



Mesa de trabajo Distform gama 600 con estante inferior. Fabricada en acero AISI 304, ideal para entornos exigentes y usos intensivos. Ideal para cocinas profesionales que necesitan almacenaje y limpieza eficiente.

Catálogo de mesas de trabajo con estante para cocinas profesionales

La **mesa con estante inferior Distform gama 600** es una de las opciones más completas para cocinas que priorizan orden, higiene y resistencia. Está fabricada 100% en **acero inoxidable AISI 304 satinado**, lo que garantiza durabilidad, facilidad de limpieza y resistencia ante un uso intensivo.

Esta mesa está diseñada con un **estante inferior fijo**, ideal para almacenar útiles de trabajo, bandejas o utensilios, optimizando el espacio de trabajo en cualquier cocina industrial, colectividad, obrador o restaurante.

Características técnicas

- **Encimera y estante** de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.

- **Frontal de 65 mm** totalmente soldado con acabado en punto redondo.
- **Estante inferior integrado** (no regulable), fabricado también en AISI 304.
- **Patas cuadradas de 40 x 40 mm**, altura regulable de 850 a 920 mm.
- **Montaje fácil en 3 minutos.**
- **Modelo sin puertas**, diseñado para acceso rápido al estante.
- Medidas disponibles: de **600 a 2800 mm** de largo.
- **Precios desde 480 € hasta 1.006 € PVP**, según medida.
- Referencias desde **FC160060 hasta FC160280**.

❓ ¿Necesitas una mesa de trabajo con almacenaje integrado?

Si en tu cocina necesitas espacio para trabajar y también espacio para guardar bandejas, utensilios o ingredientes de uso frecuente, **estas mesas te lo resuelven todo en uno.**

Olvídate de tener todo desordenado en encimeras o carros móviles. Con esta gama, tendrás un espacio limpio, funcional y robusto que aguanta el ritmo de tu equipo.

🔴 **Distform gama 600 con estante: funcionalidad y orden en un solo mueble**

El estante inferior te permite trabajar con mayor eficacia, ya que tendrás los elementos necesarios siempre al alcance.

La estructura en acero inoxidable AISI 304 te asegura años de uso sin oxidaciones ni deformaciones, incluso en ambientes húmedos o con limpieza frecuente.

Las patas regulables mejoran la ergonomía, y el montaje es extremadamente sencillo.

👉 “¿No es mejor comprar una mesa sin estante y añadirlo después?”

Sí, pero no es más eficiente. Esta mesa ya viene con el estante perfectamente soldado y alineado con el chasis. Eso te ahorra mano de obra, problemas de estabilidad, y asegura una estructura más sólida.

Es una opción pensada para durar y optimizar el día a día desde el primer montaje.

⚠️ ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa con estante adecuada?

- **Largo necesario** en tu cocina (desde 600 hasta 2800 mm).
- Si el estante va a estar **expuesto a líquidos o necesita limpieza frecuente** (el acero AISI 304 lo permite sin problemas).

- Si necesitas altura ajustable: todas las mesas son regulables.
- Si tu cocina necesita **almacenaje adicional bajo encimera** (esta mesa es ideal para ello).

!¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque si buscas una **mesa versátil, robusta y funcional**, esta es una apuesta segura.

Perfecta para cocinas industriales, líneas de emplatado, pastelerías y obradores donde se trabaja con varios elementos al mismo tiempo.

El estante inferior ahorra tiempo y mejora la eficiencia del personal.

La elegimos para profesionales que buscan calidad desde el minuto cero.

*Sobre el fabricante

Distform es líder en equipamiento para cocinas profesionales.

Con fabricación nacional, controles estrictos de calidad y un enfoque en durabilidad, sus productos son una garantía para nuestros clientes.

En EquipoH confiamos en Distform porque ofrece lo que promete... y si algo falla, estamos detrás para solucionarlo.

¿Quieres saber qué medida te encaja mejor?

Consúltanos en el chat. Te ayudamos a elegir la mesa que necesitas.

Prescribimos maquinaria, no vendemos por vender.