



Mesa para cócteles Distform FMC0912 con marco de refuerzo. Fabricada en acero AISI 304, incluye fregadero, cubeta doble, tabla de corte, carril y tolva para desperdicios. Ideal para coctelería profesional en barras de alto ritmo.

*Catálogo de mesas para cócteles con marco de refuerzo

En la coctelería profesional, no hay espacio para la improvisación. La **mesa para cócteles FMC0912 de Distform** es una estación completa, diseñada para optimizar la preparación de combinados en barras de alto volumen. Fabricada en **acero inoxidable AISI 304 18/10**, incluye todo lo necesario para trabajar rápido, limpio y con total organización: zona de hielo, zona de ingredientes, carril frontal para botellas, fregadero y zona de desecho.

El **marco de refuerzo inferior** aporta una estabilidad extra, fundamental en servicios intensivos. Disponible con cubeta a la derecha o izquierda, esta mesa mejora la ergonomía del bartender y el flujo de trabajo.

Importante: *LAS CUBETAS GASTRONORM NO ESTÁN INCLUIDAS.*

→ Características técnicas de la mesa para cócteles FMC0912

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado
- Encimera frontal redonda de 65 mm totalmente soldada
- Peto trasero de 40 mm
- Marco de refuerzo en la base para mayor estabilidad
- Patas cuadradas 40 x 40 mm, regulables hasta 850-900 mm
- Fregadero de 275 x 250 x 165 mm con desagüe
- Grifo monomando y rejilla desmontable incluidos
- Tolva para residuos extraíble

- Tabla de corte doble (PE), extraíble para limpieza:
 - 190 x 280 x 20 mm y 730 x 60 x 20 mm
 - Cuba aislada térmicamente: 725 x 400 x 215 mm con desagüe
 - Fondo perforado y 2 separadores móviles
 - Capacidad útil: 2 zonas para hielo, 2 para botellas, 7 cubetas GN 1/9 de 100 mm (*no incluidas*)
 - Carril frontal desmontable: 785 x 140 x 260 mm para 7/9 botellas
 - Opción segundo carril: Ref. FMCA0002
 - Suministrada completamente montada
 - Dimensiones totales: 1200 x 745 x 900 mm
 - Posición de cubeta: derecha (FMC0912D) o izquierda (FMC0912I)

¿Necesitas una estación completa para preparar cócteles con ritmo?

Esta estación lo tiene todo: cuba para hielo, zonas separadas para botellas y cubetas, tabla de corte, zona de lavado, tolva para desechos y carril de servicio. El marco de refuerzo garantiza solidez incluso en barras con rotación constante. Una solución profesional para quien necesita fluidez y orden.

Distform: estaciones completas para coctelería de alto nivel

Cada elemento de esta mesa está pensado para mejorar el flujo de trabajo del bartender. La disposición ergonómica permite preparar cócteles sin moverse del puesto, mientras que los materiales garantizan higiene, resistencia y durabilidad. Todo con diseño funcional y compacto.

“¿Y si ya tengo una barra con mueble?”

Si no cuentas con zona fría, carril, tabla de corte o zona de desecho integrada, esta mesa **ahorra pasos y mejora tiempos**. Es mucho más que una encimera: es una

estación de cócteles lista para funcionar al 100%.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa para cócteles?

- Si necesitas zona para hielo y cubetas GN
- El número de botellas a manipular en el servicio
- Necesidad de tolva de desperdicio, tabla de corte y fregadero
- Posición de la cubeta (derecha o izquierda) según tu barra
- Requerimientos de espacio y ergonomía del bartender
- Estabilidad estructural en servicios de alto ritmo

Esta estación es ideal para bares de cócteles, discotecas, terrazas de hoteles, eventos móviles o locales con barra abierta.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque hemos probado estas estaciones en barras de verdad. Sabemos que la organización marca la diferencia en un servicio rápido. Este modelo reúne todo lo necesario para no perder ni tiempo ni eficiencia. Lo recomendamos por su robustez, funcionalidad y facilidad de limpieza.

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.

¿Dudas si necesitas la cubeta a derecha o izquierda? ¿Quieres añadir un segundo carril? Escríbenos al chat y lo resolvemos contigo. En EquipoH te ayudamos a montar tu estación de cócteles como un profesional.