

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

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.