



**Mesa para cócteles Distform FMC0916 con marco de refuerzo.** Estación profesional de 1600 mm en acero AISI 304 con cuba, carril, tabla de corte y fregadero. Ideal para barras con volumen de servicio elevado. **LAS CUBETAS GASTRONORM NO ESTÁN INCLUIDAS.**

## \* Catálogo de mesas para cócteles de 1600 mm con marco de refuerzo

Cuando la barra necesita fluidez sin congestión, la **mesa para cócteles Distform FMC0916** ofrece una solución de trabajo completa en formato ampliado. Sus **1600 mm de longitud** permiten trabajar con mayor comodidad, incluso con dos bartenders operando en paralelo.

Fabricada en **acero inoxidable AISI 304**, incorpora todas las funcionalidades necesarias: **cuba para hielo**, zonas para ingredientes, **fregadero con grifo**, tabla de corte, **tolva de residuos**, **carril frontal para botellas** y un robusto **marco de refuerzo** que asegura estabilidad incluso en servicios de máxima intensidad.

---

→ **Características técnicas de la mesa para cócteles FMC0916**

- Material: Acero inoxidable AISI 304 18/10
- Longitud total: **1600 mm**
- Fondo: 745 mm | Altura: 900 mm (regulable hasta 920 mm)
- Encimera frontal redondeada de 65 mm, soldada sin tornillos
- Peto trasero de 40 mm
- Marco de refuerzo en la base
- Fregadero: 275 x 250 x 165 mm con grifo monomando y rejilla
- Tolla de residuos extraíble
- Tabla de corte doble de polietileno (PE):
  - 190 x 280 x 20 mm y 730 x 60 x 20 mm
- Cuba embutida aislada térmicamente: 725 x 400 x 215 mm con desagüe
- Fondo perforado y 2 separadores móviles
- Capacidad:
  - 2 zonas para hielo
  - 2 zonas para botellas

---

◦ Hasta 7 cubetas GN 1/9 de 100 mm (**no incluidas**)

- Carril frontal desmontable para 7/9 botellas (785 x 140 x 260 mm)
- Compatible con segundo carril (Ref. FMCA0002)
- Posiciones disponibles: cubeta a la derecha (FMC0916D) o izquierda (FMC0916I)
- Suministrada montada

### **¿Necesitas una estación de cócteles más amplia para trabajar a dos manos?**

Con 1600 mm de largo, esta mesa es perfecta para equipos de trabajo, zonas de barra con mucha rotación o espacios que combinan coctelería con servicio mixto. El diseño reforzado y su superficie ampliada permiten mantener todo en orden y al alcance, sin perder agilidad.

### **Distform: estaciones ampliadas para servicio de alto rendimiento**

Este modelo ha sido diseñado para situaciones exigentes: eventos, discotecas, terrazas de hotel o barras con servicio doble. Gracias al marco de refuerzo y su diseño funcional, resiste el uso intensivo manteniendo una estructura sólida y una operativa cómoda.

### **“¿No ocupará demasiado espacio?”**

Solo si no lo necesitas. Pero si estás buscando velocidad, orden y capacidad de trabajo simultáneo, esta mesa multiplica el rendimiento sin comprometer limpieza ni ergonomía. Y todo en acero inoxidable, con la garantía de Distform.

### **¿Qué debes tener en cuenta para elegir una estación de 1600 mm?**

- Cantidad de ingredientes y botellas en servicio

- 
- Número de operarios trabajando al mismo tiempo
  - Necesidad de espacio de corte, lavado y desecho
  - Volumen de rotación en barra
  - Espacio disponible detrás de barra o en línea de servicio
  - Configuración de la cuba (derecha o izquierda)

Ideal para barras dobles, coctelerías con zona fría, discotecas, hoteles y eventos profesionales.

### **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque hemos visto cómo una estación bien montada reduce tiempos, mejora la calidad del servicio y simplifica el día a día del bartender. Este modelo lo tiene todo, en un tamaño ideal para trabajar con soltura.

### **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.

¿No sabes si te cabe una estación de 1600 mm o si necesitas la cuba a derecha o izquierda? Escríbenos al chat y lo valoramos contigo. En EquipoH te ayudamos a montar una barra que funcione de verdad.