

## Mesón Central VENEMC-1900 mm Deluxe VENTUS

SKU: 3638 | Categorías: Mesones de trabajo | Stock: En stock



### Descripción

El **Mesón Central VENEMC-1900 mm Deluxe** ha sido diseñado para entregar el equilibrio perfecto entre resistencia, funcionalidad e higiene en cocinas profesionales de alto rendimiento.

Su estructura **completamente fabricada en acero inoxidable AISI 201 de 1,5 mm de espesor** garantiza durabilidad superior, facilidad de limpieza y una imagen profesional impecable.

Pensado para soportar uso intensivo, este mesón incorpora una **viga de refuerzo de 1 mm perfilada en 30 x 30 mm**, que recorre toda la cubierta, brindando una estabilidad sobresaliente y evitando deformaciones incluso ante cargas pesadas.

Además, su **subcubierta de acero** y **patas tubulares de alta resistencia** con **patines regulables** refuerzan su funcionalidad en cualquier tipo de superficie.

### Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VENEMC-1900 mm Deluxe
- **Dimensiones:** 1900 x 600 x 860 mm
- **Material principal:** Acero inoxidable AISI 201
- **Espesor de cubierta:** 1,5 mm
- **Viga de refuerzo:** 1 mm, perfil 30 x 30 mm
- **Subcubierta:** Acero reforzado
- **Patas:** Tubulares de alta resistencia
- **Patines:** Regulables en altura
- **Consumo eléctrico:** No aplica

Atributos Destacados Mesón Central VENEMC-1900 mm Deluxe:

- **Amplia superficie de trabajo:** Sus 1,90 metros de largo ofrecen un espacio funcional y ergonómico para tareas simultáneas o preparación de grandes volúmenes.
- **Construcción sólida y profesional:** Fabricación íntegra en acero AISI 201 con refuerzos internos, ideal para entornos de uso intensivo.
- **Estabilidad garantizada:** La viga de refuerzo y las patas tubulares evitan vibraciones o desplazamientos, incluso con equipos pesados sobre la superficie.
- **Adaptabilidad total:** Los patines ajustables permiten nivelar el mesón fácilmente según las condiciones del piso, asegurando máxima seguridad.
- **Mantenimiento sencillo:** Superficies lisas, sin porosidades ni uniones difíciles, que facilitan la limpieza diaria y cumplen con altos estándares sanitarios.

Usos Sugeridos:

- **Restaurantes, hoteles y casinos:** Como mesa central de preparación o apoyo general para alimentos, utensilios o equipos.
- **Cocinas industriales y plantas de producción alimentaria:** Para flujos de trabajo continuos, manipulación de ingredientes y empaque.
- **Panaderías, carnicerías y laboratorios de alimentos:** Superficie higiénica y resistente para el procesamiento directo de productos.

Tips de Mantenimiento Mesón Central VENEMC-1900 mm Deluxe:

- Limpia con paño húmedo y detergente neutro después de cada jornada.
- Seca completamente para evitar acumulación de humedad o marcas de agua.
- Ajusta los patines para mantener el equilibrio del mesón en superficies irregulares.
- Evita golpear los bordes o exponer a productos químicos corrosivos que puedan afectar el acabado del acero.

Con una estructura robusta, terminaciones de alto nivel y dimensiones ideales, el **Mesón Central VENEMC-1900 mm Deluxe VENTUS** es una inversión estratégica para cocinas profesionales que valoran el orden, la eficiencia y la durabilidad a largo plazo.

Mesón Central VENEMC-1900 mm Deluxe, fabricado en acero inoxidable AISI 201 con cubierta de 1,5 mm y refuerzo perfilado. Incluye subcubierta, patas tubulares de alta resistencia y patines regulables.

Ideal para cocinas industriales, hoteles y restaurantes.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	65 x 195 x 15 cm
Peso	25 kg