

LÍNEA CALOR

GASTRO®

# Máquina de UFO Burger



USO  
PROFESIONAL

## MODELO GFY-192-E



### COCCIÓN PERFECTA

Diseñada para preparar UFO Burger con calentamiento uniforme, logrando una cocción rápida y resultados profesionales en cada preparación.

Distribuidor  
Autorizado:

CARDENAS

## Especificaciones Técnicas

|                                       |                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| Modelo                                | GFY-192-E                                   |
| Tipo                                  | Máquina de cocción                          |
| Diámetro de la plancha                | 100 mm                                      |
| Plancha                               | Hierro fundido, para calentamiento uniforme |
| Temporizador                          | Manual                                      |
| Material                              | Acero inoxidable                            |
| Potencia                              | 1300 W                                      |
| Voltaje                               | 220 V / 60 Hz                               |
| Dimensiones del equipo (An x Fo x Al) | 25 x 47 x 30 cm                             |
| Dimensiones de caja (An x Fo x Al)    | 51 x 32.5 x 36 cm                           |
| Peso                                  | 10.8 kg                                     |



### POTENCIA 1300 W

Calentamiento rápido y eficiente para una producción continua.



### PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO

Asegura una cocción uniforme y resultados consistentes.



### TEMPORIZADOR MANUAL

Control preciso del tiempo de cocción según la receta.



### ACERO INOXIDABLE

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



### FÁCIL DE LIMPIAR

Superficies lisas y desmontables que facilitan la limpieza y el mantenimiento.



### COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para lograr UFO Burger perfectos en cada uso.



### DISEÑO COMPACTO

Tamaño ideal para cocinas profesionales, ocupando poco espacio y de uso práctico.

## Beneficios Destacados



### UFO BURGUER PERFECTAS

Forma y cocción ideal para un producto atractivo y de calidad.



### CALENTAMIENTO UNIFORME

Plancha de hierro fundido que mantiene una temperatura estable.



### RÁPIDA PRODUCCIÓN

Ideal para negocios con alta demanda y servicio ágil.



### RESISTENTE Y DURADERA

Construcción en acero inoxidable para una larga vida útil.



### USO PROFESIONAL

Diseñada para cocinas, food trucks, restaurantes y negocios gastronómicos.



### USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación de UFO Burger y otros alimentos en restaurantes, cafeterías, puestos de comida y cocinas profesionales.



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Máquina de UFO Burger Gastro modelo GFY-192-E combina eficiencia, durabilidad y diseño compacto para ofrecer un rendimiento óptimo en la preparación de alimentos, garantizando calidad y rapidez en cada servicio.