

Mesón de Acero Inoxidable Central 60 cm ITA

SKU: 36221 | Categorías: Mesones de trabajo | Stock: En stock



Descripción

El Mesón de Acero Inoxidable Central 60 cm es una opción **compacta, resistente y funcional**, ideal para entornos **comerciales e industriales**.

Por un lado, su estructura en **acero inoxidable** garantiza **higiene, resistencia a la corrosión y fácil limpieza**, mientras que por otro lado, su **repisa inferior ajustable** permite **optimizar el espacio de almacenamiento** en cocinas y áreas de trabajo.

Características Destacadas

Construcción Resistente y de Alta Calidad

Superficie de acero inoxidable, asegurando **durabilidad e higiene** en el trabajo diario.

Patas y repisa inferior de acero galvanizado, ofreciendo **mayor estabilidad y capacidad de carga**.

Diseño robusto, ideal para el uso continuo en **cocinas, laboratorios y talleres**.

Diseño Compacto y Funcional Mesón de Acero Inoxidable Central 60 cm

Dimensiones de 60 cm de ancho y profundidad, optimizando el uso del espacio.

Repisa inferior ajustable, facilitando la organización de utensilios y herramientas.

Fácil acceso desde todos los lados, mejorando la eficiencia en el trabajo.

Especificaciones Técnicas

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

Usos Sugeridos Mesón de Acero Inoxidable Central 60 cm

Cocinas industriales y restaurantes: Perfecto para la **preparación y manipulación de alimentos**.

Panaderías y pastelerías: Ideal para **mezclar ingredientes y organizar utensilios**.

Laboratorios y hospitales: Garantiza **higiene y resistencia** en espacios sanitarios.

Talleres y áreas de producción: Facilita la **organización y manipulación de materiales**.

Tips de Mantenimiento

Limpieza Regular: Utilice un paño húmedo con **detergente neutro** para mantener la higiene y evitar acumulación de residuos.

Evitar Productos Abrasivos: No use esponjas metálicas ni químicos agresivos para proteger la superficie del acero inoxidable.

Revisión de la Repisa Ajustable: Ajuste la repisa según sus necesidades para **maximizar el espacio de almacenamiento**.

Protección contra Humedad: Mantenga el mesón seco para evitar la corrosión en las patas de acero galvanizado.

Beneficios Adicionales Mesón de Acero Inoxidable Central 60 cm

Optimización del espacio, ideal para áreas reducidas.

Alta resistencia y durabilidad, gracias a su construcción en acero inoxidable.

Fácil limpieza e higiene, esencial en entornos profesionales.

Diseño versátil, con repisa ajustable y acceso desde cualquier lado.

Este mesón es una opción **práctica, duradera y funcional**, perfecta para espacios que requieren **organización, higiene y eficiencia**.

Sin duda, su diseño robusto y compacto lo convierte en un complemento esencial para **cocinas industriales, laboratorios y comercios**.

Mesón de Acero Inoxidable Central 60 cm es una solución **resistente y funcional** para cocinas, laboratorios y talleres.

Fabricado en acero inoxidable, ofrece **durabilidad, higiene y fácil limpieza**.

Su **repisa inferior ajustable** optimiza el almacenamiento, mientras que su diseño compacto se adapta a cualquier espacio.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	65 x 65 x 15 cm
Peso	10 kg

Galería de imágenes

