



Mesa para combinados Distform FMC19010 con estante inferior. Estación profesional en acero AISI 304 con zona de hielo, botellas y bandejas GN, ideal para coctelería intensiva con necesidad de almacenamiento extra.

***Catálogo de mesas para combinados con estante inferior**

En coctelería profesional, cada centímetro de almacenamiento cuenta. La mesa para combinados **FMC19010 de Distform** está diseñada para bartenders que necesitan una estación de trabajo completa, con acceso rápido a hielo, ingredientes, botellas y un espacio inferior para almacenar útiles, cajas, cristalería o recambios.

Fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304 18/10**, esta estación incluye una cuba embutida con separadores, desagüe, carril frontal para botellas y un estante inferior **soldado a la estructura**, lo que garantiza una alta estabilidad incluso con carga.

Una solución ideal para barras de alto volumen, coctelerías, hoteles y eventos.

→ Características técnicas de la mesa para combinados FMC19010

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10
 - Encimera frontal redondeada de 65 mm, sin pliegues ni tornillos
 - Peto trasero de 40 mm
 - Marco de refuerzo y patas 40 x 40 mm regulables (850-920 mm)
 - Estante inferior soldado a la estructura
 - Superficie útil de trabajo: 620 x 170 mm
 - Cuba embutida de 725 x 400 x 205/215 mm, aislada, con desagüe
 - Fondo perforado y 2 separadores móviles
- Capacidad:
- 2 zonas para hielo
 - 1 zona para botellas
 - Hasta 7 cubetas GN 1/9 (no incluidas)
 - Carril frontal desmontable: 910 x 140 x 260 mm
 - Compatible con doble carril (FMCA0001)
 - Suministrada montadas
 - **LAS CUBETAS GASTRONORM NO ESTAN INCLUIDAS**

¿Necesitas una estación de cócteles con almacenamiento incorporado?

Este modelo amplía las prestaciones de la mesa para combinados tradicional, añadiendo un **estante inferior completamente soldado**. Así, puedes almacenar cajas de botellas, utensilios de repuesto o contenedores de reciclado, sin perder accesibilidad ni ergonomía. Todo en un mismo módulo compacto y resistente.

Distform: máxima funcionalidad para el ritmo del bartender

Esta estación está pensada para quienes trabajan con ritmo alto y necesitan tenerlo todo al alcance. La cuba embutida con desagüe, el carril frontal y el estante inferior permiten preparar varios combinados a la vez sin improvisar. Además, su estructura reforzada garantiza durabilidad a largo plazo.

“¿No será incómodo tener cosas almacenadas abajo?”

Al contrario: el estante inferior está ubicado a una altura cómoda, y al ser abierto permite ver y acceder fácilmente a todo lo que necesites. Ideal para quien necesita tener recambios y utensilios listos durante el servicio, sin depender de zonas de almacenaje lejanas.

! ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa para combinados con estante?

- Si necesitas espacio adicional para almacenaje bajo barra
- El tipo de servicio: barra fija, evento, móvil, alta rotación
- Si tu operativa requiere cubetas GN, desagüe, carril rápido
- Posibilidad de ampliar con doble carril, ruedas o coctelera
- El tipo de instalación eléctrica o hidráulica cerca

Este modelo está recomendado para barras de cócteles con rotación alta, discotecas, terrazas de hoteles, caterings y barras móviles profesionales.

!!! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque añade funcionalidad sin renunciar a la operatividad. El estante inferior permite guardar sin saturar la encimera, y todo el módulo es fácil de limpiar, robusto y ergonómico. Recomendado para barras con exigencia alta que necesitan orden y agilidad.

 Sobre el fabricante

Distform es una marca española especializada en mobiliario de acero inoxidable para hostelería profesional. Sus soluciones destacan por su durabilidad, acabados técnicos y diseño operativo. En Equipoh confiamos en su gama de preparación porque sabemos que no falla.

¿Quieres saber si esta estación encaja con tu barra o necesitas configurarla con ruedas o doble carril? Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a montar tu zona de cócteles como los grandes.