

DESHIDRATADOR SOBREMESA 12 BANDEJAS GASTROMAQ

CODIGO: 7144

- El deshidratador sobremesa Gastromaq de 12 bandejas está diseñado para la deshidratación eficiente de alimentos en cocinas profesionales y emprendimientos gastronómicos con mayor volumen de producción. Permite trabajar frutas, verduras, hierbas, carnes, hongos y otros productos, logrando un secado uniforme y controlado.
- Cuenta con control de temperatura regulable, lo que facilita ajustar el proceso según el tipo de alimento y conservar mejor sus propiedades, sabor y textura. Su sistema de circulación de aire asegura una distribución homogénea del calor en todas las bandejas.
- Gracias a su formato de sobremesa y alta capacidad, optimiza el espacio de trabajo sin sacrificar rendimiento.
- Fabricado con materiales resistentes y de fácil limpieza, es una solución confiable para uso intensivo en restaurantes, cocinas industriales y negocios especializados en alimentos deshidratados.

Categorías: Deshidratadores de Alimentos



- El deshidratador sobremesa Gastromaq de 12 bandejas está diseñado para la deshidratación eficiente de alimentos en cocinas profesionales y emprendimientos gastronómicos con mayor volumen de producción. Permite trabajar frutas, verduras, hierbas, carnes, hongos y otros productos, logrando un secado uniforme y controlado.
- Cuenta con control de temperatura regulable, lo que facilita ajustar el proceso según el tipo de alimento y conservar mejor sus propiedades, sabor y textura. Su sistema de circulación de aire asegura una distribución homogénea del calor en todas las bandejas.
- Gracias a su formato de sobremesa y alta capacidad, optimiza el espacio de trabajo sin sacrificar rendimiento.
- Fabricado con materiales resistentes y de fácil limpieza, es una solución confiable para uso intensivo en restaurantes, cocinas industriales y negocios especializados en alimentos deshidratados.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HFD-12G
Dimensiones: 464×402×440 mm.
Voltaje: 220–240 V / 50–60 Hz
Potencia: 1.000 W
Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C
Tamaño de cada repisa: 385×283 mm
Distancia entre repisas: 30 mm.