

Mesón Central Acero Inoxidable 200 cm ITA

SKU: 36131 | Categorías: Mesones de trabajo | Stock: En stock



Descripción

El **Mesón Central Acero Inoxidable 200 cm** es una opción robusta, higiénica y funcional, diseñada para cocinas industriales, panaderías, laboratorios y comercios.

Por un lado, su estructura de **acero inoxidable** proporciona una superficie resistente y fácil de limpiar, mientras que por otro lado, su diseño con **repisa inferior graduable** optimiza el almacenamiento y organización de utensilios y herramientas.

Además, su tamaño amplio lo hace ideal para realizar múltiples tareas con comodidad.

Características Destacadas

Diseño Resistente y Materiales de Alta Calidad

- **Construcción en acero inoxidable**, proporcionando durabilidad, resistencia a la corrosión y fácil limpieza.
- **Patas y repisa inferior en acero galvanizado**, garantizando estabilidad y capacidad de carga para utensilios y equipos de trabajo.

Estructura Funcional y Ajustable

- **Repisa graduable**, que permite organizar herramientas, ingredientes y productos de manera eficiente.
- **Diseño central**, lo que facilita el acceso desde cualquier ángulo, optimizando el espacio de trabajo.

Amplias Dimensiones para Mayor Comodidad

- **Ancho:** 200 cm.
- **Fondo:** 60 cm.
- **Alto:** 85 cm.
- **Superficie espaciosa**, ideal para múltiples tareas en entornos de alta demanda.

Usos Sugeridos Mesón Central Acero Inoxidable 200 cm ITA

1. Cocinas industriales y restaurantes:

- **Por ejemplo**, ideal para la preparación de alimentos y manipulación de ingredientes en entornos de alta demanda.

2. Panaderías y pastelerías:

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

3. Laboratorios y hospitales:

- **Además**, su material en acero inoxidable garantiza higiene y resistencia en entornos de alta exigencia sanitaria.

4. Supermercados y carnicerías:

- **Finalmente**, su diseño permite una organización eficiente en zonas de manipulación de productos.

Tips de Mantenimiento Mesón Central Acero Inoxidable 200 cm

1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, utilice un paño húmedo y 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 200 cm ITA es una opción **práctica, resistente y versátil**, diseñada para espacios que requieren **organización, higiene y eficiencia** en su mobiliario.

Sin duda, su estructura amplia y su diseño adaptable lo convierten en un complemento indispensable para **cocinas industriales, laboratorios y comercios**.

El Mesón Central Acero Inoxidable 200 cm ITA 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 **amplia superficie y repisa ajustable** optimizan el espacio y la organización.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	65 x 205 x 15 cm
Peso	23 kg

Galería de imágenes



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

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 14:17