

# 4MIXOLOGY

COUNTERS



**CIAM**

Refrigeration solutions  
with a design focus.

Innovazione, design,  
ergonomia al servizio  
del bartending

m

4Mixology è un progetto di studio e ricerca avanzata nelle postazioni cocktail. Attraverso l'esperienza del bartender Bruno Vanzan e del designer Fabiano Zucconi abbiamo raggiunto il massimo livello di qualità e funzionalità del servizio, pensando agli operatori professionali. Nulla è lasciato al caso e i dettagli fanno la differenza.

La famiglia 4Mixology è formata da tre postazioni che si differenziano per design e funzionalità: MOON, la postazione circolare futuristica dove ricerca, tecnologia e design si fondono per dar vita ad un'eccellenza made in Italy. La sua versione Open è la prima postazione cocktail che abbate le barriere, progettata appositamente per la disabilità in sedia. MOON Line, la postazione lineare professionale con finiture di pregio e tecnologia avanzata, disponibile sia nella versione neutra che chilled con cella refrigerata dual temp (temperatura positiva e negativa). MOON Light, la postazione da incasso super compatta, ottima per l'approccio al mondo dei cocktail.



# L'esperienza al centro del progetto

Alla base del progetto 4Mixology c'è un'attenzione particolare al design, che non si limita alla sola estetica ma si fonde con l'ergonomia e la funzionalità. Ogni postazione è stata pensata per integrarsi perfettamente nei contesti professionali più esigenti, garantendo una gestione ottimale degli spazi, una facilità d'uso senza eguali e una resistenza nel tempo.

Il design delle postazioni 4Mixology non è solo una questione di materiali pregiati e finiture eleganti, ma di una ricerca continua per migliorare l'efficienza del lavoro e l'esperienza complessiva dell'operatore. Ogni angolo, ogni scompartimento e ogni funzione è studiata per agevolare i movimenti del barman, ridurre i tempi di preparazione e garantire un flusso di lavoro intuitivo e dinamico.



Il cuore creativo e funzionale di 4Mixology è rappresentato da Bruno Vanzan, uno dei più rinomati barman a livello internazionale, che insieme al designer Fabiano Zucconi hanno collaborato attivamente con CIAM allo sviluppo della linea 4Mixology. L'esperienza pluriennale nel mondo del bartending, lo studio di un design inclusivo e accessibile, la profonda conoscenza delle esigenze quotidiane degli operatori hanno fatto sì che ogni postazione rispecchiasse i più alti standard del settore.



Moon Open  
Da sinistra: Bruno Vanzan, Fabiano Zucconi e Alessandro Vitiello (bartender)

# moon

Designed by: Bruno Vanzan e Fabiano Zucconi



MOON è la quintessenza dell'innovazione e del design ergonomico applicato al mondo del bartending. Progettata in collaborazione con Bruno Vanzan, questa postazione circolare è stata concepita per rispondere alle esigenze dei bartender più esperti e professionali, offrendo una soluzione completa e funzionale che ottimizza lo spazio di lavoro e riduce al minimo i movimenti necessari per preparare cocktail.

Ogni componente di MOON è stato attentamente studiato per garantire che tutto sia a portata di mano, migliorando l'efficienza operativa e velocizzando il servizio.

  
Guarda  
il video



# La postazione circolare super professionale



Il **design circolare** della postazione non è solo un elemento distintivo, ma una scelta mirata per creare una **postazione compatta**, in cui il bartender può accedere a tutti gli strumenti e gli ingredienti necessari senza mai allontanarsi dalla sua posizione centrale.

Questa soluzione ottimizza i tempi di lavoro, riduce la fatica e permette di gestire anche le ore di punta in maniera efficiente, garantendo allo stesso tempo la qualità del servizio. La forma rotonda di MOON non solo migliora la funzionalità, ma rende la postazione un elemento di grande impatto visivo, perfetto per integrarsi in contesti di design sofisticato e ambienti che richiedono estetica e praticità.



Vasche radiali refrigerate attrezzate con contenitori vuoto/pieni, estraibili



# moon OPEN

Designed by: Bruno Vanzan e Fabiano Zucconi

MOON Open è la prima postazione cocktail professionale progettata con un approccio inclusivo, dedicata specificamente a persone con disabilità in sedia. Questa postazione rappresenta una rivoluzione nel mondo del bartending, abbattendo le barriere fisiche e garantendo a tutti i professionisti l'accesso a strumenti di altissima qualità, senza compromessi.



Innovazione  
e inclusività





Grazie a un design attentamente studiato, MOON Open permette agli operatori con disabilità in sedia di lavorare in totale autonomia e comfort, offrendo un'ergonomia ottimale che assicura un flusso di lavoro efficiente e accessibile.

Grazie a uno scivolo di ingresso e una pedana girevole a 360° viene garantita massima accessibilità all'operatore offrendo una libertà di movimento in postazione che rende raggiungibile qualsiasi strumento di lavoro.



# TIMELESS



# MIXOLOGY FUTURE



### **Piano in acciaio inox 40/10**

Materiale robusto e durevole, adatto alle esigenze dei professionisti.

### **Contenitori scorrevoli per la gestione di ghiaccio a sfere e a chunk**

Ottimizza lo spazio e offre un accesso rapido al ghiaccio, garantendo tempi di preparazione più veloci.

### **Thrill ghiaccia bicchieri ad anidride carbonica**

Un sistema innovativo integrato nel piano di lavoro che permette in pochi secondi di raffreddare fino a  $-35^{\circ}\text{C}$  i bicchieri di ogni forma e dimensione. L'effetto sanificante che si ottiene permette di abbattere fino all'88% della carica microbica presente sulla superficie.

Progettati per un utilizzo professionale, silenziosi, i ghiaccia bicchieri Thrill si utilizzano con una sola mano grazie al particolare sistema di attivazione a pressione.

Thrill ghiaccia bicchieri ad anidride carbonica integrato nel piano





THOR



Illuminazione sottopiano con strip led dimmerabile.



Canale di scolo per bar mat

**Lavello con sciacqua bicchieri integrato e miscelatore con doccetta estraibile**

Strumenti ergonomici per una pulizia veloce e una preparazione efficiente.

**Doppie vasche radiali refrigerate con contenitori vuoto/pieni**

Facilita il processo di lavoro mantenendo gli ingredienti sempre a portata di mano.

**Bar mat superiore**

in acciaio con scarico acqua integrato.

**Tagliere in polietilene scorrevole**

e tramoggia rifiuti con cestino di recupero sul basamento.

**Illuminazione piano di lavoro**

con strip led no spot 3000K dimmerabile.



Lava bicchieri integrato all'interno del lavabo



Tagliere in polietilene scorrevole e tramoggia rifiuti con cestino di recupero sul basamento





Speedrack radiali per bottiglie con capacità 100/250 ml



Vaschetta estraibile porta strumenti

### Speedrack radiali

per bottiglie con capacità 100/250 ml

### Vaschetta estraibile porta strumenti

in acciaio inox integrata nel piano.

### Bottone push-pull

Inserito nel piano per l'inserimento di una vaschetta liquido per flavour blaster.



Vano interno per alloggiare vaschetta porta liquido per flavour blaster



Bottone push-pull per liquido per flavour blaster



Cassetto refrigerato per vaschette GN da 1/9



Bancalina curva di servizio (Opzionale)

### Comparti refrigerati

Cassettone refrigerato estraibile per vaschette GN da 1/9 e scompartimento a doppia anta refrigerata a bassa temperatura e 2 vani tecnici con unità ermetiche con gas ecologico R290.

### Centraline Touch

Per la gestione indipendente dei 4 scomparti refrigerati.

### Bancalina curva di servizio (Opzionale)

in acciaio 40/10 spazzolato.



Scompartimento a doppia anta refrigerato a bassa temperatura

# moon LINE

Designed by: Bruno Vanzan e Fabiano Zucconi



**MOON Line** è la postazione cocktail lineare ideale per spazi ridotti, senza rinunciare alla qualità. Perfetta per un utilizzo professionale, offre grande versatilità grazie al suo design compatto progettato per avere una postazione operativa completa dal design ricercato.



Costruzione interamente in acciaio spazzolato; finitura acciaio satinato su richiesta





Lavello con sciacqua bicchieri integrato e tagliere scorrevole in polietilene



Raccogli rifiuti sotto lavello

Tasca interna per bottiglie di capacità 100/250 ml



**Costruzione interamente in acciaio spazzolato**

Robusto e resistente, ideale per ambienti ad alta intensità d'uso.

Finitura acciaio satinato su richiesta

**Vasca centrale coibentata con cinque scompartimenti vuoti/pieni**

Offre flessibilità nell'organizzazione e consente di adattare lo spazio di lavoro alle esigenze specifiche.

**Vasca ghiaccio e dispenser con cinque vaschette circolari in acciaio**

Un sistema intelligente per rendere gli ingredienti facilmente accessibili.

**Lavello con sciacqua bicchieri integrato e tagliere scorrevole in polietilene**

Soluzioni ergonomiche per agevolare la pulizia e la preparazione rapida dei cocktail.



Mensola supplementare in acciaio.  
Dispenser con vaschette circolari in acciaio.

Vasca centrale coibentata con cinque scompartimenti vuoti/pieni





Speedrack ergonomico

#### **Zoccolatura in acciaio con piedini regolabili**

Permette una perfetta stabilità della postazione anche su superfici irregolari.

#### **Top Flat (Opzionale)**

vassoi in acciaio inox per la perfetta copertura del piano comprensivi di miscelatore speciale abbattibile.

#### **Speedrack ergonomico**

#### **Vani tecnici interni**

Cassetto rifiuti estraibile, anta a battente e cassetto con cestello inversione "neutra".



Scompartimento neutro con anta a battente



Bar mat superiore in acciaio con scarico acqua integrato

Top Flat con vassoi in acciaio inox



# moon LINE

CHILLED



**MOON Line Chilled** offre tutte le caratteristiche della versione lineare neutra, con l'aggiunta di una cella refrigerata dual temp. Grazie alla sua tecnologia di refrigerazione permette di conservare gli ingredienti a temperatura positiva o negativa, offrendo massima flessibilità e prestazioni elevate.

**Basamento con cella refrigerata ventilata dual temp. (positivo o negativo)** Mantiene ingredienti a diverse temperature, assicurando flessibilità nelle operazioni.

**Unità condensatrice interna ermetica con gas ecologico R290**  
Una soluzione eco-sostenibile che riduce l'impatto ambientale.



Unità condensatrice interna ermetica con gas ecologico R290

Cella refrigerata dual temp. (positiva/negativa)



# moon LIGHT

Designed by: Bruno Vanzan e Fabiano Zucconi





Tagliere in polietilene e griglia amovibile lato operatore

**MOON Light** è la postazione cocktail da incasso ideale per chi ha necessità di una soluzione super compatta e funzionale. Realizzata completamente in acciaio spazzolato, o in acciaio satinato su richiesta, offre un design minimal e moderno con dettagli funzionali che semplificano il lavoro del bartender.

#### Struttura in acciaio spazzolato a vista

L'acciaio spazzolato garantisce una finitura elegante e facile da pulire, ideale per un uso professionale continuo.

**Vasca centrale coibentata con due tasche porta bottiglie laterali** Perfetta per mantenere gli ingredienti freschi e a portata di mano.



Scompartimento per quattro vaschette GN da 1/9



Vaschette GN da 1/9 porta ingredienti

Bordi perimetrali da incasso



**Scompartimento per quattro vaschette GN da 1/9**  
Progettato per organizzare al meglio gli ingredienti necessari per i cocktail.

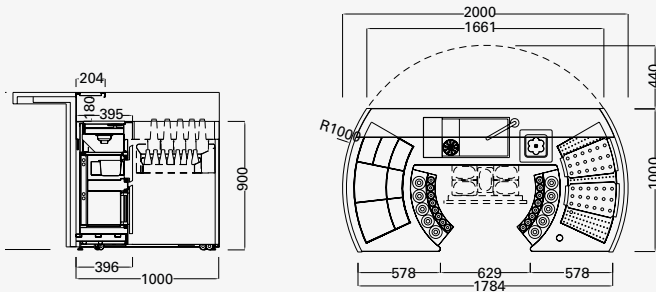
**Tagliere in polietilene e griglia amovibile lato operatore**  
Una soluzione pratica per la preparazione dei cocktail, con un'area dedicata alla miscelazione.

**Cornice Drop-in**  
Assicura la perfetta integrazione ad incasso nel bancone.





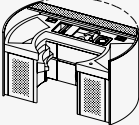
Postazione cocktail professionale ideata da Bruno Vanzan per ottimizzare l'utilizzo degli spazi e la perfetta ergonomia dei movimenti | Piano di lavoro in acciaio 40/10 con n.2 vasche radiali refrigerate attrezzate con contenitori vuoto/pieni, piani scorrevoli per ghiaccio a sfere e ghiaccio a cubi | 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 flavour blaster | vaschetta estraibile porta strumenti in acciaio inox integrata nel piano | bar mat superiore in acciaio con scarico acqua integrato | basamento con cassettoni refrigerati estraibili per vaschette GN da 1/9 (+4°C) e scompartimento a doppia anta refrigerata a bassa temperatura (-18°C) | n.2 vani tecnici con unità ermetiche con gas ecologico R290 | rivestimento laterale e frontale in legno MDF grezzo



Technical

|                                                                                     |                |                                                                                       |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|  | Static         |  | Manual/Natural                                 |
|  | R290 (int)     |  | N. 4 / U.R. 55% / 30°C                         |
|  | n.2 / Hermetic |  | drawer: +4°C<br>module: -18°C<br>ice tub: +2°C |
|  | 3000°K         |  | 230 V / 1 Ph / 50 Hz                           |

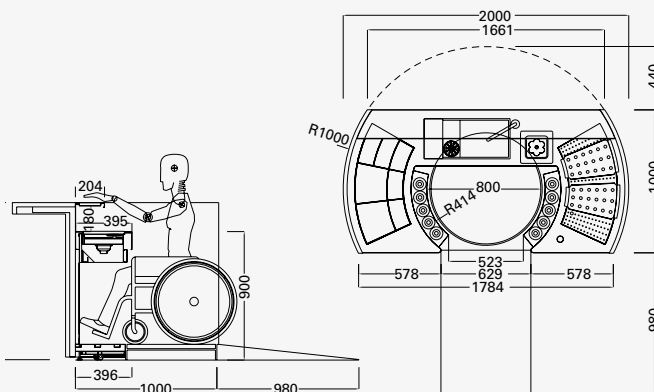
Data Sheet (built-in compressor)

|  | Energy Label                                                                        | Model Code | Weight Kg | Max Pwr. Consumption W / A | Avg Operating Consumption KW/H | Cooling Power/Expansion W / °C | GAS Type   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------|
|                                                                                    |  | CKM150     | 330       | 900/5,0                    | 0,6                            | -                              | R290 (int) |

# moon OPEN



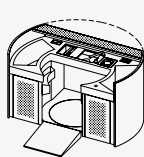
Postazione cocktail professionale ideata da Bruno Vanzan per abbattere le barriere. Una work station accessibile che consente ai disabili in sedia di svolgere il mestiere di bar man in modo professionale e in totale autonomia. Gli spazi sono stati ottimizzati per la perfetta ergonomia dei movimenti | 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



## Technical

|                                                                                     |                |                                                                                       |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Static         |  | Manual/Natural         |
|  | R290 (int)     |  | N. 4 / 30°C / U.R. 55% |
|  | n.1 / Hermetic |  | +2°C                   |
|  | 3000°K         |  | 230 V / 1 Ph / 50 Hz   |

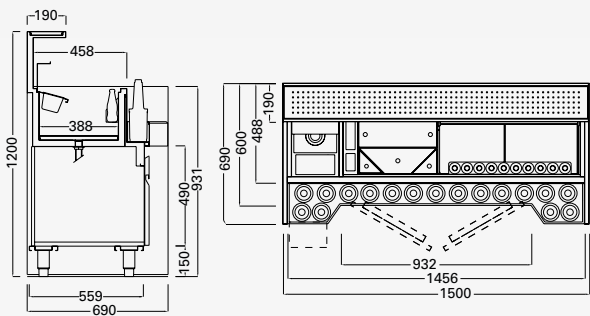
## Data Sheet (built-in compressor)



| Energy Label                                                                        | Model Code | Weight Kg | Max Pwr. Consumption W / A | Avg Operating Consumption KW/H | Cooling Power/Expansion W / °C | GAS Type   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------|
|  | CKMO150    | 280       | 500/3,5                    | 0,3                            | -                              | R290 (int) |



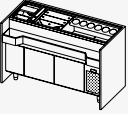
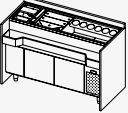
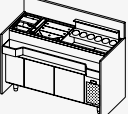
Postazione cocktail lineare realizzata completamente in acciaio spazzolato; finitura acciaio satinato su richiesta | vasca centrale coibentata attrezzata con 5 scompartimenti dinamici (posizione piano di lavoro o contenitivo), vasca ghiaccio, dispenser per condimenti con 5 vaschette circolari in acciaio e 5 piccole vaschette, tasca interna per bottiglie 100/250 ml | lavello con sciacqua bicchieri integrato, tagliere in polietilene scorrevole e tramoggia rifiuti con cassetto estraibile di recupero | speedrack | basamento con scompartimento neutro chiuso da ante a battente in acciaio | zoccolatura in acciaio con piedini regolabili | top disponibile nelle versioni Flat, con alzatina H59mm, con alzatina H190mm, oppure nella versione con bar mat con scarico acqua integrato

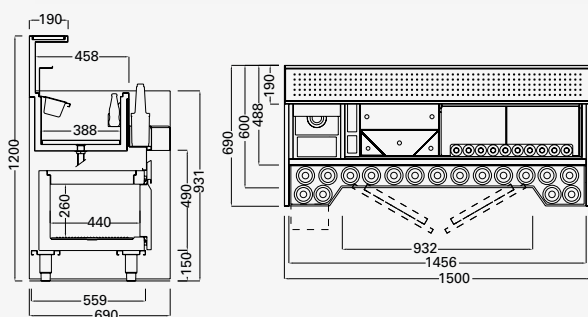


Technical

|                                                                                    |        |                                                                                      |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | 3000°K |  | 230 V / 1 Ph / 50 Hz |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|

Data Sheet

|                                                                                                | Energy Label | Model Code | Dimensions mm                                                                                                           | Weight Kg                                                                                      | Max Pwr. Consumption W / A | Avg Operating Consumption KW/H | Cooling Power/Expansion W / °C | Top                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b><br> | -            | CKMLANT150 | 1500x690x931H<br><br>1680x870x1221H  | 215<br> 89  | -                          | -                              | -                              | <br>Top Flat                           |
| <b>B</b><br> | -            | CKMLBNT150 | 1500x690x990H<br><br>1680x870x1280H  | 215<br> 94  | -                          | -                              | -                              | <br>Top Backsplash<br>H. 59mm          |
| <b>C</b><br> | -            | CKMLCNT150 | 1500x690x1130H<br><br>1680x870x1420H | 220<br> 104 | -                          | -                              | -                              | <br>Top Backsplash<br>H. 199mm         |
| <b>D</b><br> | -            | CKMLDNT150 | 1500x690x1200H<br><br>1680x870x1490H | 225<br> 109 | -                          | -                              | -                              | <br>Pre-arrangement<br>for service top |



Postazione cocktail lineare realizzata completamente in acciaio spazzolato; finitura acciaio satinato su richiesta | vasca centrale coibentata attrezzata con 5 scompartimenti dinamici (posizione piano di lavoro o contenitivo), vasca ghiaccio, dispenser per condimenti con 5 vaschette circolari in acciaio e 5 piccole vaschette, tasca interna per bottiglie 100/250 ml | lavello con sciacqua bicchieri integrato, tagliere in polietilene scorrevole e tramoggia rifiuti con cassetto estraibile di recupero | speedrack | basamento con cella refrigerata ventilata dual temp. (temperatura positiva o negativa) | unità condensatrice interna ermetica con gas ecologico R290 | zoccolatura in acciaio con piedini regolabili | top disponibile nelle versioni Flat, con alzatina H59mm, con alzatina H190mm oppure nella versione con bar mat con scarico acqua integrato

### Technical

|  |                |  |                             |
|--|----------------|--|-----------------------------|
|  | Ventilated     |  | Automatic / Hot gas         |
|  | R290           |  | N. 4 / 30°C / U.R. 55%      |
|  | n.1 / Hermetic |  | +4°C (+39°F)<br>-18°C (0°F) |
|  | 3000°K         |  | 230 V / 1 Ph / 50 Hz        |

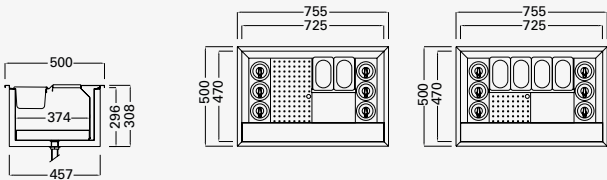
### Data Sheet (built-in compressor)

|              | Energy Label | Model Code   | Dimensions mm                        | Weight Kg  | Max Pwr. Consumption W / A | Avg Operating Consumption KW/H | Cooling Power/Expansion W / °C | Top                                    |
|--------------|--------------|--------------|--------------------------------------|------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------|
| <b>A</b><br> |              | CKMLCARV150I | 1500x690x931H<br><br>1680x870x1221H  | 215<br>89  | 510/3,7                    | 0,32                           | 290 / -10<br>290 / -35         | <br>Top Flat                           |
| <b>B</b><br> |              | CKMLCBRV150I | 1500x690x990H<br><br>1680x870x1280H  | 215<br>94  | 510/3,7                    | 0,32                           | 290 / -10<br>290 / -35         | <br>Top Backsplash<br>H. 59mm          |
| <b>C</b><br> |              | CKMLCCRV150I | 1500x690x1130H<br><br>1680x870x1420H | 220<br>104 | 510/3,7                    | 0,32                           | 290 / -10<br>290 / -35         | <br>Top Backsplash<br>H. 199mm         |
| <b>D</b><br> |              | CKMLCDRV150I | 1500x690x1200H<br><br>1680x870x1490H | 225<br>109 | 510/3,7                    | 0,32                           | 290 / -10<br>290 / -35         | <br>Pre-arrangement<br>for service top |

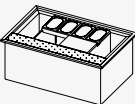
# moonLIGHT



Postazione cocktail da incasso, lamiera a vista in acciaio spazzolato; finitura acciaio satinato su richiesta | vasca centrale coibentata attrezzata con n.2 tasche porta bottiglie laterali, divisori in plexiglass, scompartimento predisposto per n.4 vaschette GN da 1/9, tagliere in polietilene, bar mat in acciaio amovibile lato operatore per preparazione cocktails | bordo perimetrale da incasso



## Data Sheet



| Model Code | Dimensions mm | Weight Kg | Cut size on countertop mm |
|------------|---------------|-----------|---------------------------|
| CKML       | 760x500x308H  | 75        | 470x730                   |



**CIAM**