

Máquina Takoyaki Eléctrico – 28 Hoyos Redondos

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-28D



TAKOYAKI PERFECTO

Diseñada para preparar takoyaki de manera rápida, uniforme y eficiente. Ideal para restaurantes, food trucks, ferias y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-28D
Tipo	Máquina de Takoyaki
Cantidad de hoyos	28
Tamaño del hoyo	40 x 25 mm
Material	Acero inoxidable
Plato	Aluminio
Rango de temperatura	0–300 °C
Potencia	2000 W
Voltaje	220–240 V
Enchufe	Tipo americano
Dimensiones del equipo	44.5 x 26.5 x 18 cm
Dimensiones de embalaje	54 x 34 x 24 cm
Peso bruto	9 kg



CALENTAMIENTO EFICIENTE

Alcanza la temperatura ideal rápidamente para cocciones uniformes.



PLATO DE ALUMINIO

Excelente conducción del calor y recubrimiento antiadherente.



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.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para takoyaki perfectos por dentro y crujientes por fuera.



DISEÑO PROFESIONAL

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

Beneficios Destacados



TAKOYAKI PERFECTO

28 hoyos redondos para porciones uniformes y atractivas.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Potencia de 2000 W que optimiza tiempos de cocción.



USO PROFESIONAL

Ideal para restaurantes, food trucks y eventos gastronómicos.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficie antiadherente que facilita la limpieza y mantenimiento.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación profesional de takoyaki en restaurantes, food trucks, ferias, mercados y negocios gastronómicos.



RESTAURANTES



FOOD TRUCKS



FERIAS Y EVENTOS



MERCADOS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Máquina Takoyaki Eléctrico de 28 Hoyos Redondos Gastro modelo GFY-28D combina eficiencia, durabilidad y diseño profesional para ofrecer takoyaki deliciosos y consistentes en cada preparación. Su estructura de acero inoxidable y plato de aluminio con recubrimiento antiadherente garantizan facilidad de uso, limpieza y resultados de alta calidad.