



MÁQUINA DE COCCIÓN DE PASTAS ELÉCTRICA 4 CANASTOS GASTROMAQ

CODIGO: 7137

- 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.

Categorías: Cuece Pastas



- 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.

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 × 570 × 280 mm
Uso: Preparación y servicio de pastas en restaurantes

GALERÍA DE IMÁGENES







www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL
+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292