

Estantería Acero Inoxidable 1.20 metros FRIGONOR

SKU: 4013 | Categorías: Repisas | Stock: Agotado



Descripción

La Estantería Acero Inoxidable 1.20 metros es una solución versátil, resistente y altamente funcional para la organización eficiente en entornos exigentes como cocinas industriales, laboratorios, talleres y almacenes.

Fabricada completamente en **acero inoxidable**, ofrece **durabilidad, higiene y facilidad de limpieza**, siendo ideal para espacios que requieren orden y resistencia a la corrosión.

Características Destacadas

- **Uso comercial e industrial:**
Diseñada para **maximizar el almacenamiento** vertical en cocinas, áreas técnicas, bodegas o estaciones de trabajo, optimizando tanto espacio como accesibilidad.
- **Construcción robusta en acero inoxidable:**
Ofrece **alta resistencia al desgaste**, al calor y a la humedad. Además, su superficie lisa facilita la limpieza y previene acumulación de residuos, cumpliendo con altos estándares sanitarios.
- **Diseño funcional con 4 niveles:**
Cuenta con **cuatro repisas lisas** con separación de **39 cm entre cada nivel**, proporcionando amplio espacio para **almacenar desde utensilios hasta materiales pesados**.
- **Estructura estable y segura:**
Su sólida fabricación permite **soportar hasta 120 kg por repisa**, entregando un soporte confiable incluso en jornadas intensas de trabajo.

Especificaciones Técnicas Estantería Acero Inoxidable 1.20 metros

- **Marca:** FRIGONOR

- **Modelo:** Cód. 4013
- **Dimensiones:**
 - Ancho: 120 cm
 - Profundidad: 46,5 cm
 - Alto: 150 cm
- **Peso:** 28 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Niveles:** 4 repisas
- **Capacidad de carga por nivel:** 120 kg
- **Consumo eléctrico:** No aplica

Usos Sugeridos Estantería Acero Inoxidable 1.20 metros

- **Cocinas profesionales:**
Perfecta para almacenar utensilios de cocina, insumos, bandejas o pequeños electrodomésticos de uso frecuente.
- **Laboratorios y clínicas:**
Ideal para mantener ordenados equipos, frascos, materiales técnicos o reactivos químicos.
- **Talleres y bodegas:**
Adecuada para organizar herramientas, piezas, cajas o repuestos, manteniendo todo accesible y visible.

Sugerencias de Mantenimiento

- **Limpieza periódica:**
Utilizar paño húmedo y detergente neutro para mantener el brillo y la higiene de la superficie.
- **Evitar químicos abrasivos:**
No usar estropajos metálicos ni productos corrosivos que puedan dañar el acabado.
- **Inspección regular:**
Revisar uniones, tornillos y estabilidad general para garantizar un uso seguro y prolongado.
- **Carga equilibrada:**
No superar los **120 kg por repisa** y distribuir el peso de forma uniforme para mayor estabilidad.

Beneficios Adicionales Estantería Acero Inoxidable 1.20 metros

- **Diseño compacto y funcional**, perfecto para espacios reducidos o zonas de alto tránsito.
- **Instalación rápida y sencilla**, sin necesidad de herramientas especializadas.
- **Respaldo FRIGONOR**, marca reconocida por su calidad en equipamiento de acero para uso industrial y gastronómico.
- **Estética profesional y moderna**, adaptable a distintos entornos de trabajo.

Esta **Estantería de FRIGONOR** es la elección perfecta para quienes buscan combinar **orden, durabilidad y eficiencia** en un solo producto.

Con estructura firme, diseño higiénico y capacidad de carga óptima, es una herramienta clave para mejorar la organización en cualquier entorno profesional.

Estantería Acero Inoxidable 1.20 metros con 4 repisas lisas. Soporta hasta 120 kg por nivel.

Ideal para cocinas, laboratorios, talleres y almacenes.

Compacta, resistente e higiénica, perfecta para organizar espacios de forma eficiente.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR

Característica	Detalle
Dimensiones	55 x 125 x 25 cm
Peso	22 kg

Galería de imágenes

