



DESHIDRATADOR SOBREMESA 10 BANDEJAS GASTROMAQ

CODIGO: 6917

- El **Deshidratador Sobremesa 10 Bandejas Gastromaq** ofrece un secado uniforme, eficiente y profesional gracias a su sistema de flujo de aire horizontal, similar al de un horno de convección. Su diseño compacto y robusto, con estructura de acero inoxidable, garantiza higiene, durabilidad y resistencia a la corrosión, ideal para uso continuo en la elaboración de alimentos deshidratados.
- Equipada con 10 bandejas de acero inoxidable, esta máquina permite procesar grandes volúmenes de frutas, verduras, carnes, hierbas o snacks saludables manteniendo siempre una circulación de aire homogénea entre niveles. Su panel digital permite ajustar la temperatura y el temporizador programable (hasta 72 horas), ofreciendo un control preciso para obtener resultados óptimos en cada tipo de alimento.
- Este modelo de sobremesa combina alta capacidad con un tamaño práctico, ocupando poco espacio y facilitando la limpieza tras cada uso. Es una herramienta perfecta para emprendimientos gastronómicos, productores artesanales o aficionados avanzados que buscan profesionalizar la producción de alimentos naturales.
- Estructura y bandejas en acero inoxidable.



- Sistema de secado por flujo de aire horizontal.
- Control digital de temperatura y tiempo (hasta 72 h).
- Capacidad: 10 bandejas.
- Diseño compacto de sobremesa.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Una opción confiable, eficiente y duradera para quienes buscan preservar alimentos con calidad profesional en cada proceso de deshidratado.

Categorías: Deshidratadores de Alimentos

- El **Deshidratador Sobremesa 10 Bandejas Gastromaq** ofrece un secado uniforme, eficiente y profesional gracias a su sistema de flujo de aire horizontal, similar al de un horno de convección. Su diseño compacto y robusto, con estructura de acero inoxidable, garantiza higiene, durabilidad y resistencia a la corrosión, ideal para uso continuo en la elaboración de alimentos deshidratados.
- Equipada con 10 bandejas de acero inoxidable, esta máquina permite procesar grandes volúmenes de frutas, verduras, carnes, hierbas o snacks saludables manteniendo siempre una circulación de aire homogénea entre niveles. Su panel digital permite ajustar la temperatura y el temporizador programable (hasta 72 horas), ofreciendo un control preciso para obtener resultados óptimos en cada tipo de alimento.
- Este modelo de sobremesa combina alta capacidad con un tamaño práctico, ocupando poco espacio y facilitando la limpieza tras cada uso. Es una herramienta perfecta para emprendimientos gastronómicos, productores artesanales o aficionados avanzados que buscan profesionalizar la producción de alimentos naturales.
- Estructura y bandejas en acero inoxidable.
- Sistema de secado por flujo de aire horizontal.
- Control digital de temperatura y tiempo (hasta 72 h).
- Capacidad: 10 bandejas.
- Diseño compacto de sobremesa.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Una opción confiable, eficiente y duradera para quienes buscan preservar alimentos con calidad profesional en



cada proceso de deshidratado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HFD-10
Dimensiones: 46 x 38 x 40 cm
Potencia: 800 W a 1000 W
Capacidad: 10 bandejas.

GALERÍA DE IMÁGENES

