

Bar Station Ψυχόμενο 139 cm - BRST-PSS 139



SKU: 74287

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Με παγολεκάνη, speed rail & θέση για γαστρονόμους (GN)
- ✓ Γούρνα & pitcher rinser
- ✓ Με ψυχόμενα συρτάρια 2 x (45x50,5 cm)
- ✓ Bambas Ελληνικής κατασκευής

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Bar Station Ψυχόμενο 139 cm - BRST-PSS 139

Ανακάλυψε το απόλυτο εργαλείο για τον επαγγελματία bartender: σχεδιασμένο για υψηλή απόδοση, εργονομία και υγιεινή. Ιδανικό για κάθε επαγγελματικό χώρο όπως bars, ξενοδοχεία, beach bars, εστιατόρια και χώρους μαζικής εστίασης, αυτό το σύγχρονο bar station προσφέρει ολοκληρωμένες λύσεις οργάνωσης και ψύξης.

Κατασκευασμένο από **ανοξείδωτο χάλυβα 304**, εγγυάται μέγιστη αντοχή, υγιεινή και μακροχρόνια χρήση, ακόμη και στις πιο απαιτητικές συνθήκες εργασίας.

Χαρακτηριστικά Προϊόντος:

- **Μονωμένη λεκάνη πάγου**, με υψηλής ποιότητας μόνωση από **οικολογική πολυουρεθάνη πάχους 5 cm**.
- Περιλαμβάνει **δύο διαχωριστικά λεκάνης πάγου** με δυνατότητα αλλαγής θέσης, για εύκολη προσαρμογή ανάλογα με τις ανάγκες.
- Όλα τα εξαρτήματα της λεκάνης πάγου είναι **αποσπώμενα**, για γρήγορο και αποτελεσματικό καθαρίσμα.
- Το bar station διαθέτει **βάση για λεκανάκια GN 1/9**, η οποία είναι επίσης αποσπώμενη για μεγαλύτερη ευελιξία.
 - Το **καπάκι διαθέτει σήκωμα**, προσφέροντας επιπλέον εργονομία και ευκολία κατά τη χρήση.
 - Η **θήκη για μπουκάλια είναι αποσπώμενη**, επιτρέποντας ταχύτατο καθαρισμό και εύκολη πρόσβαση.
- Περιλαμβάνει **γούρνα διαστάσεων 24x30x15**, ιδανική για πλύσιμο ή χρήση κατά την παρασκευή ποτών.
- Ενσωματωμένο **ρίνσερ νερού**, για γρήγορο ξέβγαλμα shaker και ποτηριών, αυξάνοντας την ταχύτητα εξυπηρέτησης.
- Εξοπλισμένο με **συρτάρια GN ειδικά σχεδιασμένα για αποθήκευση μπουκαλιών**, προσφέροντας πρακτικότητα και εξοικονόμηση χώρου.
- Το ψυκτικό σύστημα λειτουργεί με **οικολογικό φρέον**, συμβάλλοντας στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος.

Γιατί να επιλέξεις το συγκεκριμένο bar station;

Είναι ο απόλυτος σύμμαχος κάθε επαγγελματία που αναζητά απόδοση, ταχύτητα, καθαριότητα και αισθητική. Με εργονομικό σχεδιασμό και υψηλή ποιότητα κατασκευής, βελτιώνει την καθημερινή εργασία πίσω από την μπάρα και δημιουργεί ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης και εξυπηρέτησης.

Επένδυσε σε ένα **bar station** που ξεχωρίζει για την ποιότητα, την ευελιξία και την επαγγελματική του αρτιότητα.

Δείτε [εδώ](#) μεγάλη ποικιλία από επαγγελματικά bar station και coffee station.

Δείτε [εδώ](#) μεταχειρισμένο εξοπλισμό και εξοπλισμό σε προσφορά.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα 304L
 - Μονωμένη λεκάνη πάγου
- Δυο διαχωριστικά λεκάνης πάγου με δυνατότητα αλλαγής θέσης
- Όλα τα εξαρτήματα της λεκάνης πάγου είναι αποσπώμενα για εύκολο καθαρισμό
- Βάση για λεκανάκια GN 1/9 αποσπώμενη (τα GN και η βρύση δεν περιλαμβάνονται)
 - Σήκωμα στο καπάκι
- Βεβιασμένη ψύξη/ αυτόματη απόψυξη
 - Ψηφιακός θερμοστάτης
- Θήκη για μπουκάλια αποσπώμενη
 - Rinser νερού
- Μόνωση με οικολογική πολυουρεθάνη πάχους 5 cm
 - Συρτάρια GN για μπουκάλια
 - Φρέον οικολογικό
- **Bambas Frost** Ελληνικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Gastronom:	8 x GN 1/9 (δεν περιλαμβάνονται)
Χωρητικότητα:	255 lt
Παγολεκάνη:	85 x 45 x 20 cm
Γούρνα:	24 x 30 x 15 cm
Συρτάρια:	2 x (45 x 50,5 cm)
Θερμοκρασία:	0°/+10°C
Ισχύς - Ιπποδύναμη:	350 W - 1/4 Hp
Τάση/Συχνότητα:	220-240 V/50 Hz
Πόδια Inox:	4 x (Υ) 5-7 cm
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	139 x 70 x 88 cm

PDF