



DESHIDRATADOR SOBREMESA 30 BANDEJAS GASTROMAQ

\$798.350 Neto

- 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.



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



CODIGO: 7146

Categorías: [Deshidratadores de Alimentos](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HFD-20

Dimensiones: 470×570×880 mm

Voltaje: 220-240 V / 50-60 Hz

Potencia: 1.500 W

Rango de temperatura: 30 °C a 90 °C

Tamaño de cada bandeja: 380×400 mm

Distancia entre bandejas: 35 mm

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