



## DESHIDRATADOR SOBREMESA 6 BANDEJAS GASTROMAQ

- 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.

---

**SKU:** 7143

**Categorías:** [Deshidratadores de Alimentos](#)



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



## GALERÍA DE IMÁGENES



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

**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