

LÍNEA CALOR

GASTRO®

Máquina de Crepes a Gas



USO
PROFESIONAL

GFY-410.R



COCCIÓN UNIFORME

Plancha de hierro fundido con doble baño de Teflón antiadherente que garantiza una distribución homogénea del calor para crepes perfectos.



Especificaciones Técnicas



Modelo	GFY-410.R
Diámetro de la plancha	40 cm
Plancha	Hierro fundido
Recubrimiento	Doble baño de Teflón antiadherente
Tipo de gas	GLP
Presión de gas	2800 Pa
Válvula	Baja presión
Base	Acero inoxidable
Dimensiones (An x Fo x Al)	40 x 40 x 16 cm
Peso	16 kg
Uso	Ideal para la preparación profesional de crepes.



POTENTE Y EFICIENTE

Funciona con gas GLP de baja presión (2800 Pa) para un alto rendimiento.



PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO

Excelente retención y distribución del calor.



DOBLE BAÑO DE TEFLÓN

Superficie antiadherente que facilita la cocción y limpieza.



BASE DE ACERO INOXIDABLE

Estructura resistente, higiénica y duradera.



CONTROL PRECISO

Perilla regulable para un control exacto de la temperatura.

Beneficios Destacados



CREPES PERFECTOS

Cocción uniforme que garantiza crepes dorados y consistentes.



ALTO RENDIMIENTO

Potente quemador que permite un calentamiento rápido y eficiente.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficie antiadherente y base lisa de acero inoxidable.



DISEÑO RESISTENTE

Materiales de alta calidad para uso intensivo en negocios.

La Máquina de Crepes a Gas Gastro modelo **GFY-410.R** es la solución ideal para negocios gastronómicos que buscan eficiencia, calidad y durabilidad. Su plancha de hierro fundido con recubrimiento antiadherente de doble baño de Teflón garantiza una cocción uniforme y resultados profesionales en cada preparación.