

Nota de prensa

## **Distform, fabricante líder de mobiliario y equipamiento para cocinas profesionales, celebra su 30 aniversario y renueva su imagen corporativa**

Distform, empresa líder en la fabricación de mobiliario y equipamiento para cocinas profesionales con las marcas Distform y Mychef, actualiza su imagen corporativa en el año de su 30 aniversario y se centra en sus planes de crecimiento tras un año de pandemia.

**Barcelona, 17 de Marzo de 2021.** La empresa leridana, Distform, cumple 30 años de actividad y crecimiento continuo que la han asentado como fabricante líder de mobiliario y equipamiento para el sector de la restauración, hostelería y alimentación.

Creada en 1991 por su fundador y propietario Josep Ramon Subirá, en sus inicios la empresa se dedicó a la producción de cocinas profesionales hechas a medida, y por la calidad de sus acabados pronto empezó a hacerse un nombre en el sector. La introducción de la estandarización en su portafolio de productos y automatización de sus líneas de producción en el año 2000, le permitió materializar sus aspiraciones de crecimiento, así como dar inicio al proyecto de internacionalización de la compañía.

En colaboración con el premiado cocinero Joan Roca, se introdujo en el diseño y desarrollo de hornos de vapor concebidos para dar respuesta a las más altas exigencias de la cocina a baja temperatura. Así, bajo la nueva marca Mychef, en 2011 la empresa lanza al mercado nacional e internacional el primer horno con tecnología Tektherm, capaz de cocinar a baja temperatura sin necesidad de cocción al baño maría, marcando un antes y un después en las cocinas profesionales. Hoy los hornos, envasadoras y abatidores Mychef se encuentran en las cocinas de los chefs premiados más exigentes.

Distform celebra su 30 aniversario tras un año de pandemia que ha tenido un duro impacto en el sector de la restauración y la hostelería. Con una imagen renovada, fiel a su logo, pero con una identidad corporativa modernizada que se transmite entre otros en su relanzada página web, la empresa quiere impulsar la reactivación del sector y reforzar los valores que la han acompañado durante sus 30 años de actividad: innovación, calidad, compromiso, integridad, pasión y responsabilidad.

A pesar del actual momento de incertidumbre que afecta a la restauración, Subirá se muestra optimista. "A pesar de las crisis vividas por el sector, hemos sabido adaptarnos, nunca nos hemos dado por satisfechos. Nosotros nunca nos hemos desanimado ante los retos, hemos seguido innovando para aportar soluciones a un sector que estoy seguro remontará. Y seguiremos trabajando para hacer realidad nuestra visión de ser uno de los líderes mundiales en cocinas profesionales."

### **Acerca de Distform S.L**

Distform se dedica a la fabricación de cocinas profesionales de acero inoxidable y aún en su portafolio más de 10.000 referencias. Con la marca Mychef desarrolla y fabrica hornos, envasadores y abatidores que cumplen las expectativas de las cocinas profesionales más exigente. La empresa cuenta con un equipo de 100 trabajadores.

### **Contacto Medios**

Catrin Claver  
+34 648 668 684  
[cclaver@distform.com](mailto:cclaver@distform.com)

Más información: <https://www.distform.com/distform-cumple-su-30-aniversario/>