



Mesa central Distform acero inoxidable con 2 estantes AISI 304. Ideal para cocinas profesionales que necesitan más capacidad de almacenaje y organización en un solo puesto de trabajo.

Catálogo de mesas inoxidables con 2 estantes para cocinas profesionales

Cuando el espacio es limitado, pero las necesidades de organización son máximas, la **mesa central Distform con doble estante inferior** ofrece una solución eficiente y compacta. Está diseñada para entornos profesionales que necesitan optimizar el almacenaje sin perder superficie de trabajo ni accesibilidad.

Fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304 18/10**, esta mesa garantiza durabilidad, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza. Ideal para **zonas de preparación intensiva**, en colectividades, cocinas industriales o laboratorios.

Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable AISI 304 18/10
- **Acabado:** Satinado con omegas de refuerzo

- **Frontal:** 65 mm redondeado, totalmente soldado
- **Altura estándar:** 850 mm (regulable hasta 920 mm)
- **2 estantes inferiores soldados a la estructura**
- **Fácil montaje en 3 minutos**
- **Opcional envío montado (consultar códigos MF)**
- **Estructura sólida, diseñada para carga intensiva**
- **Medidas disponibles:** de 600 a 2400 mm de largo

¿Tu cocina necesita máxima organización en poco espacio?

En cocinas donde no sobra ni un metro cuadrado, cada elemento cuenta. Las **mesas con dos estantes** son perfectas para mantener utensilios, menaje o bandejas ordenadas, accesibles y a salvo de la suciedad. Ganas espacio vertical sin perder superficie útil.

Dos estantes, doble eficiencia: así trabaja Distform

Las mesas con doble estante Distform se fabrican bajo los más altos estándares de calidad. Su diseño robusto con **soldadura integral y patas ajustables** permite una instalación rápida y una estructura que no cede con el tiempo. Gracias a sus **dos baldas inferiores**, es ideal para tener siempre a mano lo imprescindible, sin saturar la encimera.

“¿Dos estantes no complican la limpieza?”

Para nada. Las alturas están calculadas para permitir una **limpieza cómoda bajo la mesa**. Además, el diseño sin ángulos muertos y los materiales 100% inoxidable facilitan la higiene diaria.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir tu mesa con 2 estantes?

- **Cantidad de utensilios o elementos que necesitas almacenar**
- **Altura de trabajo adecuada: regulable hasta 920 mm**
- **Tipo de uso:** preparación de alimentos, zona de apoyo, etc.
- **Material:** AISI 304, ideal para hostelería y entornos sanitarios
- **Disponibilidad de espacio:** longitudes entre 600 y 2400 mm
- **Montaje propio o envío montado**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque combina **funcionalidad, higiene y capacidad de almacenaje**. Es una mesa muy versátil para espacios donde la organización es clave: obradores, colectividades,

cocinas industriales o talleres. Quien la prueba, no vuelve a una mesa sin estantes.



Sobre el fabricante

Distform es sinónimo de innovación y calidad en mobiliario inoxidable. Sus soluciones están presentes en cocinas profesionales de toda España, y desde EquipoH lo recomendamos porque **responden incluso en entornos con mucha exigencia de limpieza y durabilidad.**

¿No sabes si una mesa con dos estantes encaja en tu cocina? Pregúntanos. En EquipoH te ayudamos a elegir lo que de verdad te va a funcionar. **No vendemos por vender.**