

Mesón de Acero Inoxidable Central 180 cm ITA

SKU: MEST-ITA-180CM-2 | Categorías: Mesones de trabajo, Línea acero



Descripción

El Mesón de Acero Inoxidable Central 180 cm es una opción **resistente, funcional y versátil**, diseñada para **cocinas industriales, panaderías, laboratorios y establecimientos comerciales**.

Por un lado, su estructura de **acero inoxidable** garantiza una superficie higiénica, duradera y fácil de limpiar, **mientras que por otro lado**, su **repisa inferior graduable** permite optimizar el almacenamiento y la organización de utensilios, ingredientes y equipos.

Características Destacadas

Construcción Robusta y Materiales de Alta Calidad

- **Cubierta de acero inoxidable**, proporcionando **durabilidad, resistencia a la corrosión e higiene**.
- **Patas y repisa inferior de acero galvanizado**, asegurando estabilidad y capacidad de carga para utensilios y herramientas.
- **Estructura reforzada**, diseñada para soportar el uso intensivo en entornos profesionales.

Diseño Funcional y Ajustable

- **Repisa inferior graduable**, permitiendo ajustar la altura según las necesidades del usuario.
- **Superficie amplia de 180 cm de ancho**, ideal para tareas de preparación y almacenamiento.
- **Acceso desde todos los ángulos**, optimizando la disposición de los productos y herramientas de trabajo.

Especificaciones Técnicas Mesón de Acero Inoxidable Central 180 cm

- **Dimensiones:** 180 cm (ancho) x 60 cm (fondo) x 85 cm (alto).
- **Materiales:** Acero inoxidable en la cubierta, patas y repisa inferior de acero galvanizado.
- **Uso recomendado:** Comercial e industrial.

Usos Sugeridos

1. Cocinas industriales y restaurantes:

- **Por ejemplo**, ideal para la preparación de alimentos y manipulación de ingredientes en entornos de alta demanda.

2. Panaderías y pastelerías:

- **Asimismo**, perfecto para el amasado y organización de insumos sin sacrificar espacio.

3. Laboratorios y hospitales:

- **Además**, su material en acero inoxidable garantiza higiene y resistencia en entornos de alta exigencia sanitaria.

4. Supermercados y carnicerías:

- **Finalmente**, su diseño permite una organización eficiente en zonas de manipulación de productos.

Tips de Mantenimiento Mesón de Acero Inoxidable Central 180 cm

1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, use un paño húmedo con detergente neutro para limpiar la superficie y evitar acumulación de residuos.

2. Evitar Productos Abrasivos:

- **Por otro lado**, no utilice esponjas metálicas ni químicos corrosivos para prolongar la vida útil del acero inoxidable.

3. Revisión de la Repisa Ajustable:

- **Asimismo**, ajuste la repisa cuando sea necesario para garantizar una organización óptima.

4. Protección contra Humedad:

- **Finalmente**, mantenga el mesón seco para evitar la corrosión en las patas de acero galvanizado.

Beneficios Adicionales

Optimización del espacio, ideal para organización y almacenamiento.

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

Higiene y facilidad de limpieza, esencial en entornos profesionales.

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

El Mesón de Acero Inoxidable Central 180 cm es una opción **práctica, resistente y versátil**, diseñada para espacios que requieren **organización, higiene y eficiencia** en su mobiliario.

Sin duda, su estructura amplia y su diseño adaptable lo convierten en un complemento indispensable para **cocinas industriales, laboratorios y comercios**.

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

Fabricado en acero inoxidable, con **patas y repisa inferior de acero galvanizado**, ofrece **durabilidad, higiene y estabilidad**.

Su **repisa graduable** optimiza el almacenamiento, mejorando la organización y eficiencia.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	180 × 60 × 90 cm
Peso	27 kg

