

Mesón Central WT-1200CE Acero Inox. VENTUS

SKU: MEST-VEN-WT1200CE | Categorías: Mesones de trabajo, Línea acero



Descripción

El **Mesón Central WT-1200CE Acero Inoxidable** es una opción ideal para cocinas industriales, restaurantes, panaderías y otros entornos donde se requiere una superficie resistente, higiénica y fácil de mantener.

Gracias a su estructura robusta y materiales de alta calidad, **se garantiza** una gran estabilidad y durabilidad, incluso en condiciones de uso intensivo.

Además, su diseño con patas regulables permite adaptarlo a diferentes superficies de trabajo, brindando comodidad y seguridad en cada tarea.

Características Destacadas Mesón Central WT-1200CE Acero

Construcción Resistente y de Alta Durabilidad:

- **Cubierta de acero inoxidable 430 de 1,2 mm de espesor**, proporcionando una superficie de trabajo higiénica y resistente a la corrosión.
- **Viga de refuerzo de 1 mm de espesor**, en perfil **30x30 mm**, otorgando mayor estabilidad y firmeza.
- **Subcubierta y patas galvanizadas**, mejorando la resistencia a la humedad y al desgaste.
- **Patas de perfil tubular de alta resistencia**, asegurando un soporte firme para cargas pesadas.
- **Patines regulables**, permitiendo ajustar la altura y estabilidad en superficies irregulares.

Dimensiones y Capacidad:

- **Medidas:** 120 cm de largo x 60 cm de ancho x 85 cm de alto.
- **Peso neto:** 21 kg, facilitando su desplazamiento e instalación.

Usos Sugeridos

Cocinas industriales y restaurantes: Por ejemplo, ideal como superficie de preparación y manipulación de alimentos.

Panaderías y pastelerías: Además, ofrece una superficie higiénica y resistente para el manejo de masas y productos horneados.

Laboratorios y espacios de trabajo especializados: Por lo tanto, su material inoxidable lo hace perfecto para entornos donde la higiene es prioritaria.

Carnicerías y supermercados: Del mismo modo, proporciona un área robusta y fácil de limpiar para el procesamiento de alimentos.

Sugerencias de Mantenimiento Mesón Central WT-1200CE Acero

Limpieza diaria: Con el fin de mantener la higiene, limpiar con un paño húmedo y detergente neutro.

Evitar productos abrasivos: Para preservar el acabado en acero inoxidable, no utilizar esponjas metálicas ni químicos corrosivos.

Secado completo después de la limpieza: Para prevenir la acumulación de humedad y posibles manchas en la superficie.

Revisión de los patines regulables: Para garantizar estabilidad, ajustar periódicamente las patas en caso de desniveles.

Protección contra golpes y rayones: Para prolongar la vida útil, evitar impactos fuertes en la superficie de trabajo.

Beneficios Adicionales

Resistente a la corrosión y de fácil limpieza, ideal para entornos de alta exigencia.

Diseño robusto con estructura reforzada, ofreciendo estabilidad y seguridad en el trabajo.

Superficie higiénica, apta para el contacto con alimentos y diversas aplicaciones.

Ajuste adaptable a diferentes superficies, gracias a sus patas con patines regulables.

En conclusión, el **Mesón Central WT-1200CE Acero Inoxidable** es una inversión clave para cualquier negocio o espacio que necesite una superficie de trabajo resistente, higiénica y funcional.

Gracias a su diseño duradero, su estabilidad y su facilidad de limpieza, **este equipo se convierte en** una herramienta esencial para cocinas comerciales, panaderías y otros entornos profesionales.

Así que, si buscas calidad y eficiencia en tu área de trabajo, ¡este mesón es la elección perfecta!

El **Mesón Central WT-1200CE Acero Inoxidable** es ideal para cocinas industriales y espacios de trabajo exigentes.

Fácil de limpiar y perfecto para preparación de alimentos y tareas pesadas.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	120 × 60 × 90 cm
Peso	21 kg

Galería de imágenes



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

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

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 12:16