Bacalao: 124913407

Estante individual de acero inoxidable 150 × 30 × 35 (altura) cm VS



Descripción

¿Por qué comprarlo?

La encimera **de acero inoxidable es** una solución ideal para quienes buscan **estabilidad, higiene y resistencia** en una cocina profesional o un laboratorio alimentario. Su estructura sólida permite trabajar con la máxima seguridad, incluso con cargas pesadas. Es una encimera que combina **funcionalidad y durabilidad**, perfecta para el uso diario en el sector de la restauración y no solo.

Características técnicas

- **Estructura de acero inoxidable AISI 201**
  Fabricada con **acero inoxidable de alta calidad**, resistente a la corrosión y fácil de limpiar. Este material garantiza una higiene impecable, esencial en entornos profesionales como cocinas, comedores, laboratorios y tiendas de alimentación.
- **Patas robustas y estructura equilibrada:** garantizan un apoyo estable incluso sobre superficies irregulares, manteniendo la encimera siempre perfectamente nivelada.
- **Elevada capacidad de carga**
  Su elevada capacidad de carga permite soportar **cargas pesadas** sin deformaciones ni hundimientos. Perfecto para un uso continuado en cocinas industriales, laboratorios u talleres donde se requiere una base de trabajo fiable.
- **Diseño sencillo y funcional**
  La encimera presenta **líneas limpias y modernas**, que se integran fácilmente en cualquier entorno profesional. La ausencia de bordes afilados y la superficie lisa facilitan las operaciones de limpieza y desinfección.
- **Fácil montaje y mantenimiento mínimo**
  Gracias a su estructura modular y a los materiales resistentes, la estantería es **fácil de montar** y requiere muy poco mantenimiento a lo largo del tiempo. Una inversión duradera para quienes buscan calidad y practicidad.

Ficha técnica

- **Dimensiones exteriores: 150 x 30 x 35 (altura)** cm
- **Material: Acero** inoxidable AISI 201

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1520x320x60 mm
Dimensiones exteriores	1500x300x350 mm

Ficha técnica

Peso con embalaje	5.8 kg
Peso neto	4.8 kg