

## Mesón Central MTC-120 cm ECO FRIGONOR

SKU: MEST-FRG-MTC120 | Categorías: Mesones de trabajo, Línea acero



### Descripción

El Mesón Central MTC-120 cm ECO es una opción económica, funcional y resistente, especialmente diseñada para entornos que requieren una superficie de trabajo confiable y de fácil limpieza.

Gracias a su **estructura en acero inoxidable**, este mesón ofrece una excelente durabilidad y eficiencia, manteniendo una relación costo-beneficio ideal para cocinas comerciales, laboratorios, talleres y otras áreas de trabajo profesional.

### Características Destacadas

- **Uso Comercial e Industrial:** Perfecto para tareas de preparación, ensamblaje o manipulación de herramientas y alimentos en **espacios de alto tráfico y exigencia operativa**.
- **Construcción Resistente:** Fabricado completamente en **acero inoxidable**, lo que garantiza resistencia a la corrosión, limpieza rápida y un aspecto profesional.
- **Diseño Práctico y Funcional:**
  - Superficie lisa que favorece la higiene y agiliza el trabajo diario.
  - **Repisa inferior ajustable**, que permite almacenar equipos, utensilios o materiales según las necesidades del usuario.
- **Estructura Sólida:** A pesar de su carácter económico, ofrece **excelente estabilidad**, adecuada para cargas medias y uso frecuente.

### Especificaciones Técnicas Mesón Central MTC-120 cm ECO

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** Cód. 3633
- **Dimensiones:**

- Ancho: 120 cm
- Profundidad: 60 cm
- Alto: 85 cm
- **Peso:** 19 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Niveles de almacenamiento:** 1 repisa inferior ajustable
- **Consumo Eléctrico:** No aplica

### Usos Sugeridos Mesón Central MTC-120 cm ECO

- **Cocinas Comerciales:** Ideal para preparación de alimentos, apoyo de utensilios o equipos.
- **Laboratorios Técnicos:** Perfecto para organización de materiales y manipulación de muestras o productos.
- **Talleres y Áreas Técnicas:** Adecuado para tareas de mantenimiento, ensamblaje o reparación de componentes.

### ? Consejos de Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpiar la superficie con un paño húmedo y detergente suave después de cada jornada de trabajo.
- **Evitar Abrasivos:** No utilizar productos corrosivos o estropajos metálicos que puedan rayar el acero.
- **Verificación Periódica:** Revisar las fijaciones y soldaduras para asegurar la estabilidad del mesón.
- **Evitar Sobrecarga:** Respetar el límite de carga sugerido para evitar deformaciones estructurales y conservar su vida útil.

### Beneficios Adicionales Mesón Central MTC-120 cm ECO

- **Alta higiene y fácil limpieza,** ideal para cumplir con normas sanitarias.
- **Eficiencia de espacio,** gracias a su diseño compacto y repisa inferior funcional.
- **Excelente relación precio-calidad,** siendo una alternativa económica sin perder resistencia ni versatilidad.
- **Respaldo FRIGONOR,** marca reconocida por su compromiso con la calidad en equipamiento gastronómico e industrial en Chile.

Este **Mesón - Modelo Cód. 3633** es la **solución accesible y confiable** para quienes buscan optimizar su espacio de trabajo con un equipo duradero, versátil y de bajo mantenimiento.

Mesón Central MTC-120 cm ECO, fabricado en acero inoxidable.

Superficie lisa y repisa ajustable. Ideal para cocinas, talleres y laboratorios.

Higiénico, resistente y funcional, perfecto para espacios profesionales que requieren eficiencia y economía.

### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	120 × 60 × 90 cm
Peso	18 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frignonor.cl

Solicite su cotización en **www.frignonor.cl**

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 13:31