

LÍNEA FRÍA

GASTRO®

Máquina de Helado Frito de Mesa



USO
PROFESIONAL

MODELO CB-360F



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	CB-360F
Plancha	36 × 36 cm
Producción	15 L/h
Compresor	1/3 HP
Potencia	360 W
Función	Inyección de gas caliente (DEFROST)
Estructura	Acero inoxidable
Peso neto	48 kg
Dimensiones (Al × An × Pr)	45 × 43 × 43 cm



PRODUCCIÓN 15 L/H

Rendimiento ideal para negocios de alto movimiento.



PLANCHA 36 × 36 CM

Superficie fría de alta eficiencia para un helado frito perfecto.



COMPRESOR 1/3 HP

Enfriamiento rápido y estable para una producción continua.



INYECCIÓN DE GAS CALIENTE (DEFROST)

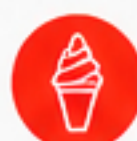
Sistema de deshielo automático que mantiene el equipo siempre listo para usar.



ACERO INOXIDABLE

Estructura resistente, higiénica y de larga vida útil.

Beneficios Destacados



HELADO FRITO ARTESANAL

Textura cremosa, fresca y deliciosa.



ALTO RENDIMIENTO

Produce hasta 15 L/h para máxima rotación.



ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Plancha de gran capacidad y alta eficiencia.



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 CB-360F combina tecnología, eficiencia y practicidad en un diseño compacto y robusto. Su plancha de 36 × 36 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.

Distribuidor
Autorizado:

CARDENAS