

Mesón de Trabajo Mural 60 cm ITA

SKU: 36021 | Categorías: Mesones de trabajo | Stock: En stock



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	65 × 65 × 15 cm
Peso	10 kg

Galería de imágenes

