

## Mesón de Acero Inoxidable Central 60 cm ITA

SKU: MEST-ITA-60CM-2 | Categorías: Mesones de trabajo, Línea acero



### Descripción

El Mesón de Acero Inoxidable Central 60 cm es una opción **compacta, resistente y funcional**, ideal para entornos **comerciales e industriales**.

**Por un lado**, su estructura en **acero inoxidable** garantiza **higiene, resistencia a la corrosión y fácil limpieza**, mientras que **por otro lado**, su **repisa inferior ajustable** permite **optimizar el espacio de almacenamiento** en cocinas y áreas de trabajo.

### Características Destacadas

#### Construcción Resistente y de Alta Calidad

**Superficie de acero inoxidable**, asegurando **durabilidad e higiene** en el trabajo diario.

**Patas y repisa inferior de acero galvanizado**, ofreciendo **mayor estabilidad y capacidad de carga**.

**Diseño robusto**, ideal para el uso continuo en **cocinas, laboratorios y talleres**.

#### Diseño Compacto y Funcional Mesón de Acero Inoxidable Central 60 cm

**Dimensiones de 60 cm de ancho y profundidad**, optimizando el uso del espacio.

**Repisa inferior ajustable**, facilitando la organización de utensilios y herramientas.

**Fácil acceso desde todos los lados**, mejorando la eficiencia en el trabajo.

### Especificaciones Técnicas

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

### Usos Sugeridos Mesón de Acero Inoxidable Central 60 cm

**Cocinas industriales y restaurantes:** Perfecto para la **preparación y manipulación de alimentos**.

**Panaderías y pastelerías:** Ideal para **mezclar ingredientes y organizar utensilios**.

**Laboratorios y hospitales:** Garantiza **higiene y resistencia** en espacios sanitarios.

**Talleres y áreas de producción:** Facilita la **organización y manipulación de materiales**.

## Tips de Mantenimiento

**Limpieza Regular:** Utilice un paño húmedo con detergente neutro para mantener la higiene y evitar acumulación de residuos.

**Evitar Productos Abrasivos:** No use esponjas metálicas ni químicos agresivos para proteger la superficie del acero inoxidable.

**Revisión de la Repisa Ajustable:** Ajuste la repisa según sus necesidades para **maximizar el espacio de almacenamiento**.

**Protección contra Humedad:** Mantenga el mesón seco para evitar la corrosión en las patas de acero galvanizado.

## Beneficios Adicionales Mesón de Acero Inoxidable Central 60 cm

**Optimización del espacio**, ideal para áreas reducidas.

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

**Fácil limpieza e higiene**, esencial en entornos profesionales.

**Diseño versátil**, con repisa ajustable y acceso desde cualquier lado.

Este mesón es una opción **práctica, duradera y funcional**, perfecta para espacios que requieren **organización, higiene y eficiencia**. **Sin duda**, su diseño robusto y compacto lo convierte en un complemento esencial para **cocinas industriales, laboratorios y comercios**.

Mesón de Acero Inoxidable Central 60 cm es una solución **resistente y funcional** para cocinas, laboratorios y talleres.

**Fabricado en acero inoxidable**, ofrece **durabilidad, higiene y fácil limpieza**.

Su **repisa inferior ajustable** optimiza el almacenamiento, mientras que su diseño compacto se adapta a cualquier espacio.

## Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	60 x 60 x 90 cm
Peso	15 kg

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

Solicite su cotización en [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Documento generado automáticamente el 19/06/2026 08:09