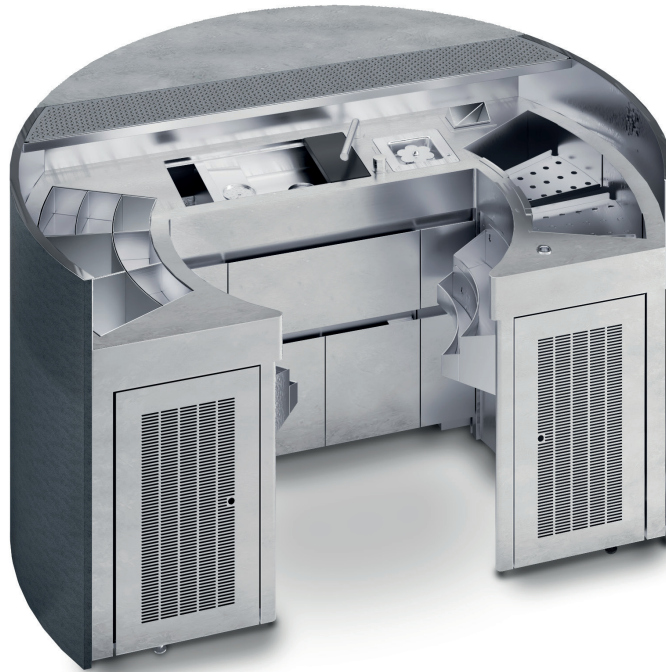




IT

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 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 cassettone refrigerato estraibile 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

EN

Professional cocktail station designed by Bruno Vanzan to optimize space utilization and 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 | pull-out stainless-steel instrument tray integrated in the top | steel top bar mat with integrated water drain | base with pull-out refrigerated drawer for 1/9 GN trays (+4°C) and low temperature refrigerated double door compartment (-18°C) | no. 2 technical compartments with hermetic units with environmentally friendly R290 gas | raw MDF wood side and front paneling

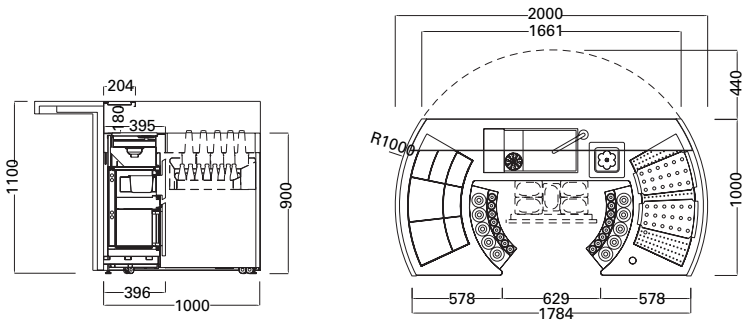
FR

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 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 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



drawer: +4°C (+39°F)
module: -18°C (0°F)
ice tubs: +2°C (+35°F)





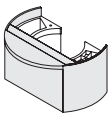
Technical

Static	Manual / Natural
R290	N. 4 / H.R. 55% / 30 °C (86°F)
2 / Hermetic	230 V / 1 ph / 50 Hz
Led 3.000°K	+4°C (+39°F) -18°C (-0,4°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
	CKM150 	2000x1000x1100H 2180x1180x1390H	330 179	900/5,0	0,6	-	R290

Options:



Moon curved paneling with service top