

Mesón Central MTC-120 cm FRIGONOR

SKU: 3845F | Categorías: Mesones de trabajo | Stock: En stock



Descripción

El Mesón Central MTC-120 cm FRIGONOR es una solución práctica, resistente y versátil para entornos de trabajo profesional que exigen **superficies higiénicas, duraderas y eficientes**.

Fabricado 100% en acero inoxidable, este mesón está diseñado para **uso intensivo en cocinas industriales, laboratorios, talleres y áreas de producción**, donde la robustez y la limpieza son fundamentales.

Características Destacadas

- **Uso Comercial e Industrial:** Perfecto para tareas de preparación, montaje, ensamblaje o manipulación de alimentos, utensilios o herramientas en entornos exigentes.
- **Fabricación en Acero Inoxidable:** Material resistente a la corrosión, al calor y al contacto con químicos, lo que garantiza una **larga vida útil** y una **fácil limpieza diaria**.
- **Diseño Funcional y Práctico:**
 - Superficie amplia y lisa, ideal para trabajar con comodidad y seguridad.
 - **Repisa inferior ajustable**, que brinda un espacio adicional de almacenamiento adaptable a distintas necesidades.
- **Estructura Robusta:** El diseño reforzado permite **soportar cargas pesadas y uso continuo**, sin perder estabilidad ni comprometer su integridad estructural.

Especificaciones Técnicas Mesón Central MTC-120 cm FRIGONOR

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** Cód. 3845F

- **Dimensiones:**
 - Ancho: 120 cm
 - Profundidad: 60 cm
 - Alto: 85 cm
- **Peso:** 19 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Nivel de almacenamiento:** 1 repisa inferior ajustable
- **Consumo Eléctrico:** No aplica

Usos Sugeridos

- **Cocinas Profesionales:** Para preparación de alimentos, soporte de equipos o estación de emplatado.
- **Laboratorios y clínicas:** Ideal para organizar instrumentos, insumos y equipos de precisión.
- **Talleres industriales:** Perfecto como estación de montaje, reparación o soporte técnico.

Consejos de Mantenimiento Mesón Central MTC-120 cm FRIGONOR

- **Limpieza Diaria:** Usar un paño húmedo con detergente neutro para limpiar la superficie y la repisa, evitando residuos o manchas.
- **Evitar Abrasivos:** No utilizar productos corrosivos ni fibras metálicas que puedan rayar el acero inoxidable.
- **Revisión de Fijaciones:** Inspeccionar periódicamente los puntos de unión para mantener la **estabilidad y seguridad del mesón**.
- **Evitar Sobrecarga:** Respetar el límite de carga recomendado para preservar la estructura del equipo y prolongar su vida útil.

Beneficios Adicionales

- **Higiene garantizada:** Superficie no porosa que previene la acumulación de bacterias.
- **Ahorro de espacio:** Su diseño central permite colocación estratégica en cualquier punto del área de trabajo.
- **Versatilidad total:** Apto para múltiples industrias y funciones operativas.
- **Calidad respaldada por FRIGONOR,** marca líder en equipamiento gastronómico e industrial en Chile.

Este **Mesón** es una herramienta esencial para profesionales que buscan **orden, durabilidad y eficiencia** en cada jornada laboral. Su construcción confiable y diseño adaptable lo convierten en un aliado perfecto para optimizar cualquier espacio de trabajo.

Mesón Central MTC-120 cm FRIGONOR, fabricado en acero inoxidable.

Superficie lisa y repisa inferior ajustable. Ideal para cocinas, laboratorios y talleres.

Resistente, higiénico y versátil, perfecto para trabajos intensivos en entornos profesionales.

Especificaciones

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