



DESHIDRATADOR SOBREMESA 30 BANDEJAS GASTROMAQ

- El deshidratador sobremesa Gastromaq de 30 bandejas está diseñado para procesos de deshidratación de alto volumen en cocinas profesionales y plantas de producción gastronómica. Es ideal para frutas, verduras, hierbas, carnes, hongos y otros alimentos que requieren un secado uniforme y controlado a gran escala.
- Su sistema de control de temperatura regulable permite ajustar con precisión el proceso según el tipo de producto, conservando sabor, textura y propiedades nutricionales. La circulación eficiente del aire asegura una deshidratación homogénea en todas las bandejas, incluso en cargas completas.
- Gracias a su gran capacidad y estructura robusta, optimiza los tiempos de producción sin sacrificar calidad. 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.

SKU: 7146

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



Categorías: [Deshidratadores de Alimentos](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: HFD-20

Dimensiones: 470×570×880 mm

Voltaje: 220-240 V / 50-60 Hz

Potencia: 1.500 W

Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C

Tamaño de cada bandeja: 380×400 mm

Distancia entre bandejas: 35 mm



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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