

Meson de Acero Inoxidable Mural 180 cm ITA

SKU: 36251 | Categorías: Mesones de trabajo | Stock: En stock



Descripción

El **Mesón de Acero Inoxidable Mural 180 cm** es una solución práctica y eficiente para optimizar el espacio de trabajo en cocinas industriales, restaurantes, panaderías y laboratorios.

Por un lado, su estructura de **acero inoxidable** garantiza durabilidad e higiene, mientras que por otro lado, su diseño mural con pestaña trasera permite una instalación segura y estable.

Además, su repisa ajustable y patas regulables brindan una mayor comodidad y adaptación a cualquier entorno profesional.

Características Destacadas

Diseño Robusto y Funcional

- En primer lugar, está construido en **acero inoxidable**, lo que proporciona alta resistencia, higiene y fácil limpieza.
- Además, cuenta con **patas y repisa interior de acero galvanizado**, garantizando estabilidad y un soporte seguro para utensilios y equipos.
- Y, **Pestaña mural en acero**, permitiendo un mejor ajuste a la pared y evitando que objetos caigan detrás del mesón.

Estructura Ajustable y Versátil

- **Repisa graduable**, lo que facilita la organización y optimización del espacio de trabajo.
- **Patas ajustables**, asegurando estabilidad en superficies irregulares y mejorando la ergonomía.

Especificaciones Técnicas

- **Ancho:** 180 cm.
- **Fondo:** 60 cm.

- **Alto:** 85 cm.
- **Material:** Acero inoxidable con patas y repisa interior en acero galvanizado.
- **Uso recomendado:** Comercial e industrial.

Usos Sugeridos Mesón de Acero Inoxidable Mural 180 cm

1. **Cocinas industriales y restaurantes:**
 - **Por ejemplo**, ideal para preparar alimentos y organizar utensilios en espacios de alta demanda.
2. **Panaderías y pastelerías:**
 - **Asimismo**, es perfecto para trabajar masas, mezclar ingredientes y disponer herramientas de repostería.
3. **Laboratorios y hospitales:**
 - **Además**, su construcción en acero inoxidable lo hace apto para entornos que requieren higiene y resistencia.
4. **Supermercados y carnicerías:**
 - **De igual manera**, se utiliza como superficie de apoyo para la manipulación y procesamiento de alimentos.

Tips de Mantenimiento Mesón de Acero Inoxidable Mural 180 cm

1. **Limpieza Regular:**
 - **En primer lugar**, utilice un paño húmedo y detergente neutro para limpiar la superficie y evitar acumulación de residuos.
2. **Evitar Productos Abrasivos:**
 - **Por otro lado**, no use esponjas metálicas ni químicos corrosivos para prolongar la vida útil del acero inoxidable.
3. **Revisión de la Repisa y Pestaña Mural:**
 - **Asimismo**, verifique que la repisa esté bien ajustada y que la pestaña trasera mantenga el mesón firme en la pared.
4. **Ajuste de las Patas:**
 - **Finalmente**, revise periódicamente la estabilidad del mesón y ajuste las patas en caso de desniveles.

Beneficios Adicionales Mesón de Acero Inoxidable Mural 180 cm

Optimización del espacio, ideal para cocinas y áreas de trabajo con alta demanda.

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

Fácil limpieza e higiene, garantizando condiciones seguras en la manipulación de alimentos.

Diseño ergonómico y funcional, con repisa ajustable y patas regulables para mayor comodidad.

En conclusión, el **Mesón** es una opción confiable y versátil para cualquier entorno profesional.

Sin duda, su diseño resistente y su estructura ajustable lo convierten en un complemento indispensable para mejorar la eficiencia y organización en espacios comerciales e industriales.

El **Mesón de Acero Inoxidable Mural 180 cm** es ideal para cocinas industriales, panaderías y laboratorios.

Fabricado en acero inoxidable, con **repisa ajustable, patas regulables y pestaña mural**, ofrece **durabilidad, higiene y estabilidad**.

Su diseño optimiza el espacio, garantizando un entorno de trabajo eficiente y seguro.

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 09:24