

LÍNEA CALOR

Máquina de Crepes a Gas

GASTRO®



USO
PROFESIONAL

GFYA-2.R



COCCIÓN UNIFORME

Dos planchas de hierro fundido con recubrimiento de Teflón antiadherente que garantizan una cocción uniforme y resultados perfectos.



Distribuidor
Autorizado:



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFYA-2.R
Material	Acero inoxidable y hierro fundido, recubierto de Teflón antiadherente
Cantidad de planchas	2 planchas de crepe
Diámetro de cada plancha	40 cm
Espesor de la plancha	2 cm
Tipo de gas	GLP
Presión de gas	2800 Pa
Válvula	Baja presión únicamente
Temperatura de trabajo	180 °C – 220 °C
Bandeja de residuos	Acero inoxidable, de gran capacidad
Dimensiones (An x Fo x Al)	86 cm x 45.5 cm x 23.5 cm
Tamaño del embalaje	93 cm x 55 cm x 30 cm
Peso	28 KG



180°C – 220°C
TEMPERATURA
DE TRABAJO



GLP
TIPO DE GAS



VÁLVULA DE BAJA
PRESIÓN
SEGURIDAD GARANTIZADA



2 PLANCHAS
TRABAJA DOS CREPES
SIMULTÁNEAMENTE

Beneficios Destacados



DOBLE PLANCHA

Permite preparar dos crepes al mismo tiempo, optimizando la producción.



ALTO RENDIMIENTO

Potencia total ideal para un calentamiento rápido y eficiente.



CONTROL PRECISO

Rango de temperatura amplio para adaptarse a diferentes recetas.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficie antiadherente y bandeja recolectora de residuos extraíble.



USO PROFESIONAL

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

La Máquina de Crepes a Gas Gastro modelo GFYA-2.R combina potencia, durabilidad y funcionalidad para ofrecer crepes perfectos en cada preparación. Su estructura en acero inoxidable, planchas de hierro fundido con recubrimiento antiadherente y bandeja de residuos de gran capacidad garantizan eficiencia, facilidad de limpieza y un rendimiento superior en entornos profesionales.