

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, Máquinas Cocción de Pastas

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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.