

Secador de Platos Acero Inoxidable CALVAC

SKU: REPI-CAL-PLATOS | Categorías: Repisas, Línea acero



Descripción

El **Secador de Platos de Acero Inoxidable** ha sido diseñado para ofrecer una **solución práctica, higiénica y duradera** en la organización y secado de vajilla en entornos tanto domésticos como comerciales. Su construcción íntegra en **acero inoxidable AISI 304** lo hace altamente resistente a la corrosión, la humedad y el uso intensivo, garantizando una larga vida útil incluso en condiciones exigentes como cocinas industriales, restaurantes o cafeterías.

El diseño incorpora **31 soportes metálicos individuales** en la parte inferior, ideales para ubicar platos de manera segura, permitiendo una separación eficiente que favorece el secado uniforme sin contacto entre piezas. Además, cuenta con una **bandeja superior de escurrido**, perfecta para colocar tazas, bowls, vasos u otros utensilios livianos, maximizando el uso vertical del espacio.

Su formato mural compacto permite **instalación directa sobre la pared**, lo cual optimiza el área de trabajo, manteniendo la encimera despejada y facilitando la limpieza del entorno.

Especificaciones técnicas - Secador de Platos Acero Inoxidable:

- **Material:** Acero inoxidable AISI 304 (grado alimenticio)
- **Capacidad inferior:** 31 soportes metálicos para platos
- **Bandeja superior:** Estante escurridor para tazas y utensilios
- **Dimensiones:**
 - **Largo:** 90 cm
 - **Profundidad:** 25 cm
 - **Alto:** 41 cm
- **Peso:** Liviano.

Atributos clave Secador de Platos de Acero Inoxidable:

- **Acero inoxidable AISI 304**, resistente a la oxidación y apto para contacto alimentario.
- **Diseño funcional de dos niveles**, que separa platos de otros utensilios para un secado más eficiente.
- **Estructura abierta**, que permite circulación de aire para un secado natural y rápido.
- **Fácil de limpiar y mantener**, sin piezas eléctricas ni componentes delicados.
- **Soportes estables**, que evitan el movimiento de la vajilla durante el secado.

? Usos sugeridos:

Este secador es ideal para su uso en **restaurantes, cocinas industriales, hoteles, cafeterías, panaderías, casinos y también en hogares con alta rotación de vajilla**, donde la organización, el ahorro de espacio y la higiene son prioritarios.

Tips de mantenimiento - Secador de Platos de Acero Inoxidable:

- **Limpia con paño húmedo y detergente suave regularmente**, evitando la acumulación de grasa o cal.
- **No utilices limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos**, para preservar el acabado del acero.
- **Mantén libre de residuos la bandeja superior**, permitiendo que el agua escurra adecuadamente.
- **Si se instala en zona húmeda**, asegúrate de una buena ventilación para evitar condensación.

Beneficios adicionales:

- **Higiénico y profesional**, ideal para operaciones gastronómicas con estándares sanitarios exigentes.
- **Ahorra espacio** y mejora el flujo de trabajo en la cocina.
- **Evita acumulación de humedad**, permitiendo secado al aire libre de platos y tazas.
- **Duradero y resistente**, con materiales pensados para uso intensivo diario.

En resumen, este **Secador de Platos de Acero Inoxidable** es una herramienta esencial para mantener orden e higiene en la cocina, ofreciendo **resistencia, practicidad y elegancia** en un solo producto.

Ideal para quienes buscan una solución profesional sin complicaciones.

Secador de Platos de Acero Inoxidable, con 31 soportes para platos y bandeja superior para tazas.

Resistente, higiénico y fácil de limpiar.

Ideal para cocinas profesionales que buscan organización eficiente y durabilidad en espacios reducidos.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	CALVAC
Dimensiones	120 × 60 × 90 cm
Peso	20 kg

Galería de imágenes

