



Colador con Base y Asas

Características Principales

- **Base Circular de Soporte Firme:** Cuenta con un pedestal o base continua de acero que proporciona una estabilidad excepcional, evitando que el colador se tambalee o se vuelque durante el procesamiento de grandes volúmenes de alimentos.
- **Asas Laterales Ergonómicas:** Sus dos asas robustas y estilizadas están estratégicamente soldadas para ofrecer un agarre cómodo, seguro y un vaciado preciso, facilitando el transporte sin esfuerzo incluso a máxima capacidad.
- **Perforación Estratégica y Eficiente:** El patrón de orificios distribuidos en secciones clave garantiza un flujo de líquidos rápido y continuo, ideal para el escurrido de pastas, vegetales, legumbres, mariscos y un lavado eficiente de frutas.
- **Acabado Profesional Pulido Espejo:** Construido en acero inoxidable de calidad premium, su superficie lisa y brillante reduce la porosidad, impide la acumulación de residuos orgánicos y simplifica las tareas de desinfección conforme a las normativas sanitarias vigentes.

REF	Medidas	Lts	EAN
81332	32x16	-	5601949813321
81336	36x18	-	5601949813369
81340	40x21	-	5601949813406