

LÍNEA FRÍA

GASTRO®

Máquina de Helado Frito de Mesa



USO
PROFESIONAL

MODELO CB-530+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	CB-530+5
Producción	25 L/h
Plancha	37 × 52 cm
Compresor	Gree rotativo japonés de 1 HP
Potencia	1500 W
Panel	Digital
Función	Pedal DEFROST
Ruedas	Con freno
Estructura	Acero inoxidable
Peso neto	60 kg
Dimensiones (Al × An × Pr)	60 × 68 × 81 cm



PRODUCCIÓN 25 L/H

Alta capacidad para atender la demanda de tu negocio.



PLANCHA 37 × 52 CM

Superficie fría de gran tamaño para un helado frito perfecto.



COMPRESOR 1 HP

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



FUNCIÓN PEDAL DEFROST

Sistema de deshielo automático mediante pedal para mayor comodidad y eficiencia.



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 25 L/h para máxima rotación.



ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Plancha 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 CB-530+5 combina tecnología, eficiencia y practicidad en un diseño compacto y robusto. Su plancha de 37 × 52 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.