

LÍNEA CALOR

GASTRO®

Máquina de Crepes Eléctrica



USO
PROFESIONAL

GFYA-2



COCCIÓN UNIFORME

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



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFYA-2
Material	Acero inoxidable y hierro fundido, recubierto de Teflón antiadherente
Bandeja de residuos	Acero inoxidable de gran capacidad
Número de planchas	2 planchas de crepe
Potencia	3000W + 3000W
Voltios	220 – 240 V
Enchufe	Americano
Peso	28 KG
Diámetro de la plancha	40 cm
Grosor de la plancha	2 cm
Rango temperatura	50°C – 300°C
Temperatura de trabajo	180 °C – 220 °C
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



50°C – 300°C
RANGO DE
TEMPERATURA



180°C – 220°C
TEMPERATURA
DE TRABAJO



RESISTENCIA
EN ESPIRAL
Distribución uniforme
del calor para un cocción
consistente.



ACERO INOXIDABLE
RESISTENTE Y
DURADERO

Beneficios Destacados



DOBLE PLANCHA

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



ALTO RENDIMIENTO

Potencia total de 6000W 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

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

La Máquina de Crepes Eléctrica Gastro modelo GFYA-2 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.