

Lavafondo Simple VENELP-140SI cm Secante Izquierdo AMC-VENTUS

SKU: 3114IV | Categorías: Lavafondos | Stock: En stock



Descripción

Diseñado para responder a las exigencias de las **cocinas profesionales de alto tráfico**, el Lavafondo Simple **VENELP-140SI cm VENTUS** combina funcionalidad, higiene y resistencia en una sola estructura.

Fabricado **completamente en acero inoxidable**, este lavaplatos entrega máxima durabilidad, fácil limpieza y una estética robusta que se adapta perfectamente a entornos gastronómicos exigentes como restaurantes, casinos, hoteles y cocinas industriales.

Su diseño incorpora **secante izquierdo de una sola pieza**, que facilita el escurrido eficiente de utensilios, loza o bandejas sin necesidad de implementos adicionales. Además, incluye **respaldo mural sanitario** y una **cubierta con ángulos perimetrales antiderrames**, que ayudan a mantener el área de trabajo limpia y segura.

Especificaciones Técnicas Lavafondo Simple VENELP-140SI cm:

- **Modelo:** VENELP-140SI
- **Dimensiones:** 1395 x 600 x 840 mm
- **Peso neto / bruto:** 26 kg / 28 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Tipo de estructura:** Atril con perfil tubular redondo
- **Patines:** Regulables y de alta resistencia
- **Accesorios incluidos:**
 - Secante incorporado (izquierdo)
 - Respaldo mural sanitario
 - Cubierta con bordes antiderrames

- **Consumo eléctrico:** No aplica

Atributos Destacados Lavafondo Simple VENELP-140SI cm:

- **Fabricación sólida y profesional:** Acero inoxidable que ofrece alta resistencia a la corrosión y al uso continuo.
- **Diseño higiénico:** Superficies lisas, sin uniones complejas, lo que facilita la limpieza profunda.
- **Secador lateral funcional:** Escurridor de una sola pieza incorporado a la estructura, optimizando espacio y flujo de trabajo.
- **Cubierta con ángulos antiderrames:** Previene el escurrimiento hacia el piso, manteniendo el área limpia y segura.
- **Patines niveladores:** Ajustables para adaptarse a superficies irregulares, asegurando estabilidad total.

Usos Sugeridos:

- **Cocinas industriales y restaurantes:** Para lavado de loza, utensilios o bandejas de gran tamaño.
- **Hoteles, casinos y hospitales:** Donde se requiere un flujo constante de lavado con normas sanitarias exigentes.
- **Centros de producción alimentaria:** Como estación principal de limpieza o en zonas de desinfección.

Tips de Mantenimiento Lavafondo Simple VENELP-140SI cm:

- Limpia diariamente con detergente neutro y paños suaves para mantener el brillo del acero inoxidable.
- Evita el uso de productos abrasivos que puedan rayar las superficies.
- Verifica periódicamente los patines para asegurar que el lavaplatos esté bien nivelado.
- Revisa el respaldo mural y los bordes antiderrames para asegurarte de que no existan obstrucciones o acumulaciones.

El **Lavafondo VENELP-140SI con Secante Izquierdo VENTUS** es una solución robusta, segura y eficiente que mejora el rendimiento de cualquier cocina profesional, facilitando la operación y garantizando altos estándares de limpieza e higiene.

Lavafondo Simple VENELP-140SI. Fabricado en acero inoxidable, estructura con atril tubular, respaldo mural sanitario y cubierta con bordes antiderrames.

Ideal para cocinas industriales, restaurantes y hoteles.

Diseñado para entornos de alto tráfico.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	65 x 145 x 50 cm
Peso	28 kg

Galería de imágenes





Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 13/03/2026 08:39