

Máquina de Sandwich

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-113



SANDWICHES PERFECTOS

Diseñada para preparar sandwiches calientes con sellado uniforme y dorado ideal. Perfecta para negocios gastronómicos, cafeterías, food trucks y restaurantes.

Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-113
Área de cocción	12.5 x 14.5 cm
Plancha	Hierro fundido
Control de temperatura	Manual
Temporizador	Manual
Material	Acero inoxidable
Potencia	1550 W
Voltaje	220 V / 60 Hz
Dimensiones del equipo	39 x 34 x 42.5 cm
Dimensiones de caja	43.5 x 41 x 30.5 cm
Peso	9.5 kg



Distribuidor
Autorizado:

CARDENAS



POTENCIA 1550 W

Calentamiento rápido y eficiente para un servicio continuo.

PLANCHA DE
HIERRO FUNDIDO

Retención de calor y cocción uniforme para un dorado perfecto.

CONTROL DE
TEMPERATURA
MANUAL

Ajuste preciso de la temperatura según el tipo de preparación.

TEMPORIZADOR
MANUAL

Control del tiempo de cocción para resultados consistentes.



ACERO INOXIDABLE

Estructura resistente, higiénica y duradera, diseñada para uso profesional.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor que garantiza sandwiches dorados y bien sellados.



DISEÑO COMPACTO

Tamaño ideal para cocinas profesionales con espacios reducidos.

Beneficios Destacados

SANDWICHES
PERFECTOS

Sellado uniforme que evita derrames y mejora la presentación.

CALENTAMIENTO
RÁPIDO

Ahorra tiempo y aumenta la eficiencia en horas pico.



USO PROFESIONAL

Diseñada para el trabajo intensivo en negocios gastronómicos.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficies lisas y materiales de alta calidad.



USO RECOMENDADO

Ideal para cocción uniforme y preparación de productos gastronómicos.



CAFETERÍAS



RESTAURANTES



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Máquina de Sandwich Gastro modelo GFY-113 combina diseño práctico, materiales de alta calidad y rendimiento eficiente para ofrecer sandwiches perfectamente dorados y sellados. Su plancha de hierro fundido y estructura de acero inoxidable garantizan resultados consistentes y una larga vida útil en uso profesional.