

Mesón Mural 210 cm WT-2100E VENTUS

SKU: 3617 | Categorías: Mesones de trabajo | Stock: Agotado



Descripción

El Mesón Mural 210 cm WT-2100E VENTUS ha sido diseñado para cumplir con las más altas exigencias de la cocina profesional.

Con una **cubierta de acero inoxidable AISI 430 de 1,2 mm de espesor**, ofrece una superficie de trabajo higiénica, resistente a la corrosión y fácil de limpiar, ideal para entornos gastronómicos donde la eficiencia y la higiene son prioridad.

Su **estructura reforzada con viga de 1 mm perfilada en 30x30 mm**, aporta una solidez incomparable, distribuyendo el peso de manera uniforme a lo largo de toda la superficie. Este detalle de ingeniería garantiza la **estabilidad incluso en condiciones de uso intensivo**.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** WT-2100E
- **Dimensiones:** 210 x 60 x 85 cm
- **Material de la cubierta:** Acero inoxidable 430, espesor 1,2 mm
- **Viga de refuerzo:** Perfil 30x30 mm, espesor 1 mm
- **Sub cubierta:** Reforzada
- **Patas:** Galvanizadas, perfil tubular de alta resistencia
- **Patines:** Regulables en altura
- **Peso neto / bruto:** 35 kg / 37 kg

Atributos Destacados Mesón Mural 210 cm WT-2100E:

- **Gran superficie de trabajo:** Los 210 cm de largo ofrecen un espacio ideal para manipulación de ingredientes, armado de platos o apoyo de equipos.

- **Estructura robusta y estable:** El refuerzo interno y las patas de alta resistencia aseguran una plataforma sólida para uso intensivo diario.
- **Higiene garantizada:** El acero inoxidable AISI 430 facilita la limpieza y evita acumulación de residuos, manteniendo condiciones sanitarias óptimas.
- **Altura adaptable:** Gracias a sus patines regulables, se ajusta perfectamente a distintos tipos de pisos y necesidades operativas.
- **Portabilidad eficiente:** A pesar de su tamaño, su peso moderado permite desplazarlo fácilmente dentro de la cocina o área de trabajo.

Uşos Sugeridos:

- **Cocinas industriales, restaurantes y hoteles:** Como estación de trabajo principal, mesa de apoyo o superficie para montaje de platos.
- **Panaderías y pastelerías:** Para el amasado, cortado, enfriado o decoración de productos.
- **Laboratorios de alimentos y fábricas:** Como superficie de preparación en líneas de producción.

Tips de Mantenimiento Mesón Mural 210 cm WT-2100E:

- Limpia con paño húmedo y detergente neutro después de cada jornada.
- Evita el uso de esponjas abrasivas o limpiadores ácidos que puedan dañar el acabado del acero.
- Revisa periódicamente los tornillos y uniones para asegurar firmeza.
- Ajusta los patines según el nivel del suelo para evitar movimientos o inestabilidad.

El **Mesón WT-2100E VENTUS** combina una construcción sólida con una apariencia profesional y un rendimiento superior, convirtiéndose en una pieza clave para maximizar el rendimiento, el orden y la limpieza en tu cocina profesional.

Mesón Mural 210 cm WT-2100E, con cubierta en acero inoxidable 430 de 1,2 mm y refuerzo interno perfilado.

Patas galvanizadas de alta resistencia con patines regulables.

Ideal para cocinas profesionales, restaurantes y panaderías que requieren una superficie de trabajo amplia, estable, fácil de limpiar y resistente a la corrosión.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	65 x 215 x 15 cm
Peso	23 kg

Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 13/03/2026 08:54