



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



LAVAMANOS ACCIÓN PEDAL CVC

CODIGO: 7221

- El lavamanos con pedal de acero inoxidable es una solución sanitaria robusta y eficiente para instalaciones donde se exige máxima higiene y facilidad de operación. Su sistema de accionamiento por pedal permite abrir el paso de agua sin uso de las manos, ideal para evitar la transmisión de bacterias o residuos.
- Este lavamanos está fabricado en acero inoxidable AISI 304, el estándar para la industria alimentaria y hospitalaria, gracias a su resistencia química, durabilidad mecánica y facilidad de limpieza. La estructura es estable y está pensada para soportar un uso intensivo, tanto en áreas industriales como clínicas.
- Se entrega con flexibles de acero inoxidable y sistema de desagüe completo, lo que reduce el tiempo de instalación y garantiza un funcionamiento inmediato.
- Material: Acero inoxidable AISI 304, acabado satinado
- Accionamiento: Pedal de pie mecánico (agua fría o mezclada)
- Incluye: Flexibles y sistema de desagüe
- Cubeta profunda con bordes redondeados para evitar acumulación de residuos

Aplicaciones ideales: Áreas de manipulación de alimentos, clínicas, hospitales y salas de

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



esterilización, centros de estética y laboratorios, fábricas con normas sanitarias estrictas.

- Operación higiénica y ergonómica sin uso de manos
- Estructura sólida, libre de mantenimiento
- Incluye todos los accesorios para conexión inmediata
- Diseño compacto con máxima eficiencia

Categorías: [Lavamanos](#)

- El lavamanos con pedal de acero inoxidable es una solución sanitaria robusta y eficiente para instalaciones donde se exige máxima higiene y facilidad de operación. Su sistema de accionamiento por pedal permite abrir el paso de agua sin uso de las manos, ideal para evitar la transmisión de bacterias o residuos.
 - Este lavamanos está fabricado en acero inoxidable AISI 304, el estándar para la industria alimentaria y hospitalaria, gracias a su resistencia química, durabilidad mecánica y facilidad de limpieza. La estructura es estable y está pensada para soportar un uso intensivo, tanto en áreas industriales como clínicas.
 - Se entrega con flexibles de acero inoxidable y sistema de desagüe completo, lo que reduce el tiempo de instalación y garantiza un funcionamiento inmediato.
 - Material: Acero inoxidable AISI 304, acabado satinado
 - Accionamiento: Pedal de pie mecánico (agua fría o mezclada)
 - Incluye: Flexibles y sistema de desagüe
 - Cubeta profunda con bordes redondeados para evitar acumulación de residuos
- Aplicaciones ideales: Áreas de manipulación de alimentos, clínicas, hospitales y salas de esterilización, centros de estética y laboratorios, fábricas con normas sanitarias estrictas.
- Operación higiénica y ergonómica sin uso de manos
 - Estructura sólida, libre de mantenimiento
 - Incluye todos los accesorios para conexión inmediata
 - Diseño compacto con máxima eficiencia



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:

Ancho: 43 cm

Profundidad: 38 cm

Alto: 90 cm



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292