



## MÁQUINA DE COCCIÓN DE PASTAS ELÉCTRICA 6 CANASTOS GASTROMAQ

Código: 7138

- 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.

---

Categorías: [Cocedor de Pastas](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

DIRECCIÓN:  
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:  
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.  
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

[www.gastromaq.cl](http://www.gastromaq.cl)



En equipos gastronómicos  
somos la mejor alternativa

Temporizador: No incluye

Personalización: No personalizado

Dimensiones: 590 × 550 × 280 mm

Peso: 17 kg.

DIRECCIÓN:  
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:  
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.  
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

[www.gastromaq.cl](http://www.gastromaq.cl)