

## Mesón Central 158 x 80 cm Acero Inoxidable ITA

SKU: 3630IT | Categorías: Mesones de trabajo | Stock: En stock



### Descripción

El Mesón Central 158 x 80 cm Acero Inoxidable es una opción **resistente, espaciosa y versátil**, diseñada para entornos **comerciales e industriales** que requieren **higiene, durabilidad y eficiencia**.

Por un lado, su estructura en **acero inoxidable** garantiza **resistencia a la corrosión y fácil limpieza**, mientras que por otro lado, su **repisa inferior ajustable** permite una mejor organización de utensilios y herramientas de trabajo.

### Características Destacadas

#### Construcción Robusta y Materiales de Alta Calidad

- **Superficie en acero inoxidable**, proporcionando **durabilidad, higiene y resistencia a la corrosión**.
- **Patas y repisa inferior en acero galvanizado**, lo que ofrece **mayor estabilidad y capacidad de carga**.
- **Diseño reforzado**, ideal para el uso diario en entornos de alta exigencia.

#### Diseño Funcional y Espacioso

- **Amplias dimensiones de 158 cm de ancho y 80 cm de profundidad**, lo que permite trabajar cómodamente.
- **Repisa inferior graduable**, optimizando el almacenamiento y la organización de insumos.
- **Acceso desde todos los ángulos**, facilitando la manipulación de productos y herramientas.

### Especificaciones Técnicas Mesón Central 158 x 80 cm Acero Inoxidable

- **Dimensiones:** 158 cm (ancho) x 80 cm (fondo) x 85 cm (alto).
- **Materiales:** Acero inoxidable en la cubierta, patas y repisa inferior de acero galvanizado.
- **Uso recomendado:** Comercial e industrial.

## Usos Sugeridos

1. **Cocinas industriales y restaurantes:**
  - **Por ejemplo**, perfecto para la **preparación de alimentos y manipulación de ingredientes**.
2. **Panaderías y pastelerías:**
  - **Asimismo**, es ideal para **amasado y organización de insumos** en espacios de trabajo amplios.
3. **Laboratorios y hospitales:**
  - **Además**, su material en acero inoxidable **garantiza higiene y resistencia en entornos sanitarios**.
4. **Supermercados y carnicerías:**
  - **Finalmente**, su diseño robusto facilita **la organización eficiente de productos y herramientas**.

## Tips de Mantenimiento Mesón Central 158 x 80 cm Acero Inoxidable

1. **Limpieza Regular:**
  - **En primer lugar**, utilice un paño húmedo con detergente neutro para limpiar la superficie 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 acero inoxidable.
3. **Revisión de la Repisa Ajustable:**
  - **Asimismo**, ajuste la repisa cuando sea necesario para garantizar una organización óptima.
4. **Protección contra Humedad:**
  - **Finalmente**, mantenga el mesón seco para evitar la corrosión en las patas de acero galvanizado.

## Beneficios Adicionales

- Espacio de trabajo amplio**, ideal para la preparación de productos.
- Alta resistencia y durabilidad**, gracias a su construcción en acero inoxidable.
- Fácil limpieza e higiene**, esencial en entornos profesionales.
- Diseño funcional**, con repisa ajustable y acceso desde cualquier lado.

El Mesón Central 158 x 80 cm Acero Inoxidable es una opción **práctica, resistente y versátil**, ideal para espacios que requieren **organización, higiene y eficiencia**. **Sin duda**, su estructura robusta y su diseño adaptable lo convierten en un complemento indispensable para **cocinas industriales, laboratorios y comercios**.

El Mesón Central 158 x 80 cm Acero Inoxidable es ideal para **cocinas industriales, panaderías y laboratorios**. Fabricado en **acero inoxidable**, con **patas y repisa inferior de acero galvanizado**, ofrece **durabilidad, higiene y resistencia**. Su **repisa ajustable** optimiza el espacio, garantizando **organización y eficiencia**.

## Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	90 x 155 x 15 cm
Peso	20 kg

## Galería de imágenes



---

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

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 08:14