

## Deshidratador profesional en acero inoxidable, 8 estantes, control digital – 0,5 kW.



**MODELO: DISI8X**

**Dimensiones externas**

L 335 x P 405 x H 300 mm

**292,00 € + IVA**



En stock



<b>Dimensiones externas</b>	L 335 x P 405 x H 300 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 300 x P 280 x H 220 mm
<b>Distancia entre ejes</b>	30 mm
<b>Potencia</b>	0,5 KW
<b>Peso neto</b>	8,5 Kg
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	+30°C / +85°C
<b>Alimentación eléctrica</b>	220-240V 1N 50/60 Hz
<b>Fuente de energía</b>	Eléctrico

<b>Ajuste del tiempo</b>	1 min - 24 h
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	8 rejillas 375 mm x 280 mm; 1 bandeja 350 mm x 265 mm; láminas de silicona, temporizador
<b>Cable</b>	Cable + enchufe
<b>Panel de control</b>	Digital
<b>Estructura externa</b>	De acero ino x idable
<b>Colocación de las bandejas</b>	8 rejillas 300 x 280 mm
<b>Carrocería</b>	Acero ino x idable

### Descripción

**Deshidratador profesional en acero inoxidable, 8 estantes, control digital – 0,5 kW.**

El **deshidratador profesional de 8 estantes** en acero inoxidable es la solución **ideal para restaurantes, laboratorios gastronómicos, catering y negocios de alimentación que desean obtener deshidrataciones uniformes, controladas y de alta calidad.** Diseñado para un uso intensivo, combina robustez, precisión y facilidad de uso en una sola máquina confiable.

La estructura íntegramente en **acero inoxidable garantiza máxima higiene, resistencia a la corrosión y larga durabilidad,** mientras que la puerta de vidrio con **cierre magnético permite controlar el proceso de deshidratación sin pérdida de calor.** Los 8 estantes ofrecen una

elevada capacidad de producción, ideal para frutas, verduras, carne, pescado, hierbas aromáticas y preparaciones gourmet.

**El panel de control digital es intuitivo y completo:** incluye botón ON/OFF, ajuste del temporizador de 0 a 24 horas, **6 programas preestablecidos para los principales procesos** y control de la luz LED interna, que asegura una visibilidad óptima durante todas las fases de uso. El deshidratador cuenta con ventilador con rejilla de protección extraíble, facilitando las operaciones de limpieza y mantenimiento.

Las guías moldeadas aseguran estabilidad a los estantes y una distribución homogénea del aire caliente. El cable con enchufe Schuko y el voltaje monofásico permiten una instalación sencilla e inmediata en cualquier cocina profesional. Completan el equipamiento las asas de transporte, diseñadas para facilitar el desplazamiento del equipo.

Un deshidratador profesional fiable, de alto rendimiento y versátil, pensado para optimizar los procesos de producción y realzar cada ingrediente.

**Consejos útiles:**

- Cortar las piezas en rodajas finas para que se deshidraten antes y más fácilmente; algunos alimentos con mayor contenido de agua tardarán más en deshidratarse.
- Un ambiente húmedo prolonga los tiempos de deshidratación; un ambiente seco facilita el proceso.
- Todos los productos deshidratados deben mantenerse alejados de la luz, la humedad y los insectos, para que puedan conservarse incluso más de un año.
- Al colocar las rodajas en las bandejas del deshidratador, es importante no apilarlas unas sobre otras para asegurar una deshidratación correcta.

**Alimentos que se pueden deshidratar:**

Frutas, verduras, pescado, carne, setas, hierbas aromáticas, raíces, flores, semillas, galletas, merengues, etc.

**FOTO MERAMENTE INDICATIVA**