

LÍNEA FRÍA

GASTRO®

Máquina de Helado Frito de Mesa



USO
PROFESIONAL

MODELO 2CB-340+5



HELADO FRITO DE ALTA CALIDAD

Elaborada para preparar helados fritos de textura cremosa y consistentes, con un rendimiento eficiente y fácil operación.

Ideal para heladerías, negocios de postres, food trucks y cafeterías.



Especificaciones Técnicas

Modelo	2CB-340+5
Producción	30 L/h
Compresor	1 HP
Potencia	1200 W
Función	Inyección de gas caliente (DEFROST)
Ruedas	Con freno
Estructura	Acero inoxidable
Peso neto	55 kg
Dimensiones (Al x An x Pr)	87 x 60 x 78 cm



PRODUCCIÓN 30 L/H

Alta capacidad para atender la demanda de tu negocio.



PLANCHA DUAL 2 X 34 X 40 CM

Superficie fría de gran tamaño para un helado frito perfecto.



COMPRESOR 1 HP

Enfriamiento rápido y estable para una producción continua.



INYECCIÓN DE GAS CALIENTE (DEFROST)

Sistema de deshielo automático que mantiene el equipo siempre listo para usar.



RUEDAS CON FRENO

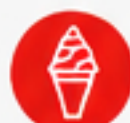
Fácil de mover y seguro para trabajar en cualquier espacio.



ACERO INOXIDABLE

Estructura resistente, higiénica y de larga vida útil.

Beneficios Destacados



HELADO FRITO ARTESANAL

Textura cremosa, fresca y deliciosa.



ALTO RENDIMIENTO

Produce hasta 30 L/h para máxima rotación.



ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Planchas de gran capacidad y alta eficiencia térmica.



FÁCIL OPERACIÓN

Diseñada para un uso intuitivo y práctico.



IDEAL PARA NEGOCIOS

Perfecta para heladerías, food trucks y cafeterías.

La Máquina de Helado Frito de Mesa Gastro modelo 2CB-340+5 combina tecnología, eficiencia y practicidad en un diseño compacto y robusto. Sus dos planchas de 34 x 40 cm y sistema de inyección de gas caliente garantizan helados artesanales de excelente calidad y una operación continua, ideal para negocios que buscan destacar y sorprender.