STATION COCKTAIL INOX PREMIUM - 160 CM
Référence : 18854



RESUME

Véritable poste de mixologie grand format conçu pour les arrière-bars à très fort débit, la station cocktail inox Premium - 160 cm offre un plan de travail XL de 160 cm de long.

Fabriquée en acier inoxydable satiné AISI 304 (18/10) renforcé par des omégas, elle réunit une cuve isotherme géante de 107 cm (capacité 10 bacs GN 1/9), un poste de lavage complet avec évier, robinet et rince-verres à pression, un support blender amovible, une poubelle intégrée et un speed rail de 12 à 14 bouteilles.

Les points forts :

- Poste de lavage sanitaire complet
- Poubelle amovible avec anneau de maintien, vide-déchets et éléments amovibles
- Cuve isotherme isolée avec 3 séparateurs mobiles
- Speed rail géant amovible pouvant accueillir jusqu'à 14 bouteilles
- Proposée en 4 déclinaisons (position de l'évier à droite ou à gauche, avec ou sans étagère basse)
- Conformité et Hygiène HACCP

Attention : bacs Gastronorme non inclus (compatibles avec un petit bac de garniture GN 1/9 ou un contenant GN 1/6 pour cocktail).



DECLINAISONS

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

DESCRIPTION

Le centre de mixologie grand format

La station cocktail inox Premium - 160 cm est le choix privilégié des grands bars à cocktails, discothèques, rooftops et établissements de nuit enregistrant un volume important de commandes. Elle s'intègre parfaitement aux côtés d'un poste de bar fixe, d'un poste de travail cocktail 100 cm Premium, d'un poste de bar pro 1,20 m ou d'une unité cocktail fixe 200 cm sur pieds inox.

Son plateau de 160 cm de long offre l'espace nécessaire pour travailler à l'aise, organiser un stock de glace massif et fluidifier la préparation des boissons sans jamais saturer le plan de travail.

Pour les événements itinérants, découvrez aussi notre unité cocktail mobile en inox. En entrée d'établissement, vous pouvez associer cet espace à un porte-menu sur pied aluminium noir 2xA4, tout en aménageant votre salle avec nos tables pour restaurant.

Un espace sanitaire et de lavage haute performance

Pour garantir une hygiène irréprochable sans quitter le poste de travail, ce modèle intègre un pôle sanitaire complet :

- Évier encastré : cuve de 275 × 250 × 165 mm livrée

avec son robinet monocommande à deux eaux et sa bonde d'évacuation.

- Rince-verres à pression : rince-verres avec grille inox amovible pour nettoyer instantanément vos shakers, verres et récipients entre deux préparations.

- 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 évacuer immédiatement les déchets.

4 options sur mesure de la station cocktail 160 cm

Pour s'adapter parfaitement aux arrivées d'eau de votre bar et à l'espace disponible sous le meuble, la station cocktail 160 cm est déclinée en 4 configurations :

Orientation de l'évier (droite ou gauche) : positionnez l'évier du côté qui facilite le travail de vos barmans et les raccordements de plomberie.

Aménagement du piétement (avec ou sans étagère) :

- Avec étagère basse vissée : offre une immense surface de rangement fixe pour vos casiers à verres, panier pour lave-verres professionnel et bouteilles de réserve.

- Sans étagère (cadre de renfort ouvert) : dégage totalement l'espace au sol sous la table pour y loger une machine à glaçons de forte capacité, un meuble froid ou une grande poubelle roulante.

Cuve isotherme XXL et speed rail géant

La grande cuve de 1070 x 400 x 215 mm, isolée par du polyuréthane extrudé écologique, conserve la glace pendant des heures. Son fond perforé en pente facilite l'évacuation des eaux de fonte vers le drain.

Ses 3 séparateurs amovibles permettent d'organiser la cuve en plusieurs compartiments :

- 2 zones réservées à la glace (glaçons et glace pilée).
- 2 zones rafraîchissantes pour bouteilles au frais.
- 1 emplacement pour 10 bacs GN 1/9 (profondeur 100 mm, non inclus) pour un assortiment complet de fruits, garnitures et sirops.
- Speed rail avant (1190 mm) : grand rail amovible pouvant accueillir de 12 à 14 bouteilles à portée de main (possibilité d'ajouter en option un porte-bouteilles inox Premium pour bar supplémentaire).

Caractéristiques techniques de la station cocktail inox 160 cm

Critère technique	Spécifications du produit
Matériau principal	Acier inoxydable satiné AISI 304 - 18/10 (renforts omégas)
Dimensions	1600 x 754 x 900 mm (L x P x H)
Hauteur réglable	Pieds carrés 40 x 40 mm réglables de 850 à 900 mm
Plastron	Plastron arrière 40 mm avec écrasement
Évier	Évier 275 x 250 x 165 mm + robinet monocommande (diamètre 33 mm)
Rince-verres	Chauffe-tasses/rince-verres à pression (diamètre 105 mm) avec grille amovible
Cuve isotherme	1070 x 400 x 215 mm / isolation polyuréthane extrudé

Capacité cuve	2 zones bouteilles, 2 zones glace et emplacement pour 10 bacs GN 1/9 (profondeur 100 mm)
Planches de découpe	2 planches amovibles en polyéthylène (190 x 280 x 20 mm et 730 x 60 x 20 mm)
Speed Rail (porte-bouteilles)	1190 x 140 x 260 mm (capacité 12 à 14 bouteilles) - amovible
Équipements inclus	Support mixeur/blender amovible avec passe-câbles + poubelle amovible avec anneau
Configurations au choix	Évier à droite ou à gauche / avec étagère ou sans étagère
Montage	Livré entièrement monté et soudé en usine
Poids	Poids brut entre 78-82 kg
Normes et hygiène	Conforme aux exigences HACCP pour le contact alimentaire
Lieu de fabrication	Espagne