

Deshidratador De Alimentos

SKU: PROC-FRG-ALIMENTO | Categorías: Línea Complementarios, Procesadoras de alimentos, Línea Hogar



Descripción

El **deshidratador de alimentos industrial Frignonor** es un equipo profesional pensado para negocios de snacks saludables, productores de fruta deshidratada, cocinas industriales y emprendedores que quieren elaborar productos con larga vida útil, sin aditivos y con alto valor agregado.

Funciona circulando aire caliente a temperatura controlada entre bandejas, extrayendo la humedad de frutas, verduras, carnes, hierbas y hongos sin cocinarlos. Su motor, ventilador y sistema de calor permiten trabajar varias bandejas simultáneamente con resultados uniformes.

Características

- Múltiples bandejas
- Control de temperatura
- Circulación forzada de aire
- Estructura robusta
- Uso comercial e industrial

Ideal para productores de snacks, charcuterías y empresas que preparan ingredientes para cocina gourmet o retail saludable. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. Cotiza online en Frignonor, recibe asesoría técnica y aprovecha despachos a todo Chile con atención personalizada.

Para secado de frutas, verduras y diferentes carnes como ave, vacuno y pescado.

Funciona en base a aire caliente y temperatura controlable.

Disfrute todo el año de frutas y verduras con mínimas pérdidas de vitaminas sin utilizar sustancias nocivas.

Puede ser usado también para secado de flores y plantas medicinales.

Eléctrico, seguro, fácil de usar y piezas desmontables que facilitan su limpieza.

Incluye manual de uso y recetas.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	60 × 50 × 50 cm
Peso	15 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 00:47