

## Mesón Central MTC-90 cm FRIGONOR

SKU: 3843F | Categorías: Mesones de trabajo | Stock: En stock



### Descripción

El Mesón Central MTC-90 cm es una solución versátil, resistente y funcional para cocinas profesionales que buscan eficiencia sin comprometer el espacio.

Fabricado completamente en **acero inoxidable**, este mesón ofrece una superficie higiénica y de fácil mantenimiento, ideal para entornos exigentes como restaurantes, panaderías, laboratorios y hospitales.

### Atributos Destacados

- **Construcción en acero inoxidable:**  
Fabricado con materiales de alta calidad, **resistentes a la corrosión y al uso intensivo**, lo que garantiza **durabilidad e higiene superior**.
- **Repisa inferior ajustable:**  
Permite **organizar utensilios, equipos o insumos** de manera eficiente, optimizando al máximo el espacio de trabajo.
- **Diseño compacto y funcional:**  
Con sus dimensiones de **90 cm (ancho) x 60 cm (profundidad) x 85 cm (alto)**, es perfecto para **espacios reducidos sin sacrificar capacidad operativa**.
- **Ligero y fácil de reubicar:**  
Su peso de **solo 15 kg** permite **movilidad rápida y adaptación a distintas configuraciones** dentro del área de trabajo.

### Especificaciones Técnicas Mesón Central MTC-90 cm

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** MTC-90

- **Dimensiones:**
  - Ancho: 90 cm
  - Profundidad: 60 cm
  - Alto: 85 cm
- **Peso:** 15 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Niveles de almacenamiento:** 1 repisa inferior ajustable
- **Consumo eléctrico:** No aplica (elemento pasivo)

Usos Recomendados Mesón Central MTC-90 cm

- **Cocinas comerciales y restaurantes:** Para preparación de alimentos, emplatado y soporte de utensilios.
- **Panaderías y pastelerías:** Ideal para trabajar masas, decoración de productos y organización de insumos.
- **Laboratorios y clínicas:** Superficie higiénica para el manejo de instrumentos o reactivos.
- **Cocinas industriales:** Eficiente para tareas de preparación o montaje en producción alimentaria de mediana a gran escala.

Consejos de Mantenimiento

- **Limpieza regular:**

Utiliza un paño húmedo con detergente neutro para limpiar la superficie y la repisa después de cada jornada.
- **Evitar productos abrasivos:**

No usar estropajos metálicos ni químicos agresivos para preservar el brillo del acero inoxidable.
- **Revisión periódica:**

Verifica la estabilidad de la estructura y el ajuste de la repisa para garantizar un uso seguro.

Beneficios Adicionales Mesón Central MTC-90 cm

- **Higiene asegurada** por su superficie lisa, no porosa y de fácil desinfección.
- **Ahorro de espacio** sin perder funcionalidad, ideal para cocinas pequeñas.
- **Versatilidad total**, se adapta a múltiples industrias y tipos de trabajo.
- **Respaldo FRIGONOR**, marca reconocida por su calidad en equipamiento gastronómico e industrial en Chile.

Este **Mesón FRIGONOR** es una herramienta imprescindible para profesionales que valoran la organización, la durabilidad y la eficiencia en el espacio de trabajo.

Su diseño compacto y robusto lo convierte en el aliado perfecto para cualquier cocina o laboratorio profesional.

Mesón Central MTC-90 cm en acero inoxidable con repisa inferior ajustable.

Compacto, resistente e higiénico, ideal para cocinas, panaderías, laboratorios y talleres.

Su diseño liviano y funcional lo hace perfecto para espacios reducidos y uso intensivo diario.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	65 x 95 x 15 cm
Peso	12 kg