

LÍNEA CALOR

GASTRO®

Máquina de Crepes Eléctrica



USO
PROFESIONAL

GFY-LB400



COCCIÓN UNIFORME

Plancha de hierro fundido con recubrimiento de Teflón antiadherente y resistencia en espiral que garantiza una distribución homogénea del calor para crepes perfectos.

Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-LB400
Plancha	Hierro fundido con recubrimiento de Teflón antiadherente
Diámetro de la plancha	40 cm
Espesor de la plancha	2 cm
Resistencia	En espiral para distribución uniforme del calor
Cuerpo	Acero inoxidable
Base	Galvanizada
Rango de temperatura	50–300 °C
Temperatura de trabajo	180–220 °C
Potencia	2900 W
Voltaje	220–240 V
Dimensiones (An x Fo x Al)	52 x 52 x 14 cm
Dimensiones de embalaje	58 x 58 x 16 cm
Enchufe	Tipo americano
Uso	Ideal para la preparación profesional de crepes.

Distribuidor
Autorizado:
CARDENAS



CONTROL DE TEMPERATURA

Rango de 50–300 °C para un control preciso y adaptable a cada receta.



RESISTENCIA EN ESPIRAL

Distribución uniforme del calor para una cocción pareja y eficiente.



PLANCHA ANTIADHERENTE

Recubrimiento de Teflón que evita que la masa se pegue y facilita la limpieza.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente para uso profesional.



ENCHUFE TIPO AMERICANO

Compatible con tomas estándar de uso profesional.

Beneficios Destacados



CREPES PERFECTOS

Cocción uniforme que garantiza crepes dorados y consistentes.



ALTO RENDIMIENTO

Potencia de 2900 W para un calentamiento rápido y eficiente.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficie antiadherente que facilita la limpieza y el mantenimiento.



DISEÑO RESISTENTE

Materiales de alta calidad que aseguran durabilidad y uso intensivo.

La Máquina de Crepes Eléctrica Gastro modelo GFY-LB400 combina eficiencia, seguridad y materiales de alta calidad para ofrecer crepes deliciosos en cada preparación. Su plancha de hierro fundido con recubrimiento antiadherente y resistencia en espiral garantizan resultados profesionales en restaurantes, cafeterías y food trucks.