

# Mesa de trabajo Distform altura 600 gama 600 con marco de refuerzo en acero inoxidable



**Mesa de trabajo Distform altura 600 con marco de refuerzo.** Especialmente diseñada para elevar aparatos de cocción a altura de trabajo cómoda.

**Ideal para cocinas profesionales que usan planchas, fuegos o hornos de sobremesa.**

## ★Catálogo de mesas de trabajo altura 600 gama 600

En una cocina profesional, la altura de trabajo lo es todo. Esta mesa Distform de altura 600 está diseñada específicamente para **soportar aparatos de cocción o equipos de sobremesa**, elevando su superficie de trabajo a entre 850 y 900 mm.

Gracias a su estructura con **marco de refuerzo interno**, soporta peso, vibraciones y temperaturas de trabajo exigentes sin deformarse.

Una mesa técnica para cocinas exigentes, comedores industriales, show cookings o food trucks.

## →Características técnicas

- Fabricada en **acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado**, espesor de 1,5 mm.
- Altura: 600 mm estándar + patas regulables (eleva equipos hasta 850-900 mm).

# Mesa de trabajo Distform altura 600 gama 600 con marco de refuerzo en acero inoxidable



- **Marco de refuerzo interno estructural**, sin estante.
- Peto trasero de 105 mm (modelos murales) y frontal sanitario de 65 mm.
- Patas inox cuadradas 40 x 40 mm, regulables en altura.
- Medidas disponibles: desde 600x600 mm hasta 2800x600 mm.
- Opción de ruedas (pack 4/6 pág. 82 del catálogo).
- Montaje en menos de 3 minutos.
- Entrega en 24/48 h o máximo 3 días.

## ② ¿Necesitas elevar tu equipo de cocción de sobremesa?

Esta mesa está diseñada justo para eso: elevar **planchas, fry tops, hornillos o barbacoa de sobremesa** a la altura de trabajo estándar.

Con el refuerzo adicional, garantiza **seguridad, estabilidad y durabilidad**.

## ✓ Distform altura 600: más control, menos esfuerzo

Trabajar con equipos bajos es incómodo y arriesgado. Esta mesa los coloca **a la altura exacta para cocinar sin forzar la espalda**.

Y gracias a su refuerzo interno, resiste el calor, el peso y el uso continuo.

## ⚠ “¿No es más fácil apoyar el equipo sobre una mesa estándar?”

Las mesas estándar quedan demasiado bajas. Esta mesa está diseñada **para que cocines a la altura correcta**, sin comprometer la seguridad.

Además, evita quemaduras por malas posiciones o uso forzado.

## ⚠ ¿Qué debes tener en cuenta para elegir esta mesa?

- ¿Usas equipos de sobremesa? Necesitas esta altura.
- Tamaño del equipo: escoge la mesa según su base.
- ¿Instalación fija o móvil? → puedes añadir ruedas.
- ¿Zona de cocción? Asegúrate del material: inox AISI 304.
- ¿Acceso posterior? Peto trasero solo en modelos murales.

# Mesa de trabajo Distform altura 600 gama 600 con marco de refuerzo en acero inoxidable



## ● ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque hemos visto muchas cocinas forzar posturas para trabajar con planchas sobre mesas estándar.

**Esta mesa lo soluciona todo: altura correcta, refuerzo estructural y acero profesional.**

Es cómoda, segura y lista para el trabajo duro.



## Sobre el fabricante

**Distform** es sinónimo de calidad en equipamiento de cocina profesional.

Con más de 30 años en el sector, es uno de los fabricantes más reconocidos en España por su innovación, calidad de acabados y compromiso con la ergonomía.

En EquipoH trabajamos de la mano con Distform porque sabemos que su producto cumple... y si no lo hace, lo resolvemos.

¿Tienes dudas sobre qué medida necesitas?

**Escríbenos en el chat, estamos aquí para ayudarte.**

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