



MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



MÁQUINA DE COCCIÓN DE PASTAS ELÉCTRICA 4 CANASTOS GASTROMAQ

\$150.450 Neto

- La Máquina de Cocción de Pastas Eléctrica 4 Canastos Gastromaq, es una solución eficiente y práctica para cocinas profesionales que requieren rapidez y control en la preparación de pastas.
- Su diseño de encimera y su estructura fabricada en acero inoxidable garantizan durabilidad, higiene y fácil limpieza.
- Incorpora cuatro canastos que permiten cocinar distintas porciones de manera simultánea, optimizando los tiempos de servicio.
- Funciona con alimentación eléctrica de 220-240 V y una potencia de 4 kW, ofreciendo un calentamiento uniforme y un control de temperatura regulable entre 30 y 85 °C.
- Es ideal para restaurantes, fuentes de soda y locales gastronómicos que buscan un equipo confiable para una operación continua y ordenada.

CODIGO: 7137

Categorías: [Cuece Pastas](#)

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23


www.lacasita.cl



MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HEN-4A

Color: Acero inoxidable / Plata

Material: Acero inoxidable

Método de calentamiento: Eléctrico

Voltaje: 220-240 V / 50-60 Hz

Potencia: 4 kW

Control de temperatura: 30 a 85 °C

Dimensiones: 410 x 570 x 280 mm

Uso: Preparación y servicio de pastas en restaurantes

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

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


www.lacasita.cl