

LÍNEA CALOR

Derretidor de Chocolate y Similares

GASTRO®



USO
PROFESIONAL

GFY-QK-480



CALENTAMIENTO UNIFORME

Ideal para derretir chocolate y similares de manera rápida y constante.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-QK-480
Bandejas incluidas	2 bandejas de ½ con tapas
Capacidad por bandeja	8 Litros
Rango de temperatura	0°C – 90°C
Dimensiones (An x Fo x Al)	35 x 60,5 x 25 cm
Peso bruto	8 Kg
Material	Estructura de Acero Inoxidable



0°C – 90°C
TEMPERATURA
DE TRABAJO



8 LT
CAPACIDAD POR
BANDEJA



ACERO INOXIDABLE
RESISTENTE Y
DURADERO

Beneficios Destacados



**ESTRUCTURA DE
ACERO INOX**
Resistente, higiénica
y de larga duración.



**CONTROL DE
TEMPERATURA**
Rango ajustable de
0°C a 90°C para
diversos productos.



**2 BANDEJAS
CON TAPAS**
Permite trabajar con
dos tipos de chocolate
o similares.



FÁCIL LIMPIEZA
Superficie lisa en acero
inoxidable que facilita
la limpieza e higiene.

El Derretidor de Chocolate y Similares Gastro modelo **GFY-QK-480** es ideal para chocolaterías, pastelerías, heladerías y negocios gastronómicos. Su **control de temperatura preciso** y su capacidad de 8 litros por bandeja aseguran un **derretido uniforme**, conservando la calidad y textura del chocolate y otros productos.