

Máquina de 6 Donas Eléctrico

USO
PROFESIONALMODELO GFYX-6^a

DONAS PERFECTAS

Diseñada para preparar donas de manera rápida, uniforme y eficiente.
Ideal para cafeterías, panaderías, food trucks y negocios gastronómicos.

Especificaciones Técnicas

Modelo	GFYX-6 ^a
Capacidad	6 donas
Temperatura	0 °C – 300 °C
Diámetro de la placa	76 mm
Profundidad del molde	14 mm
Potencia	1550 W
Voltaje	220–240 V
Dimensiones del equipo	36 x 33 x 24.5 cm
Dimensiones de embalaje	41 x 39.5 x 30.5 cm
Peso bruto	9.5 kg



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para donas doradas y consistentes por dentro y por fuera.



DISEÑO PROFESIONAL

Compacta, funcional y pensada para alto rendimiento en negocios gastronómicos.



CALENTAMIENTO EFICIENTE

Alcanza la temperatura ideal rápidamente para donas de cocción uniforme.



PLACA ANTIADHERENTE

Molde de aluminio con recubrimiento antiadherente que evita que la mezcla se pegue y facilita la limpieza.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente a la corrosión, ideal para uso profesional.



CONTROL DE TEMPERATURA

Perilla ajustable (0–300 °C) para un control preciso del calor.



DURADERA

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil.

Beneficios Destacados



6 DONAS

Prepara 6 donas simultáneamente de manera rápida y eficiente.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Potencia de 1550 W para un calentamiento ágil y constante.



USO PROFESIONAL

Ideal para cafeterías, panaderías, food trucks y negocios gastronómicos.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficie antiadherente que facilita la limpieza y mantenimiento.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación rápida y uniforme de donas en cafeterías, panaderías, food trucks, ferias y negocios gastronómicos.



CAFETERÍAS



PANADERÍAS



FOOD TRUCKS



FERIAS

NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

La Máquina de 6 Donas Eléctrico Gastro modelo GFYX-6^a combina eficiencia, potencia y materiales de alta calidad para ofrecer donas deliciosas en cada preparación. Su estructura de acero inoxidable y plato de aluminio con recubrimiento antiadherente garantizan facilidad de uso, limpieza y resultados profesionales.