

Mesón Central MTC-60 cm FRIGONOR

SKU: 3841F | Categorías: Mesones de trabajo | Stock: En stock



Descripción

El Mesón Central MTC-60 cm es una solución práctica, higiénica y resistente para cocinas profesionales que necesitan optimizar el espacio sin sacrificar calidad ni funcionalidad.

Su diseño compacto y su fabricación en **acero inoxidable** lo convierten en un elemento imprescindible en cocinas comerciales, pastelerías, laboratorios, áreas de servicios alimentarios y entornos donde la limpieza y durabilidad son clave.

Atributos Destacados

- **Construcción en acero inoxidable:**
Material resistente a la **corrosión, impactos y altas temperaturas**, garantizando **durabilidad y fácil limpieza** en entornos de uso intensivo.
- **Diseño compacto y funcional:**
Con medidas de **60 cm (ancho) x 60 cm (profundidad) x 85 cm (alto)**, se adapta a espacios pequeños sin comprometer su funcionalidad.
- **Repisa inferior ajustable:**
Permite organizar utensilios, insumos o herramientas de forma eficiente, **optimizando el uso del espacio** en entornos de trabajo dinámicos.
- **Fácil de mover y reubicar:**
Gracias a su **peso ligero de 11 kg**, es ideal para cocinas que requieren **flexibilidad en la distribución de su mobiliario**.

Especificaciones Técnicas Mesón Central MTC-60 cm

- **Marca:** FRIGONOR

- **Modelo:** MTC-60
- **Dimensiones:**
 - Ancho: 60 cm
 - Profundidad: 60 cm
 - Alto: 85 cm
- **Peso:** 11 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Repisa inferior:** Graduable
- **Consumo eléctrico:** No aplica

Usos Recomendados Mesón Central MTC-60 cm

- **Cocinas comerciales y restaurantes:** Para tareas de preparación, montaje de platos y manipulación de alimentos.
- **Panaderías y pastelerías:** Ideal para trabajar con masas, decoraciones o insumos de repostería.
- **Laboratorios y clínicas:** Superficie higiénica para manejo de utensilios, herramientas o muestras.
- **Áreas de servicio y comedores industriales:** Perfecto como estación de apoyo o preparación auxiliar.

Mantenimiento y Vida Útil

- **Limpieza diaria:**

Utilizar un paño suave con productos aptos para acero inoxidable que preserven el brillo y eliminen residuos.
- **Revisión periódica:**

Verificar el estado de la repisa y estructura, asegurando firmeza y estabilidad.
- **Evitar sobrecarga:**

No exceder el peso recomendado para mantener la integridad del mueble a largo plazo.

★ Beneficios Adicionales Mesón Central MTC-60 cm

- **Higiene asegurada,** gracias a su superficie no porosa y fácil de desinfectar.
- **Durabilidad superior,** diseñada para uso continuo e intensivo.
- **Versatilidad y funcionalidad,** adaptable a distintos rubros y espacios.
- **Respaldo FRIGONOR,** marca confiable en soluciones para la industria gastronómica e institucional.

Este **Mesón FRIGONOR** es una elección inteligente para quienes buscan **eficiencia, limpieza y durabilidad** en espacios de trabajo profesionales.

Su tamaño compacto y diseño resistente lo hacen perfecto para maximizar la productividad en espacios reducidos.

Mesón Central MTC-60 cm en acero inoxidable, con repisa inferior ajustable.

Compacto, higiénico y resistente, ideal para cocinas, panaderías, laboratorios y áreas de trabajo con espacio limitado.

Liviano y fácil de reubicar según necesidad.

Especificaciones

| Característica | Detalle |
|----------------|-----------------|
| Marca | FRIGONOR |
| Dimensiones | 65 x 65 x 15 cm |
| Peso | 10 kg |