



**Mesa de trabajo Distform gama 600 con puertas correderas.** Acero inoxidable AISI 304, estante interior y máxima higiene.

Ideal para cocinas profesionales que necesitan almacenamiento cerrado y seguro.

## ＊Catálogo de mesas de trabajo con puertas para cocinas profesionales

Las **mesas Distform gama 600 con puertas** están pensadas para **espacios donde el orden, la higiene y la seguridad alimentaria** son prioritarios.

Son mesas robustas, funcionales y completamente fabricadas en **acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado**, ideales para mantener tus utensilios protegidos del polvo, la humedad o contaminaciones cruzadas.

### →Características técnicas

- Encimera en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado, con omegas de refuerzo.
- Frontal de 65 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Puertas correderas (PC) o batientes (PB)** según modelo.
- Estante intermedio también en acero inoxidable.
- Patas cuadradas 40 x 40 mm, altura regulable de 850 a 920 mm.

- Plafones laterales, traseros y estante interior incluidos.
- Modelos se entregan **montados de serie**.
- Opción de **cierre en puertas (OPC00001 - 127 € PVP)**.
- Medidas desde 800 mm hasta 2800 mm.
- Referencias: FCP60080 a FCP60280.
- **Precios desde 809 € hasta 2.169 € PVP.**



## ¿Necesitas una mesa que mantenga todo protegido y ordenado?

En entornos como colectividades, comedores escolares, residencias, hospitales o cocinas expuestas al cliente, **mantener los utensilios resguardados es clave**.

Estas mesas te lo ponen fácil: trabajan como superficie de trabajo y como mueble cerrado a la vez. Ideal si buscas limpieza visual y organización profesional.

## ⚠ Mesa Distform con puertas: higiene, orden y profesionalidad

La gama 600 con puertas ofrece **todo lo que una cocina profesional necesita**: solidez, acero de primera calidad y espacio de almacenamiento cerrado.

Además, vienen montadas de serie, lo que reduce el tiempo de instalación.

El estante interior te permite clasificar por tipo de útiles, productos o zonas de trabajo.



## “¿Y si las puertas se traban o estropean con el uso?”

Distform diseña sus mesas con **sistemas de guías robustos** y puertas de fácil deslizamiento. Son muy duraderas incluso en ambientes con humedad o grasa.

Y si alguna vez hay desgaste, hay **repuestos disponibles** fácilmente, cosa que no siempre ocurre con marcas genéricas.



## ⚠ ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa con puertas?

- El espacio disponible para apertura de puertas (elige correderas si hay poco margen).
- Si tu cocina necesita cumplir con **normativas sanitarias estrictas** (estas mesas lo permiten).
- Si compartes espacio con varias personas y necesitas **orden y seguridad**.
- ¿Vas a almacenar productos o utensilios de valor? Puedes añadir **opción de cierre (OPC00001)**.



## ! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cuando se busca una solución de **almacenaje + superficie de trabajo + higiene**, esta mesa lo tiene todo.

La recomendamos especialmente para **obradores, cocinas abiertas al público, colectividades, centros sanitarios y zonas de manipulación sensible.**  
Y porque **Distform cumple y nosotros respondemos si algo no va.**



## Sobre el fabricante

**Distform** es un fabricante nacional líder en mobiliario de acero para cocina profesional.

Sus mesas están diseñadas para durar, ser fáciles de montar y mantener la mejor relación calidad-precio del mercado.

Desde EquipoH confiamos en ellos porque ofrecen lo que prometen.

## ¿Dudas sobre qué tipo de puerta elegir?

**Escríbenos por el chat, te asesoramos con criterio profesional.**

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