



IT

Postazione cocktail professionale ideata da Bruno Vanzan per abbattere le barriere. Una work station accessibile che consente ai disabili in sedia di svolgere il mestiere di bar man in modo professionale e in totale autonomia. Gli spazi sono stati ottimizzati per la perfetta ergonomia dei movimenti | Piano di lavoro in acciaio 40/10 con n.2 vasche radiali refrigerate attrezzate con contenitori vuoto/pieni, piani scorrevoli per ghiaccio a sfere e ghiaccio a cubi | doppie tasche amovibili per bottiglie di capacità 100/250 ml | lavello con sciacqua bicchieri integrato, tagliere in polietilene scorrevole e tramoggia rifiuti con cestino di recupero sul basamento, miscelatore con doccetta estraibile | thrill ghiaccia bicchieri ad anidride carbonica integrato nel piano; bombola di prima installazione fornita | bottone push-pull inserito nel piano per l'inserimento di una vaschetta liquido per un flavour blaster | vaschetta estraibile porta strumenti in acciaio inox integrata nel piano | bar mat superiore in acciaio con scarico acqua integrato | basamento aperto per consentire l'accesso delle gambe dell'operatore | rampa di accesso e pedana rotante in legno con cuscinetti a sfera inclusa | n.2 vani tecnici con unità ermetiche con gas ecologico R290 | rivestimento laterale e frontale in legno MDF grezzo

EN

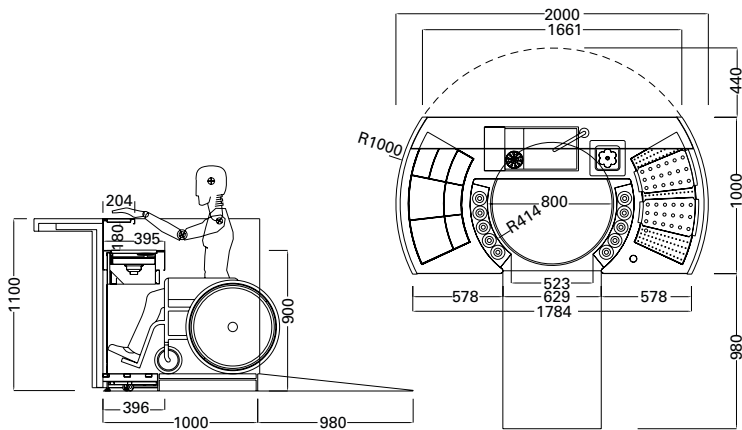
Professional cocktail workstation designed by Bruno Vanzan to break down barriers. An accessible workstation that allows wheelchair users to work as professional bartenders in complete autonomy. The spaces have been optimized for perfect ergonomics of movements | 40/10 steel worktop with no.2 refrigerated radial tanks equipped with empty/full containers, sliding tops for ice balls and ice cubes | double removable pockets for bottles with a 100/250ml capacity | sink with integrated glass rinser, sliding polyethylene cutting board and waste hopper with collection bin into the base, mixer with pull-out hand shower | Thrill carbon dioxide glass chiller integrated into the top; first installation cylinder supplied | push-pull button into the top for inserting a liquid collection tray for Flavour Blaster | removable stainless steel instrument tray integrated into the top | steel top bar mat with integrated water drain | open base to allow access for the operator's legs | access ramp and rotating wooden platform with ball bearings included | no. 2 technical compartments with hermetic condensing units with environmentally friendly R290 gas | raw MDF wood side and front paneling

FR

Station de cocktail professionnel conçu par Bruno Vanzan pour briser les barrières. Un poste de travail accessible qui permet aux personnes en fauteuil roulant de travailler comme barman professionnel en toute autonomie. Les espaces ont été optimisés pour une parfaite ergonomie des mouvements | Plan de travail en acier 40/10 avec 2 bacs réfrigérés radiales équipées de récipients vides/pleins, plans coulissants pour boules de glace et glaçons cubiques | doubles poches amovibles pour les bouteilles d'une capacité de 100/250 ml | évier avec rinçage-verre intégré, planche à découper coulissante en polyéthylène et poubelle avec bac de récupération dans la base, mitigeur avec douchette extractible | Refroidisseur de verres à dioxyde de carbone | Thrill intégré dans le plan; bouteille de première installation fournie | bouton push-pull dans la partie supérieure pour l'insertion d'un bac de récupération de liquide pour le Flavour Blaster | plateau pour les outils en acier inoxydable extractible, intégré dans le plan | bar mat supérieur en acier avec évacuation d'eau intégrée | base ouverte pour permettre l'accès aux jambes de l'opérateur | rampe d'accès et plateforme rotative en bois avec roulements à billes incluses | no. 2 compartiments techniques avec unités de condensation hermétiques avec gaz R290 respectueux de l'environnement | revêtements latéraux et frontaux en bois MDF brut

 drawer: +4°C (+39°F)
ice tubs: +2°C (+35°F)



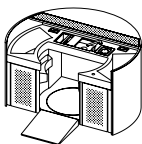


Technical



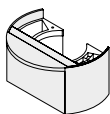
Static	Manual / Natural
R290	N. 4 / H.R. 55% / 30 °C (86°F)
1 / Hermetic	230 V / 1 ph / 50 Hz
Led 3.000°K	+4°C (+39°F) +2°C (+35°F)

Data Sheet



Code Energy Label	Dimensions mm	Weight Kg	Max Pwr. Consumption W / A	Avg Operating Consumption KW/H	Cooling Power/Expansion W / °C	GAS Type
CKM0150 	2000x1560x1100H 2180x1740x1390H	280 264	500/3,5	0,3	-	R290

Options:



Moon curved pane-
ling with service top