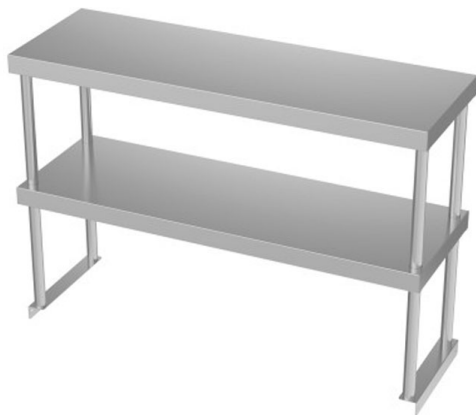




Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



PLATEO 2 NIVELES 150X30 CM. CVC

CODIGO: 7225

- El plateo de acero inoxidable de 150×30 cm es una solución ideal para optimizar espacios de trabajo en cocinas profesionales, laboratorios, salas de manipulación de alimentos, clínicas y todo tipo de instalaciones que requieren superficies resistentes, higiénicas y fáciles de mantener. Su diseño compacto permite integrar una zona de trabajo funcional en espacios reducidos sin sacrificar calidad ni durabilidad.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304, este plateo ofrece resistencia superior a la corrosión, a los productos químicos y a las altas temperaturas. Gracias a su estructura sólida y acabados sanitarios, es especialmente valorado en ambientes que exigen el cumplimiento de normativas de inocuidad y limpieza, como cocinas industriales, hospitales, laboratorios clínicos y farmacéuticos.
- Ideal para zonas estrechas o como apoyo complementario.
- Material: Acero inoxidable AISI 201, con terminación satinado. Anticorrosivo, durable y de fácil limpieza.
- Estructura robusta: Soldaduras limpias y reforzadas que garantizan estabilidad, incluso en condiciones de trabajo exigentes.
- Superficie lisa y sin porosidades: Impide la

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



acumulación de residuos, facilitando la sanitización rápida.

- Soporte uniforme de carga: Perfecto para utensilios, equipos menores o como superficie de preparación secundaria.
- Opciones de instalación: Puede instalarse como mueble mural, sobre bases existentes o integrarse a mesones modulares.
- Aplicaciones recomendadas:
- Cocinas industriales y restaurantes: Zona de apoyo para mise en place, emplatado o disposición de utensilios.
- Laboratorios: Superficie para equipamiento liviano o instrumentos de trabajo clínico.
- Clínicas y hospitales: Áreas de preparación o almacenamiento de insumos en salas limpias.
- Panaderías y pastelerías: Espacios de apoyo para moldes, bandejas u organización previa al horneado.
- Espacios comerciales y food trucks: Su tamaño reducido lo hace ideal para ambientes móviles o compactos.
- Durabilidad asegurada: Material y construcción pensados para resistir el uso intensivo diario.
- Diseño funcional: Optimiza el espacio y mejora la eficiencia del flujo de trabajo.
- Fácil mantenimiento: Superficie que puede desinfectarse con rapidez, cumpliendo estándares sanitarios.
- Compatibilidad modular: Se adapta fácilmente a otras estructuras en acero inoxidable.

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



Categorías: [Plateos](#)

- El plateo de acero inoxidable de 150×30 cm es una solución ideal para optimizar espacios de trabajo en cocinas profesionales, laboratorios, salas de manipulación de alimentos, clínicas y todo tipo de instalaciones que requieren superficies resistentes, higiénicas y fáciles de mantener. Su diseño compacto permite integrar una zona de trabajo funcional en espacios reducidos sin sacrificar calidad ni durabilidad.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304, este plateo ofrece resistencia superior a la corrosión, a los productos químicos y a las altas temperaturas. Gracias a su estructura sólida y acabados sanitarios, es especialmente valorado en ambientes que exigen el cumplimiento de normativas de inocuidad y limpieza, como cocinas industriales, hospitales, laboratorios clínicos y farmacéuticos.
- Ideal para zonas estrechas o como apoyo complementario.
- Material: Acero inoxidable AISI 201, con terminación satinado. Anticorrosivo, durable y de fácil limpieza.
- Estructura robusta: Soldaduras limpias y reforzadas que garantizan estabilidad, incluso en condiciones de trabajo exigentes.
- Superficie lisa y sin porosidades: Impide la acumulación de residuos, facilitando la sanitización rápida.
- Soporte uniforme de carga: Perfecto para utensilios, equipos menores o como superficie de preparación secundaria.
- Opciones de instalación: Puede instalarse como mueble mural, sobre bases existentes o integrarse a mesones modulares.
- Aplicaciones recomendadas:
 - Cocinas industriales y restaurantes: Zona de apoyo para mise en place, emplatado o disposición de utensilios.
 - Laboratorios: Superficie para equipamiento liviano o instrumentos de trabajo clínico.
 - Clínicas y hospitales: Áreas de preparación o almacenamiento de insumos en salas limpias.
 - Panaderías y pastelerías: Espacios de apoyo para moldes, bandejas u organización previa al horneado.
 - Espacios comerciales y food trucks: Su tamaño reducido lo hace ideal para ambientes móviles o compactos.
 - Durabilidad asegurada: Material y construcción pensados para resistir el uso intensivo diario.
 - Diseño funcional: Optimiza el espacio y mejora la eficiencia del flujo de trabajo.
 - Fácil mantenimiento: Superficie que puede desinfectarse con rapidez, cumpliendo estándares sanitarios.
 - Compatibilidad modular: Se adapta fácilmente a otras estructuras en acero inoxidable.



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: 150 cm de largo x 30 cm de fondo.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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