



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



REPISA MURAL 90X30 CM. TUBULAR ACERO CVC

CODIGO: 7476

- Repisa tubular fabricada íntegramente en acero inoxidable, resistente y duradera.
- Medida: 90 x 30 cm.
- Puede instalarse en muro para múltiples usos dentro de cocinas profesionales.
- Ideal para escurrir líquidos o utilizar como toallero en áreas de trabajo.
- Habitualmente se instala frente a módulos de autoservicio como *salad bar*, *baño maría* o *módulos buffet*, funcionando como pasa bandejas.
- Estructura de alta resistencia, diseñada para soportar bandejas con loza y vajilla.
- El acero inoxidable ofrece alta resistencia al óxido y la corrosión, ideal para entornos gastronómicos.
- Fácil limpieza y mantenimiento, fundamental para cumplir con los estándares de higiene.
- Se recomienda mantener las superficies limpias y libres de agentes corrosivos para prolongar su vida útil.

Categorías: [Estanterías y Repisas](#), [Repisas 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



- Repisa tubular fabricada íntegramente en acero inoxidable, resistente y duradera.
- Medida: 90 x 30 cm.
- Puede instalarse en muro para múltiples usos dentro de cocinas profesionales.
- Ideal para escurrir líquidos o utilizar como toallero en áreas de trabajo.
- Habitualmente se instala frente a módulos de autoservicio como *salad bar*, *baño maría* o *módulos buffet*, funcionando como pasa bandejas.
- Estructura de alta resistencia, diseñada para soportar bandejas con loza y vajilla.
- El acero inoxidable ofrece alta resistencia al óxido y la corrosión, ideal para entornos gastronómicos.
- Fácil limpieza y mantenimiento, fundamental para cumplir con los estándares de higiene.
- Se recomienda mantener las superficies limpias y libres de agentes corrosivos para prolongar su vida útil.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Medida: 90 x 30 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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