

Máquina de Yoguis Eléctrico

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-119



YOGUIS PERFECTOS

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

Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-119
Placa	Aluminio antiadherente
Tamaño de placa	32 x 19 cm
Tamaño del palililo	14 x 4 cm
Control	Termostato regulable y temporizador
Potencia	1550 W
Voltaje	220-240 V
Material	Acero inoxidable
Dimensiones del equipo	33 x 27 x 24 cm
Peso bruto	12 kg



Distribuidor
Autorizado:

CARDENAS



CALENTAMIENTO EFICIENTE

Alcanza la temperatura ideal rápidamente para una cocción uniforme y constante.



PLACA ANTIADHERENTE

Placa de aluminio con recubrimiento antiadherente que evita que la masa se pegue y facilita la limpieza.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente, ideal para uso profesional.



CONTROL PRECISO

Termostato regulable (0-300 °C) y temporizador para resultados perfectos en cada preparación.



DURADERA

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para yoguis dorados y consistentes por dentro y por fuera.



DISEÑO PROFESIONAL

Compacta y práctica, ideal para negocios que requieren alto rendimiento en espacios reducidos.

Beneficios Destacados



YOGUIS PERFECTOS

Preparación rápida y uniforme de yoguis deliciosos.



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 yoguis en cafeterías, panaderías, food trucks y negocios gastronómicos.



CAFETERÍAS



PANADERÍAS



FOOD TRUCKS



FERIAS Y EVENTOS

NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

La Máquina de Yoguis Eléctrico Gastro modelo GFY-119 combina eficiencia, potencia y materiales de alta calidad para ofrecer yoguis deliciosos en cada preparación.

Su estructura de acero inoxidable y placa de aluminio antiadherente garantizan durabilidad, fácil limpieza y resultados profesionales.