



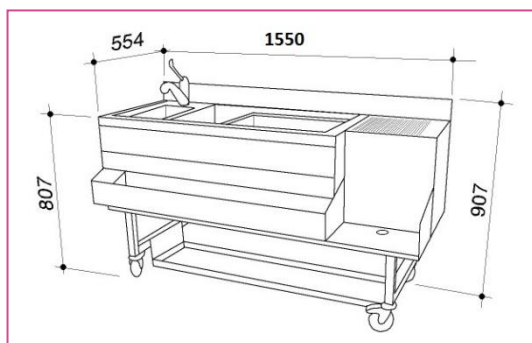
La cocktail station est un espace de travail intelligent créé pour la réalisation de boissons alcooliques et sans alcool. C'est l'idéal pour un Bartender, je peux développer environ 160 cocktails à l'heure sans à devoir me déplacer de ma propre zone.

Eric, 32 ans
Chef barman - Val Thorens

La cocktail station est conçue sur une structure solide tubulaire en acier inox à section carrée (40x 40 mm), montée sur des roues pivotantes avec bloc-arrêt.

Elle est munie de:

- **Evier (33 x 23 cm) avec robinet extractible et échangeur chaud/froid**
- **Cuve glace isolée avec tuyau d'évacuation**
- **Bac pour stockage Verre (capacité 140 Verres)**
- **Speed rack 100cm**, il permet d'avoir à proximité les bouteilles les plus utilisées
- **Bottle shelf**, Etagère inférieure pour stockage bouteilles
- **5 Récipients avec couvercle en Polycarbonate** pour les condiments des cocktails (menthe, fruits frais)



Production et finition Italienne