

# Cortadora de Papas en Espiral Eléctrica

USO  
PROFESIONAL

## MODELO GFY-P04



### CORTES UNIFORMES, RÁPIDOS Y EFICIENTES

Diseñada para cortar papas en espiral de manera rápida, uniforme y práctica gracias a su sistema eléctrico de alto rendimiento.

Ideal para restaurantes, food trucks, ferias y negocios gastronómicos que buscan eficiencia, presentación atractiva y mayor productividad.



Distribuidor  
Autorizado:

**CARDENAS**  
Comercio y servicios

## Especificaciones Técnicas

|                         |                                                                           |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Tipo                    | Cortadora de Papas en Espiral Eléctrica                                   |
| Modelo                  | GFY-P04                                                                   |
| Material                | Acero inoxidable                                                          |
| Potencia                | 40 W                                                                      |
| Voltaje                 | 220-240 V                                                                 |
| Enchufe                 | Americano                                                                 |
| Dimensiones (L x F x A) | 46.5 x 16 x 18 cm                                                         |
| Dimensiones de embalaje | 52.5 x 20 x 24 cm                                                         |
| Peso                    | 7.1 kg                                                                    |
| Uso                     | Ideal para cortar papas en espiral de forma rápida, uniforme y eficiente. |



### MOTOR ELÉCTRICO EFICIENTE

Potencia de 40 W que garantiza un corte rápido y uniforme con bajo consumo energético.



### CORTE EN ESPIRAL PERFECTO

Sistema automático que permite obtener papas en espiral homogéneas y atractivas en segundos.



### ESTRUCTURA RESISTENTE

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.



### FÁCIL DE USAR

Operación sencilla con un solo botón, ideal para cualquier tipo de usuario.



### RÁPIDA Y PRODUCTIVA

Ideal para entornos de alta demanda, mejora la productividad y reduce tiempos de preparación.

## Beneficios Destacados



### CORTE RÁPIDO

Obtén papas en espiral en pocos segundos.



### PRESENTACIÓN ATRACTIVA

Mejora la presentación de tus platillos y aumenta su valor comercial.



### DURABILIDAD

Materiales de alta calidad que garantizan una larga vida útil y resistencia al uso continuo.



### MANTENIMIENTO FÁCIL

Superficies lisas y desmontables que facilitan la limpieza e higiene.



### VERSATILIDAD

Ideal para ferias, food trucks, restaurantes, cafeterías y negocios gastronómicos.



### USO RECOMENDADO

Ideal para restaurantes, food trucks, ferias, cafeterías y negocios gastronómicos que buscan ofrecer papas en espiral con presentación atractiva y alta eficiencia.



RESTAURANTES



FOOD TRUCKS



FERIAS



CAFETERÍAS

NEGOCIOS  
GASTRONÓMICOS

La Cortadora de Papas en Espiral Eléctrica Gastro modelo GFY-P04 combina eficiencia, seguridad y diseño funcional para ofrecer cortes uniformes y rápidos.

Su estructura en acero inoxidable y su motor de bajo consumo garantizan un rendimiento confiable y duradero, ideal para el uso profesional.