



DESHIDRATADOR SOBREMESA 30 BANDEJAS GASTROMAQ

Código: 7146

- 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.

Categorías: [Deshidratadores de Alimentos](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: HFD-20

Voltaje: 220-240 V / 50-60 Hz

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl



En equipos gastronómicos
somos la mejor alternativa

Potencia: 1.500 W

Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C

Tamaño de cada bandeja: 380×400 mm

Distancia entre bandejas: 35 mm

Dimensiones:

Alto: 150 cm

Ancho: 47 cm

Largo: 57 cm

Peso: 28 kg

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl