# STATION COCKTAIL INOX PREMIUM - 200 CM
# Référence : 18876



## RESUME

Véritable centre de mixologie grand format conçu pour les bars à très fort débit et le travail en binôme, la station cocktail inox Premium - 200 cm offre un plan de travail XL équipé d'un double poste sanitaire complet.

Sa cuve isotherme géante de 126,5 cm accueille 12 bacs GN 1/9 (bacs non inclus) et s'accompagne d'un speed rail d'une capacité de 13 à 15 bouteilles.

Les points forts :

- Structure intégrale en inox AISI 304 (18/10) et conforme HACCP
- Double poste de travail autonome
- 2 éviers, 2 robinets monocommande, 2 rince-verres à pression et 2 poubelles amovibles avec anneau
- Cuve isotherme isolée avec 4 séparateurs mobiles (capacité : 2 zones bouteilles, 3 zones glace et 12 bacs au format récipient Gastronorme 1/9 inox ou bac de garniture GN 1/6 profondeur 100 mm)
- Speed rail géant et 2 supports blender

Attention : bacs Gastronorme non inclus.



## DECLINAISONS

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

## DESCRIPTION

# Le centre de mixologie XL pour le travail en binôme

La station cocktail inox Premium - 200 cm est la solution ultime pour les discothèques, rooftops, grands bars à cocktails et établissements événementiels.

Dans notre catalogue, elle vient compléter notre gamme comprenant la station de mixologie fixe, le meuble cocktail inox 100 cm, le meuble cocktail sur pieds 1200 mm ainsi que le meuble cocktail inox 160 cm.

Grâce à sa longueur de 2 mètres, elle supprime les goulots d'étranglement en permettant à deux barmans de préparer, mixer et rincer leurs ustensiles en parallèle sur un même meuble.

## Double pôle sanitaire et lavage haute performance

Contrairement aux modèles de taille inférieure, la station cocktail inox 200 cm double l'intégralité de ses équipements de lavage et d'entretien :

- 2 éviers encastrés : deux cuves de 275 x 250 x 165 mm équipées de leur robinet monocommande à deux eaux et de leur bonde d'évacuation.
- 2 rince-verres à pression : deux porte-gobelets/rince-verres à pression contrôlée avec grilles amovibles pour nettoyer les shakers et verres instantanément.

- 2 supports blender avant : deux supports amovibles dédiés aux mixeurs/blenders avec passe-câbles intégrés pour un branchement sécurisé de chaque côté de la table.

- 2 poubelles amovibles : deux anneaux pour sacs poubelle intégrés dans les planches en polyéthylène pour un vide-déchet immédiat à chaque poste.

## Aménagement de la station cocktail selon vos besoins d'agencement

Pour s'adapter à la configuration exacte de votre arrière-bar, cette station cocktail est déclinée en 2 options de piétement :

- Avec étagère basse vissée : offre une immense surface de rangement fixe pour vos casiers à verres, paniers de plonge et réserves de bouteilles.

- Sans étagère (cadre de renfort ouvert) : laisse le sol totalement libre sous le meuble pour y glisser une machine à glaçons de forte capacité, un meuble froid ou des conteneurs roulants. Pour équiper la salle en complément du bar, découvrez également notre choix de table de restauration intérieure, nos chaises pour restaurant ainsi que nos éclairages chauffants professionnels.

## Cuve isotherme géante et speed rail XL de cette station cocktail inox

La cuve centrale de 1265 x 400 × 215 mm, isolée thermiquement par injection de polyuréthane extrudé écologique, garantit la conservation optimale de votre glace. Son fond perforé en pente facilite l'évacuation des eaux de fonte vers le drain.

Ses 4 séparateurs amovibles permettent de compartimenter la cuve sur mesure :

- 3 zones distinctes pour la glace (glaçons, glace pilée, etc.).
- 2 zones de rafraîchissement pour bouteilles au frais.
- 1 emplacement pour 12 bacs GN 1/9 (profondeur 100 mm, bacs non inclus) pour vos fruits, garnitures et condiments.
- Speed rail avant (1265 mm) : couloir rapide amovible pouvant accueillir de 13 à 15 bouteilles à portée de main (possibilité d'ajouter en option un support à bouteilles pour station de bar supplémentaire).

## Caractéristiques techniques de la station cocktail inox 200 cm

| Critère technique | Spécifications du produit |
|---|---|
| Matériau principal | Acier inoxydable satiné AISI 304 - 18/10 (renforts omégas) |
| Normes et hygiène | Conforme aux exigences HACCP pour le contact alimentaire |
| Dimensions | 2000 x 745 x 900 mm (L x P x H) |
| Hauteur réglable | Pieds carrés 40 x 40 mm réglables de 850 à 920 mm |
| Plastron | Plastron arrière 40 mm avec écrasement |
| Éviers | 2 éviers 275 x 250 x 165 mm + 2 robinets monocommande (diamètre 33 mm) |
| Rince-verres | 2 rince-verres à pression (diamètre 105 mm) avec grilles amovibles |
| Capacité cuve | 2 zones bouteilles, 3 zones glace et emplacement pour 12 bacs GN 1/9 (profondeur 100 mm - bacs non inclus) |

| | |
|---|---|
| Planche de découpe | 3 planches amovibles en polyéthylène (2 de 190 x 280 x 20 mm et 1 de 1265 x 60 x 20 mm) |
| Speed Rail (porte-bouteilles) | 1265 x 140 x 260 mm (capacité 13 à 15 bouteilles) - amovible |
| Équipements inclus | 2 supports mixeur/blender amovibles avec passe-câbles + 2 poubelles amovibles avec anneaux |
| Configurations au choix | Base avec étagère basse vissée ou avec cadre renfort ouvert |
| Montage | Livré entièrement monté et soudé en usine |
| Lieu de fabrication | Espagne |