

Lavafondo Simple 70 x 70 cm TIERRAS BAJAS

SKU: LAVA-TIE-70CM | Categorías: Lavafondos, Línea acero



Descripción

El **Lavafondo Simple 70 x 70 cm** es una solución ideal para **cocinas industriales, restaurantes, panaderías y otros negocios gastronómicos** que requieren una zona de lavado eficiente, resistente y fácil de mantener.

Por un lado, su amplio depósito de **50 x 50 x 28 cm** permite lavar vajilla y alimentos con mayor comodidad, **mientras que por otro lado**, su estructura en **acero inoxidable** asegura una larga vida útil y cumple con las normas sanitarias del mercado.

Características Destacadas

Diseño Robusto y Materiales de Alta Calidad

- **En primer lugar, construcción 100% en acero inoxidable**, proporcionando **durabilidad, higiene y fácil limpieza**.
- **Además, patas tubulares con patines ajustables**, permitiendo una mayor estabilidad y adaptación a diferentes tipos de superficie.
- **Y, amplia capacidad**, gracias a su depósito de gran tamaño, que optimiza el lavado de utensilios y alimentos.

Estructura Funcional y Compacta

- **Por otra partes, dimensiones generales de 70 x 70 x 90 cm**, ideales para maximizar el espacio en cocinas industriales.
- **Cuenta con atril de soporte robusto**, que proporciona firmeza y estabilidad en entornos de alto tráfico.
- **Y, cumple con las normativas sanitarias del mercado**, asegurando un uso seguro en espacios gastronómicos.

Especificaciones Técnicas Lavafondo Simple 70 x 70 cm

- **Dimensiones del lavafondo:** 70 x 70 x 90 cm.
- **Dimensión del depósito:** 50 x 50 x 28 cm.

- **Material:** Acero inoxidable.
- **Patas:** Ajustables para nivelación en distintos tipos de superficie.
- **Estructura:** Atril tubular resistente.

Usos Sugeridos

1. Restaurantes y cocinas industriales:

- **Por ejemplo**, ideal para el lavado de utensilios, vajilla y ollas grandes.

2. Panaderías y pastelerías:

- **Asimismo**, perfecto para limpiar herramientas de repostería y preparación de masas.

3. Supermercados y carnicerías:

- **Además**, su material en acero inoxidable lo hace ideal para la limpieza de alimentos como carnes y vegetales.

4. Laboratorios y hospitales:

- **Finalmente**, garantiza higiene y resistencia en espacios donde se requiere máxima limpieza.

Tips de Mantenimiento Lavafondo Simple 70 x 70 cm

1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, utilice un paño húmedo con detergente neutro para limpiar el acero inoxidable y evitar acumulación de residuos.

2. Evitar Productos Abrasivos:

- **Por otro lado**, no utilice esponjas metálicas ni químicos corrosivos para prolongar la vida útil del material.

3. Revisión de Patines Ajustables:

- **Asimismo**, ajuste las patas cuando sea necesario para mantener la estabilidad en superficies irregulares.

4. Evitar la Acumulación de Agua:

- **Finalmente**, asegúrese de secar el área después del uso para prevenir la formación de manchas o humedad.

Beneficios Adicionales Lavafondo Simple 70 x 70 cm

Maximiza el espacio, ideal para cocinas industriales y comerciales.

Alta resistencia y durabilidad, fabricado con materiales de calidad.

Higiene y fácil limpieza, esencial en entornos gastronómicos.

Diseño funcional, con depósito amplio y patas ajustables.

Este lavafondos es una opción **práctica, resistente y eficiente**, diseñada para negocios que buscan **optimizar su área de lavado con un equipo duradero y de alta calidad**.

Sin duda, su estructura robusta y diseño adaptable lo convierten en una herramienta imprescindible para **cocinas industriales, panaderías, laboratorios y más**.

El **Lavafondo Simple 70 x 70 cm** es ideal para **cocinas industriales, panaderías y restaurantes**.

Fabricado en acero inoxidable, cuenta con **un amplio depósito, patas ajustables y estructura robusta** para mayor estabilidad.

Cumple con normas sanitarias y garantiza **durabilidad, higiene y fácil limpieza**.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	TIERRAS BAJAS
Dimensiones	50 × 50 × 28 cm
Peso	28 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 09:27