



Mesa central con dos estantes Distform Gama 800 en acero inoxidable AISI 304. Doble capacidad de almacenaje, estructura sólida y diseño higiénico. Perfecta para **cocinas profesionales que requieren orden, resistencia y accesibilidad.**

*Catálogo de mesas con estantes inferiores

Las mesas con **dos estantes abiertos** de la **Gama 800 de Distform** están diseñadas para aportar **almacenaje extra sin perder accesibilidad ni estabilidad.** Fabricadas en **acero inoxidable AISI 304 satinado**, incluyen una encimera de 1,5 mm de espesor reforzada y dos estantes inferiores con omega estructural.

Una solución ideal para **zonas de preparación, lavado, pastelería o cocinas de gran volumen.**

→Características técnicas

- Fabricada en **acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado**
- Encimera superior de **1,5 mm con refuerzo tipo omega**
- **Dos estantes inferiores abiertos**, con omega de refuerzo (intermedios y bajos)

- Estantes soldados a la estructura
- Frontal con canto redondeado sanitario de 65 mm
- Patas cuadradas de 40 x 40 mm, regulables de 850 a 920 mm
- Sistema **DURBLOCK®** para máxima rigidez estructural
- Posibilidad de añadir **ruedas, puertas o accesorios bajo pedido**
- Suministro **completamente montado**
- Longitudes disponibles: **600 a 2800 mm**

¿Necesitas máxima capacidad en una sola mesa?

Si en tu cocina cada utensilio necesita estar al alcance y no hay tiempo para abrir puertas o moverse lejos, esta mesa con dos estantes te permite tenerlo **todo organizado a la vista y al instante**.

Ideal para obradores, cocinas colectivas, obradores, panaderías o pastelerías.

Distform con doble estante: orden sin perder acceso

Los **dos estantes abiertos** permiten una clasificación funcional y fácil acceso a cada nivel.

Fabricados con el mismo refuerzo que la encimera, aguantan perfectamente cargas pesadas sin flexión.

Una solución pensada para los que necesitan tenerlo **todo en orden y bien estructurado**.

“¿No es más difícil limpiar con tanto estante?”

Los estantes son **accesibles, abiertos y soldados a la estructura**, lo que facilita su limpieza. Además, están fabricados en AISI 304, el acero más higiénico del sector.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la mesa que realmente necesitas?

- **Volumen de almacenaje:** si necesitas almacenar múltiples utensilios, esta mesa es ideal.
- **Zona de uso:** perfecta para mise en place, panadería, preparación o apoyo.
- **Longitud del módulo:** desde 600 mm hasta 2800 mm para adaptarse a cualquier espacio.
- **Altura regulable:** se adapta a otras mesas o equipos.
- **Posibilidad de accesorios:** se le pueden incorporar ruedas, puertas, petos o más.

!!! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una mesa **ultra funcional y resistente**, que combina superficie de trabajo con **triple nivel de uso**.

En EquipoH la recomendamos a cocinas que necesitan **orden sin complicaciones y acceso total** a su equipamiento.

! Sobre el fabricante

Distform, fabricante español con años de experiencia, desarrolla mobiliario robusto, higiénico y modular.

Con estándares de calidad profesionales y fabricación nacional, es una de las marcas que más recomendamos desde EquipoH.

¿Necesitas estantes abiertos, cerrados o con puertas? ¿No sabes si cabrá en tu cocina? **Escríbenos en el chat. No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.**