

LÍNEA CALOR

Máquina de Crepes a Gas

GASTRO®



USO
PROFESIONAL

GFYA-1.R



COCCIÓN UNIFORME

Plancha de hierro fundido con recubrimiento de Teflón antiadherente que garantiza una cocción uniforme y resultados perfectos en cada preparación.



Distribuidor
Autorizado:



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFYA-1.R
Presión de gas	2800 Pa
Válvula	Baja presión únicamente
Plancha	Hierro fundido con recubrimiento de Teflón antiadherente
Diámetro de la plancha	40 cm
Espesor de la plancha	2 cm
Temperatura de trabajo	180 – 220 °C
Bandeja de residuos	Acero inoxidable, de gran capacidad
Material	Acero inoxidable + hierro fundido
Dimensiones (An x Fo x Al)	45 x 45.5 x 23.5 cm
Dimensiones de embalaje	50.5 x 50 x 28.5 cm
Peso	18 kg



TEMPERATURA DE TRABAJO

Rango óptimo de 180 – 220 °C para obtener crepes consistentes y deliciosos.



PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO

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



BANDEJA DE RESIDUOS

Acero inoxidable de gran capacidad para una recolección eficiente y fácil mantenimiento.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente para uso profesional.

Beneficios Destacados



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para crepes perfectos en cada uso.



USO PROFESIONAL

Diseñada para alta demanda en restaurantes, cafeterías, food trucks y más.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficie antiadherente y bandeja de residuos extraíble.



CONTROL PRECISO

Ajuste de temperatura que permite resultados consistentes.



DURADERA

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil y rendimiento.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación profesional de crepes en restaurantes, cafeterías, heladerías, food trucks y negocios gastronómicos.



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



HELADERÍAS



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

La Máquina de Crepes a Gas Gastro modelo GFYA-1.R combina eficiencia, durabilidad y un diseño funcional para ofrecer crepes perfectos en cada preparación. Su plancha de hierro fundido con revestimiento de Teflón antiadherente y su estructura en acero inoxidable garantizan un rendimiento superior y una limpieza rápida y sencilla, ideal para entornos profesionales.