



## MÁQUINA DE COCCIÓN DE PASTAS ELÉCTRICA 6 CANASTOS GASTROMAQ

**\$193.290 Neto**

- 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.

---

**CODIGO:** 7138

**Categorías:** [Cuece Pastas](#), [sin categoria](#)



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



## 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 x 550 x 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**