

Máquina de Taiyaki Eléctrica – Forma de Pez

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-1101A



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-1101A
Tipo	Máquina de Taiyaki
Placa	6 peces
Tamaño del pez	12.8 x 7.8 x 3.5 cm
Material	Acero inoxidable + placa de aluminio
Potencia	3000 W
Voltaje	220-240 V
Dimensiones del equipo	58.5 x 37.5 x 26.5 cm
Dimensiones de embalaje	62 x 42.5 x 26.5 cm
Peso bruto	21 kg



POTENCIA EFICIENTE

3000 W para un calentamiento rápido y cocción uniforme en cada Taiyaki.



PLACA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE

Placas con recubrimiento antiadherente que evitan que la mezcla se pegue y facilitan la limpieza.



ACERO INOXIDABLE

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



CONTROL DE TEMPERATURA

Perilla ajustable (0-300 °C) para obtener Taiyaki dorados y perfectos.



DURADERA

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil y rendimiento constante.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor 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 en forma de pez en heladerías, cafeterías, food trucks y negocios gastronómicos.



HELADERÍAS



CAFETERÍAS



RESTAURANTES



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Máquina de Taiyaki Eléctrica – Forma de Pez Gastro modelo GFY-1101A 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.