

## Mesón de Acero Inoxidable Central 180 cm ITA

SKU: 3624I | Categorías: Mesones de trabajo | Stock: En stock



### Descripción

El Mesón de Acero Inoxidable Central 180 cm es una opción **resistente, funcional y versátil**, diseñada para **cocinas industriales, panaderías, laboratorios y establecimientos comerciales**.

Por un lado, su estructura de **acero inoxidable** garantiza una superficie higiénica, duradera y fácil de limpiar, mientras que por otro lado, su **repisa inferior graduable** permite optimizar el almacenamiento y la organización de utensilios, ingredientes y equipos.

### Características Destacadas

#### Construcción Robusta y Materiales de Alta Calidad

- Cubierta de acero inoxidable**, proporcionando **durabilidad, resistencia a la corrosión e higiene**.
- Patas y repisa inferior de acero galvanizado**, asegurando estabilidad y capacidad de carga para utensilios y herramientas.
- Estructura reforzada**, diseñada para soportar el uso intensivo en entornos profesionales.

#### Diseño Funcional y Ajustable

- Repisa inferior graduable**, permitiendo ajustar la altura según las necesidades del usuario.
- Superficie amplia de 180 cm de ancho**, ideal para tareas de preparación y almacenamiento.
- Acceso desde todos los ángulos**, optimizando la disposición de los productos y herramientas de trabajo.

### Especificaciones Técnicas Mesón de Acero Inoxidable Central 180 cm

- Dimensiones:** 180 cm (ancho) x 60 cm (fondo) x 85 cm (alto).
- Materiales:** Acero inoxidable en la cubierta, patas y repisa inferior de acero galvanizado.
- Uso recomendado:** Comercial e industrial.

## Usos Sugeridos

### 1. Cocinas industriales y restaurantes:

- **Por ejemplo**, ideal para la preparación de alimentos y manipulación de ingredientes en entornos de alta demanda.

### 2. Panaderías y pastelerías:

- **Asimismo**, perfecto para el amasado y organización de insumos sin sacrificar espacio.

### 3. Laboratorios y hospitales:

- **Además**, su material en acero inoxidable garantiza higiene y resistencia en entornos de alta exigencia sanitaria.

### 4. Supermercados y carnicerías:

- **Finalmente**, su diseño permite una organización eficiente en zonas de manipulación de productos.

## Tips de Mantenimiento Mesón de Acero Inoxidable Central 180 cm

### 1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, use un paño húmedo con detergente neutro para limpiar la superficie y evitar acumulación de residuos.

### 2. Evitar Productos Abrasivos:

- **Por otro lado**, no utilice esponjas metálicas ni químicos corrosivos para prolongar la vida útil del acero inoxidable.

### 3. Revisión de la Repisa Ajustable:

- **Asimismo**, ajuste la repisa cuando sea necesario para garantizar una organización óptima.

### 4. 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 de Acero Inoxidable Central 180 cm 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 de Acero Inoxidable Central 180 cm 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 **repisa graduable** optimiza el almacenamiento, mejorando la organización y eficiencia.

## Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	65 x 185 x 15 cm
Peso	21kg

## Galería de imágenes



Tel: +56 9 29519044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 07:55