

Waflera Circular Manual Eléctrica

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-T2205



WAFFLES PERFECTOS

Diseñada para preparar waffles circulares de manera uniforme y dorada.

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

Distribuidor
Autorizado:
CARDENAS

Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-T2205
Recubrimiento	Antiadherente de 3 capas
Potencia	1300 W
Voltaje	220-240 V
Enchufe	Tipo americano
Diámetro de la placa	18.5 cm
Profundidad del diente	16 mm
Dimensiones del equipo	48.5 x 22 x 31 cm
Dimensiones de embalaje	50 x 28 x 35 cm
Peso bruto	12 kg



POTENCIA 1300 W

Calentamiento rápido y eficiente para una cocción uniforme.



RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE

Antiadherente de 3 capas que evita que la mezcla se pegue y facilita la limpieza.



WAFFLES CIRCULARES PERFECTOS

Placa de 18.5 cm de diámetro con dientes profundos de 16 mm para waffles esponjosos y dorados.



CONTROL MANUAL

Ajuste preciso de temperatura para resultados consistentes.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Cuerpo de acero inoxidable, duradero e higiénico, ideal para uso profesional.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor que asegura waffles dorados y consistentes.



DISEÑO COMPACTO

Tamaño ideal para cocinas profesionales con espacios reducidos.

Beneficios Destacados



WAFFLES PERFECTOS

Textura esponjosa por dentro y crujiente por fuera.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Lista para usar en pocos minutos, ahorrando tiempo.



USO PROFESIONAL

Diseñada para alto rendimiento en negocios gastronómicos.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficies lisas y antiadherentes que permiten una limpieza rápida y sencilla.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación de waffles circulares en cafeterías, restaurantes, buffets, food trucks y negocios gastronómicos.



CAFETERÍAS



RESTAURANTES



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Waflera Circular Manual Eléctrica Gastro modelo GFY-T2205 combina eficiencia, diseño práctico y materiales de alta calidad para ofrecer waffles circulares perfectamente dorados y esponjosos. Su recubrimiento antiadherente de 3 capas y estructura de acero inoxidable garantizan durabilidad, fácil limpieza y resultados consistentes en uso profesional.