



## **Mesa central con puerta Distform Gama 800 en acero inoxidable AISI 304.**

Diseñada para cocinas profesionales que requieren organización y resistencia.

Ideal para **restaurantes, hoteles, colectividades o cocinas industriales.**

### **\*Catálogo de mesas de trabajo industriales**

Las mesas centrales con puerta de la **Gama 800 de Distform** están fabricadas íntegramente en **acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado**, con estructura reforzada y pensadas para entornos profesionales de alta exigencia.

Estas mesas combinan **almacenaje cerrado** con una superficie de trabajo resistente, higiénica y personalizable.

Ideales para **zonas de preparación en cocinas industriales**, donde la limpieza, durabilidad y aprovechamiento del espacio son imprescindibles.

### **→Características técnicas**

- Fabricada en **acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado**
- Encimera y estante con **omega de refuerzo**
- **Paneles laterales, trasero y estante interior** incluidos

- Frontal de 65 mm con canto redondeado totalmente soldado
- **Patas cuadradas** de 40 x 40 mm, ajustables en altura de 850 a 920 mm
- **Sistema DURBLOCK®** de refuerzo estructural
- Disponible en medidas desde 800 hasta 2800 mm de largo
- Opción de **puertas batientes (PB)** o **correderas (PC)**
- Se suministran **montadas**
- **Customización en longitud posible bajo pedido**
- Compatible con otras mesas, estanterías y zonas de preparación Distform

## ① ¿Necesitas una mesa con almacenaje higiénico y resistente?

Si gestionas una cocina profesional, sabes que una mesa de trabajo debe ser más que una superficie: debe facilitar el orden, resistir al uso intensivo y ser **fácil de limpiar**. Estas mesas con puerta te permiten **ocultar utensilios y proteger ingredientes**, manteniendo todo bajo control sin sacrificar espacio.

## Distform Gama 800: diseño industrial, cierre funcional

Gracias a su construcción robusta, su diseño redondeado y su opción de **puertas correderas o batientes**, estas mesas están pensadas para **uso continuo, turnos exigentes y limpieza frecuente**.

Una solución modular que se adapta a **cualquier cocina**, con una estética profesional y materiales duraderos.

## ⚠ “¿No es demasiado básica para zonas de alta producción?”

Al contrario. Estas mesas están hechas con **acero AISI 304 de calidad alimentaria**, incorporan **refuerzos DURBLOCK®** y estantes internos. Son perfectas tanto para **mise en place** como para zonas calientes, frías o de lavado.

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

- **Espacio disponible:** hay modelos desde 800 mm hasta 2800 mm de largo.
- **Tipo de puerta:** si hay poco espacio frontal, elige correderas (PC); si hay espacio libre, las batientes (PB) son muy funcionales.
- **Altura regulable:** de 850 a 920 mm para adaptarse a operarios o maquinaria.

- **Estante interior:** incluido, ideal para almacenar utensilios o productos.
- **Tipo de cocina y flujo de trabajo:** es una mesa central, accesible por ambos lados (puede colocarse en islas o zonas intermedias).



## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En **EquipoH** recomendamos estas mesas porque son un **estándar robusto, higiénico y versátil**. Son una inversión segura para cocinas profesionales que necesitan organización y resistencia sin complicaciones.

Se adaptan a múltiples contextos y ofrecen una base perfecta para el día a día en cocina.

## Sobre el fabricante

**Distform** es sinónimo de equipamiento profesional de alta gama. Fabricado en España, sus productos están diseñados con precisión, testados en cocinas reales y pensados para durar años.

En **EquipoH** confiamos en Distform porque sabemos que está al nivel que exige el sector hostelero.

¿Tienes dudas sobre qué tipo de puerta o medida necesitas? Escríbenos en el chat.

**No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.**