



## SOBADORA ELÉCTRICA SOBREMESA 24 GASTROMAQ

- Sobadora de pasta eléctrica de nivel profesional, ideal para restaurantes, cafeterías y cocinas comerciales.
- Automatiza el proceso completo de elaboración de pasta fresca a partir de masa previamente preparada.
- Permite producir distintos tipos de pasta de forma rápida, eficiente y con calidad uniforme.
- Reduce el tiempo de trabajo y los costos operativos.
- Permite ofrecer productos frescos y de alta calidad a sus clientes.
- Motor de alto rendimiento de 750 W, que proporciona potencia y funcionamiento constante.
- Sistema de moldes intercambiables para producir diferentes formatos de pasta.
- Proceso de extrusión automático, que facilita la producción continua.
- Construcción en acero inoxidable, resistente, higiénica y fácil de limpiar.
- Diseño compacto de sobremesa, ideal para cocinas con espacio limitado.
- Equipo robusto y estable, con peso de 24 kg.

---

**SKU: 7155**



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



Categorías: [Sobadoras de pastas](#)

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HNM-240

Tipo: Extrusora de pasta

Material: Acero inoxidable

Dimensiones: 40.8 × 34.1 × 40 cm

Voltaje: 220 V

Potencia: 750 W (0.75 kW)

Peso: 24 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**