

Máquina para Conos de Helado

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-27E



CONOS PERFECTOS

Diseñada para preparar conos de helado de manera rápida, uniforme y eficiente.

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



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-27E
Incluye	Molde para hacer conos
Placa	Aluminio con recubrimiento antiadherente
Diámetro de la placa	23 cm
Tamaño de la rejilla	9 x 9 mm
Material	Acero inoxidable
Potencia	1750 W
Voltaje	220-240 V
Dimensiones	34.5 x 27 x 24.5 cm
Peso bruto	10 kg



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para conos crujientes y dorados por dentro y por fuera.



DISEÑO PROFESIONAL

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



CALENTAMIENTO EFICIENTE

Alcanza la temperatura ideal rápidamente para una cocción uniforme.



PLACA ANTIADHERENTE

Aluminio con recubrimiento antiadherente que evita que la mezcla se pegue y facilita la limpieza.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente a la corrosión.



CONTROL DE TEMPERATURA

Perilla ajustable (0-300 °C) para un control preciso del calor.



DURADERA

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil.

Beneficios Destacados



CONOS PERFECTOS

Conos crujientes, dorados y uniformes en cada preparación.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Potencia de 1750 W que optimiza tiempos de cocción.



USO PROFESIONAL

Ideal para heladerías, carritos de helados y eventos gastronómicos.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficie antiadherente que facilita la limpieza y mantenimiento.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación rápida y uniforme de conos de helado en heladerías, cafeterías, food trucks y negocios gastronómicos.



HELADERÍAS



CAFETERÍAS



RESTAURANTES



FOOD TRUCKS



FERIAS Y EVENTOS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Máquina para Conos de Helado Gastro modelo GFY-27E combina eficiencia, potencia y materiales de alta calidad para ofrecer conos crujientes y perfectos en cada preparación. Su estructura de acero inoxidable y placa de aluminio antiadherente garantizan facilidad de uso, limpieza y resultados profesionales.