

## Estantería Lisa 150 cm 4 niveles CALVAC

SKU: 4014C | Categorías: Repisas | Stock: En stock



### Descripción

La **Estantería Lisa 150 cm 4 niveles** ha sido especialmente diseñada para responder a las demandas de **organización, resistencia y sanitización** en entornos comerciales e industriales.

Fabricada **íntegramente en acero inoxidable**, ofrece una estructura firme, estable y fácil de limpiar, lo que la convierte en una opción ideal para **cocinas profesionales, laboratorios, hospitales, cámaras de frío o bodegas de alimentos**.

Gracias a sus **cuatro repisas lisas**, esta estantería permite almacenar de forma ordenada utensilios, cajas, bandejas o materias primas, manteniendo un entorno limpio y funcional.

Su diseño **modular armable y desarmable** permite una instalación rápida y cómoda, facilitando el transporte o reconfiguración del mobiliario según las necesidades del espacio.

Además, sus **patas tubulares también en acero inoxidable** ofrecen una base sólida, capaz de soportar cargas pesadas sin comprometer la estabilidad de la estructura.

### Especificaciones técnicas – Estantería Lisa 150 cm 4 Niveles:

- **Material:** Acero inoxidable (estructura y repisas)
- **Cantidad de niveles:** 4 repisas lisas
- **Diseño:** Modular, armable y desarmable
- **Patas:** Tubulares de acero inoxidable
- **Dimensiones:**
  - Ancho: 150 cm
  - Profundidad: 50 cm

o Alto: 150 cm

- **Peso soportado (aprox.):** 300 kg.

### Atributos clave Estantería Lisa 150 cm 4 niveles:

- **Resistencia a la humedad, grasas y productos químicos**, ideal para ambientes sanitarios o de manipulación de alimentos.
- **Diseño abierto y liso**, que permite limpieza profunda y circulación de aire entre niveles.
- **Capacidad de carga alta**, gracias a su estructura reforzada.
- **Modular y práctico**, fácil de montar, desmontar o trasladar.
- **Diseño profesional**, adaptable a distintos entornos productivos o de almacenamiento.
- **Sin consumo eléctrico**, operación totalmente mecánica.

### Usos sugeridos:

Recomendada para **cocinas industriales, hoteles, laboratorios, hospitales, cámaras frigoríficas, centros de distribución, panaderías y áreas de almacenamiento alimentario**, esta estantería brinda un soporte seguro y ordenado, asegurando condiciones sanitarias adecuadas y máxima durabilidad.

### Tips de mantenimiento – Estantería Lisa 150 cm 4 niveles:

- **Limpia periódicamente con paño húmedo y detergente neutro**, especialmente en zonas de contacto directo con alimentos.
- **Evita el uso de estropajos metálicos o productos abrasivos**, para conservar el acabado del acero.
- **Revisa la estabilidad estructural cada cierto tiempo**, especialmente si se traslada o reconfigura.
- **Mantén secos los niveles después de limpiezas húmedas**, para evitar marcas o residuos.
- **Desarma para limpieza profunda solo cuando sea necesario**, siguiendo el orden de ensamblaje original.

### Beneficios adicionales:

- **Cumple con normativas de higiene para entornos gastronómicos y sanitarios.**
- **Optimiza el espacio vertical**, manteniendo el orden y accesibilidad del contenido.
- **Larga vida útil**, incluso en entornos de uso intensivo o exposición a humedad.
- **Fácil integración con otras estructuras modulares** o mobiliario industrial.

En resumen, la **Estantería Lisa 150 cm 4 niveles** es una solución altamente funcional y robusta para quienes necesitan **almacenar con higiene, durabilidad y eficiencia**.

Su diseño profesional y su estructura íntegra en acero inoxidable garantizan rendimiento constante incluso en los entornos más exigentes.

**Estantería Lisa 150 cm 4 niveles** en acero inoxidable.

Con repisas lisas, patas tubulares y diseño desmontable. Resistente, higiénica y fácil de limpiar.

Ideal para cocinas industriales, cámaras frías, laboratorios y bodegas de alimentos.

### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	CALVAC
Dimensiones	55 x 155 x 25 cm
Peso	28 kg

### Galería de imágenes



---

Tel: +56 9 2951 9044 | [contacto@mundogastronomico.cl](mailto:contacto@mundogastronomico.cl) | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 29/04/2026 21:19