

## Triturador de Hielo Pica Eléctrico FRIGONOR

SKU: 3807F | Categorías: Línea Complementarios, Peladoras y picadoras | Stock: Agotado



### Descripción

El Triturador de Hielo Pica Eléctrico FRIGONOR **modelo ET-300D** ha sido desarrollado para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de bebidas y postres fríos.

Diseñado especialmente para entornos comerciales e industriales, este equipo destaca por su eficiencia, resistencia y facilidad de uso, convirtiéndose en una herramienta esencial en cocinas profesionales, bares y heladerías.

### Características Destacadas Triturador de Hielo Pica Eléctrico FRIGONOR

- **Uso Comercial e Industrial:** Ideal para bares, restaurantes, cafeterías, heladerías y servicios de catering que requieren procesar grandes volúmenes de hielo de forma rápida y continua.
- **Estructura Robusta:** Fabricado en aleación de aluminio de alta calidad, ofrece una excelente resistencia al uso intensivo, con una estética moderna y profesional.
- **Alta Capacidad de Procesamiento:** Capaz de triturar hasta **80 kg de hielo por hora**, lo que permite mantener un flujo constante de producción incluso en horas punta.
- **Eficiencia Energética:** Gracias a su diseño optimizado, permite un **bajo consumo eléctrico**, ayudando a reducir los costos operativos sin sacrificar potencia.
- **Fácil de Limpiar:** Sus materiales lisos y duraderos facilitan una limpieza rápida y profunda, manteniendo altos estándares de higiene en todo momento.
- **Diseño Compacto:** Ocupa poco espacio en la superficie de trabajo, siendo ideal para negocios con áreas limitadas.

### Especificaciones Técnicas Triturador de Hielo Pica Eléctrico FRIGONOR

- **Modelo:** ET-300D

- **Marca:** FRIGONOR
- **Dimensiones:**
  - Ancho: 16 cm
  - Profundidad: 40 cm
  - Alto: 28 cm
- **Peso:**
  - Neto: 6 kg
  - Bruto: 6 kg
- **Capacidad de Procesamiento:** Hasta 80 kg/h

### Usos Sugeridos

- **Preparación de Bebidas Frías:** Cócteles, jugos, smoothies, granizados y más.
- **Postres y Heladería:** Raspados, helados artesanales, y presentaciones con hielo triturado.
- **Eventos y Catering:** Una solución rápida y eficiente para mantener bebidas frías durante celebraciones, banquetes y actividades al aire libre.

### Recomendaciones de Mantenimiento Triturador de Hielo Pica Eléctrico FRIGONOR

- **Limpieza Diaria:** Limpiar con un paño húmedo y detergente suave después de cada jornada de uso para evitar acumulación de residuos.
- **Evitar Abrasivos:** No utilizar productos de limpieza agresivos que puedan dañar el acabado de aluminio.
- **Inspección de Cuchillas:** Revisar periódicamente el estado de las cuchillas y componentes internos para asegurar un funcionamiento seguro y eficiente.
- **Almacenamiento Seco:** Guardar el equipo en un lugar seco cuando no se utilice, protegiéndolo de la humedad y prolongando su vida útil.

### Beneficios Adicionales

- **Ahorro de Tiempo:** Tritura grandes cantidades en segundos, agilizando los tiempos de preparación.
- **Rendimiento Consistente:** Garantiza resultados uniformes y profesionales.
- **Fácil de Transportar:** Gracias a su peso liviano y diseño compacto, puede reubicarse según las necesidades del entorno de trabajo.
- **Respaldo de Marca:** Con la calidad y garantía de **FRIGONOR**, líder en soluciones gastronómicas en Chile.

Este **Triturador** es la elección perfecta para negocios que valoran la **eficiencia, durabilidad y presentación impecable de sus productos fríos**.

Un aliado indispensable para ofrecer un servicio de alto nivel en todo momento.

Triturador de Hielo Pica Eléctrico, compacto, resistente y de alto rendimiento.

Procesa hasta 80 kg/h, ideal para bares, heladerías y eventos. Bajo consumo, fácil limpieza y diseño en aluminio.

Una solución profesional para preparar bebidas y postres fríos.

### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	30 x 30 x 50 cm

Característica	Detalle
Peso	6 kg

### Galería de imágenes



---

Tel: +56 9 2951 9044 | [contacto@mundogastronomico.cl](mailto:contacto@mundogastronomico.cl) | <https://www.mundogastronomico.cl>  
Documento generado automáticamente el 05/04/2026 01:37