



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.