

LÍNEA CALOR

GASTRO®

Máquina de Hot Dog con Protector



USO
PROFESIONAL

GFY-05B



COCCIÓN RÁPIDA

Ideal para preparar hot dogs de manera rápida, uniforme y con excelentes resultados.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-05B
Material	Acero inoxidable
Voltaje	220 ~ 240V
Potencia	700W
Rango de temperatura	50-190 °C
Longitud del rodillo	300 mm
Bandeja de goteo	300 x 250 mm
Dimensiones (An x Fo x Al)	410 x 250 x 410 mm
Tamaño del embalaje	450 x 290 x 250 mm
Peso	9 kg
Enchufe	Americano



700 W
POTENCIA
DE ALTO RENDIMIENTO



50°C - 190°C
RANGO DE
TEMPERATURA



**RODILLOS EN ACERO
INOXIDABLE**
Distribución uniforme
del calor para una cocción
consistente.



BANDEJA DE GOTEO
Extraíble para facilitar
la limpieza.

Beneficios Destacados



COCCIÓN UNIFORME
Rodillos giratorios que aseguran una cocción pareja en todos los lados.



CONTROL PRECISO
Rango de temperatura de 50°C a 190°C para adaptarse a diferentes tipos de salchichas.



RÁPIDA PREPARACIÓN
Ahorra tiempo y aumenta la eficiencia en negocios con alta demanda.



FÁCIL LIMPIEZA
Bandeja de goteo extraíble y estructura en acero inoxidable de fácil mantenimiento.



USO PROFESIONAL
Diseñada para el uso continuo en restaurantes, cafeterías, food trucks y negocios.

La Máquina de Hot Dog con Protector Gastro modelo **GFY-05B** es la solución ideal para preparar hot dogs de forma rápida, segura y uniforme. Su estructura en acero inoxidable y rodillos de alta calidad garantizan durabilidad, fácil limpieza y un excelente rendimiento en entornos profesionales.