

Máquina Para Shawarma a Gas

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-983.R



COCCIÓN POTENTE Y CONFIABLE

Diseñada para ofrecer un rendimiento profesional con tres quemadores a gas GLP que garantizan una cocción uniforme y jugosa del shawarma. Ideal para restaurantes, cafeterías, food trucks y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-983.R
Cantidad de quemadores	3
Alimentación	GLP
Válvula	Baja presión
Presión de gas	2800 Pa
Estructura	Acero inoxidable
Dimensiones del equipo	67 x 54 x 78 cm
Peso bruto	27 kg
Garantía	12 meses
Uso	Ideal para aplicaciones gastronómicas profesionales que requieren tres quemadores y funcionamiento a gas GLP.

Distribuidor
Autorizado:

CARDENAS



TRES QUEMADORES DE ALTA POTENCIA

Los tres quemadores a gas GLP permiten una cocción rápida, uniforme y eficiente.



VÁLVULA DE BAJA PRESIÓN

Sistema seguro que regula el flujo de gas para un funcionamiento estable y confiable.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución óptima del calor que asegura shawarma jugoso y bien cocido en todas sus capas.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad para mayor durabilidad, higiene y fácil limpieza.



FÁCIL LIMPIEZA

Diseño práctico con bandeja recolectora de grasa que facilita la limpieza y el mantenimiento diario.

Beneficios Destacados



COCCIÓN PROFESIONAL

Tres quemadores que garantizan cocciones uniformes y jugosas en cada preparación.



ALTO RENDIMIENTO

Funcionamiento a gas GLP con excelente potencia para uso continuo.



DURADERA

Construcción robusta en acero inoxidable para larga vida útil.



USO PROFESIONAL

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



VERSÁTIL

Perfecta para shawarma, gyros, al pastor y otras preparaciones.



USO RECOMENDADO

Ideal para restaurantes, cafeterías, food trucks y todo tipo de negocios gastronómicos que buscan ofrecer shawarmas de calidad con cocción uniforme y control confiable.



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



SHAWARMAS



FOOD TRUCKS

NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

La Máquina Para Shawarma a Gas Gastro modelo GFY-983.R combina potencia, eficiencia y seguridad para ofrecer un rendimiento profesional en cada preparación.

Su estructura en acero inoxidable, tres quemadores a gas GLP y válvula de baja presión garantizan cocciones uniformes, confiables y de alta calidad.

Ideal para negocios que buscan eficiencia, durabilidad y excelencia en el servicio.