

LÍNEA CALOR

GASTRO®

Horno de Pizza Eléctrico Comercial



USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-4EP-20



PÍZZAS PERFECTAS

Diseñado para ofrecer cocción uniforme, rápida y eficiente, logrando pizzas crujientes y deliciosas. Ideal para pizzerías, restaurantes, cafeterías y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-4EP-20
Niveles	2 pisos
Material	Acero inoxidable
Potencia	3300 W
Voltaje	220-240 V
Enchufe	Tipo americano
Dimensiones	77 x 72 x 43 cm
Dimensiones de embalaje	87 x 85 x 51 cm
Peso bruto	57 kg
Embalaje	Caja de cartón estándar con espuma interior
Uso	Ideal para pizzerías, restaurantes, cafeterías y negocios gastronómicos.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor para pizzas perfectamente cocidas.



ALTO RENDIMIENTO

Potencia total de 3300 W que garantiza un calentamiento rápido y eficiente.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente a la corrosión.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficies lisas y materiales de alta calidad que facilitan la limpieza y el mantenimiento.

Beneficios Destacados



COCCIÓN UNIFORME
Distribución homogénea del calor para pizzas perfectamente cocidas.



RÁPIDO Y EFICIENTE
Ahorra tiempo y energía sin comprometer la calidad.



DURADERO
Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil.



USO PROFESIONAL
Ideal para alto rendimiento en entornos comerciales exigentes.



VERSÁTIL
Perfecto para pizzerías, restaurantes, cafeterías y más.



USO RECOMENDADO

Ideal para pizzerías, restaurantes, cafeterías y todo tipo de negocios gastronómicos que buscan calidad y eficiencia en cada preparación.



PIZZERÍAS



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

El Horno de Pizza Eléctrico Comercial Gastro modelo GFY-4EP-20 combina potencia, durabilidad y funcionalidad para ofrecer resultados profesionales en cada cocción. Su estructura de acero inoxidable y su diseño eficiente garantizan facilidad de uso, limpieza y un rendimiento superior en entornos comerciales.