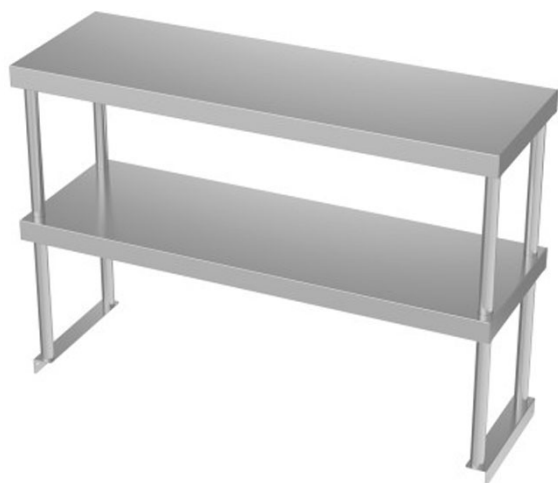




PLATEO DOBLE 90X30 CM. CVC



- El plateo de acero inoxidable de 90x30 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 304, con terminación satinado. Anticorrosivo, durable y de fácil limpieza.
- Estructura robusta: Soldaduras limpias y reforzadas que garantizan estabilidad, incluso en condiciones de trabajo exigentes.



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



- 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,



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



cumpliendo estándares sanitarios.

- Compatibilidad modular: Se adapta fácilmente a otras estructuras en acero inoxidable.

SKU: 7223

Categorías: [Plateos](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones:

Ancho: 90 cm

Profundidad: 30 cm



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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