



DESHIDRATADOR SOBREMESA 16 BANDEJAS GASTROMAQ

- 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





**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



- 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, elevando la calidad de cualquier producción artesanal o profesional.

SKU: 6916

Categorías: [Deshidratadores de Alimentos](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HFD-16

Dimensiones: 60 x 51x 52 cm

Potencia: 800 W A 1000 W

Capacidad: 16 bandejas.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl