

LÍNEA CALOR

GASTRO®

Máquina de Bubble Waffle



USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-GL01



BUBBLE WAFFLES PERFECTOS

Diseñada para preparar bubble waffles crujientes por fuera y esponjosos por dentro de manera rápida y uniforme. Ideal para heladerías, cafeterías, food trucks y negocios gastronómicos.

Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-GL01
Tipo	Máquina de Bubble Waffle
Material	Acero inoxidable + placa de aluminio intercambiable
Potencia	1750 W
Voltaje	220-240 V
Dimensiones del equipo	43.8 x 28.5 x 26 cm
Dimensiones de embalaje	50.5 x 31.5 x 34.5 cm
Peso bruto	15 kg



Distribuidor
Autorizado:

CARDENAS



POTENCIA 1750 W

Calentamiento rápido y eficiente para una producción continua.



CONTROL DE TEMPERATURA REGULABLE

Ajuste preciso para obtener bubble waffles perfectos.



ACERO INOXIDABLE

Estructura resistente, higiénica y duradera, diseñada para uso profesional.



PLACA DE ALUMINIO INTERCAMBIABLE

Fácil de desmontar y reemplazar para mayor versatilidad.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor que garantiza bubble waffles dorados y consistentes.



COCCIÓN UNIFORME

Distribución homogénea del calor que garantiza bubble waffles dorados y consistentes.



DISEÑO PROFESIONAL

Estructura compacta y robusta para un uso intensivo con óptimos resultados.

Beneficios Destacados



BUBBLE WAFFLES PERFECTOS

Textura crujiente por fuera y esponjosa por dentro.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Lista para usar en pocos minutos, ahorrando tiempo.



USO PROFESIONAL

Diseñada para alto rendimiento en negocios gastronómicos.



FÁCIL LIMPIEZA

Superficies lisas y placa intercambiable que facilitan la limpieza.



USO RECOMENDADO

Ideal para la preparación profesional de bubble waffles en heladerías, cafeterías, restaurantes, food trucks y negocios gastronómicos.



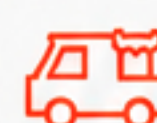
HELADERÍAS



CAFETERÍAS



RESTAURANTES



FOOD TRUCKS



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Máquina de Bubble Waffle Gastro modelo GFY-GL01 combina eficiencia, materiales de alta calidad y diseño profesional para ofrecer bubble waffles deliciosos en cada preparación. Su estructura de acero inoxidable y placa de aluminio intercambiable garantizan durabilidad, fácil mantenimiento y resultados consistentes en uso intensivo.