



**Mesa central Distform Gama 700 con estante inferior.** Más fondo, más capacidad de trabajo y zona de almacenaje incluida.  
**Ideal para cocinas de gran producción que necesitan orden y resistencia.**

### **Catálogo de mesas centrales con estante - Gama 700**

La **mesa de trabajo central con fondo 700 mm y estante inferior** está diseñada para aquellas cocinas que necesitan espacio para trabajar cómodamente y almacenar sin perder acceso directo.

Con estructura profesional en **acero inoxidable AISI 304**, encimera de **1,5 mm de espesor** y estante inferior reforzado, se convierte en una solución versátil para cocinas industriales, comedores colectivos, cocinas centrales o restaurantes de gran volumen.

El **estante inferior** es especialmente útil para almacenar cubetas GN, bandejas, utensilios o incluso pequeños equipos de apoyo.

## Características técnicas

- Fabricada en **acero inoxidable AISI 304 18/10**, satinado.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- **Fondo: 700 mm**, ideal para bandejas GN 1/1 y trabajos amplios.
- **Estante inferior reforzado** para almacenaje.
- Sin peto trasero (modelo central).
- Frontal sanitario redondeado de 65 mm.
- Patas inox cuadradas 40 x 40 mm, **regulables en altura (850-920 mm)**.
- Compatible con opción ruedas (ver catálogo pág. 82).
- Montaje rápido, sin herramientas.
- Disponible en longitudes de 600 a 2800 mm.
- Expedición rápida: 24/48 h o máximo 3 días.

### ¿Necesitas una mesa amplia y ordenada en el centro de tu cocina?

Esta mesa **aprovecha al máximo el espacio de trabajo horizontal y vertical**. El estante inferior ofrece soporte para todo lo que necesitas cerca, sin dejar la encimera abarrotada.

### **Distform gama 700: rendimiento total con capacidad de almacenaje**

La combinación de **fondo 700 mm + estante inferior** permite trabajar de forma cómoda, fluida y ordenada.

Es una mesa que **aguanta el ritmo de cocinas de gran volumen** sin sacrificar accesibilidad.

### “¿No es más barata la versión sin estante?”

Sí, pero perderías capacidad de almacenaje.

Este modelo te **ahorra muebles auxiliares** y mejora la organización. El coste adicional se recupera en eficiencia.

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

- ¿Necesitas fondo de trabajo amplio? → esta es tu opción.
- ¿Quieres mantener la encimera despejada? → estante inferior útil.



- 
- ¿Usas cubetas GN, bandejas o equipos de apoyo? → caben perfectamente.
  - ¿Necesitas movilidad? → opción de ruedas disponibles.
  - ¿Prefieres sin almacenaje inferior? → versión sin estante disponible.

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en cocinas de alto volumen, el **almacenaje integrado ahorra tiempo y pasos.**

Con esta mesa, **trabajas mejor, más organizado y sin perder superficie útil.** Una inversión segura en funcionalidad.

### Sobre el fabricante

**Distform** diseña su mobiliario para durar. Fabrican con acero AISI 304, respetan la normativa sanitaria y su servicio técnico responde rápido.

En EquipoH recomendamos esta mesa por su **versatilidad y relación calidad-precio.**

¿Quieres saber si puedes añadir ruedas o hacerla con estante intermedio?

**Pregúntanos por chat.**

En EquipoH, **prescribimos lo que encaja contigo.**