

Máquina de Waffle Lolly

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-2250



WAFFLES PERFECTOS

Diseñada para preparar Lolly Waffles de forma rápida, uniforme y eficiente. Ideal para cafeterías, panaderías, food trucks y negocios gastronómicos.

Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-2250
Material	Acero inoxidable
Placa	Aluminio antiadherente
Tamaño del waffle	22.5 x 5.5 x 4 cm
Rango de temperatura	0-300 °C
Potencia	1750 W
Voltaje	220-240 V
Enchufe	Tipo americano
Dimensiones del equipo	31 x 38 x 24 cm
Dimensiones de embalaje	43 x 36 x 29 cm
Peso bruto	12 kg



Distribuidor
Autorizado:

CARDENAS

CALENTAMIENTO
EFICIENTE

Alcanza la temperatura ideal rápidamente para cocciones uniformes.



PLACA ANTIADHERENTE

Aluminio con recubrimiento antiadherente que evita que la mezcla se pegue y facilita la limpieza.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente a la corrosión.



CONTROL DE TEMPERATURA

Perilla ajustable (0-300 °C) para un control preciso del calor.



DURADERA

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para Lolly Waffles perfectos por dentro y crujientes por fuera.



DISEÑO PROFESIONAL

Compacta, funcional y pensada para alto rendimiento en negocios gastronómicos.

Beneficios Destacados

WAFFLES LOLLY
PERFECTOS

Waffles en forma de palito, uniformes y atractivos para tus clientes.

CALENTAMIENTO
RÁPIDO

Potencia de 1750 W que optimiza tiempos de cocción.



USO PROFESIONAL

Ideal para cafeterías, panaderías, food trucks y eventos gastronómicos.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficie antiadherente que facilita la limpieza y mantenimiento.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación rápida y uniforme de Lolly Waffles en cafeterías, panaderías, food trucks y negocios gastronómicos.



CAFETERÍAS



PANADERÍAS



FOOD TRUCKS



FERIAS Y EVENTOS

NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

La Máquina de Waffle Lolly Gastro modelo GFY-2250 combina eficiencia, potencia y materiales de alta calidad para ofrecer Lolly Waffles deliciosos y consistentes en cada preparación. Su estructura de acero inoxidable y placa de aluminio antiadherente garantizan facilidad de uso, limpieza y resultados de alta calidad.