



Gofrera profesional doble, ideal para todo tipo de negocios de hostelería y tiendas de alimentación.

¿A quien no le apetece un gofre?. El gofre es un complemento de puede ofrecer cualquier establecimiento de hostelería y que su margen de beneficio es elevado y da para complementarlo y hacerlo sabroso, creativo y diferente.

Catálogo de gofreras industriales

Gofrera profesional doble, ideal para todo tipo de negocios de hostelería y tiendas de alimentación.

Características técnicas de la gofrera doble Sayl:

- Carcasa de acero inoxidable.
- Placas de cocción de aluminio fijas con revestimiento antiadherente.
- Temporizador digital con señal acústica.
- 180º giratorio para una distribución uniforme de la masa.
- Medidas: 410x280x230mm
- Potencia: 2000w

- Voltaje: 230v

¿Por qué nos gusta Sayl?

- **Sayl diseña y fabrica sus productos**, demos fe de ello, de hecho puedes verlo en el canal YouTube de EquipoH.
- **Innovación continua**, la obsesión para mejorar sus productos y servicios es el eje vertebrador de todas sus acciones.
- **Productos sin instalación**: sin necesidad de costes de instalación.
- **Calidad**: Sayl fabrica con los mejores componentes del mercado, pasando los más altos controles de calidad.
- **Soporte**: Eso es rapidez en la preventa y postventa. Ofrecemos a nuestros clientes vía directa con todo el equipo de soporte de Sayl.
- **Responsabilidad**: Máximo compromiso en cuidar del planeta.
- **Control de la producción**: para poder ofrecer calidad máxima y servicio máximo.
- **Cercanía y flexibilidad**: Crear nuevas líneas de producto para dar respuesta personalizada a todos nuestros clientes.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 410x280x230mm