



**Mesa central de trabajo Distform gama 600 con marco reforzado.** Encimera y estante en acero AISI 304 satinado. Alta resistencia y fácil montaje.

Ideal para cocinas profesionales que requieren superficies robustas y fáciles de limpiar.

## ＊Catálogo de mesas de trabajo para cocinas profesionales

La **mesa central Distform gama 600** es la solución perfecta para espacios de trabajo que requieren **resistencia, durabilidad e higiene**. Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado, esta mesa está diseñada para rendir en los entornos más exigentes de **hostelería, restauración colectiva, obradores o cocinas industriales**.

### →Características técnicas

- **Encimera y estante** de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.
- **Frontal** de 65 mm en punto redondo, totalmente soldado.
- **Marco de refuerzo** con posibilidad de colocar travesaño central.
- **Patas cuadradas** 40 x 40 mm con regulación de altura (850 - 920 mm).
- **Estante inferior incluido.**
- **Fácil montaje en 3 minutos.**

- **Modelos con puertas se suministran montados.**
- **Medidas disponibles:** de 600 hasta 2800 mm de largo.
- **Opciones de envío montado:**
  - Hasta 1200 mm: **74 €**
  - Hasta 2000 mm: **112 €**
  - Hasta 2800 mm: **148 €**
- **Cierre en puertas opcional:** OPC00001 → 127 €
- **Precios desde 465 € a 960 €** según medida

## ② ¿Necesitas una mesa central compacta pero de uso intensivo?

Sabemos que en cocina, cada segundo cuenta. Las mesas de trabajo convencionales no aguantan el trote diario de una cocina profesional.

Aquí es donde las mesas de la gama 600 de Distform marcan la diferencia: **resistencia, estabilidad, montaje rápido y diseño higiénico.**

Olvídate de mesas que vibran, que se oxidan o que requieren mantenimiento constante. Lo que quieras es una estación de trabajo firme, lista para el ritmo de un restaurante.

## Mesa central Distform: rendimiento profesional con diseño higiénico

Estas mesas están pensadas para **uso intensivo y diario**, con estructura estable, acabados de fácil limpieza y medidas adaptables. Su marco de refuerzo permite añadir un travesaño, mejorando aún más la rigidez. Las patas regulables permiten ajustar la altura a la ergonomía del operario, lo que mejora la productividad.

Además, tienes versiones con puertas y opción de montaje para entregarla lista para usar. Todo, con el respaldo de una marca de referencia como Distform.

## “¿Y si es demasiado cara comparada con una económica?”

**Sí, es más cara que una mesa básica.** Pero no estás comprando un mueble de apoyo: **estás invirtiendo en una herramienta de trabajo diaria.**

La diferencia entre una mesa que vibra y una que resiste lo notas en semanas. En productividad, limpieza, y en seguridad.

Quien las instala, repite. Porque duran, y eso compensa con creces la inversión inicial.

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa de trabajo que realmente necesitas?

Evaluá:

- El **largo total disponible** en tu cocina (de 600 a 2800 mm).
- Si prefieres modelo con **puertas** o sin puertas.
- ¿Necesitas que venga **montada**? Hay opción según tamaño.
- Altura: todas las mesas son **regulables de 850 a 920 mm**.
- El **tipo de trabajo** (emplatado, elaboración, limpieza): algunas tareas requieren estante inferior más robusto o espacio abierto.

## ● ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una de las mesas con **mejor relación calidad-durabilidad** del mercado. Ideal para quien busca equipamiento **profesional, sólido y que aguante el ritmo de una cocina de verdad**.

Tanto si estás renovando una cocina industrial como equipando desde cero, esta gama te garantiza higiene, estabilidad y vida útil.

La recomendamos para **hostelería profesional, cocinas de colectividades, pastelerías, panaderías, hoteles y cáterings**.



## Sobre el fabricante

**Distform** es sinónimo de calidad en equipamiento de cocina profesional. Con más de 30 años en el sector, es uno de los fabricantes más reconocidos en España por su innovación, calidad de acabados y compromiso con la ergonomía. En EquipoH trabajamos de la mano con Distform porque sabemos que su producto cumple... y si no lo hace, lo resolvemos.

¿Tienes dudas sobre qué medida necesitas?

**Escríbenos en el chat, estamos aquí para ayudarte.**

No vendemos por vender: **prescribimos lo que sabemos que funciona.**