STATION COCKTAIL INOX PREMIUM - 120 CM
Référence : 18817



RESUME

Véritable centre de mixologie autonome conçu pour les bars à fort débit, la station cocktail inox Premium - 120 cm associe un poste de préparation ergonomique et une zone de lavage complète.

Entièrement fabriquée en acier inoxydable satiné AISI 304 (18/10) renforcé par des omégas, la station cocktail inox comprend un évier avec robinet monocommande et rince-verres à pression, une poubelle amovible avec anneau, un support pour blender, ainsi qu'une cuve isotherme multi-zones équipée d'un speed rail amovible.

Les points forts :

- Acier Inox AISI 304 (18/10) de qualité supérieure (conforme aux normes HACCP)
- Équipée d'un rince-verres instantané, d'un trou vide-déchets et d'éléments amovibles
- Hauteur ajustable de 85 à 92 cm
- Conservation optimale de la glace avec une isolation thermique haute densité
- 4 déclinaisons (position de l'évier à droite ou à gauche, avec ou sans étagère)

Attention : bacs Gastronorme non inclus (compatibles avec un bac inox GN 1/6 ou un bac inox GN 1/9).



DECLINAISONS

Structure du piétement	Emplacement de l'évier
Avec étagère	Droite
Sans étagère	Droite
Avec étagère	Gauche
Sans étagère	Gauche

DESCRIPTION

L'équipement de mixologie tout-en-un

La station cocktail inox Premium - 120 cm est la référence des équipements d'arrière-bar pour les professionnels de la restauration, des discothèques et des bars à cocktails. Ce modèle s'intègre parfaitement aux côtés d'une station cocktail inox 100 cm sur pieds, d'un poste de travail cocktail 160 cm Premium ou d'un poste cocktail professionnel 2m fixe.

Grâce à sa longueur de 1,20 mètre et sa largeur optimisée de 745 mm, elle regroupe l'ensemble des fonctionnalités nécessaires pour assurer un service fluide, propre et ultra-rapide en plein rush. Si vous cherchez une alternative simple, découvrez notre gamme de stations cocktail sur pieds. Pour l'organisation globale de vos espaces de service et de débarrassage, découvrez également notre sélection de tables de tri pour restauration.

Un espace lavage haute performance de la station cocktail inox

Contrairement aux modules simples, cette version de station cocktail 120 cm intègre une zone de lavage sanitaire complète :

- Évier encastré : cuve de 275 x 250 x 165 mm livrée avec son robinet monocommande à deux eaux (perçage diamètre 33 mm) et sa bonde d'évacuation.

- Rince-verres à pression : chauffe-tasses/rince-verres avec grille inox amovible pour nettoyer instantanément

vos shakers, verres et récipients entre deux boissons.

- Support blender amovible : support spécifique pour mixeur avec trou passe-câbles intégré pour un branchement électrique propre et sécurisé.

- Poubelle amovible : anneau de maintien pour sac poubelle intégré dans la planche en polyéthylène pour un débarrassage immédiat du poste de travail. Pour compléter votre aménagement mural, pensez à une étagère murale de cuisine en inox.

4 options pour un aménagement sur mesure du bar à cocktail

Pour s'adapter à la configuration exacte de votre arrière-bar et aux contraintes de plomberie, ce meuble est décliné en 4 versions (évier à droite avec étagère, évier à gauche sans étagère, etc.) :

Emplacement de l'évier (droite ou gauche) : positionnez la zone sanitaire du côté le plus pratique selon le sens de circulation de vos barmans et la disposition de vos arrivées/évacuations d'eau.

Choix de la base (avec ou sans étagère) :

- Avec étagère basse vissée : maximise le stockage pour poser un panier de lavage pour verres, des paniers de plonge ou vos réserves de bouteilles.

- Sans étagère (cadre de renfort ouvert) : laisse le sol totalement libre sous le plan de travail pour y glisser une machine à glaçons compacte, un bac roulant ou une poubelle de grande capacité.

Cuve isotherme multi-zones et speed rail amovible

La cuve de 725 x 400 x 215 mm, isolée par du polyuréthane injecté écologique, empêche la fonte précoce de la glace. Elle est dotée d'un fond perforé avec pente d'écoulement et d'un drain.

Ses séparateurs mobiles permettent de compartimenter la cuve selon vos besoins :

- 1 zone réservée aux bouteilles à rafraîchir.
- 2 zones distinctes pour la glace (glaçons et glace pilée).
- 1 support logeant 7 bacs GN 1/9 (profondeur 100 mm, non inclus) pour conserver vos fruits, garnitures et condiments au frais.
- Speed rail avant : couloir rapide de 785 x 140 x 260 mm pouvant accueillir 7 à 9 bouteilles à portée de main (possibilité d'ajouter en option un rack à bouteilles pour station cocktail Premium supplémentaire).

Caractéristiques techniques de la station cocktail inox 120 cm

Critère technique	Spécifications du produit
Matériau principal	Acier inoxydable satiné AISI 304 - 18/10 (renforts oméga)
Dimensions (L x P x H)	1200 x 745 x 900 mm
Hauteur réglable	Pieds carrés 40 x 40 mm (réglables de 850 à 920 mm)
Évier	Évier 275 x 250 x 165 mm + robinet monocommande
Rince-verres	Chauffe-tasses / Rince-verres à pression diamètre 105 mm avec grille amovible
Cuve isotherme	725 x 400 x 215 mm / isolation polyuréthane injecté

Capacité cuve	1 emplacement bouteilles, 2 emplacements glace, 1 emplacement pour 7 bacs bacs GN 1/9 (profondeur 100 mm)
Planche de découpe	2 planches amovibles en polyéthylène (190 x 280 x 20 mm et 730 x 60 x 20 mm)
Speed rail (porte-bouteilles)	785 x 140 x 260 mm (capacité 7 à 9 bouteilles) - amovible
Équipements inclus	Support mixeur/blender amovible avec passe-câbles + poubelle amovible avec anneau
Configurations au choix	Évier à droite ou gauche / Avec ou sans étagère
Montage	Livré entièrement monté et soudé en usine
Poids	65 kg brut
Normes et hygiène	Conforme aux exigences HACCP pour le contact alimentaire
Lieu de fabrication	Espagne