

Máquina de Obanyaki

USO
PROFESIONAL

MODELO FY-2232



OBANYAKI PERFECTOS

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



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-2232
Cantidad de hoyos	32 hoyos redondos
Diámetro de cada círculo	7.2 cm
Material	Acero inoxidable
Potencia	3000 W
Voltaje	220-240 V
Enchufe	Tipo americano
Dimensiones del equipo	60 x 45 x 17 cm
Dimensiones de embalaje	65 x 49 x 20 cm
Peso bruto	30 kg



CALENTAMIENTO EFICIENTE

Alcanza la temperatura ideal rápidamente para cocciones uniformes.



PLACA ANTIADHERENTE

Superficie con excelente antiadherencia que facilita la cocción y la limpieza.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente a la corrosión.



CONTROL DE TEMPERATURA

Perillas ajustables para un control preciso del calor en ambos lados.



DURADERA

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para obanyaki perfectos, dorados por dentro y por fuera.



DISEÑO PROFESIONAL

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

Beneficios Destacados



32 HOYOS REDONDOS

Permite cocinar varias porciones al mismo tiempo.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Potencia de 3000 W que optimiza tiempos de cocción.



USO PROFESIONAL

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



FÁCIL LIMPIEZA

Placa antiadherente que facilita la limpieza y mantenimiento.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación profesional de obanyaki en panaderías, cafeterías, food trucks y negocios gastronómicos.



PANADERÍAS



CAFETERÍAS



FOOD TRUCKS



MERCADOS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Máquina de Obanyaki Gastro modelo GFY-2232 combina eficiencia, potencia y materiales de alta calidad para ofrecer obanyaki deliciosos y consistentes en cada preparación. Su estructura de acero inoxidable y placa antiadherente garantizan durabilidad, fácil limpieza y resultados profesionales.