

LÍNEA CALOR

GASTRO®

Máquina de Crepes

USO
PROFESIONAL

MODELO GFYA-1



CREPES PERFECTOS

Diseñada para la preparación profesional de crepes de manera rápida, uniforme y eficiente. Ideal para cafeterías, restaurantes, food trucks y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFYA-1
Plancha	Hierro fundido con recubrimiento de Teflón antiadherente
Diámetro de la plancha	40 cm
Grosor de la plancha	2 cm
Rango de temperatura	50–300 °C
Temperatura de trabajo	180–220 °C
Potencia	3000 W
Voltaje	220–240 V
Enchufe	Tipo americano
Bandeja de residuos	Acero inoxidable, de gran capacidad
Material	Acero inoxidable + hierro fundido
Dimensiones del equipo	45 x 45.5 x 23.5 cm
Dimensiones de embalaje	50 x 50 x 28.5 cm
Peso	22 kg



CALENTAMIENTO EFICIENTE

Alcanza la temperatura ideal rápidamente para crepes uniformes.



PLANCHA ANTIADHERENTE

Hierro fundido con recubrimiento de Teflón que evita que la masa se pegue y facilita la limpieza.



CONTROL DE TEMPERATURA

Rango amplio de 50–300 °C para un control preciso del calor según la receta.



BANDEJA DE RESIDUOS

De acero inoxidable y gran capacidad para mayor comodidad e higiene.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente a la corrosión.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para crepes doradas y consistentes por dentro y por fuera.



DISEÑO PROFESIONAL

Compacta, funcional y pensada para alto rendimiento en negocios gastronómicos.

Beneficios Destacados



CREPES PERFECTOS

Superficie amplia que permite preparar crepes delgados y uniformes.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Potencia de 3000 W que optimiza tiempos de cocción.



USO PROFESIONAL

Ideal para restaurantes, cafeterías y food trucks con alta demanda.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficie antiadherente y bandeja de acero inoxidable desmontable.



USO RECOMENDADO

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



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



FOOD TRUCKS



FERIAS Y EVENTOS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Máquina de Crepes Gastro modelo GFYA-1 combina eficiencia, potencia y materiales de alta calidad para ofrecer crepes deliciosos y consistentes en cada preparación. Su estructura de acero inoxidable y plancha de hierro fundido con recubrimiento de Teflón antiadherente garantizan facilidad de uso, limpieza y resultados profesionales.