

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

- Cocinas industriales y restaurantes:**
 - **Por ejemplo**, ideal para la preparación de alimentos y manipulación de ingredientes en entornos de alta demanda.
- Panaderías y pastelerías:**
 - **Asimismo**, perfecto para el amasado y organización de insumos sin sacrificar espacio.
- Laboratorios y hospitales:**
 - **Además**, su material en acero inoxidable garantiza higiene y resistencia en entornos de alta exigencia sanitaria.
- 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

- Limpieza Regular:**
 - **En primer lugar**, utilice un paño húmedo y detergente neutro para limpiar la superficie y evitar acumulación de residuos.
- Evitar Productos Abrasivos:**
 - **Por otro lado**, no utilice esponjas metálicas ni químicos corrosivos para prolongar la vida útil del acero inoxidable.
- Revisión de la Repisa Ajustable:**
 - **Asimismo**, ajuste la repisa cuando sea necesario para garantizar una organización óptima.
- 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

