

DESHIDRATADOR SOBREMESA 6 BANDEJAS GASTROMAQ

SKU: 7143

- El deshidratador sobremesa Gastromaq de 6 bandejas está diseñado para la deshidratación eficiente y controlada de alimentos en entornos gastronómicos y de producción artesanal. Es ideal para frutas, verduras, hierbas, carnes, hongos y otros productos que requieren un secado uniforme y constante.
- Cuenta con control de temperatura regulable, lo que permite adaptar el proceso según el tipo de alimento y conservar mejor sus propiedades, sabor y textura. Su sistema de circulación de aire asegura un secado homogéneo en todas las bandejas.
- Su formato compacto de sobremesa optimiza el espacio de trabajo, siendo perfecto para cocinas profesionales, restaurantes, emprendimientos gastronómicos y uso comercial. Fabricado con materiales resistentes y de fácil limpieza, ofrece durabilidad y un desempeño confiable para uso continuo.

Categorías: Deshidratadores de Alimentos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones: 557 × 300 × 355 mm
Voltaje: 220–240 V / 50–60 Hz
Potencia: 400 W
Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C

Tamaño de cada repisa: 285 × 200 mm
Distancia entre repisas: 46 mm



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