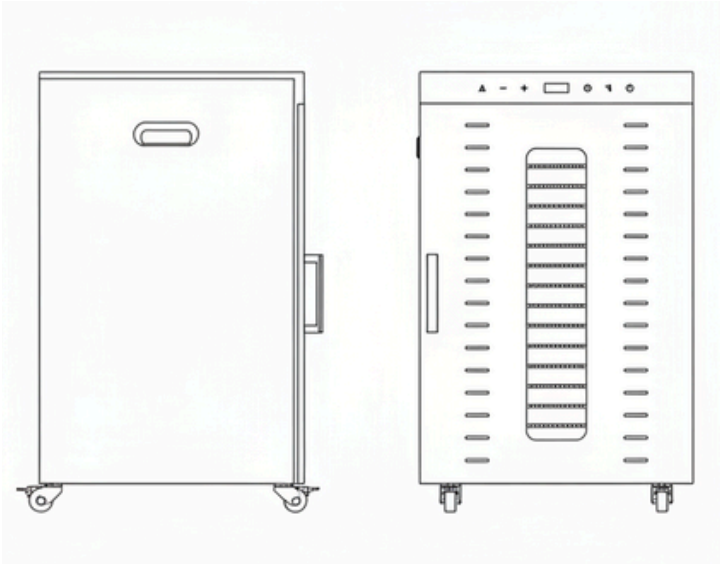




INFORMACIÓN GENERAL

- **Producto:** Deshidratadora profesional 24 bandejas.
- **Referencia:** SS-24H.
- **Uso:** Profesional.
- **Material:** Acero inoxidable.
- **Especificaciones eléctricas:** 110 V / 60 Hz.
- **Rango de temperatura:** 30 °C – 90 °C (86 °F – 194 °F).
- **Dimensiones:** 88,9 × 63,5 × 53,34 cm.
- **Peso:** 34,93 kg.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Deshidratadora profesional diseñada para cocinas industriales, restaurantes, panaderías y laboratorios gastronómicos. Su estructura robusta en acero inoxidable y sus 24 bandejas extraíbles permiten una circulación de aire uniforme, garantizando una deshidratación eficiente y homogénea de frutas, verduras, carnes y hierbas, incluso en producciones de alto volumen.

CARACTERÍSTICAS

- Cuerpo completo en acero inoxidable, durable y fácil de limpiar.
- Capacidad para 24 bandejas extraíbles.
- Control digital de temperatura y tiempo, preciso y sencillo.
- Sistema de circulación de aire horizontal para secado uniforme.
- Puerta con ventana transparente para monitoreo del proceso.
- Ruedas con freno para movilidad segura.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

- Limpiar bandejas y superficies internas después de cada uso con paño húmedo y jabón neutro.
- No utilizar productos abrasivos ni corrosivos.
- Asegurar una correcta ventilación durante la operación.
- No obstruir entradas ni salidas de aire.
- Desconectar el equipo antes de limpiar o mover.

Garantía: 6 meses
(No cubre daños causados por mal uso o mantenimiento inadecuado)

Cumple con los estandares comunidad Europea.

Aprobado para alimentos.

Producto libre de Plomo y metales pesado.

Alta calidad en acabado y materiales.