



## DESHIDRATADOR SOBREMESA 6 BANDEJAS GASTROMAQ

Código: 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

**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](http://www.gastromaq.cl)



En equipos gastronómicos  
somos la mejor alternativa

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](http://www.gastromaq.cl)