

LÍNEA CALOR

GASTRO®

Freidora Eléctrica de Mesa 11 Litros

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-11L-A



FRITURAS PERFECTAS

Diseñada para freír alimentos de manera rápida, uniforme y eficiente.

Ideal para restaurantes, cafeterías, food trucks y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-11L-A
Capacidad	11 litros
Material	Acero inoxidable
Potencia	3250 W
Voltaje	220-240 V
Rango de temperatura	50-200 °C
Dimensiones del equipo	48 x 33 x 32 cm
Dimensiones de embalaje	52 x 37 x 34 cm
Peso bruto	9.5 kg
Dimensiones del recipiente de aceite	25 x 30 x 21 cm
Dimensiones de la cesta	19 x 24 x 14 cm
Uso	Ideal para freír papas, pollo, snacks y diversos alimentos de manera rápida y uniforme.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Potencia de 3250 W que permite alcanzar la temperatura deseada en poco tiempo para una fritura eficiente.



CONTROL DE TEMPERATURA

Termostato ajustable de 50-200 °C que asegura la cocción perfecta de cada alimento.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente a la corrosión.



CESTA RESISTENTE

Cesta de acero niquelado con mango aislado al calor para un manejo seguro y cómodo.



LIMPIEZA FÁCIL

Recipiente de aceite removible que facilita la limpieza y el mantenimiento diario.

Beneficios Destacados



FRITURAS UNIFORMES

Distribución homogénea del calor para una cocción perfecta y pareja.



ALTO RENDIMIENTO

Potencia de 3250 W para resultados rápidos y consistentes.



DURADERA

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil.



USO PROFESIONAL

Ideal para uso continuo en entornos comerciales exigentes.



VERSÁTIL

Perfecta para freír papas, pollo, snacks y diversos alimentos.



USO RECOMENDADO

Ideal para restaurantes, cafeterías, food trucks y todo tipo de negocios gastronómicos que buscan eficiencia, rapidez y calidad en cada fritura.



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



PANADERÍAS



FOOD TRUCKS

NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

La Freidora Eléctrica de Mesa Gastro modelo GFY-11L-A combina potencia, seguridad y materiales de alta calidad para ofrecer frituras perfectas en cada preparación. Su estructura de acero inoxidable y su control de temperatura garantizan durabilidad, higiene y confianza en cualquier entorno profesional.