

Mesón de Trabajo Mural 60 cm ITA

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



Descripción

El **Mesón de Trabajo Mural 60 cm ITA** es una opción **robusta, compacta y funcional**, diseñada para **optimizar el espacio en cocinas comerciales, panaderías, laboratorios y más**.

Por un lado, su estructura de **acero inoxidable** garantiza higiene y durabilidad, **mientras que por otro lado**, su diseño mural permite un mejor aprovechamiento del área de trabajo.

Además, sus **patines regulables** aseguran estabilidad incluso en superficies irregulares.

Características Destacadas

Diseño Compacto y Resistente Mesón de Trabajo Mural 60 cm ITA

- **Cubierta superior en acero inoxidable**, lo que proporciona una superficie higiénica, resistente y de fácil limpieza.
- **Cubierta inferior y patas en acero galvanizado**, asegurando durabilidad y soporte para cargas pesadas.
- **Dimensiones de 60 cm de ancho**, ideales para espacios reducidos sin sacrificar funcionalidad.

Estabilidad y Adaptabilidad

- **Patines regulables**, permitiendo ajustar el mesón en pisos dispares y asegurando una mayor estabilidad.
- **Diseño mural**, optimizando el espacio y facilitando su instalación en cualquier entorno profesional.

Fácil Transporte e Instalación

- **Medidas de embalaje compactas (62 x 62 x 7 cm)**, facilitando su traslado y almacenamiento.
- **Peso embalado de 13 kg**, garantizando una estructura sólida sin dificultar su movilidad.

Especificaciones Técnicas Mesón de Trabajo Mural 60 cm ITA

- **Dimensiones del mesón:** 600 x 60 x 85 cm.
- **Materiales:** Acero inoxidable en cubierta superior, acero galvanizado en patas y cubierta inferior.

- **Medidas de embalaje:** 62 x 62 x 7 cm.
- **Peso embalado:** 13 kg.
- **Regulación de altura:** Patines ajustables.

Usos Sugeridos

1. Cocinas industriales y restaurantes:

- **Por ejemplo**, ideal para preparación de alimentos y organización de utensilios.

2. Panaderías y pastelerías:

- **Asimismo**, perfecto para el amasado y manipulación de ingredientes.

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 mural lo hace una opción eficiente para áreas de manipulación de productos.

Tips de Mantenimiento Mesón de Trabajo Mural 60 cm ITA

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 Patines Regulables:

- **Asimismo**, ajuste los patines cuando sea necesario para garantizar estabilidad en superficies irregulares.

4. Protección contra Humedad:

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

Beneficios Adicionales

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 funcional, con ajuste de altura para mayor estabilidad.

El **Mesón de Trabajo Mural 60 cm ITA** es una opción **práctica, versátil y resistente**, diseñada para espacios que requieren **organización, higiene y eficiencia**.

Sin duda, su estructura compacta y su diseño adaptable lo convierten en un complemento indispensable para cualquier establecimiento gastronómico, sanitario o comercial.

El **Mesón de Trabajo Mural 60 cm ITA** es una solución resistente y funcional para **cocinas, panaderías y laboratorios**.

Fabricado con cubierta de acero inoxidable y patas de acero galvanizado, ofrece **durabilidad e higiene**.

Sus patines regulables aseguran estabilidad, adaptándose a cualquier superficie.

Diseño compacto y versátil.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	62 x 62 x 7 cm

Característica	Detalle
Peso	13 kg

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

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

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 16:52