



MÁQUINA DE COCCIÓN DE PASTAS ELÉCTRICA 6 CANASTOS GASTROMAQ

- Diseñada para la cocción rápida y eficiente de pastas en cocinas profesionales.
- Cuenta con 6 canastos independientes, ideales para preparar distintos tipos de pasta de forma simultánea.
- Funcionamiento 100% eléctrico.
- Fabricada en acero inoxidable, resistente, higiénica y de fácil limpieza.
- Permite un control preciso del proceso de cocción, asegurando resultados uniformes.
- Estructura robusta, pensada para uso intensivo en restaurantes, cocinas industriales y casinos.
- Diseño compacto de sobremesa que optimiza el espacio de trabajo.
- Equipo confiable y duradero, respaldado por la calidad Gastromaq.



SKU: 7138

Categorías: [Cuece Pastas](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



Modelo: HEN-6A

Tipo: Cocedor de pastas eléctrico

Uso: Uso profesional / gastronómico

Fuente de energía: Eléctrica

Voltaje: 220V/50Hz

Potencia: 6 kW

Material: Acero inoxidable

Temporizador: No incluye

Personalización: No personalizado

Dimensiones: 590 × 550 × 280 mm

Peso: 17 kg.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl