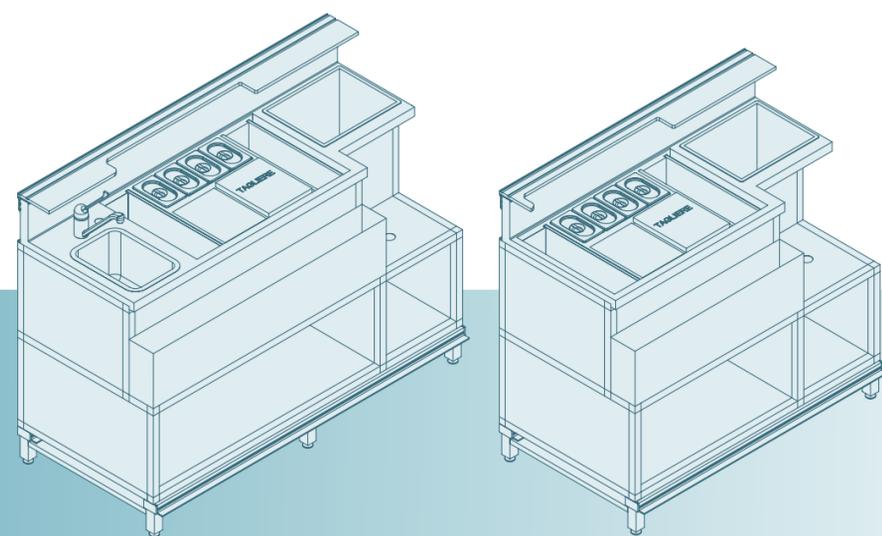




WORKSTATION
COCKTAIL

WORKSTATION COCKTAIL

LAISSEZ ALLER VOTRE IMAGINATION!
CONFIGUREZ SELON VOS BESOINS ET VOS GOUTS, WORKSTATION
EST UNE SOURCE INEPUISABLE D'IDEES.
TROUS, ETAGERES ET TUBES DANS UN CADRE EN ACIER
INOXYDABLE, CHACUN PEUT CHOISIR LEUR IDEE DE CONFIGURATION
BASEE SUR LE EXPERIENCE, MAIS CERTAINS REGLES SONT FIXEES.
LE PLUS FREQUEMMENT UTILISE, LES BACS A FRUITS POUR LA
GARNITURE, LA PLANCHE A DECOUPER, LES COUTEAUX ET AUTRES
USTENCILS QUI DOIVENT ETRE ACCESSIBLES FACILEMENT.



Crémaillère en acier
inoxydable placée en face du
bar équipé de surfaces de
travail, d'emplacements pour
bouteilles et d'étagères.
Cette configuration permet au
barman de circuler autour
facilement et rapidement.
Personnalisable avec d'autres
équipements.





WORKSTATION COCKTAIL

LE PLUS COMMUN DES COCKTAILS
PREPARES, BOLS DE FRUIT ET ETAGERES
DE JUS SONT RANGES ICI POUR ETRE
FACILEMENT A PORTEE DE MAIN DU
BARMAN QUI SE DEPLACE RAPIDEMENT AU
CENTRE DE CE MONDE DE COULEURS.



WORKSTATION COCKTAIL

2 MINUTES AU MAXIMUM POUR UN COCKTAIL...
EQUIPE CORRECTEMENT, LE COMPTOIR EST L'ALLIE
DU BARMAN ET ASSURE UN SERVICE PLUS RAPIDE.



La glace doit être toujours
disponible. C'est un élément
essentiel dans la préparation des
boissons et cocktails comme tous
les éléments du comptoir.

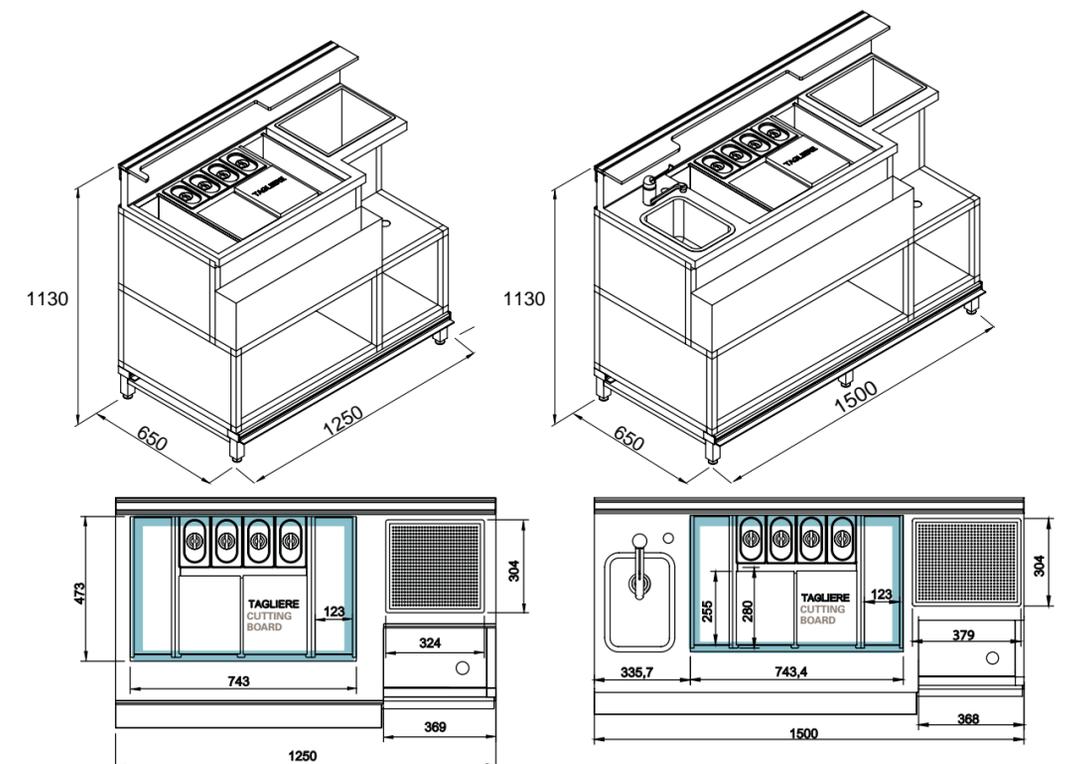




WORKSTATION COCKTAIL



Structure tubulaire en aluminium anodisé brillant et acier inoxydable. La surface de travail comprend un évier avec robinet (seulement pour le modèle L1500mm), une glacière centrale encastrée avec évacuation, 4 bacs GN 1/9 en acier inoxydable, une planche à découper en polyéthylène, des rangements pour bouteilles, un égouttoir pour le rangement des verres, une surface abaissée pour le mixeur et la machine à glace, des compartiments ouverts avec fond amovible.



CUVE
ENCASTREE