# STATION COCKTAIL INOX PREMIUM - 100 CM
# Référence : 18799



## RESUME

Véritable cœur opérationnel du barman, la station cocktail inox Premium - 100 cm rassemble tous les modules essentiels à la mixologie dans un espace compact de 1 mètre de long.

Fabriquée en acier inoxydable de qualité supérieure AISI 304, elle intègre une grande cuve isotherme multi-zones (glace pilée, glaçons, bouteilles et espace pour 7 bacs GN 1/9), un rail rapide avant (speed rail) amovible pour 10 à 11 bouteilles, ainsi qu'une planche à découper amovible en polyéthylène.

Les points forts :

- Structure soudée et renforcée en acier inoxydable satiné AISI 304 18/10
- Cuve isotherme haute performance
- Spécialement conçu pour suspendre jusqu'à 7 bacs GN 1/9 ou bac Gastronorme 1/6 (profondeur 100 mm)
- Speed rail amovible de 91 cm accueillant jusqu'à 11 bouteilles
- Comprend une planche à découper amovible en polyéthylène haute densité

Attention : bacs Gastronorme non inclus.










## DECLINAISONS

| Structure du piétement |
| --- |
| Avec étagère |
| Sans étagère |

## DESCRIPTION

# L'excellence ergonomique de la station cocktail inox fixe

La station cocktail inox Premium - 100 cm est la solution moderne et définitive pour structurer les bars de restaurants, discothèques, bistrots ou food trucks. Pour un équipement sur mesure à encastrer, découvrez notre station cocktail fixe, ou optez pour un poste de mixologie nomade inox pour vos événements extérieurs.

Pensée pour maximiser la productivité du barman, cette table de préparation concentre tout le nécessaire à portée de main immédiate pour fluidifier l'envoi des boissons et maintenir une organisation irréprochable sur le poste de travail. Pour compléter l'agencement de vos espaces gourmands et salons de thé, découvrez également notre sélection complète d'équipements pour glacier.

## Une gestion de la glace et du frais centralisée

Au centre du module se trouve une grande cuve isolée thermiquement par injection de polyuréthane extrudé. Cette isolation haute performance empêche la fonte précoce de votre glace.

Grâce à ses séparateurs mobiles en acier inoxydable et à un fond perforé favorisant l'évacuation des eaux de fonte (drain de ½"), vous organisez librement votre poste de travail :

- 2 zones de glaces distinctes (glace pilée et cubes de glace)

- 1 zone réfrigérée pour vos bouteilles de jus ou de sirops de compléments

- 1 rack de rangement supérieur prévu pour accueillir 7 bacs au format GN 1/9 ou bac Gastronorme 1/6 d'une profondeur de 100 mm (bacs non inclus dans le prix) pour vos garnitures fraîches

Conseil d'aménagement : pour étendre encore votre capacité de stockage de condiments directement sur le plan de travail de votre bar, associez ce module à notre support bac gastro en inox 4 x 450 ml ou optez pour notre grand modèle de comptoir support bac gastro en inox 6 x 450 ml. Découvrez aussi nos accessoires et équipements pour station cocktail.

## Un espace de préparation et de vitesse optimisé

Le confort du barman est assuré par un rail rapide avant (speed rail) de dimensions 910 x 140 x 260 mm pouvant accueillir entre 10 et 11 bouteilles de spiritueux.

Ce rail est facilement amovible pour l'entretien. Juste au-dessus, une planche à découper amovible en polyéthylène blanc vous permet de préparer vos tranches d'agrumes et de piler vos herbes aromatiques en un instant, directement sur une surface d'appui stable de 520 x 170 mm. Pour vos besoins en lavage à proximité, pensez à ajouter un évier professionnel en inox, ou équipez votre comptoir avec des lampes de maintien au chaud si vous servez de la petite restauration.

## Solidité à toute épreuve et modularité du châssis bas pour la station cocktail

La station repose sur un châssis en tubes d'acier inoxydable soudé et robuste, renforcé par des omégas sous le plan de travail.

La façade présente un profil arrondi ergonomique de 65 mm

entièrement soudé, complété à l'arrière par un dosseret/plastron de 40 mm avec écrasement pour protéger vos cloisons des éclaboussures. Les pieds carrés de 40 x 40 mm sont réglables en hauteur pour ajuster le plan de travail de 850 à 920 mm du sol afin de s'aligner parfaitement avec votre comptoir de bar.

Deux options au choix :

- Modèle sans étagère (cadre de renfort ouvert) : idéal pour y glisser une poubelle de grande capacité, un bac à ingrédients mobile ou une machine à glaçons compacte sous la table.

- Modèle avec étagère basse vissée : parfait pour garder à disposition vos verres, paniers de plonge, paniers de lave-vaisselle ou vos réserves de spiritueux.

## Caractéristiques techniques de la station cocktail Premium 100 cm

| Critère technique | Spécifications du produit |
|---|---|
| Matériau principal | Acier inoxydable satiné AISI 304 18/10 (châssis et cuve) |
| Longueur totale | 100 cm |
| Profondeur totale | 64,50 cm |
| Hauteur du plan de travail | Réglable de 850 à 920 mm (pieds carrés 40x40 mm) |
| Dimensions de la cuve isotherme | 725 x 400 x 205/215 mm |
| Capacité cuve isotherme | 2 zones glace + 1 zone bouteilles + espace pour 7 bacs GN 1/9 |
| Speed Rail | 1 voie amovible avant (910 x 140 x 260 mm) - Capacité 10 à 11 bouteilles |
| Espace découpe | Planche amovible en polyéthylène incluse |
| Finitions de sécurité | Façade arrondie de 65 cm soudée / Plastron arrière de 40 mm |

| | |
|---|---|
| État à la livraison | Livré entièrement monté et soudé en usine |
| Lieu de fabrication | Espagne |