

4MIXOLOGY

COUNTERS



CIAM

Refrigeration solutions
with a design focus.

Innovation, design, ergonomie
au service du bartending

m

4Mixology est un projet d'étude et de recherche avancée dans le domaine des stations de cocktails. Grâce à l'expérience du barman Bruno Vanzan et du designer Fabiano Zucconi, nous avons atteint le plus haut niveau de qualité de service et de fonctionnalité, en pensant aux opérateurs professionnels. Rien n'est laissé au hasard et ce sont les détails qui font la différence.

La famille 4Mixology se compose de trois postes de travail qui se distinguent par leur design et leur fonctionnalité : MOON, le poste de travail circulaire futuriste où la recherche, la technologie et le design s'unissent pour créer l'excellence italienne. Sa version Open est la première station de cocktail qui fait tomber les barrières, conçue spécifiquement pour les personnes en fauteuil roulant. MOON Line, le poste de travail professionnel linéaire avec finitions soignées et technologie avancée, disponible dans les versions neutre et réfrigérée avec un stockage réfrigéré à double température (positive et négative). MOON Light, le poste de travail super compact à encastrer, idéal pour aborder le monde des cocktails.



L'expérience au cœur du projet

Le projet 4Mixology met l'accent sur la conception, qui ne se limite pas à l'esthétique, mais aussi à l'ergonomie et à la fonctionnalité. Chaque poste de travail a été conçu pour être intégré parfaitement dans les contextes professionnels les plus exigeants, en assurant une gestion optimale de l'espace et une facilité d'utilisation et une durabilité inégalée.

La conception des postes de travail 4Mixology n'est pas seulement une question de matériaux nobles et de finitions élégantes, mais aussi de recherche continue pour améliorer l'efficacité du travail et l'expérience globale de l'opérateur. Chaque coin, chaque compartiment et chaque fonction sont conçus pour faciliter les mouvements du barman, réduire le temps de préparation et garantir un flux de travail intuitif et dynamique.



Le cœur créatif et fonctionnel de 4Mixology est représenté par Bruno Vanzan, l'un des barmen les plus renommés au monde, qui, avec le designer Fabiano Zucconi, a activement collaboré avec CIAM au développement de la ligne 4Mixology. Leurs nombreuses années d'expérience dans le monde du bartending, l'étude du design inclusif et accessible, et leur connaissance approfondie des besoins quotidiens des opérateurs ont permis de garantir que chaque poste de travail reflète les normes les plus élevées du secteur.



Moon Open
De gauche à droite : Bruno Van-zan, Fabiano Zucconi et Ales-sandro Vitiello (barman)

moon

Conçu par: Bruno Vanzan et Fabiano Zucconi



MOON est la quintessence de l'innovation et du design ergonomique appliquée au monde du barman. Conçue en collaboration avec Bruno Vanzan, ce poste de travail circulaire a été conçu pour répondre aux besoins des barmen les plus expérimentés et professionnels, en offrant une solution complète et fonctionnelle qui optimise l'espace et minimise les mouvements nécessaires à la préparation des cocktails. Chaque élément de MOON a été soigneusement conçu pour s'assurer que tout est à portée de main, ce qui améliore l'efficacité et accélère le service.



Regardez la
vidéo



Le poste de travail circulaire super professionnel



Le **design circulaire** du poste de travail n'est pas seulement un élément distinctif, mais un choix ciblé pour créer un **poste de travail compact**, où le barman peut accéder à tous les outils et ingrédients nécessaires sans devoir s'éloigner de sa position centrale.

Cette solution maximise le temps de travail, réduit la fatigue et nous permet de bien gérer les heures de pointe tout en garantissant une qualité de service élevée. Non seulement la conception circulaire de MOON améliore sa fonctionnalité, mais elle fait également du poste de travail un élément frappant d'un point de vue visuel : en effet, il s'intègre parfaitement dans les lieux élégants ainsi que dans les lieux qui exigent esthétique et praticité.



Cuves radiales réfrigérées équipées de conteneurs amovibles vides/pleins.



moon OPEN

Conçu par: Bruno Vanzan et Fabiano Zucconi

MOON Open est la première station de cocktail professionnelle conçue avec une approche inclusive, dédiée spécifiquement aux personnes en fauteuil roulant. Ce poste de travail représente une révolution dans le monde du barman, en brisant les barrières physiques et en garantissant à tous les professionnels l'accès à des outils de qualité supérieure, sans compromis.



Innovation et inclusion





Grâce à une conception soigneusement étudiée, MOON Open permet aux opérateurs en fauteuil roulant de travailler en toute autonomie et confort, offrant une ergonomie optimale qui garantit un flux de travail efficace et accessible.

L'accessibilité maximale pour l'opérateur est garantie grâce à une rampe d'entrée et à une plateforme rotative à 360° offrant une liberté de mouvement dans le poste de travail qui permet d'atteindre n'importe quel outil de travail.



TIMELESS



MIXOLOGY FUTURE



Plateau en acier inoxydable 40/10

Matériau robuste et durable, adapté aux besoins des professionnels.

Conteneurs coulissants pour la gestion des boules de glace et des glaçons

Ils optimisent l'espace et permettent un accès rapide à la glace, ce qui accélère les temps de préparation.

Refroidisseur de verres à dioxyde de carbone Thrill

Un système innovant intégré dans le plan de travail qui permet de refroidir les verres de toutes formes et tailles à -35°C en quelques secondes. L'effet désinfectant qui en résulte peut éliminer jusqu'à 88 % des bactéries présentes sur la surface.

Conçus pour un usage professionnel, silencieux, les refroidisseurs de verre Thrill s'utilisent d'une seule main grâce au système spécial d'activation à pression.

Refroidisseur de verres à dioxyde de carbone Thrill intégré dans le plan de travail.





THOR



Éclairage sous le plan de travail avec bande LED à intensité variable



Canal de drainage pour bar mat

Évier avec rinceverre intégré et mitigeur avec douchette extractible

Outils ergonomiques pour un nettoyage rapide et une préparation efficace.

Deux cuves radiales réfrigérées avec des conteneurs vides/pleins

Elles facilitent le travail en gardant les ingrédients à portée de main à tout moment.

Bar mat supérieur

en acier avec évacuation de l'eau intégrée.

Planche à découper coulissante en polyéthylène

et poubelle à déchets avec bac de récupération dans la base.

Eclairage du plan de travail

avec des bandes LED diffusants 3000K réglable avec gradateur.



Rince-verre intégré dans l'évier



Planche à découper coulissante en polyéthylène et poubelle à déchets avec bac de récupération dans la base





Speedracks radiaux pour bouteilles avec capacité de 100/250 ml



Plateau d'outils amovible

Speedracks radiaux
pour bouteilles avec capacité de 100/250 ml

Plateau à outils amovible
en acier inoxydable intégré dans le plan de travail.

Bouton push-pull
intégré dans le plan de travail pour l'insertion d'un bac à liquide pour le Flavour Blaster.



Compartment interne pour loger le bac à liquide du flavor blaster



Bouton push-pull pour le liquid du flavor blaster



Tiroir réfrigéré pour bacs GN 1/9



Piste de consommation courbée (en option)

Compartiments réfrigérés

Tiroir réfrigéré amovible pour bacs GN 1/9, compartiment réfrigéré à double porte à basse température et 2 compartiments techniques avec unités hermétiques avec gaz R290 respectueux de l'environnement.

Régulateurs Touch

Pour une gestion indépendante des 4 compartiments réfrigérés.

Piste de consommation courbée (en option)
en acier brossé 40/10.



Compartiment réfrigéré basse température à double porte

moon LINE

Conçu par: Bruno Vanzan et Fabiano Zucconi



MOON Line est la station de cocktail linéaire idéale pour les petits espaces sans sacrifier la qualité. Parfaite pour un usage professionnel, elle offre une grande polyvalence grâce à son design compact conçu pour disposer d'un poste de travail complet au design sophistiqué.



Construction en acier entièrement brossé; finition en acier satiné sur demande





Évier avec rince-verre intégré et planche à découper coulissante en polyéthylène



Collecte des déchets sous l'évier

Poche intérieure pour bouteilles de 100/250 ml



Construction en acier entièrement brossé

Solide et durable, idéale pour les environnements à usage intensif.
Finition en acier satiné sur demande.

Bac central isolé avec cinq compartiments vides/pleins

Il offre une flexibilité dans l'organisation et permet d'adapter l'espace de travail à vos besoins spécifiques.

Cuve à glace et distributeur avec cinq bacs circulaires en acier

Un système intelligent pour faciliter l'accès aux ingrédients.

Évier avec rince-verre intégré et planche à découper coulissante en polyéthylène

Des solutions ergonomiques pour un nettoyage facile et une préparation rapide des cocktails.



Étagère supplémentaire en acier.
Distributeur avec bacs ronds en acier.

Cuve central isolé avec cinq compartiments vide/plein





Speedrack ergonomique

Plinthe en acier avec pieds réglables

Cela permet une stabilité parfaite de la station, même sur des surfaces irrégulières.

Top Flat (en option)

Plateaux en acier inoxydable pour une couverture parfaite du dessus, incluant un mélangeur rabattable spécial.

Speedrack ergonomique

Compartiments techniques internes

Tiroir à déchets amovible, porte et tiroir à charnières avec panier d'inversion «neutre».



Compartiment neutre avec porte battante



Bar Mat supérieur en acier avec évacuation d'eau intégrée

Top Flat avec plateaux en acier inoxydable



moon LINE

CHILLED



MOON Line Chilled offre toutes les caractéristiques de la version linéaire neutre, avec l'ajout d'un stockage réfrigéré à double température. Grâce à sa technologie de réfrigération, il permet de stocker les ingrédients à des températures positives ou négatives, offrant ainsi une flexibilité maximale et des performances élevées.

Meuble réfrigéré ventilé à double température (positive ou négative)
il permet de conserver les ingrédients à différentes températures, en garantissant ainsi une flexibilité des opérations.

Unité de condensation hermétique interne avec gaz écologique R290
Une solution écodurable qui réduit l'impact sur l'environnement.



Unité de condensation hermétique interne avec gaz écologique R290

Module de stockage réfrigéré à double température (positive ou négative)



moon LIGHT

Conçu par: Bruno Vanzan et Fabiano Zucconi





Planche à découper en polyéthylène et grille amovible côté opérateur

MOON Light est la station de cocktail idéale pour ceux qui ont besoin d'une solution super compacte et fonctionnelle. Entièrement fabriqué en acier brossé, ou en acier satiné sur demande, elle offre un design minimal et moderne avec des détails fonctionnels qui simplifient le travail du barman.

Structure visible en acier brossé

L'acier brossé assure une finition élégante et facile à nettoyer, idéale pour une utilisation professionnelle continue.

Cuve centrale isolée avec deux porte-bouteilles latéraux

Parfaits pour garder les ingrédients au frais et à portée de main.



Compartiment pour quatre bacs GN 1/9



Bacs à ingrédients GN 1/9

Bords périphériques à encastrer



Compartiment pour quatre bacs GN 1/9

Conçu pour mieux disposer les ingrédients nécessaires à la réalisation de cocktails.

Planche à découper en polyéthylène et grille amovible côté opérateur

Une solution pratique pour la préparation des cocktails, avec une zone de mélange dédiée.

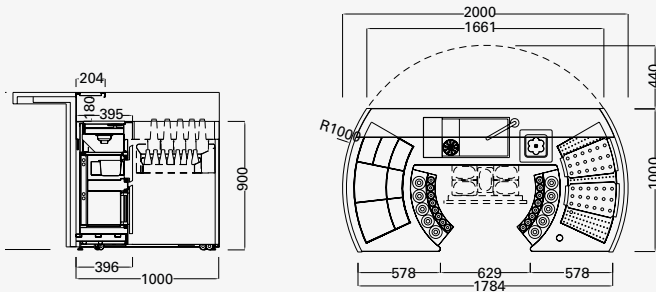
Cornière pour configuration drop-in

Cela garantit une intégration parfaite dans le plan de travail.





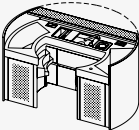
Station de cocktail professionnel conçu par Bruno Vanzan pour optimiser l'espace et l'ergonomie parfaite des mouvements| Plan de travail en acier 40/10 avec 2 bacs réfrigérés radiales équipées de récipients vides/pleins, plans coulissants pour boules de glace et glaçons cubiques | doubles poches amovibles pour les bouteilles d'une capacité de 100/250 ml | évier avec rince-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 en acier avec évacuation d'eau intégrée | base avec tiroir réfrigéré extractible pour bacs GN 1/9 (+4°C) et compartiment réfrigéré basse température à double porte (-18°C) | no. 2 compartiments techniques avec unités hermétiques avec gaz R290 respectueux de l'environnement | revêtements latéraux et frontaux en bois MDF brut



Technical

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

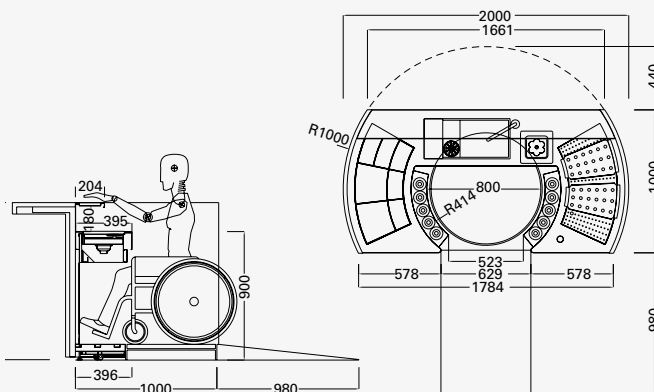
Data Sheet (built-in compressor)

	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



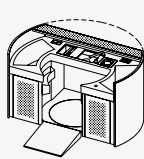
Station de cocktail professionnel conçu par Bruno Vanzan pour briser les barrières. Un poste de travail accessible qui permet aux personnes en fauteuil roulant de travailler comme barman professionnel en toute autonomie. Les espaces ont été optimisés pour une parfaite ergonomie des mouvements | Plan 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 rince-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 fourni| 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



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

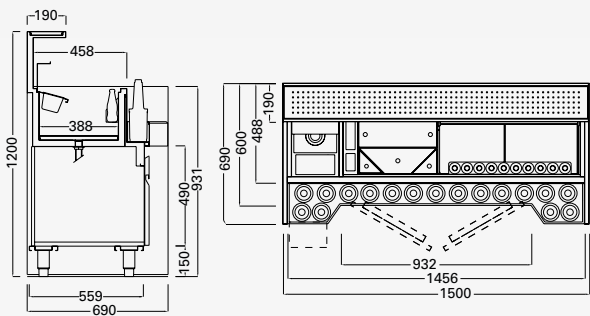
Data Sheet (built-in compressor)



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)



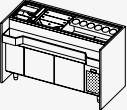
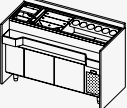
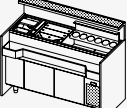
Station cocktail linéaire entièrement en acier brossé ; finition en acier satiné sur demande | bac central isolé équipé de 5 compartiments dynamiques (plan de travail ou position de rangement), bac à glace, distributeur de garnitures avec 5 bacs ronds en acier et 5 petits bacs, poche interne pour les bouteilles d'une capacité de 100/250 ml | évier avec rince-verres intégré, planche à découper coulissante en polyéthylène et poubelle avec tiroir extractible de récupération | Speedrack | base avec compartiment neutre fermé par des portes battantes en acier | plinthe en acier avec pieds réglables | plan de travail disponible dans les versions Flat, avec dossier H59mm, avec dossier H190mm, ou dans la version bar mat avec système d'évacuation d'eau intégrée

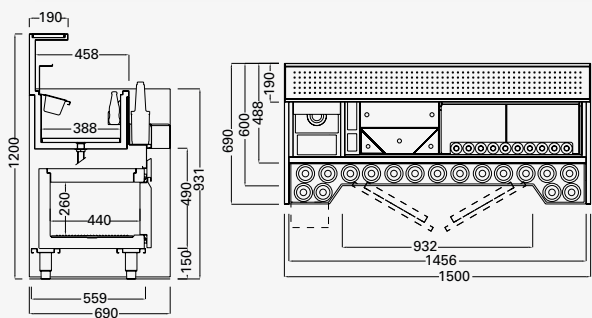


Technical

	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
A 	-	CKMLANT150	1500x690x931H 	215  89	-	-	-	 Top Flat
B 	-	CKMLBNT150	1500x690x990H 	215  94	-	-	-	 Top Backsplash H. 59mm
C 	-	CKMLCNT150	1500x690x1130H 	220  104	-	-	-	 Top Backsplash H. 199mm
D 	-	CKMLDNT150	1500x690x1200H 	225  109	-	-	-	 Pre-arrangement for service top



Station de cocktail linéaire entièrement en acier brossé; finition en acier satiné sur demande | cuve central isolé équipé de 5 compartiments dynamiques (plan de travail ou position de rangement), bac à glace, distributeur de garnitures avec 5 bacs ronds en acier et 5 petits bacs, poche intérieure pour bouteilles de 100/250 ml | évier avec rince-verres intégré, planche à découper coulissante en polyéthylène et bac à déchets avec tiroir de récupération extractible | speed rack | base avec module réfrigéré ventilé à double température (positive ou négative) | groupe de condensation hermétique intégré au gaz R290 respectueux de l'environnement | plinthe en acier avec pieds réglables | plan disponible dans la version Flat, avec un dossier H59mm, avec un dossier H190mm ou dans la version et bar mat avec évacuation de l'eau intégrée

Technical

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

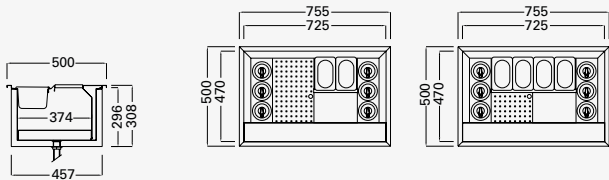
Data Sheet (built-in compressor)

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

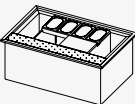
moonLIGHT



Station de cocktail à encastrer, tôles visibles en acier brossé; finition en acier satiné sur demande | cuve central isolé équipé de 2 poches porte-bouteilles latérales, séparateurs en plexiglas, compartiment avec prévision pour N°4 bacs GN de 1/9, planche à découper en polyéthylène, bar mat amovible en acier sur le côté opérateur pour la préparation des cocktails | bord périphérique pour l'encastrement



Data Sheet



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

CIAM