

Deshidratador profesional en acero inoxidable, 12 estantes, control digital – 0,5 kW.

MODELO: DISI12X

Dim. externas
L 335 x P 405 x H 405 mm

278,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 335 x P 405 x H 405 mm
Dim. internas	L 300 x P 280 x H 325 mm
Potencia	0,8 KW
Temperatura de funcionamiento	+ 30° C/ + 90° C
Alimentación eléctrica	220-240V 1N 50/60 Hz
Peso	17 Kg
Fuente de energía	Eléctrico
Ajuste del tiempo	1 min - 24 h

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	12 bandejas 380 mm x 285 mm, 1 bandeja 355 mm x 265 mm, láminas de silicona, temporizador
Cable	Cable + enchufe
Panel de control	Digital
Estructura externa	De acero ino x idable
Colocación de las bandejas	12 bandejas 300 x 280mm
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Deshidratador profesional en acero inoxidable, 12 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