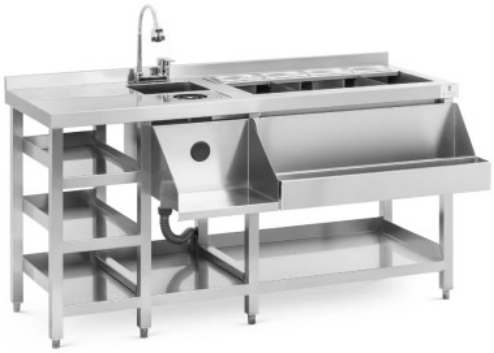
PROZON

FICHE TECHNIQUE

STATION COCKTAIL INOX ÉCONOMIQUE - 152 CM
Référence : 19031



RESUME

Véritable poste de travail complet grand format pour les bars, clubs et établissements à fort débit, la station cocktail inox Économique - 152 cm centralise toutes les fonctions indispensables à la mixologie sur un plan de travail spacieux.

Réalisée intégralement en acier inoxydable AISI 304 de qualité alimentaire, cette station fixe offre une stabilité irréprochable grâce à ses 8 pieds réglables en hauteur.

Les points forts :

- Comptoir grand format (152 cm)
- Compartiment à glace isotherme, 4 bacs GN 1/9, un lave-verre à pression et un évier avec robinet mitigeur
- Passe-câbles discret
- Fabriqué en inox AISI 304
- Support porte-bouteilles (speed rail)
- Une structure fixe soutenue par 8 pieds réglables en hauteur



DESCRIPTION

La station cocktail fixe tout-en-un grand format (152 cm)

La station cocktail inox Économique - 152 cm est conçue pour répondre aux exigences des barmen et mixologues travaillant dans des établissements à fort débit.

Grâce à son plan de travail de 152 cm de large et sa conception fixe, elle s'intègre parfaitement derrière un comptoir de bar ou un club pour offrir un environnement de travail ergonomique, ultra-complet et parfaitement ordonné. Issue de notre gamme des stations cocktail, elle constitue une alternative idéale pour ceux qui n'ont pas l'utilité d'une station cocktail mobile.

Agencement complet pour un débit élevé

Chaque équipement de la station cocktail inox économique est positionné pour limiter les déplacements au strict minimum :

- Bac à glace isotherme modulable : isolé thermiquement pour conserver les glaçons au frais, la cuve centrale dispose d'un séparateur amovible permettant de compartimenter la glace pilée et la glace cubique.

- Bacs à ingrédients GN 1/9 inclus : 4 emprises dédiées accueillent 4 récipients inox GN 1/9 pour garder tranches de citron, menthe fraîche, fruits et garnitures à portée de main. Découvrez également nos bacs GN 1/6 et bacs GN 1/9.

- Évier et lave-verre à pression : raccordé au réseau d'eau (eau chaude et froide), le poste de lavage intègre un évier avec mitigeur rotatif ainsi qu’un rince-verre instantané placé sur le devant pour rincer les verres et shakers en quelques secondes.

- Passage de câbles électriques : la structure prévoit une

surface abaissée pour poser un blender ou un broyeur à glace, équipée d'un passe-câbles discret pour sécuriser le plan de travail. Pour un événement en plein air, vous pouvez aussi opter pour le bar à cocktail mobile inox - 150cm.

- Speed Rail porte-bouteilles : placé en façade, le support permet de stocker les bouteilles les plus sollicitées pendant le service.

Fixation solide et qualité Inox 304 de la station cocktail inox

- 8 pieds fixes réglables : pour absorber le poids des équipements et éliminer toute vibration lors du shaker, la station repose sur 8 pieds métalliques ajustables individuellement.

- Inox AISI 304 alimentaire : sa structure en acier inoxydable AISI 304 résiste parfaitement à la corrosion, aux acides de fruits et aux projections d'alcool. Les rebords relevés protègent le sol et les murs adjacents.

Cet équipement s'inscrit parfaitement dans la suite de la gamme des équipements et mobiliers pour restauration et peut être complété par du mobilier CHR d'extérieur ou un porte-menu sur pied en alu noir à l'entrée de votre établissement.

Caractéristiques techniques de la station cocktail inox fixe 152 cm

Critère technique	Spécifications du produit
Type de station	Station cocktail fixe (installation permanente)
Matériau	Acier inoxydable AISI 304 de qualité alimentaire, PVC, PP

Dimensions (L x P x H)	1520 x 800 x 1100 mm
Système de fixation au sol	8 pieds fixes réglables en hauteur
Équipement sanitaire	Évier intégré avec robinet mitigeur rotatif (eau chaude/eau froide) + lave-verre à pression (rince-verre)
Accessoires inclus	4 bacs gastronormes GN 1/9, séparateur de glace amovible
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, emplacement blender avec passe-câbles
Normes et conformité	Conforme aux exigences CE (contact alimentaire) / compatible HACCP
Poids	Poids net : 54 kg / Poids brut colis : 71,5 kg
Dimensions du colis	1530 x 570 x 970 mm
Garantie	1 an pièces (matériel professionnel)