

Máquina Wafflera Eléctrica – Forma de Pez

 **USO
PROFESIONAL**

MODELO GFY-112



WAFFLES 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-112
Material	Acero inoxidable
Placa	Aluminio antiadherente
Tamaño del Taiyaki	9 x 7 x 1.5 cm
Potencia	1550 W
Voltaje	220–240 V
Enchufe	Tipo americano
Dimensiones del equipo	39 x 34 x 24.5 cm
Dimensiones de embalaje	43.5 x 41 x 30.5 cm
Peso neto	10 kg
Peso bruto	11 kg



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para obtener Taiyaki perfectos y consistentes.



DISEÑO PROFESIONAL

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



COCCIÓN EFICIENTE

Calor uniforme que garantiza Taiyaki crujientes por fuera y esponjosos por dentro.



PLACA ANTIADHERENTE

Placas de aluminio con recubrimiento antiadherente que evita que la mezcla se pegue y facilita la limpieza.



ACERO INOXIDABLE

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



CONTROL PRECISO

Perilla de temperatura ajustable (0–300 °C) y temporizador para un horneado perfecto.



DURADERA

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

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 con forma de pez en heladerías, cafeterías, food trucks y negocios gastronómicos.



HELADERÍAS



CAFETERÍAS



RESTAURANTES



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

La Máquina Wafflera Eléctrica – Forma de Pez Gastro modelo GFY-112 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.