



**Mesa de trabajo Distform gama 600 con doble estante.** Fabricada en acero inoxidable AISI 304 satinado. Dos estantes inferiores para máxima organización. Ideal para cocinas profesionales con alto volumen de utensilios y necesidad de orden.

### **Catálogo de mesas de trabajo con doble estante para cocinas profesionales**

La **mesa Distform gama 600 con 2 estantes inferiores** está pensada para entornos de alta exigencia, donde cada elemento de organización marca la diferencia. Fabricada en **acero inoxidable AISI 304 18/10**, esta mesa no solo ofrece una superficie de trabajo robusta y segura, sino también **dos estantes inferiores soldados**, perfectos para optimizar el almacenaje en zonas de producción, preparación o servicio.

### **Características técnicas**

- **Encimera + 2 estantes** en acero AISI 304 18/10 satinado.
- **Frontal de 65 mm** en punto redondo, totalmente soldado.
- **Estructura reforzada** para soportar carga continua en estantes.

- **Patas cuadradas de 40 x 40 mm**, regulables de 850 a 920 mm.
- Estantes soldados, no desmontables.
- Ideal para mantener **orden y eficiencia** en entornos de alta actividad.
- **Montaje rápido**, estructura robusta y profesional.
- Disponible en medidas desde **600 hasta 2800 mm**.
- Referencias: FC260060 a FC260280.
- **Precios desde 596 € hasta 1.392 € PVP.**

### ❓ ¿Necesitas una mesa de trabajo con gran capacidad de almacenaje?

En las cocinas donde cada metro cuadrado cuenta, contar con estantes integrados permite ahorrar tiempo, mejorar el flujo de trabajo y mantener utensilios siempre a mano.

Las mesas con **doble estante Distform** están pensadas para esas cocinas donde el volumen de producción es alto y el orden no es opcional, sino imprescindible.



### **Distform gama 600 con doble estante: organización sin sacrificar espacio de trabajo**

Gracias a su diseño eficiente y estructura profesional, puedes trabajar cómodamente en la superficie superior mientras almacenas en los estantes inferiores bandejas, GN, ollas o herramientas de uso frecuente.

El acero AISI 304 garantiza una limpieza rápida y resistencia al uso diario intensivo.

Las patas regulables permiten adaptar la altura a las condiciones de cada cocina, y su construcción es firme y estable.

### ❌ “¿No será más difícil limpiar debajo con tanto estante?”

Buena pregunta. Pero en realidad, los estantes soldados están diseñados con la altura adecuada para facilitar la limpieza, y su **acabado satinado en AISI 304** repele la suciedad.

Además, los estantes te ayudan a evitar dejar utensilios en el suelo o por medio. Y eso ya es una mejora inmediata de higiene y orden.



### **¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa de trabajo con doble estante?**

- ¿Necesitas **máximo almacenaje** bajo encimera?
- ¿Tienes múltiples útiles que deben estar siempre a mano?
- ¿Trabajas en un entorno de **producción continua o mise en place** intensiva?
- ¿Tienes espacio suficiente en alto (los dos estantes reducen la apertura vertical)?

Si respondes sí a estas preguntas, este modelo es para ti.

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en cocina profesional no hay nada peor que tener cosas fuera de sitio. Con esta mesa, **todo tiene su lugar**, y no comprometes la estabilidad ni la limpieza. La recomendamos para cocinas industriales de producción alta, hoteles, comedores escolares, hospitales, colectividades, caterings y obradores.

### Sobre el fabricante

**Distform** lleva décadas fabricando mobiliario de cocina profesional en España, con estándares de calidad muy por encima de la media.

Es una marca de confianza en EQUIPOH, y con estas mesas lo demuestra: diseño inteligente, materiales de primera y un servicio postventa que cumple.

¿Tienes dudas sobre cuál es el tamaño ideal o si necesitas montaje?

**Consúltanos directamente en el chat. Te ayudamos a elegir bien.**

**Prescribimos soluciones, no vendemos por vender.**