

Máquina de Crepes

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-410



CREPES PERFECTOS

Diseñada para la preparación profesional de crepes de manera rápida, uniforme y eficiente.

Ideal para cafeterías, restaurantes, heladerías, food trucks y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-410
Diámetro de la plancha	40 cm
Plancha	Hierro fundido
Recubrimiento	Doble baño de Teflón antiadherente
Base	Acero inoxidable
Potencia	2200 W
Rango de temperatura	50–300 °C
Dimensiones del equipo	40 × 40 × 16 cm
Peso bruto	16 kg



CALENTAMIENTO EFICIENTE

Rango de temperatura de 50–300 °C para una cocción precisa y uniforme.



PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO

Excelente retención y distribución del calor para crepes perfectos.



DOBLE BAÑO DE TEFLÓN ANTIADHERENTE

Superficie antiadherente de alta calidad que evita que la masa se pegue y facilita la limpieza.



ACERO INOXIDABLE

Base robusta, higiénica y resistente a la corrosión, ideal para uso profesional.



DURADERA

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil y rendimiento confiable.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor en toda la superficie para crepes dorados y consistentes.



DISEÑO PROFESIONAL

Compacta, funcional y pensada para el uso intensivo en entornos gastronómicos.

Beneficios Destacados



CREPES PERFECTOS

Preparación rápida y uniforme de crepes delgados o gruesos con excelente calidad.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Potencia de 2200 W que permite alcanzar la temperatura ideal en pocos minutos.



USO PROFESIONAL

Ideal para cafeterías, restaurantes, heladerías, food trucks y negocios gastronómicos.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficie antiadherente y base de acero inoxidable que facilitan la limpieza diaria.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación profesional de crepes en cafeterías, restaurantes, heladerías, food trucks y negocios gastronómicos.



CAFETERÍAS



RESTAURANTES



HELADERÍAS



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Máquina de Crepes Gastro modelo GFY-410 combina potencia y materiales de alta calidad para ofrecer crepes profesionales con una cocción uniforme y perfecta. Su plancha de hierro fundido con doble baño de Teflón antiadherente y base de acero inoxidable garantizan durabilidad, fácil limpieza y resultados excepcionales.