STATION COCKTAIL INOX ÉCONOMIQUE - 136 CM
Référence : 18996



RESUME

Conçue pour une installation fixe et pérenne au cœur de votre bar, club ou restaurant, la station cocktail inox Économique - 136 cm regroupe l'ensemble des équipements de mixologie.

Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 de qualité supérieure (inaltérable et résistant à la corrosion), cette station cocktail fixe s'ancre parfaitement dans votre agencement grâce à ses 6 pieds réglables en hauteur.

Elle intègre un bac à glace isolé avec séparateur, un poste de lavage fixe avec mitigeur (eau chaude/froide), un orifice pour poubelle sous plan, un speed rail porte-bouteilles et une étagère inférieure de rangement.

Les points forts :

- Un grand compartiment à glace isotherme et un évier complet
- Surfaces en inox AISI 304
- Un support porte-bouteilles (speed rail)
- Une structure fixe soutenue par 6 pieds réglables en hauteur



DESCRIPTION

La station cocktail fixe tout-en-un de 136 cm

La station cocktail inox Économique - 136 cm est la solution idéale pour équiper durablement votre établissement sans compromis sur la qualité.

Pensée pour une implantation fixe au sein de votre agencement intérieur, elle offre au barman un poste de travail fixe, ultra-stable et parfaitement structuré qui centralise toutes les opérations de préparation au même endroit. Cet équipement est une alternative compacte issue de notre gamme de comptoirs pour mixologie, pensée pour ceux qui recherchent une installation fixe ou un bar à cocktail itinérant.

Stabilité maximale et permanente

Contrairement aux modules nomades sur roulettes, cette station cocktail est pensée pour devenir un élément fixe central de votre organisation :

- 6 pieds fixes réglables : pour éviter tout balancement lors du secouage au shaker ou du pilage de glace, la station repose sur six pieds robustes ajustables au millimètre près. Elle s'adapte parfaitement à l'inclinaison des sols de bar ou de cuisine. Découvrez également les autres modèles de stations cocktail permanentes.

- Raccordement réseau direct : sa conception fixe facilite son raccordement définitif aux arrivées d'eau (mitigeur eau chaude / eau froide) et au réseau d'évacuation des eaux usées.

Un agencement pour un rythme de service soutenu

Chaque zone de la station cocktail fixe est optimisée pour

éliminer les déplacements inutiles :

- Bac à glace isolé avec séparateur : situé au cœur du meuble, la cuve isotherme conserve la glace au frais pendant des heures. Son séparateur amovible permet de compartimenter la glace pilée et les glaçons. Pour vos ingrédients et garnitures, pensez à consulter notre sélection de bacs gastronorme 1/6 et bacs 1/9.

- Évier avec mitigeur orientable : raccordé à votre plomberie, l'évier fixe avec mitigeur rotatif permet un nettoyage rapide des shakers et verres directement sur le poste.

- Porte-bouteilles frontal (Speed Rail) : situé juste devant le plan de travail, il accueille les bouteilles et sirops les plus utilisés pour une prise en main immédiate.

- Évacuation des déchets (vide-ordures) : un évidement sur le plateau permet de jeter les agrumes et restes d'ingrédients dans une poubelle dissimulée sous le meuble.

- Étagère inférieure fixe : un vaste espace bas pour stocker les caisses de verres, les réassorts de bouteilles ou les produits de nettoyage.

Pour des configurations mobiles d'extérieur ou événements, découvrez également le comptoir cocktail mobile inox haut de gamme 150 cm.

Qualité inox 304 et hygiène de la station cocktail inox

- Inox AISI 304 alimentaire : conçue pour durer des années, la structure en acier inoxydable 304 résiste parfaitement à l'humidité, aux acides et aux chocs quotidiens.

- Protections anti-éclaboussures : dosseret et rebords relevés intégrés pour protéger les murs et le comptoir environnant des projections de liquides.

Cette station cocktail inox éco s'intègre au sein de notre matériel pro pour la restauration, parfaite à combiner avec du mobilier d'intérieur pour cafés et restaurants ainsi qu'un présentoir de carte sur pied noir 2 x A4 pour accueillir vos clients.

Caractéristiques techniques de la station cocktail fixe 136 cm

Critère technique	Spécifications du produit
Type de station	Station cocktail fixe
Matériau principal	Acier inoxydable AISI 304 de qualité alimentaire, PVC, PP
Dimensions	1060 x 660 x 1360 mm (hauteur avec robinet)
Système de fixation au sol	6 pieds fixes réglables en hauteur
Équipement sanitaire	Évier intégré avec robinet mitigeur rotatif (eau chaude/eau froide)
Raccordements d'eau	Arrivée eau : 20,5 mm de diamètre / évacuation plastique incluse
Bac à glace	Isolation bac à glace thermique renforcée avec séparateur amovible inclus
Organisation et rangement	Speed rail frontal fixe, orifice vide-ordures poubelle, étagère basse
Poids	Poids net : 42,8 kg / Poids brut colis : 55,5 kg
Dimensions du colis	1370 x 570 x 970 mm
Normes et conformité	Conforme aux exigences CE (contact alimentaire) / Compatible HACCP
Garantie	1 an pièces (matériel professionnel)