



Mesa de corte Distform con marco de refuerzo - estructura soldada en acero inoxidable AISI 304 y tabla de polietileno extraíble. Ideal para cocinas profesionales, carnicerías, obradores y zonas de manipulación alimentaria con alta exigencia higiénica.



Catálogo de mesas de corte para uso profesional

En zonas de preparación y manipulado de alimentos, contar con una superficie adecuada no es una opción: es una necesidad. La mesa de corte Distform con marco de refuerzo ofrece una estructura sólida, pensada para uso intensivo y compatible con entornos donde la higiene, resistencia y facilidad de limpieza son requisitos básicos.

Está fabricada en **acero inoxidable AISI 304 18/10**, con estructura soldada y travesaños de refuerzo de 30 x 30 mm. Incorpora una **tabla de corte de polietileno de 25 mm** de grosor, extraíble y fácil de higienizar. Es un modelo muy demandado en cocinas industriales, carnicerías, pescaderías, obradores o colectividades.

Gracias a su marco inferior, se refuerza la estabilidad de la encimera, lo que permite trabajar con seguridad incluso en tareas exigentes como el despiece de carne o corte de piezas grandes.



Características técnicas de la mesa de corte con marco de refuerzo Distform

- Estructura completamente soldada en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Patas de 40 x 40 mm con taco regulable (altura: 850 a 920 mm)
- Traviesas de refuerzo de 30 x 30 mm
- Tabla de corte de polietileno de 25 mm de grosor
- Tabla desmontable para facilitar su limpieza
- Se entrega completamente montada
- Medidas disponibles:
 - **Gama 600: 1000 x 600 x 850 mm y 1500 x 600 x 850 mm**
 - **Gama 700: 1000 x 700 x 850 mm y 1500 x 700 x 850 mm**



¿Necesitas una mesa de corte estable, higiénica y lista para uso intensivo?

Este modelo está diseñado para trabajar con alimentos directamente sobre la tabla de polietileno, cumpliendo con las exigencias sanitarias de cualquier cocina profesional. El marco de refuerzo inferior asegura máxima firmeza al trabajar con presión o con herramientas de corte pesadas, minimizando vibraciones y desplazamientos.



Distform: la garantía de una superficie de corte duradera y segura

La tabla de polietileno blanca es fácilmente desmontable, permitiendo su limpieza profunda sin necesidad de desmontar toda la mesa. Gracias al acero AISI 304 y al

diseño sin pliegues, esta mesa es una garantía en términos de durabilidad, higiene y funcionalidad. Es compatible con entornos de trabajo húmedos, de alta exigencia técnica y con normativas sanitarias estrictas.

“Puedo poner una tabla sobre una mesa estándar...”

Es cierto. Pero una mesa profesional como esta ha sido diseñada específicamente para el trabajo de corte: encimera desmontable, refuerzo estructural, traviesas firmes y una altura de trabajo regulable. En tareas de manipulado intensivo, no solo importa la superficie, sino la **seguridad y la higiene** que proporciona el conjunto.

→ ¿Qué debes tener en cuenta para elegir la mesa mural con puertas adecuada?

- Dimensiones del espacio de trabajo disponible
- Si necesitas reforzar la encimera para tareas exigentes (corte, despiece, presión)
- Grosor y material de la tabla (polietileno sanitario, mínimo 25 mm)
- Facilidad de limpieza y desmontaje
- Cumplimiento de normativas higiénicas para zonas de manipulado directo

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos lo que implica trabajar a diario con alimentos en un entorno profesional. Esta mesa aguanta cuchillos, presión, limpieza intensa y jornadas sin descanso. La tabla no se deforma, la estructura no vibra, y el acero AISI 304 no da problemas. Por eso, en EquipoH la prescribimos como una de nuestras favoritas para salas de preparación.

Sobre el fabricante

Distform fabrica soluciones en acero inoxidable de referencia en España. Su línea de mesas murales es de las más completas y duraderas del mercado. En EquipoH solo recomendamos aquello que sabemos que **funciona en entornos reales de trabajo**.

Mesa de corte Distform con marco de refuerzo 600/700



Si no sabes qué medida te conviene o necesitas consejo sobre el montaje en tu cocina, escríbenos por el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir siempre lo que realmente necesitas. No vendemos por vender, prescribimos lo que funciona.