



Mesa caliente pasante Distform gama 600. Doble acceso, control digital, puertas correderas en ambos lados. Ideal para mantener platos calientes y facilitar el pase. Disponible con o sin encimera.

Catálogo de mesas calientes pasantes gama 600

En cocinas donde la **coordinación entre cocina y sala es constante**, las **mesas calientes pasantes gama 600 de Distform** permiten mantener platos a temperatura mientras se realiza el pase desde ambos lados. Es una solución diseñada para cocinas con zona central de paso o servicio en batería.

La gama 600 ofrece fondo de 600 mm, ideal para instalar en espacios más compactos sin renunciar a prestaciones profesionales: **acero inoxidable AISI 304**, aislamiento térmico en lana de roca y **calor seco controlado digitalmente**.

Disponible en versión **con encimera reforzada o sin encimera**, para instalar bajo encimeras de granito, silestone u otras estructuras de pase.

Características técnicas de las mesas calientes centrales Distform gama 600

- Acero inoxidable AISI 304 18/10
- Frontal redondeado sanitario de 65 mm
- Aislamiento con lana de roca

- Doble acceso (pasante) con **puertas correderas a ambos lados**
- Sin peto trasero (central)
- Con o sin encimera superior (opcional)
- Resistencias ventiladas extraíbles
- Panel digital con termostato de 0 a 90 °C
- Patas de 150 mm, regulables hasta 900 mm de altura

¿Necesitas agilizar el pase sin perder temperatura?

La **mesa caliente pasante** permite que un operario mantenga la comida lista desde cocina y otro la recoja desde sala, sin interferencias. Ideal para restaurantes con alto volumen de servicio, colectividades o cocinas de producción segmentada.

Distform: pase eficiente con temperatura constante

Este diseño está pensado para entornos dinámicos, donde el tiempo entre emplatado y servicio debe reducirse al mínimo. El calor seco ventilado mantiene los platos calientes y secos, mientras el acceso doble permite organización sin interrupciones.

“¿No es más práctico un horno de mantenimiento?”

No si hablamos de platos ya emplatados. Un horno puede secar o recalentar en exceso. Esta mesa mantiene el calor ideal sin alterar la presentación ni la textura, lo que permite servir con calidad y rapidez.

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

- ¿Trabajas con línea de pase entre cocina y sala?
- ¿Necesitas acceso doble desde ambos lados?
- ¿Qué largo necesitas según el volumen de servicio?
- ¿Vas a instalarla sola o bajo una encimera de pase?
- ¿Con qué frecuencia necesitas limpiar el interior?

Esta mesa está pensada para **flujo continuo y control térmico sin complicaciones**.

 **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque mejora la operativa del pase sin complicaciones. Si tienes una línea central y necesitas mantener el flujo sin cortes, esta mesa caliente pasante es tu solución. Además, sus puertas a doble cara facilitan un servicio más ágil.

 **Sobre el fabricante**

Distform es referencia nacional en soluciones de preparación estática para hostelería. Con décadas de experiencia, diseña mesas calientes que cumplen con las exigencias técnicas y sanitarias del sector profesional.

¿Dudas entre versión con o sin encimera? ¿No sabes qué medida necesitas? Escríbenos al chat y te orientamos según tu línea de producción real. En EquipoH te ayudamos a decidir con criterio técnico.