

Mesón Central Acero Inoxidable 120 cm ITA

SKU: 36281 | Categorías: Mesones de trabajo | Stock: En stock



Descripción

El **Mesón Central Acero Inoxidable 120 cm** es una opción **compacta, resistente y versátil**, diseñada para **cocinas industriales, panaderías, laboratorios y establecimientos comerciales**.

Por un lado, su estructura de **acero inoxidable** garantiza una superficie higiénica y duradera, mientras que por otro lado, su **repisa inferior ajustable** permite una mejor organización de utensilios, ingredientes y equipos de trabajo.

Características Destacadas

Construcción Robusta y Materiales de Alta Calidad

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

Diseño Funcional y Espacioso

- Repisa inferior **graduable**, optimizando el almacenamiento según las necesidades.
- Dimensiones de **120 cm de ancho**, perfectas para maximizar el espacio sin ocupar demasiado lugar.
- Acceso desde todos los ángulos, facilitando la organización de productos y herramientas.

Especificaciones Técnicas Mesón Central Acero Inoxidable 120 cm

- **Dimensiones:** 120 cm (ancho) x 60 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**, ideal para la preparación de alimentos y manipulación de ingredientes.

2. Panaderías y pastelerías:

- **Asimismo**, perfecto para el amasado y organización de insumos sin ocupar demasiado espacio.

3. Laboratorios y hospitales:

- **Además**, su material en acero inoxidable garantiza higiene y resistencia en entornos sanitarios.

4. Supermercados y carnicerías:

- **Finalmente**, su diseño facilita la organización eficiente en zonas de manipulación de productos.

Tips de Mantenimiento Mesón Central Acero Inoxidable 120 cm

1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, use 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

Optimización del espacio, ideal para organización y almacenamiento.

Alta resistencia y durabilidad, gracias a su construcción en acero inoxidable.

Higiene y facilidad de limpieza, esencial en entornos profesionales.

Diseño funcional, con repisa ajustable y acceso desde cualquier lado.

El **Mesón Central Acero Inoxidable 120 cm** es una opción **práctica, resistente y versátil**, diseñada 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 Acero Inoxidable 120 cm** es ideal para **cocinas industriales, panaderías y laboratorios**.

Fabricado en acero inoxidable, con **patas y repisa inferior de acero galvanizado**, ofrece **durabilidad, higiene y estabilidad**.

Su **repisa ajustable** permite optimizar el espacio y mejorar la organización.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	65 x 125 x 15 cm
Peso	15 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 29519044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 06:20