

Máquina de Taiyaki a Gas – Forma de Pez

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-1101.R



TAIYAKI CON FORMA DE PEZ

Diseñada para preparar Taiyaki con forma de pez de manera rápida, uniforme y crujiente por fuera y esponjosa por dentro. Ideal para heladerías, cafeterías, food trucks y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-1101.R
Cantidad de moldes	6
Presión de gas	2800 Pa
Recubrimiento	Doble baño de Teflón antiadherente
Base	Acero inoxidable
Tamaño del pez	12.8 x 7.8 x 3.5 cm
Dimensiones del equipo	37.5 x 65 x 20 cm
Peso bruto	21 kg



GAS GLP

Diseñada para trabajar con GLP a 2800 Pa de presión.



RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE

Doble baño de Teflón de alta calidad que evita que la mezcla se pegue y facilita la limpieza.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente, ideal para uso profesional.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para Taiyaki perfectos y consistentes.



DURADERA

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil.



COCCIÓN EFICIENTE

Calor uniforme para Taiyaki crujientes por fuera y esponjosos por dentro.



DISEÑO PROFESIONAL

Compacta, funcional y pensada para alto rendimiento en negocios gastronómicos.

Beneficios Destacados



TAIYAKI PERFECTOS

Forma de pez atractiva que llama la atención y encanta a los clientes.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Alcanza la temperatura ideal en pocos minutos.



USO PROFESIONAL

Diseñada para alto rendimiento en negocios gastronómicos.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficie antiadherente que facilita la limpieza y mantenimiento.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación profesional de Taiyaki y waffles con forma de pez en heladerías, cafeterías, food trucks y negocios gastronómicos.



HELADERÍAS



CAFETERÍAS



RESTAURANTES



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Máquina de Taiyaki a Gas – Forma de Pez Gastro modelo GFY-1101.R combina eficiencia, seguridad y materiales de alta calidad para ofrecer Taiyaki únicos y deliciosos en cada preparación. Su estructura de acero inoxidable y placas con recubrimiento antiadherente garantizan durabilidad, fácil limpieza y resultados consistentes en uso profesional.