

Máquina de Bubble Waffle

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-6



BUBBLE WAFFLES PERFECTOS

Diseñada para preparar bubble waffles crujientes por fuera y esponjosos por dentro de manera rápida y uniforme. Ideal para heladerías, cafeterías, food trucks y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-6
Tipo	Máquina de Bubble Waffle
Control de temperatura	Regulable
Material	Acero inoxidable
Potencia	1415 W
Voltaje	220 - 240 V
Dimensiones del equipo	42 x 22.5 x 29 cm
Dimensiones de caja	48.5 x 29.5 x 31.5 cm
Peso bruto	7 kg



POTENCIA 1415 W

Calentamiento rápido y eficiente para una producción continua.



CONTROL DE TEMPERATURA REGULABLE

Ajuste preciso para obtener bubble waffles perfectos.



ACERO INOXIDABLE

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



MOLDES ANTIADHERENTES

Facilitan el desmolde y la limpieza, evitando que la mezcla se pegue.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor que garantiza bubble waffles dorados y consistentes.



DISEÑO PRÁCTICO

Estructura compacta y mango de madera aislante para un uso cómodo y seguro.

Beneficios Destacados



BUBBLE WAFFLES PERFECTOS

Textura crujiente por fuera y esponjosa por dentro.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Lista para usar en pocos minutos, ahorrando tiempo.



USO PROFESIONAL

Diseñada para alto rendimiento en negocios gastronómicos.



FÁCIL LIMPIEZA

Moldes antiadherentes que permiten una limpieza rápida.



VERSÁTIL

Ideal para heladerías, restaurantes, cafeterías y food trucks.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación de bubble waffles con toppings, helados, frutas, salsas y más.



HELADERÍAS



CAFETERÍAS



RESTAURANTES



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Máquina de Bubble Waffle Gastro modelo GFY-6 combina eficiencia, diseño práctico y materiales de alta calidad para ofrecer bubble waffles deliciosos en cada preparación. Su estructura de acero inoxidable y moldes antiadherentes garantizan durabilidad, fácil limpieza y resultados consistentes en uso profesional.