



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## DESHIDRATADOR SOBREMESA 16 BANDEJAS GASTROMAQ

CODIGO: 6916

- El **Deshidratador Sobremesa 16 Bandejas Gastromaq** está diseñado para ofrecer un secado uniforme, eficiente y profesional, gracias a su sistema de flujo de aire horizontal, similar al de un horno de convección.
- Su estructura de acero inoxidable garantiza higiene, durabilidad y resistencia a la corrosión, permitiendo un uso continuo en entornos gastronómicos o comerciales.
- Con **16 bandejas de acero inoxidable**, ofrece una amplia capacidad para deshidratar grandes volúmenes de frutas, verduras, carnes, hierbas y otros alimentos saludables, manteniendo la textura y los nutrientes. Su control digital de temperatura ajustable y temporizador programable (hasta 72 horas) brindan precisión y comodidad en cada proceso, adaptándose a distintos tipos de alimentos y tiempos de secado.
- Este modelo combina alta capacidad y diseño compacto, optimizando el espacio en la cocina o mesón sin comprometer el rendimiento. Es ideal para emprendimientos gastronómicos, productores artesanales o cocineros apasionados que buscan profesionalizar su producción con resultados consistentes y de calidad.
- Construcción y bandejas en acero inoxidable.

[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

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



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



- Sistema de secado por flujo de aire horizontal.
- Control digital de temperatura y tiempo (hasta 72 h).
- Capacidad: 16 bandejas.
- Diseño compacto y de fácil limpieza.
- Ideal para uso semi-industrial o comercial.
- Una máquina potente, versátil y confiable que permite preservar alimentos de manera natural y eficiente, elevando la calidad de cualquier producción artesanal o profesional.

---

Categorías: [Deshidratadores de Alimentos](#)

- El **Deshidratador Sobremesa 16 Bandejas Gastromaq** está diseñado para ofrecer un secado uniforme, eficiente y profesional, gracias a su sistema de flujo de aire horizontal, similar al de un horno de convección.
- Su estructura de acero inoxidable garantiza higiene, durabilidad y resistencia a la corrosión, permitiendo un uso continuo en entornos gastronómicos o comerciales.
- Con **16 bandejas de acero inoxidable**, ofrece una amplia capacidad para deshidratar grandes volúmenes de frutas, verduras, carnes, hierbas y otros alimentos saludables, manteniendo la textura y los nutrientes. Su control digital de temperatura ajustable y temporizador programable (hasta 72 horas) brindan precisión y comodidad en cada proceso, adaptándose a distintos tipos de alimentos y tiempos de secado.
- Este modelo combina alta capacidad y diseño compacto, optimizando el espacio en la cocina o mesón sin comprometer el rendimiento. Es ideal para emprendimientos gastronómicos, productores artesanales o cocineros apasionados que buscan profesionalizar su producción con resultados consistentes y de calidad.
- Construcción y bandejas en acero inoxidable.
- Sistema de secado por flujo de aire horizontal.
- Control digital de temperatura y tiempo (hasta 72 h).
- Capacidad: 16 bandejas.
- Diseño compacto y de fácil limpieza.
- Ideal para uso semi-industrial o comercial.
- Una máquina potente, versátil y confiable que permite preservar alimentos de manera natural y eficiente,



[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

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



**Maquinaria Gastronómica**

Franklin 1030 • Santiago



elevando la calidad de cualquier producción artesanal o profesional.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HFD-16

Dimensiones: 60 x 51x 52 cm

Potencia: 800 W A 1000 W

Capacidad: 16 bandejas.



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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