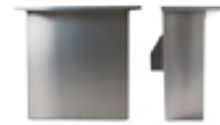


COCKTAIL **STATIONS**[®]
BARS EQUIPMENT

COCKTAIL STATIONS
Bars equipment



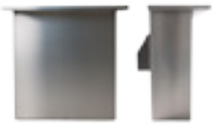
Designed in Barcelona

Nueva Estación de Cocktail & Gin
Desmontable y portátil
Fabricación propia



- Cocktail Stations lanza al mercado una nueva barra de cocktail desmontable, portatil y muy elegante ya que se ha trabajado para que el producto final tenga un agradable diseño y a la vez una gran practicidad de montaje y transporte, algo que hasta el momento iba algo reñido.





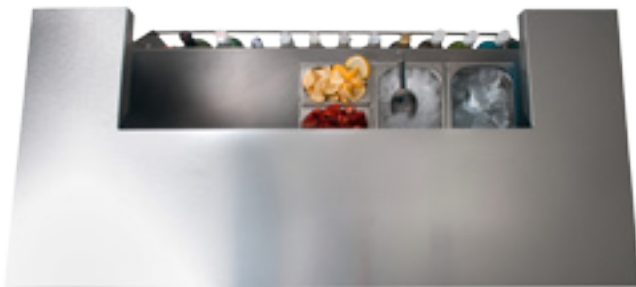
- Espacio con cubetas gastronorm integradas para hielo e ingredientes



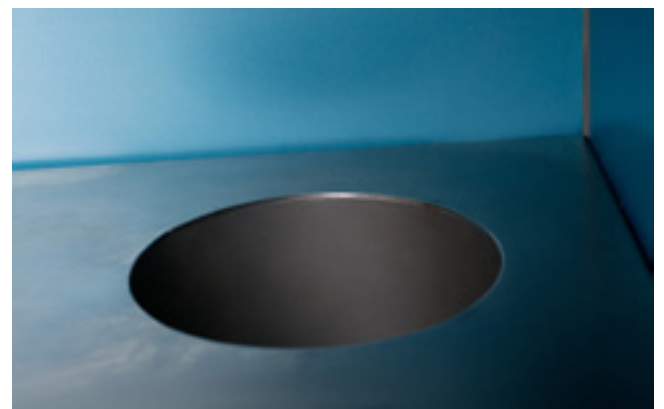
- Espacio para zona de preparación del cocktail

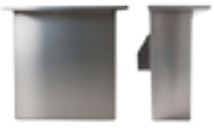


- Sobre de trabajo fabricado en inox total (segun normativa de sanidad para las zonas de preparación y manipulación de alimentos)



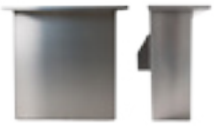
- Agujero de desbarrasado en zona de trabajo



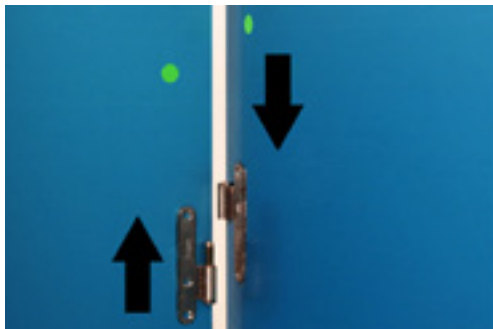
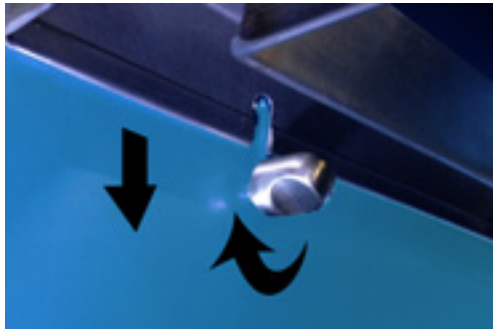


- Speed rail para mas de 10 botellas



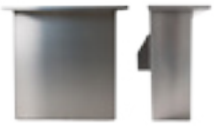


- Fácil y rápido montaje con sistema de anclajes, sin herramientas



- Barra totalmente personalizable



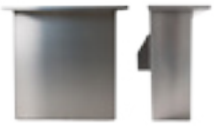


- Posibilidad de iluminación led



- Totalmente desmontable para su transporte



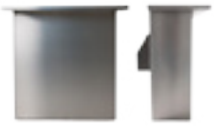


- Maleta de transporte flight case con asas y ruedas (dos de ellas con freno)

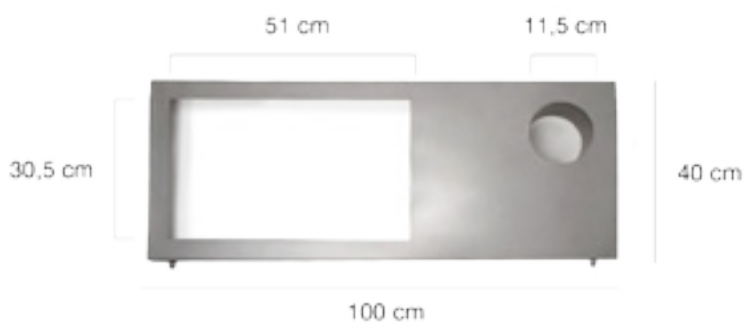


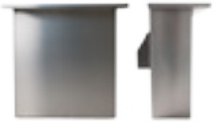
- Las dimensiones de su maleta permiten transportarla en un simple turismo





■ Peso y dimensiones





■ Materiales

Cocktail Station somos los primeros fabricantes del mundo en utilizar el novedoso material IPPON PANEL para la creación de una barra de cocktail. Ya que hasta el momento este material solo era usado para el revestimiento de fachadas.

Este nuevo material nos ofrece una gran resistencia tanto en interiores como en exteriores con la mitad de peso que con los materiales convencionales.

Dicho material está formado por dos chapas de aluminio lacado en poliéster con un núcleo de politileno, que aseguran una alta rigidez y una gran ligereza a la barra.

El sobre de trabajo y speed rail son de acero inox AISI 304 18/10 ya que la normativa de sanidad obliga a que las zonas de contacto con alimentos o ingredientes sean de inox total.

