

Freidora de 9 Litros a Gas

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-71



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-71
Material	Acero inoxidable
Canastilla	1 incluida
Tipo de gas	GLP
Presión de gas	2800 Pa
Dimensiones del equipo	29 x 47 x 46.5 cm
Dimensiones de la bandeja de aceite	24 x 30 x 15 cm
Dimensiones de la canastilla	17.5 x 20 x 10.5 cm
Peso bruto	9 kg
Uso	Ideal para freír papas, pollo, snacks y otros alimentos de manera rápida y uniforme.



ALTO RENDIMIENTO

Funciona con gas GLP a 2800 Pa de presión para una cocción rápida, uniforme y eficiente.



CAPACIDAD ÓPTIMA

Depósito de 9 litros ideal para freír volúmenes medianos de alimentos.



ACERO INOXIDABLE

Estructura robusta, higiénica y resistente a la corrosión para mayor durabilidad.



CANASTILLA INCLUIDA

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



LIMPIEZA FÁCIL

Bandeja de aceite extraíble que facilita la limpieza y el mantenimiento diario.

Beneficios Destacados



FRITURAS UNIFORMES

Distribución homogénea del calor para resultados consistentes.



ECONÓMICA Y EFICIENTE

El gas GLP proporciona mayor ahorro y mejor rendimiento.



DURADERA

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad para larga vida útil.



USO PROFESIONAL

Ideal para restaurantes, food trucks y negocios gastronómicos.



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 de 9 Litros a Gas Gastro modelo GFY-71 combina eficiencia, seguridad y materiales de alta calidad para ofrecer frituras perfectas en cada preparación. Su estructura de acero inoxidable y su funcionamiento a gas garantizan durabilidad, higiene y confianza en cualquier entorno profesional.