



SOBADORA ELÉCTRICA SOBREMESA 24 GASTROMAQ

Código: 7155

- 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.

Categorías: [Sobadoras de pastas](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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



**En equipos gastronómicos
somos la mejor alternativa**

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

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