

Freidora Doble de 8 Litros a Gas

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-72



FRITURAS PERFECTAS

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

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



Especificaciones Técnicas

Distribuidor
Autorizado:



Modelo	GFY-72
Capacidad	2 × 8 litros
Canastillas	2 incluidas
Material	Acero inoxidable
Tipo de gas	GLP
Presión de gas	2800 Pa
Dimensiones	57 × 47 × 48.5 cm
Dimensiones de embalaje	63 × 56 × 48.5 cm
Dimensiones de la bandeja de aceite	26.5 × 32.5 × 15 cm
Peso bruto	20 kg
Uso	Ideal para freír papas, pollo, snacks y otros alimentos en negocios gastronómicos.



ALTO RENDIMIENTO

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



DOBLE CAPACIDAD

Dos recipientes de 8 litros cada uno para frituras en grandes volúmenes.



ACERO INOXIDABLE

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



CANASTILLAS INCLUIDAS

Incluye 2 canastillas de acero niquelado con mango aislado al calor para un manejo seguro y cómodo.



FÁCIL LIMPIEZA

Bandejas de aceite extraíbles que facilitan 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.



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 Doble de 8 Litros a Gas Gastro modelo GFY-72 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.