

LÍNEA NEUTRA

GASTRO®

Batidora Milk Shake de dos cabezales

MODELO GFY-801-2

USO PROFESIONAL



BATIDOS PERFECTOS, SIEMPRE CREMOSOS

Diseñada para preparar milkshakes, malteadas y otras bebidas cremosas de manera rápida y eficiente, garantizando mezclas homogéneas y resultados de alta calidad.

Ideal para cafeterías, heladerías, restaurantes y negocios gastronómicos que buscan velocidad, rendimiento y durabilidad en cada preparación.

Distribuidor Autorizado:
CARDENAS



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-801-2
Marca	Gastro
Configuración	Doble máquina para leche malteada
Potencia	280 W + 180 W
Voltaje	220 V / 60 Hz
Dimensiones (L x F x Al)	23 x 23 x 53 cm
Peso	7 kg
Uso	Ideal para preparar milkshakes, malteadas y otras bebidas cremosas de manera rápida y eficiente.



DOBLE CABEZAL

Permite preparar dos bebidas al mismo tiempo, aumentando la productividad.



POTENCIA OPTIMIZADA

Motores independientes de 280 W y 180 W que aseguran mezclas homogéneas y de excelente textura.



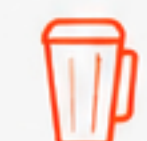
MEZCLAS RÁPIDAS Y UNIFORMES

Diseñada para obtener batidos cremosos y consistentes en segundos.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.



VASOS DE ACERO INOXIDABLE

Incluye vasos resistentes y duraderos, ideales para uso intensivo.

Beneficios Destacados



ALTO RENDIMIENTO

Prepara bebidas cremosas en menos tiempo.



RESULTADOS CONSISTENTES

Mezclas homogéneas y de excelente textura en cada uso.



DURABILIDAD

Estructura robusta en acero inoxidable para mayor vida útil.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficies lisas y desmontables que facilitan la higiene y limpieza.



VERSATILIDAD

Ideal para múltiples bebidas cremosas: milkshakes, malteadas y más.



USO RECOMENDADO

Ideal para cafeterías, heladerías, restaurantes, bares y negocios gastronómicos que buscan rapidez, consistencia y calidad en cada bebida.



CAFETERÍAS



HELADERÍAS



RESTAURANTES



BARES



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Batidora Milk Shake de dos cabezales Gastro modelo GFY-801-2 combina potencia, eficiencia y diseño funcional para preparar bebidas cremosas de manera rápida y uniforme. Su estructura en acero inoxidable y motores independientes garantizan un desempeño confiable, higiénico y duradero en cocinas profesionales.