

LÍNEA FRÍA

GASTRO®

Máquina de Helado Frito de Mesa

USO
PROFESIONAL

MODELO CB-400+4



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-400+4
Plancha	40 × 40 cm
Producción	20 L/h
Compresor	Gree rotativo japonés de 1 HP
Potencia	1000 W
Ruedas	Con freno
Función	Inyección de gas caliente (DEFROST)
Estructura	Acero inoxidable
Peso neto	54 kg
Dimensiones (Al × An × Pr)	78 × 60 × 52 cm



PRODUCCIÓN 20 L/H

Alta capacidad para atender la demanda de tu negocio.



PLANCHA 40 × 40 CM

Superficie fría de alta eficiencia para un helado frito perfecto.



COMPRESOR 1 HP

Gree rotativo japonés de 1 HP que garantiza eficiencia y durabilidad.



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 20 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-400+4 combina tecnología, eficiencia y practicidad en un diseño compacto y robusto. Su plancha de 40 × 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.