis Clientes

Relación de Mis Proveedores

Alta y Gestión de Mis Tarifas

Pedidos de Clientes

Emisión de Albaranes

Gestión Facturas de Compra

Vincular Alb. de Compra a su Factura

Consulta de Listados e Informes

Impresión de Informes para el Heladero

Consulta e Impresión de Producción al Exterior

Estadísticas de Ventas y Consumos

Informe de Albaranes por Destinatario

Algunas herramientas avanzadas

Listados Personalizados

Mi Arcón de Documentos

Códigos de Barras Personales

Panel de Control

Ingredientes Caducados	3
Ingredientes Bajo Mínimos	0
Ing. Próximos a Caducar	4
Ingredientes Duplicados	0
Lotes Ingredientes Duplicados	0
Productos Bajo Mínimos	5

Errores Críticos encontrados

Envases o Cubetas Vol = 0	0
Cubetas Guardadas Und = 0	0
Comprar Realizadas Und = 0	0

Notificaciones Activas

0

Menú Administración y Ventas. El centro neurálgico administrativo de nuestra gestión.



Tu Heladcón
HELADERÍA Heladcón
B92448422
Licencia: 53EA4Z44Q3
Forma de Tributación: IVA
Tu Forma de Venta: Precio x Litro
Visión de Datos desde 01/01/2025

Hoy es sábado 4 de octubre

afrontemos con éxito las inspecciones sanitarias

Registro de Controles Periódicos más comunes

En Heladcón estamos muy pendiente de las demandas técnico sanitarias por toda España. No escatimamos medios para poder ofrecerle al día todas las soluciones que van surgiendo. Vamos renovando y actualizando este importante módulo para su seguridad y la de su obrador

Control de Temperaturas

Mi Planing de Limpieza

Registros de Limpieza

Incidencias y Correcciones

Control del Cloro

Actualización Controles de Limpieza/Temperaturas

trazabilidad generada

- Trazabilidad de los Ingredientes
- Trazabilidad de los Productos Elaborados
- Trazabilidad de nuestras Pasteurizaciones

Con esta opción conocerá todas las Bases y Productos elaborados con un ingrediente/lote concretos, así como sus posibles destinatarios. Albaranes donde se ha vendido el ingrediente, Proveedor que se lo suministró, así como los datos del suministro.

Afrontando una Inspección Sanitaria

Informes para las Inspecciones Sanitarias

En esta pantalla dispone usted de todo lo necesario para atender las Inspecciones Técnico Sanitarias que se le presenten. Salvo la Trazabilidad que la tiene en este mismo menú

otras opciones y registros

Análisis de Elaborados y Control de Plagas

Vigilancia Preventiva y Mantenimiento Correctivo

Verificación de Materia Prima de No Frio

archivos personalizados

(Los debe vincular en formato pdf en Configura Tu Heladcón)

Mis Planes de Higiene (personalizado)

Plan de Control de Residuos

Carnets Manipuladores de Alimentos

Plan de Mantenimiento y Calidad de las Instalaciones, Maquinaria y Utensilios

Panel de Control

Ingredientes Caducados	3
Ingredientes Bajo Mínimos	0
Ing. Próximos a Caducar	4
Ingredientes Duplicados	0
Lotes Ingredientes Duplicados	0
Productos Bajo Mínimos	5

Errores Críticos encontrados

Envases o Cubetas Vol = 0	0
Cubetas Guardadas Und = 0	0
Comprar Realizadas Und = 0	0

Notificaciones Activas

0

Nuestro Menú referente para afrontar con plenas garantías las Inspecciones Sanitarias



Una de las pantallas mas productivas de Heladcón: Impresión de Informes para el Heladero. Más de 30 informes distintos de estadísticas de Consumos, Mercanías, Envases, Almacenes y Producción

La Gestión de Nuestras Cámaras es sencillamente perfecta



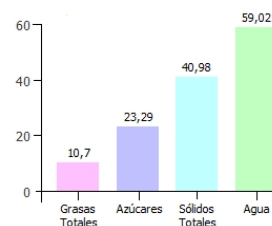
Su Seguridad

En Heladcón tenemos un exhaustivo control de Accesos por Usuario, donde el Administrador del programa limitará las acciones que cada uno puede llevar a cabo dentro del programa de forma que le asigne a cada uno de ellos los accesos únicamente necesarios.

Con independencia de ello, todo el movimiento de cubetas y envases, sea cual fuera, quedará internamente registrado con nombre de usuario, fecha y hora, y solo podrá ser consultado por el Administrador. Esta es la Auditoría de Cubetas de Heladcón donde tenemos con total claridad lo que ha ocurrido con cada cubeta o envase desde su llenado.

HeladFx

Equilibrado y Balanceo de Recetas



HeladFx es nuestro programa de formulación y equilibrado de recetas, un módulo complementario de Heladcón, aunque puede funcionar de forma totalmente independiente. Permite al heladero artesano formular sus recetas con precisión, obteniendo automáticamente los datos técnicos de la formulación, así como la información de alérgenos, datos nutricionales, fórmulas cualitativas, entre otros.

Se entrega con una base inicial de ingredientes y recetas de ejemplo, y el cálculo de PAC y POD se realiza de forma automática siempre que se conozcan los azúcares que componen cada ingrediente. Es importante destacar que HeladFx no es una hoja de cálculo ni una base de datos simplificada. Es una solución profesional, desarrollada con rigor por programadores especializados y validada por maestros heladeros de referencia en España.

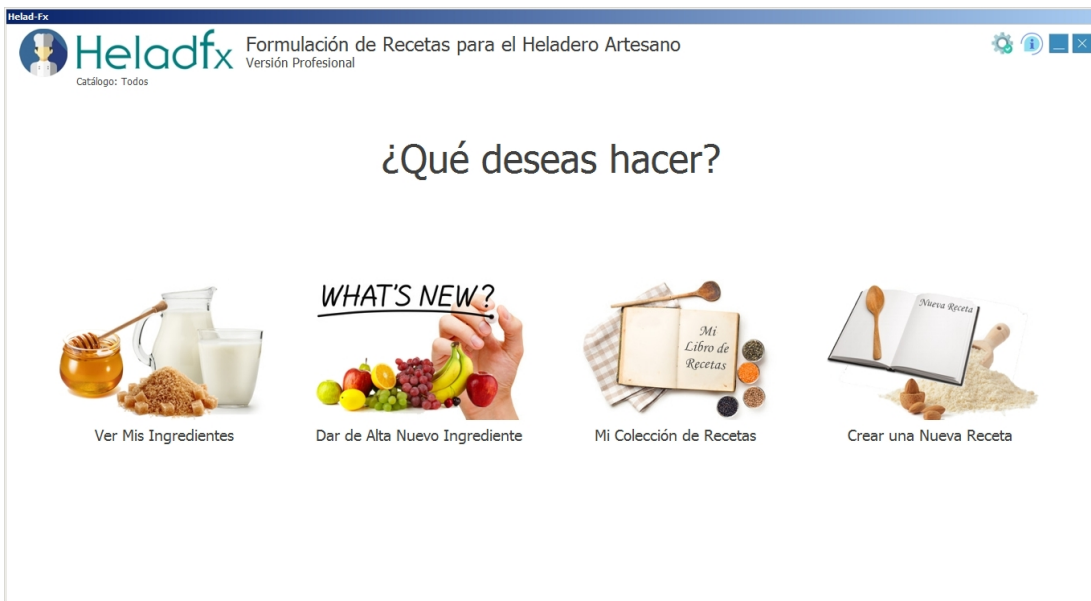
Su objetivo: facilitar el equilibrio correcto de las recetas con unos pocos pasos, manteniendo un crecimiento constante y adaptado a las exigencias del sector. Hemos trabajado para que el programa sea ágil y agradable de usar, minimizando parámetros innecesarios y buscando siempre el equilibrio entre funcionalidad y facilidad.

Sabemos que esto no es sencillo: las exigencias del heladero moderno son cada vez más precisas y sofisticadas. Funciones como la **información de alérgenos**, **datos nutricionales** y **fórmulas cualitativas** no son añadidos: son el estándar mínimo que debe ofrecer hoy día una herramienta profesional.

Desde su origen, HeladFx ha apostado por una solución moderna, en constante evolución, pensada para una nueva generación de heladeros que se forma continuamente y que merece trabajar con el sistema de formulación más estandarizado y reconocido internacionalmente.

¿A quién va dirigido este programa?

Este programa destinado a heladeros artesanos y profesionales de heladería, no va a realizar las recetas sin los conocimientos previos del heladero. Para poder realizar un producto de buena calidad, Heladfx nos ayudará, sin ningún género de dudas a conseguirlo, pero contando siempre con los conocimientos profesionales del heladero. Si alguno piensa que sin tener la base de conocimientos previamente adquirida y asimilada, podemos llegar y realizar nuestra perfecta receta, le aconsejamos que no gaste su dinero en este ni en ningún programa profesional de heladería, pues no conseguirá nada.



Heladfx Formulación de Recetas para el Heladero Artesano
Versión Profesional

Catálogo: Todos

¿Qué deseas hacer?



Ver Mis Ingredientes



Dar de Alta Nuevo Ingrediente



Mi Colección de Recetas



Crear una Nueva Receta

HeladFx le será de gran valor tanto al estudiante de heladería, de hecho se está implantando con éxito en diversas Escuelas Profesionales de Heladeros, como al heladero artesano consolidado que gusta de seguir y renovar su recetario con una ayuda fundamental como puede ser HeladFx.



Relación de Ingredientes

Mis Ingredientes

Un poco de Estadísticas y Filtros

- ingredientes activos: 42
- ingredientes desactivados: 0
- total de ingredientes: 42
- mis ingredientes favoritos: 13

Lista de ingredientes:

- Aceite de Coco 24%
- Acido citrico monohidrato
- Agua
- Azúcar Invertido
- Cacao en polvo 22/24
- Cobertura de chocolate blanco
- Cobertura de chocolate negro
- Cobertura de chocolate con LECHE
- Cremodan 216 Sorbetline
- Cremodan SE 30
- Cremodan Sim Veg
- Dextrosa
- Dulce de LECHE
- Emulsionante en pasta
- Fresa
- Fructosa
- Glucosa 21 DE
- Glucosa 38 DE
- HUEVO entero fresco
- Inulina
- LECHE desnatada líquida
- LECHE en polvo desnatada 1%
- LECHE en polvo entera 26%
- LECHE entera líquida
- Maltodextrina 18 DE
- Mango
- Mantequilla
- Miel
- NATA 35% MG
- NATA 38% MG
- Pasta de AVELLANA
- Pasta de Pistacho pura

Si no encuentras tu Ingrediente búscalo aquí:

¿Qué puedo hacer aquí con este Ingrediente?

NATA 35% MG

☒ Catalogarlo como Favorito ☐ Desactivarlo

Infórmame en qué Recetas estoy utilizando este Ingrediente

Quiero Borrar este Ingrediente y todos sus datos

Duplicar este Ingrediente con uno exactamente igual

Deseo cambiar el Nombre a este ingrediente

Este es el nuevo nombre que deseo:

Algunos otros Filtros para sus Ingredientes

Filtrar Ingredientes de la Familia:

Filtrar los que tienen este Alérgeno:

Una Base de Datos de Ingredientes muy estudiada

Contamos en nuestra gestión de ingredientes con todos los valores en pantalla que nos van a permitir, por un lado visualizar la Tabla General de Ingredientes de forma rápida, y por otro acceder a la ficha de cada ingrediente donde veremos con facilidad y buen orden organizativo y funcional toda la información necesaria de cada uno.

Incluso el desglose de azúcares para el cálculo del PAC y del POD (acompañados de Sal y Etanol tan importantes para estos cálculos), y la separación correcta de la Lactosa, están interiorizados dentro de la ficha de cada ingrediente y se nos presentará de forma automática cuando corresponda. Por supuesto HeladFx no es un programa de formulación de recetas cerrado, sino que podemos dar de alta infinitos ingredientes, modificarlos, desactivarlos, incluirlos dentro de nuestros favoritos, etc, etc.

En su Versión 2026 que se espera, como todos los años desde hace 23, el día 1 de marzo de 2026, se incorporará una “base de datos abierta” de azúcares para cumplimentar cada ingrediente. Así dejamos este capítulo totalmente abierto a la predilección del usuario. Esta, y otras muchas novedades acompañarán la nueva versión.

Ingredientes para Equilibrado



Ficha de Mi Ingrediente

NATA 35% MG

Pertenece a la Familia:
Lacteos

+ Quiero Dar de Alta un Nuevo Ingrediente

✍ Deseo Modificar este Ingrediente

datos de formulación datos nutricionales info alérgenos compos. adicional precios

datos de formulación

Desglose de Azúcares

Grasas Totales - MG

35%

de origen Animal 35 %

de Origen Vegetal 0 %

Carbohidratos

3 %

AZC - Azúcares 3 %

Poliolios 0 %

Fibra 0 %

Proteinas

2 %

Proteína Vegetal 0 %

Proteína Animal 2 %

Sales y Otros Sólidos

Sales 0,2 %

Otros sólidos SING 0 %

EXTRACTO SECO 40,2 %

HUMEDAD 59,8 %

✓ SNGL (Sólidos No Grasos de la Leche) 5 %

✓ LACTOSA (Porcentaje de Lactosa) 3 %

poder anticongelante

PAC

3

poder edulcorante

POD

0,5

Ingredientes para Equilibrado

Ficha de Mi Ingrediente

NATA 35% MG

Pertenece a la Familia: **Lacteos**

Quiero Dar de Alta un Nuevo Ingrediente | Deseo Modificar este Ingrediente

datos de formulación | **datos nutricionales** | info alérgenos | compos. adicional | precios

datos nutricionales

(x 100 gramos)

valor energético

KiloCalorías **336**

KiloJulios 1406,76

grasas

Saturadas	24
Monounsaturadas	11
Poliinsaturadas	1
Colesterol	0,1
Total	35

carbohidratos

Azúcares	3
Fibra	0
Poliolios	0
Total	3

otros datos

Proteínas	2
Lactosa	3
Sales	0,2
Alcohol Equivalente	0

Ingredientes para Equilibrado

Ficha de Mi Ingrediente

NATA 35% MG

Pertenece a la Familia: **Lacteos**

Quiero Dar de Alta un Nuevo Ingrediente | Deseo Modificar este Ingrediente

datos de formulación | datos nutricionales | **info alérgenos** | compos. adicional | precios

información de alérgenos

En base a la información de alérgenos que usted aquí introduzca, las recetas automáticamente le arrojarán la información que precise para el etiquetado

Cereales que contienen gluten

Frutos secos de cáscara y cacahuetes

Huevo o derivados

Derivados lacteos / Lactosa

Productos con soja o derivados

Otros de Libre Asignación

Por supuesto y como hemos dicho el usuario puede dar de alta cuantos ingredientes desee, y en este sentido es un programa totalmente abierto. No tendría sentido que el heladero no pudiera dar de alta sus ingredientes, cuando día a día se está innovando en el sector y se incorporan nuevos ingredientes a nuestras producciones, a la vez que el helado moderno va descartando otros ingredientes clásicos ya de poco o ningún uso. Todo ello está en su mano.

Con independencia de toda la información nutricional (apartado Datos Nutricionales) y de equilibrado (apartado Datos para Formulación) de cada ingrediente, hemos aportado tres campos que creemos de gran utilidad en algún caso, y totalmente obligatorio en otros, como es el tema de la Información de Alérgenos:

- Información adicional a cada ingrediente para el heladero. Información totalmente personal.
- Composición adicional para cada ingrediente. Totalmente obligatoria de cara a la regeneración automática de la fórmula cualitativa de un helado.
- Información de Alérgenos. Igualmente, obligatoria.

Todo ello de forma automática será recogido por nuestra receta, toda la información de alérgenos en base a la composición particular de cada una de ellas y toda la información que conformarán los Datos Nutricionales de nuestra receta. Una vez finalizada la receta de nuestro helado, la información del resultado de la formulación, la Información de Alérgenos, y los Datos Nutricionales son incorporados a la receta de forma totalmente automatizada.

Se creará la Fórmula Cualitativa, en base a toda la información recabada en la ficha de cada ingrediente, teniendo en cuenta siempre y dando el trato legal que obliga, la composición adicional que pudiera tener cada ingrediente de la receta así como el porcentaje de presencia obligatorio de ciertos ingredientes en nuestra receta.

Dos formas de Crear Nuestras Recetas

En HeladFx podemos crear nuestras recetas de dos formas distintas:

- **Formulación Express**
- **Formulación Avanzada**

La **Formulación Express** está más indicada a aquella persona que no desea "recrearse" en los porcentajes de ingredientes en la receta, y por el contrario va a tiro fijo en la introducción de las cantidades de los diferentes ingredientes. En tres sencillos pasos podrá realizar su receta y tener todos los datos al completo. Tengo mi receta perfectamente definida, la materia prima, sus cantidades... ¡Quiero dar de alta la receta rápidamente!. Esta es la formulación adecuada en HeladFx, la Express.

Sin embargo la **Formulación Avanzada** es un "panel en blanco" para el heladero, mediante el cual va a ir creando su receta y jugando con los porcentajes de cada ingrediente en ella e ir sabiendo a tiempo real en todo momento como va quedando el resultado del equilibrado de la misma. Es la forma de ver como hemos dicho a tiempo real como me está repercutiendo cada ingrediente en los valores de esta, lo que me aporta cada uno de ellos, para poder tomar la decisión más correcta.



La pantalla de introducción de nuestras recetas, que a priori parece muy compleja y repleta de contenidos, no puede ser más fácil de utilizar. En este caso, la Formulación Express con el que cuenta HeladFx nos permite realizar una receta en tan sólo unos segundos y tendremos toda la información en pantalla del resultado de la misma. Para ello contamos con un asistente que en tan solo tres pasos tendremos nuestra receta montada.

Tendremos de forma gráfica y textual información detallada de los parámetros de nuestra receta una vez que esté terminada, informándonos tanto de los excesos como de los defectos en los parámetros principales del equilibrado, así como el Coste que nos supone el kilo de elaboración (siempre refiriéndonos a la materia prima), y tengamos debidamente introducidos los costes por ingredientes.

Gráficamente podemos visualizar en cada receta:

- La Materia Grasa: dividida tanto en Materia Grasa de origen animal como de origen vegetal
- Sólidos No Grasos de la Leche (tanto Lácteos como Otros Sólidos)
- Azúcares
- Extracto Seco
- PAC (Poder Anticongelante)

Además, tendremos toda la información referente a:

- Los Carbohidratos: HeladFx los divide en el total de Azúcares, Polioles y Fibras.
- Humedad
- POD (Poder Edulcorante)
- Kilocalorías y Kilojulios por 100 gramos
- Kilocalorías y Kilojulios por porción
- Proteínas, Lactosa, Sales y Alcohol Equivalente
- Grasas Totales (Saturadas e Insaturadas)
- Colesterol

También se facilita una utilidad para el Cálculo del Overrun, tanto por Peso como por Volumen.



14

Mis Recetas

Recetas 2024

AVELLANA

MANGO

NATA

RECETA SUPERIOR

AVELLANA

ficha general

datos nutricionales

info. alérgenos

precios-overrun

utilidades varias

precios, costes y overrun general



Si usted es usuario de Heladcón no debe de utilizar la opción de Precios, pues Heladcón lo realiza de forma totalmente automática. Desactívelo en la Configuración.

Conceptos de Costes x Kgr.		€
De su Receta x Kgr (sin veteado)	1,14	
De su Receta x Kgr (con veteado)	1,14	
Receta Alternativa Kgr (sin veteado)	91,2	
Receta Alternativa Kgr (con veteado)	91,2	

Conceptos de Costes x Litro		€
De su Receta x Ltr (sin veteado)	0,8641	
De su Receta x Ltr (con veteado)	?	
Receta Alternativa x Ltr (sin veteado)	69,13	
Receta Alternativa x Ltr (con veteado)	69,13	

Cálculo del Overrun de Su Receta



Usted debió llenar un recipiente de 1.000 cc a ras con el MDX a 20º y le arrojó el siguiente peso:



1000^g

Realizar el Cálculo del Overrun

Tras mantear el Helado volvió a llenar a ras el mismo recipiente de 1.000 c.c. y obtuvo este peso:



758^g

su resultado

El resultado obtenido es del...



% Overrun
31,93

Mi Receta

Formulación Express
 Formulación Avanzada
 Duplicar Receta
 Recalcular Equilibrado
 Copia de Seguridad de la última receta

Ingredientes de la Receta 1.5

Peso Total de su receta sin veteado: 1 Kgr.

Ingrediente	Kgrs.
Mango	0,37
Agua	0,36
Sacarosa	0,14
Trehalosa	0,06
Glucosa 38 DE	0,05
Inulina	0,01
Cremodan 216 Sorbetline	0,006
Acido cítrico monohidrato	0,004

MANGO

Receta del Tipo Al Agua y es Uná Base
Recetas 2023

MG - Solidos Grasos

Grasa Lactea 0 %
Otras Grasas 0,24 %

Su nivel de Materia Grasa es de 0,24 %

SNGL Sol. no Grasos Lacteos

Otros sólidos 0,38 %

Su nivel de SNGL es del 0 %

AZC - Azúcares

Índice recomendado Óptimo

RST - Extracto Seco

Humedad 67,96

Nivel algo por debajo de habitual

poder edulcorante

POD

22,23

poder anticongelante

PAC

27,43

Puntos: 274,3

Bajo dentro del valor normal
Temp. óptima de servicio: -11,5° C

Veteado de la Receta + - i

Ingrediente	Kgrs.	Altern.

Concentración de Lactosa

0 %

Porcentaje de Proteínas

0,38 %

Equilibrado Express



Heladfx

Equilibre aquí Su Receta de...
MANGO

Introduciré los valores por:

Kilogramos

Porcentajes

?

Los datos de esta pantalla son siempre SIN veteado

+ -

Recalcular Totales

MG - Sólidos Grasos

u nivel de Materia Grasa es de 0,24 %

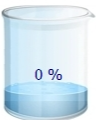


0,24 %

Grasa Lactea 0 %
Otras Grasas 0,24 %

SNGL Sol. no Grasos Lacteos

0 %



0 %

SNG - Otros sólidos 0,38 %

AZC - Azúcares

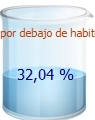
Óptimo



27,31 %

RST - Extracto Seco

Algo por debajo de habitual



32,04 %

Humedad 67,96 %

Concentración de Lactosa

0 %



0 %

Porcentaje de Proteínas

0,38 %



0,38 %

poder anticongelante



PAC

27,43

Puntos: 274,3

poder edulcorante



POD

22,23

Bajo dentro del valor normal

Temp. óptima de servicio:-11,5° C

1º Añada todos sus Ingredientes

Filtrar Familia

▼

✓

📁

Favoritos

Todos



Puedes empezar por los ingredientes que van a conformar la base líquida del helado

Vamos ahora a proporcionarle las Proteínas tan importantes en la composición de nuestro helado y nos ayudarán a que nuestro helado derrita más tarde

A continuación vamos a dotar nuestro helado de Grasa. Ya sabes que en su justa medida vamos a tener una textura y cremosidad idóneas

Ahora añade el resto de ingredientes que desees

Y por último los que van a definir el sabor de tu helado. Chocolates, Frutas, Pastas, Aromas...

(NO introduzca veteado)

Sin Selección de Ingrediente

+

añadir

MG - Materia Grasa

MGL - Grasa Lactea

MGO - Otras Grasas

SNGL

SNG

Azúcar

PAC

POD

KCal/100

Humedad

Extracto Seco

Acetate de Coco 24%

Acido cítrico monohidrato

Agua

Azúcar Invertido

Cacao en polvo 22/24

Cobertura de chocolate blanco

Cobertura de chocolate negro

Cobertura de chocolate con LECHE

Cremodan 216 Sorbetline

Cremodan SE 30

Cremodan Sim Veg

Dextrosa

Dulce de LECHE

Emulsionante en pasta

Fresa

Fructosa

Glucosa 21 DE

Glucosa 38 DE

HUEVO entero fresco

Inulina

LECHE desnatada líquida

LECHE en polvo desnatada 1%

LECHE en polvo entera 26%

LECHE entera líquida

Maltodextrina 18 DE

Mango

Su Receta

	Kgrs	%
Mango	0,37	37
Agua	0,36	36
Sacarosa	0,14	14
Trehalosa	0,06	6
Glucosa 38 DE	0,05	5
Inulina	0,01	1
Cremodan 216 Sorbetline	0,006	0,6
Acido cítrico monohidrato	0,004	0,4

2º Una vez añadidos establezca sus cantidades

MUY IMPORTANTE: Cuando modifique las cantidades de un ingrediente asegúrese de abandonar el casillero con las teclas cursoras antes de componer la receta

Esto quiere decir que al introducir los Kilos o los Porcentajes, una vez introducido salte al siguiente casillero o al casillero anterior. En ese momento se grabará su información

3º Pulse aquí para Ajustar la Receta a Kilo y obtener los datos de formulación



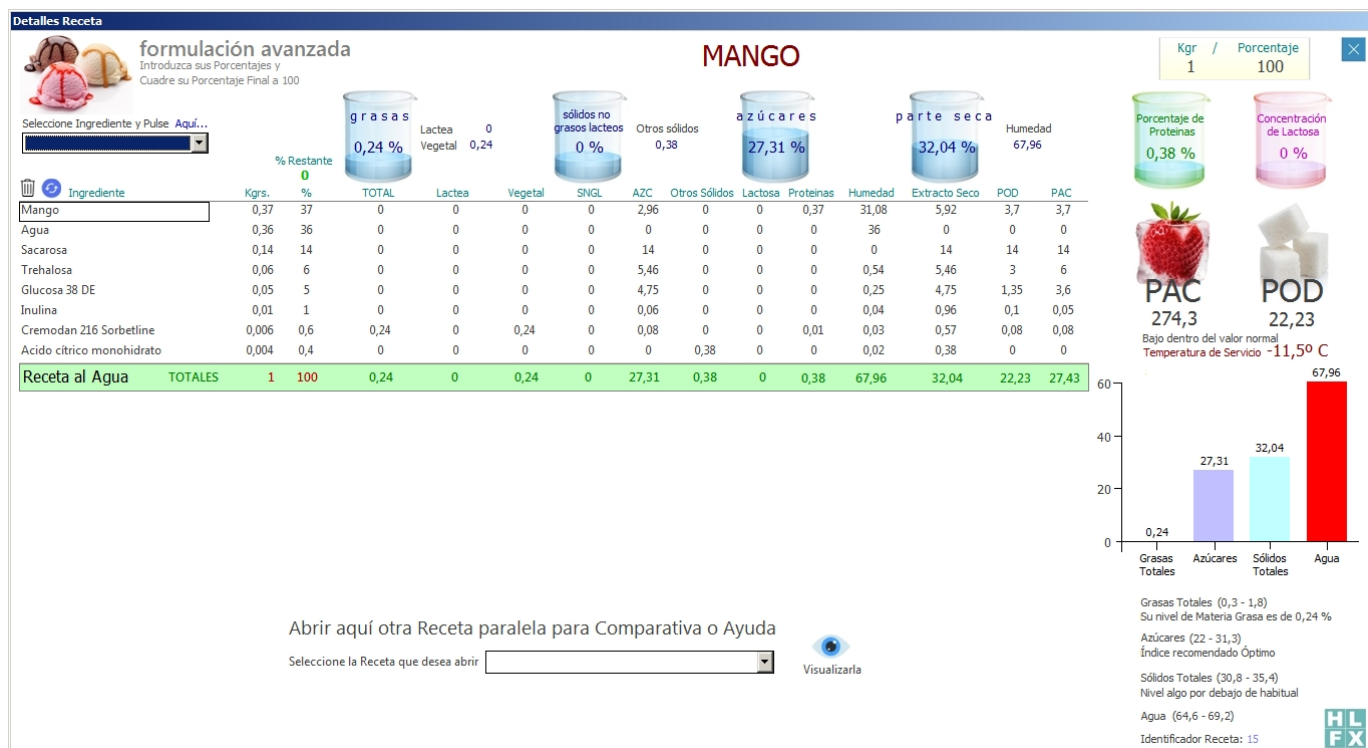
🗑️ Eliminar el Ingrediente seleccionado de la Receta

➕ Sumar de nuevo la Cantidad de Ingredientes: 1 Kgrs

total

1

100



Combina la Formulación Express con la Formulación Avanzada

Cualquier receta, cualquiera, realizada mediante la Formulación Express, la puedes luego abrir en la Formulación Avanzada para realizar los retoques que necesites. Las dos formas de formulación son compatibles y cualquier receta la puedes abrir de forma indistinta en un sistema o en otro.

¡Si tienes Heladcón, mucho mejor!

Y para todos nuestros clientes de Heladcón, aquellos que ya trabajan con nuestra gran suite de gestión de obrador Heladocón, hay muchas funcionalidades para enlazar ambos programas.

De todas formas, quién más se beneficia de tener HeladFx es aquel heladero que adquiere conjuntamente HeladFx y Heladcón, o bien tras tener HeladFx obtiene el programa Heladcón, pues ya tendrá mucho y muy importante andado.

Cuando tienes Heladcón, todos los ingredientes son creados SIEMPRE en HeladFx y automáticamente pasarán a Heladcón. Igualmente, todas las recetas tienen que ser creadas en HeladFx y luego dispondrás de una funcionalidad que permite exportar absolutamente todos los datos y con todo lujo de detalles nuestra receta a Heladcón. Con un sencillo paso y después de tener nuestra receta perfectamente equilibrada, la enviamos a Heladcón para poder empezar a producir con ella.

Al exportar nuestras recetas a Heladcón, ya tendremos de forma automática, tanto para las Fichas Técnicas como para el etiquetado de nuestras elaboraciones, los siguientes datos de forma automatizada:

- Información de Alérgenos
- Datos Nutricionales
- Fórmula Cualitativa
- Información del equilibrado e información interna para el Heladero.

De esta forma tendremos todos los datos legalmente obligatorios para el etiquetado de nuestras cubetas y envases, totalmente automatizados de HeladFx a Heladcón.

Una vez que la tengamos en Heladcón, esta se actualizará automáticamente con los costes de los ingredientes de forma que sepamos en todo momento el coste que supone la producción de cada una de nuestras recetas ya que siempre estaremos trabajando con Ingrediente/Lote. Como ya saben nuestros clientes de Heladcón, los costes de las recetas se van actualizando constantemente en base a las compras y a la Entrada de Mercancías en nuestro almacén.

Heladcón Facturación – veri*factu



The screenshot shows the Heladcón Facturación - veri*factu interface. It includes a sidebar with user information and navigation options. The main area is divided into sections for administrative management, mass invoicing, and various utilities. The administrative management section includes links to 'Mis Clientes', 'Mis Albaranes', and 'Mis Facturas'. The mass invoicing section includes 'Facturación Masiva de Albaranes' and 'Facturación Automática de Albaranes'. The utilities section includes 'Cobro Masivo de Facturas', 'Enviar Facturas por Mail', and 'Utilidades Varias'. The right sidebar shows 'Tus Estadísticas' with various metrics and a clock showing 11:37:23 on Wednesday, August 13th.

Es un módulo adicional a Heladcón el cual se adquiere por separado y de forma opcional, y nos permitirá facturar todos los albaranes emitidos en Heladcón de forma tanto masiva como individualmente. De esta manera nuestros clientes no necesitarán ningún programa de facturación adicional, lo que supondría tener que repetir y teclear nuevamente los datos, pues nuestros albaranes ya están emitidos en Heladcón.

Adaptación a Veri*Factu



The screenshot shows the Veri*Factu interface. It includes a top bar with navigation icons and a status bar at the bottom. The status bar shows 'ESTADO DE LA FACTURA REGISTRADA CORRECTAMENTE'. The main area contains buttons for 'Dar la Fra. por Concluida', 'Generar Abono', 'Anular Factura', 'Subsanar Factura', and 'Actualizar Estado'.

*Totamente adaptado a la nueva normativa legal de facturación Veri*Factu la cual conecta directamente con el Ministerio de Hacienda para el envío a tiempo real de nuestras facturas, únicamente utilizando el sistema Veri*Factu.*

Le ofrece muchas posibilidades y variantes de emisión de facturas, gracias a su base de datos de Series y Contadores de Facturas, que el usuario personaliza a su criterio. Por supuesto compartimos la base de datos de Formas de Pago y Clientes de Heladcón, así como de Albaranes, los cuales podemos consultar desde Facturación, pero no modificarlos. Si podemos modificar el Fichero de Clientes de Heladcón.

Los permisos de usuario para acceder a este módulo de facturación son gestionados desde el Control de Accesos de Heladcón, por lo cual hace que este módulo sea un brazo de Heladcón y de ninguna manera puede funcionar de forma independiente, aunque permite el comportamiento como un programa normal de facturación sin necesidad de tener que facturar obligatoriamente los albaranes emitidos en el programa madre, sino que no podemos emitir facturas directas con conceptos libres.



FACTURA FV 4.721



VERIFICAR

HELADERÍA Heladcón

CALLE ARRIAZA 10
28008 MADRID MADRID
CIF: B83498964 - Tlf: 915411074
R.S.I. 28E.2220/M

27/07/2025

Cabecera de una Factura Impresa - QR Tributario obligado en el nuevo sistema antes de poder enviar la Factura a nuestros Clientes



FACTURA FV 4.721

Forma de Pago:
TRANSFERENCIA 30 DIAS
Fecha de Vencimiento: 27/07/2025

Le atiendo:
Manuel Guzmán



HELADERÍA Heladcón
CALLE ARRIAZA 10
28008 MADRID MADRID
CIF: B83498964 - Tlf: 915411074
R.S.I. 28E.2220/M

27/07/2025

Cafetería Rosa del Desierto
C/2 de Mayo
Barcelona
93552 0100
892545859

Ref.	Unid.	Material Entregado/Concepto	Lote	Fecha C.P.	Precio %Ito	Neto	Iva	TOTAL
75		**AB. B164 de 150702025 - Heladería de Ma			0,00	0,00		
AV-01	5,0	Chuches variadas	887455	15/11/2022	15,00	0,00	15,00	87,00
	31,8	HELADO DE NOCODOLA (Producto Avelana) E	SLA158	08/03/2023	45,00	0,00	45,00	1.436,40
	5,0	LEÑA MAJUEL			500,00	10,00	490,00	21.230,00
76		**AB. B165 de 150702025 - Heladería de Ma			0,00	0,00		
CH-04-01	1,8	HELADO DE CHOCOLATE BLANCO Brevier 1	SLA158	26/02/2026	15,36	0,00	15,36	22,33



Facturación Masiva de Albaranes

Esta es la herramienta que hace potente Heladcón Facturación, por las grandes posibilidades que nos ofrece y por la sencillez de utilización, basada en pasos numerados que tenemos que seguir, como si fuese un Asistente que nos pregunta y ayuda a realizar nuestras facturas de albaranes masivos por clientes.

Aquí las posibilidades son muchas, pues podemos saltarnos toda la automatización de establecer un rango de fechas, y matizar dentro de ese rango que albaranes queremos facturar y cuales se quedarán fuera de esa factura. El programa en todo momento nos va mostrando los albaranes que se van a facturar, teniendo la opción en cada uno de ellos de marcarlo o desmarcarlo para su facturación. Esto nos permitirá el poder facturar algunos albaranes con una Serie de documentos y otros albaranes con otra.

Una vez que hemos definido certeramente todos los pasos para la emisión de nuestra factura, los albaranes constarán ya como facturados y podemos saber en cada momento a que factura han sido enviados.

Tipo	Base	Cuota IVA	Rec. Equiv.
0	0,00	0,00	0,00
21	2.250,00	472,50	0,00
10	1.543,73	154,37	0,00
	0,00	0,00	0,00

La gestión de residuos de envases comerciales e industriales es responsabilidad del último poseedor. Art. 12 - Ley 11/97

Observaciones:

Base Imponible:	5.796,73
Importe de IVA:	627,07
Recargo Equiv.:	0,00
TOTAL FACTURA	4.422,80



Un interfaz de Facturación Fácil y Amigable

Hemos procurado que la facturación sea lo más fácil, intuitiva y amigable posible. De hecho, todo el proceso se realiza en Heladcón con la emisión de nuestros albaranes. Una vez que nuestros albaranes están emitidos, todo el proceso de facturación está totalmente automatizado a placer y según las necesidades del usuario del módulo de facturación. Igualmente podemos realizar TODA la facturación de un período concreto de tiempo con solo pulsar un botón. Se generarán todas las facturas de todos los albaranes agrupados de todos los clientes. Sin nosotros hacer absolutamente nada.

En cualquier caso, también podemos ir facturando por Clientes/Período e ir discriminando que albaranes deseamos facturar.

Ahora, si deseamos hacer una factura "libre", de forma manual, lo podemos hacer sin ningún tipo de problemas, pues Heladcón Facturación en ese sentido es un programa totalmente abierto.

Desde la facturación hasta el envío de remesas bancarias, todo se ha hecho con unos procesos totalmente fáciles e intuitivos para no precisas grandes conocimientos de informática. Solo tendremos que seguir las instrucciones en pantalla y nada más sencillo.

Mis Facturas

facturas sistema verifactu

Nueva Factura Albarán Vto Crear Desglose de IGIC Imprimir Factura PDF Enviar por Email Recalcular Beneficio Filtrar Filtrar Sin Dar Cobro Rápido 13/08/2025 Fecha del Cobro Dar la Fra. por Concluida Generar Abono Anular Subsanar Actualizar Estado ESTADO DE LA FACTURA REGISTRADA CORRECTAMENTE

Buscar Serie Nro Filtar Filtar Facturas del cliente seleccionado Filtar Estado en AEAT

factura FV/4721 27/07/2025

Cliente: Cafetería Rosa del Desierto Comercial: Manuel Suárez

Dirección fiscal: C/2 de Mayo
Sitges - 93652 - Barcelona
Teléfono: 936525452
B92545859

Condiciones: Forma de Pago TRANSFERENCIA 30 DÍAS
Fecha de Vencimiento 27/07/2025 % Descuento 15
Tarifa aplicada GENERAL
RE Regimen General de IVA

Cobro y Contabilización: Estado Pendiente Contabilizada

Nº documento /QR 100018

Texto Descriptivo Factura Suministros Varios de Producción Heladera

Anotaciones al Pie Factura

Código	Concepto o Producto suministrado	Envases	Nro de Lote	Unds.	Precio Und.	Tipo IGIC	Dto	Precio Neto	Orden
75	**Alb. E1/64 de 15/07/2025 - Merendero de Playa **	0		0	0	0	0	0	0
	Chufas naturales	0	887465	5,8	15	10	0	15	1
AV-001	HELADO DE NOCCIOLA (Producto Avellana) Envase 5 Ltrs.	7	ELA158	31,92	45	10	0	45	2
	LIENA MAUEL	0		5	500	21	10	450	3
76	**Alb. E1/65 de 15/07/2025 - Merendero de Playa **	3		0	0	0	0	0	5
CH-WH-01	HELADO DE CHOCOLATE BLANCO Envase 1 Ltr	3	ELA185	1,455	15,35	10	0	15,35	6

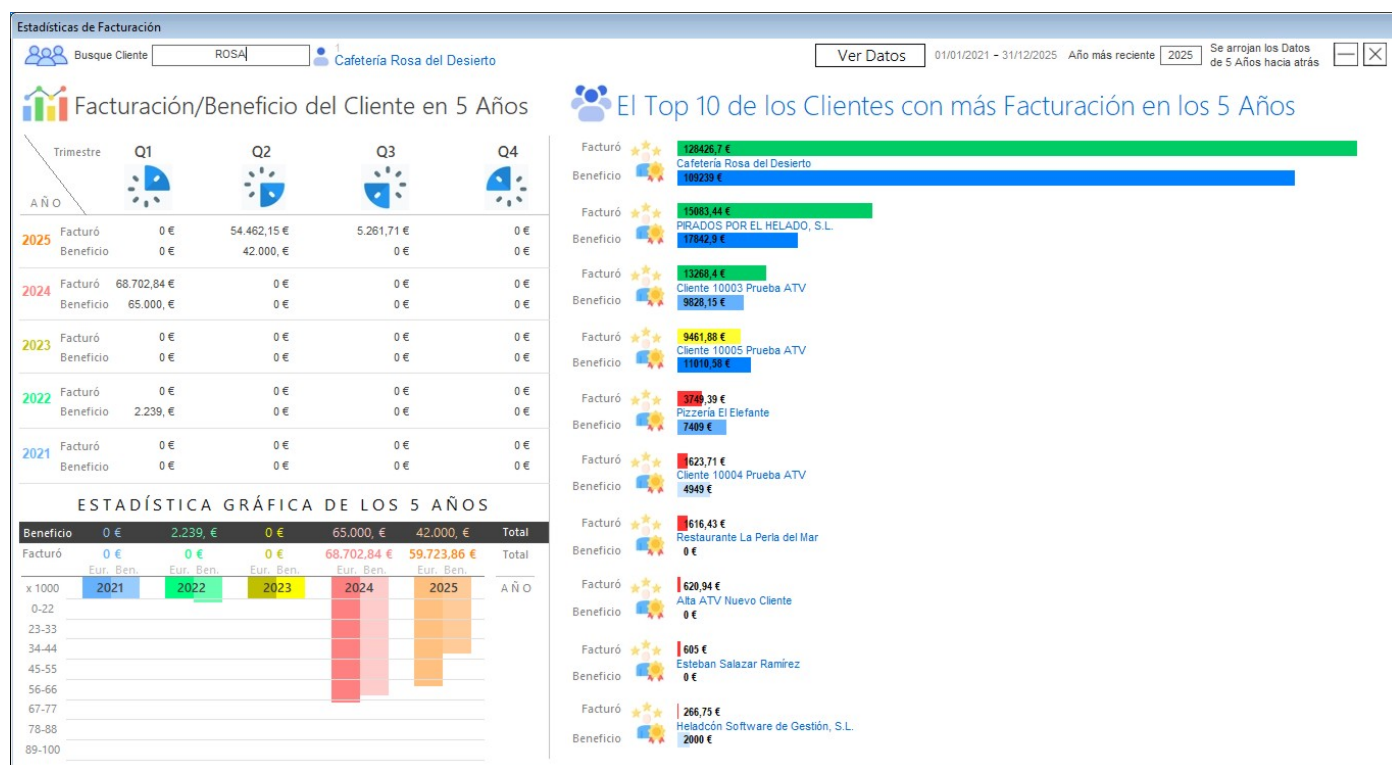
BASE IMPONIBLE: 3795,73 Importe de IVA: 627,07 Recargo de Equivalencia: 0 TOTAL 4422,8 1-2-3...



Consultas y Listados filtrados de nuestra facturación

Estadísticas, Beneficios de Clientes y Top10 de Facturación

En el capítulo de emisión de listados, el programa nos permitirá emitir todo tipo de listados y consultas de nuestra facturación. Tenemos un abanico de posibilidades de consultar y listar: de un cliente en concreto o de todos los clientes en general, por Operario, por un rango preestablecido de fechas, listados fiscales de nuestras facturas/ivas o bien por el Estado de Cobro de la factura. Cualquier listado emitido, puede ser exportado fácilmente a distintos formatos, entre los cuales se encuentra Excel, PDF o HTML.



Cartera de Vencimientos y Emisión de Remesas Bancarias

Heladcón Facturación nos permite la gestión de Forma de Pago mediante Remesa Bancaria, es decir, recibo domiciliado al banco. Para ello el programa lleva un módulo de envío de remesas, el cual conecta desde el propio programa directamente con nuestra Entidad Bancaria para la Emisión de nuestros recibos, sin necesidad de ningún programa adicional. De una forma espectacularmente sencilla, enviamos nuestras remesas al banco, como siempre con un interfaz lo más amigable y agradable posible.

Preguntas Frecuentes (FAQ)

¿Como Funciona el Mantenimiento de Heladcón?

Heladcón tiene un mantenimiento anual el cual contempla:

- Asistencia de Ayuda al Usuario
- Formación continuada
- Asistencia Técnica
- Solicitud de modificaciones o incorporaciones nuevas a los programas
- Todas las Actualizaciones totalmente gratuitas
- La Nueva Versión que anualmente sale al mercado el día 1 de Marzo, totalmente gratuita

¿Es obligatorio el Servicio de Mantenimiento, Ayuda al Usuario y Programas Gratuitos?

El mantenimiento de Heladcón Profesional Advanced es opcional, pero altamente recomendable. Dejar un programa desatendido, sin actualizaciones ni soporte, es una práctica que hoy día solo mantienen perfiles muy puntuales. La gran mayoría de profesionales sabe que un software sin mantenimiento es como un obrador sin limpieza: tarde o temprano, se nota.

En cambio, el mantenimiento de Heladcón Profesional Advanced junto con Heladcón Facturación Veri*Factu sí es obligatorio para poder:

- Certificar electrónicamente sus facturas
- Transmitirlas al Ministerio de Hacienda
- Mantenerse actualizado con los requerimientos de la Agencia Tributaria

Respecto a HeladFx, no contempla mantenimiento alguno. Sin embargo, los usuarios de Heladcón disfrutan de todas las versiones de HeladFx de forma gratuita, como parte del compromiso con la evolución continua del software.

¿Precios de los Programas y sus Mantenimientos?

En Heladcón trabajamos con soluciones llave en mano, adaptadas a las necesidades reales de cada cliente. Antes de facilitarle cualquier presupuesto, deseamos conocer su proyecto con detalle para poder ofrecerle el paquete más adecuado y eficiente.

Para consultar su implantación, puede contactar con nuestro equipo técnico a través del Teléfono de Atención al Cliente: 951 296 987.

Si pertenece a alguna Asociación Heladera, le recomendamos consultar si existe convenio vigente, ya que muchos de nuestros acuerdos incluyen beneficios exclusivos para sus asociados.

¿Puedo solicitar una Demostración? Me gustaría conocer el programa antes de adquirirlo.

Por supuesto que puede. Llámenos y solicite una Demo Personalizada por un Técnico de Heladcón, que estará encantado de atenderle.

¿Me pueden instalar el programa un tiempo para poder evaluarlo?.

Recibimos con frecuencia peticiones para instalar Heladcón en modo de prueba durante un tiempo limitado. Nuestra respuesta es siempre la misma: **Heladcón es un programa amplio, profundo y lleno de matices**. Intentar descubrirlo en solitario, sin formación previa ni acompañamiento técnico, **lleva a una experiencia incompleta que no refleja el verdadero valor del software**.

Por este motivo, **únicamente instalamos versiones de evaluación en Escuelas de Formación Heladera**, donde el entorno formativo permite una exploración guiada y justa. Si desea conocer Heladcón en profundidad, le recomendamos solicitar una **Demostración personalizada**. Así podrá tomar una decisión informada, basada en una experiencia real, completa y acompañada por nuestros técnicos.

Cualquier duda por favor llámenos que será un placer atenderle.

HELADCIÓN