SOBADORA ELÉCTRICA SOBREMESA 24 GASTROMAQ

CODIGO: 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

- 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.

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