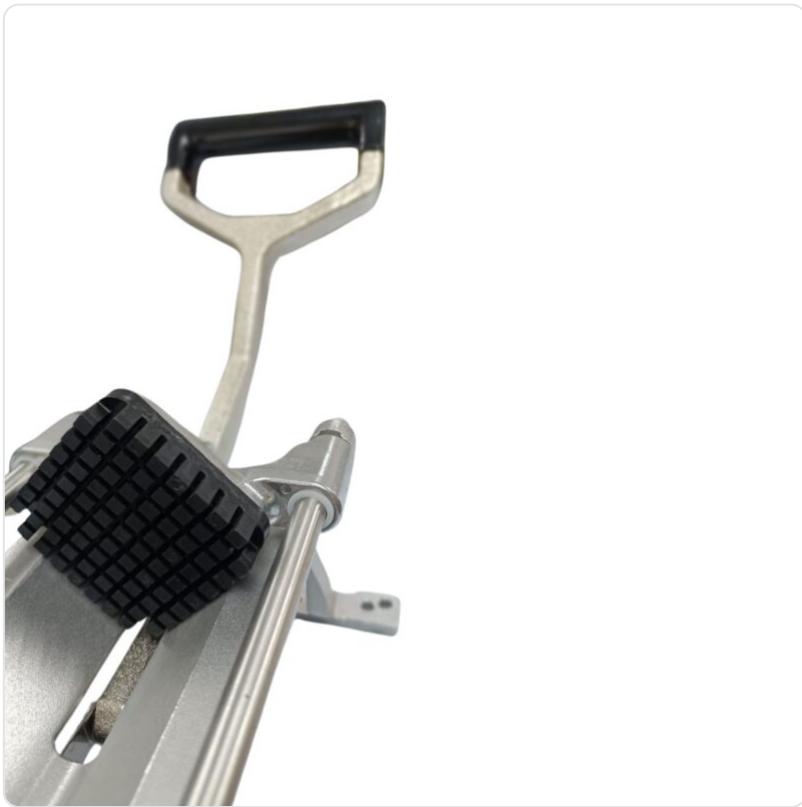


Picadora de Papas y Cebollas 10 mm FRIGONOR

SKU: 3810F | Categorías: Línea Complementarios, Peladoras y picadoras | Stock: En stock



Descripción

La Picadora de Papas y Cebollas 10 mm es una solución práctica, resistente y de alto rendimiento para cocinas profesionales que requieren velocidad, precisión y uniformidad en la preparación de vegetales.

Su diseño ergonómico y materiales de alta calidad la convierten en una herramienta indispensable para restaurantes, comedores industriales, food trucks y negocios gastronómicos de mediana y alta demanda.

Características Destacadas

- Uso Comercial e Industrial:** Especialmente diseñada para procesar **grandes volúmenes de papas, cebollas y otros vegetales**, con resultados rápidos y homogéneos.
- Construcción Robusta:** Fabricada en **aleación de aluminio de alta calidad**, que ofrece durabilidad, resistencia al uso intensivo y una presentación profesional.
- Cuchillas de Acero Inoxidable:** Garantizan **cortes precisos de 10 mm**, asegurando consistencia en tamaño, mejor cocción y excelente presentación.
- Diseño Ergonómico y Eficiente:** Su mecanismo de palanca manual permite cortar sin esfuerzo, ahorrando tiempo y reduciendo la fatiga del operario.
- Fácil de Desmontar y Limpiar:** Todos los componentes están diseñados para una **limpieza rápida**, manteniendo altos estándares de higiene en la cocina.

Especificaciones Técnicas Picadora de Papas y Cebollas 10 mm

- Marca:** FRIGONOR
- Modelo:** Cód. 3810F

- **Dimensiones:**

- Ancho: 20 cm
- Profundidad: 29 cm
- Alto: 39 cm

- **Peso:**

- Neto: 6 kg
- Bruto: 7,5 kg

- **Tamaño de corte:** 10 mm

- **Capacidad de procesamiento:** Hasta 300 kg/día

- **Tipo de operación:** Manual

Usos Sugeridos Picadora de Papas y Cebollas 10 mm

- **Preparación de papas fritas:** Cortes uniformes para papas en bastones, ideales para frituras perfectas.
- **Corte de cebollas y vegetales:** Apto para diversos vegetales, manteniendo precisión y homogeneidad en cada pieza.
- Perfecta para:
 - Cocinas industriales y restaurantes
 - Comedores institucionales
 - Food trucks, ferias gastronómicas y negocios con atención rápida

Consejos de Mantenimiento

- **Limpieza después de cada uso:** Lavar las cuchillas y la estructura con agua tibia y detergente suave. Secar completamente antes de guardar.
- **Evitar productos abrasivos:** Utilizar utensilios de limpieza no corrosivos para preservar el acabado del aluminio y el filo de las cuchillas.
- **Lubricación periódica:** Aplicar lubricante apto para contacto alimentario en las piezas móviles para mantener un funcionamiento suave.
- **Chequeo de cuchillas:** Revisar regularmente el estado del filo y reemplazar si se detecta desgaste excesivo.
- **Almacenaje correcto:** Guardar en un lugar seco y seguro para prolongar su vida útil.

Beneficios Adicionales Picadora de Papas y Cebollas 10 mm

- **Procesamiento ágil y uniforme**, ideal para mantener estándares de calidad en cocinas con alta rotación.
- **Diseño compacto**, fácil de instalar en mesas de trabajo sin ocupar demasiado espacio.
- **Cero consumo eléctrico**, operada manualmente, lo que la hace segura y económica.
- **Respaldo FRIGONOR**, con garantía local y experiencia en equipos gastronómicos de alto rendimiento.

Esta **Picadora – Modelo Cód. 3810F** es una herramienta confiable, eficiente y robusta para negocios que priorizan **velocidad, precisión y durabilidad en la preparación de alimentos frescos**.

Una inversión inteligente para cualquier cocina profesional.

Picadora de Papas y Cebollas 10 mm. Cuerpo de aluminio y cuchillas inoxidables.

Procesa hasta 300 kg/día con cortes uniformes. Ideal para restaurantes, comedores y food trucks.

Compacta, fácil de limpiar y sin consumo eléctrico.

Especificaciones

Característica	Detalle
----------------	---------

Marca	FRIGONOR
Dimensiones	36 x 20 x 20 cm
Peso	8 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 07:38