



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.