



## PLATEO DOBLE 120X30 CM. CVC

- El plateo de acero inoxidable de 120x30 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.



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



- 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,

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

**PUERTO MONTT**  
Parque Sur, Litoral Bodegas  
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23

  
**www.lacasita.cl**



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



cumpliendo estándares sanitarios.

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

---

**SKU:** 7224

**Categorías:** [Plateos](#)

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones: 120 cm de largo x 30 cm de fondo.

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

**PUERTO MONTT**  
Parque Sur, Litoral Bodegas  
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23

  
**www.lacasita.cl**