



CATALOGO EQUIPMENT LINE



E' già stata affrontata la discussione che tratta della necessità di fornire ogni postazione del barman degli adeguati strumenti del barman. Essa facilita il lavoro del barman e soprattutto lo mette nelle condizioni di poter lavorare al meglio e preparare drink perfetti.

Ogni station deve essere infatti dotata di alcune caratteristiche che la rendano confortevole sia per il barman sia per il cliente che si avvicini al banco.

Il barman deve poter offrire la possibilità e la scelta di preparare tutti i drink presenti nella cocktail list del locale. Il cliente deve essere messo nella possibilità di poter scegliere e selezionare, oltre che passare del tempo in un ambiente accogliente. E' semplice, ma a volte complicato. La station deve quindi essere fornita di adeguata attrezzatura, oltre che dei necessari approvvigionamenti riguardanti le bevande alcoliche, le analcoliche, i premix, le guarnizioni ecc ecc. Oltre alle singole postazioni il locale stesso dovrebbe essere fornito di macchinari che possono sicuramente migliorare la celerità delle operazioni come la macchina del ghiaccio, il blender e numerose altre.

Ogni buon barman riesce ugualmente a districarsi anche nelle situazioni più impervie, con l' aiuto dell' esperienza e soprattutto di una discreta adattabilità e versatilità nelle diverse situazioni in cui potrebbe venire a trovarsi.

Ciò nonostante qualsiasi barman non può che prescindere da una serie di strumenti che sono fondamentali e quindi necessari per un corretto svolgimento delle proprie funzioni. Sono appunto gli strumenti del barman.t



FULL WORKSTATION

CARATTERISTICHE

- Coibentazione con poliuretano espanso
- lavandino con sifone a doccia estraibile
- risciacqua bicchieri incorporato
- 2 vasche per ghiaccio 48x50 cm (30 lt ca.)
- 5 vaschette frutta 1/9 gn. da 0,2 kg cad. (con tappo ermetico) • 3 vaschette frutta 1/6 gn. da 1 kg cad. (con tappo ermetico)
- vano per 6 Speed Bottle (contenitori succhi)
- vano per 6 cordials/vino
- 2 Speed rack estraibili (portabottiglie) da 11/12 bottiglie cad. • piano estraibile porta Blender e mixer con foro per cavo
- vano da 35/40 bottiglie di scorta o altro
- temperatura interna vasca circa 4°C (pari ad un frigorifero) • misure: 160 x 60 (+ 20 per speed rack) x 95 cm
- materiale AISI 304 - AISI 430
- Impianto idraulico carico 1/2 e scarico 1/4 e 1/2



LIGHT BAR

CARATTERISTICHE

il nuovo modulo luminoso da utilizzare come vaschetta per il ghiaccio o portabottiglie, ottenendo un pratico e completo bancone bar utile per arredare anche gli spazi più piccoli, senza rinunciare alla magia di un mobile luminoso. Realizzato in polietilene mediante la tecnica dello stampaggio rotazionale, è disponibile in colore bianco, può essere anche personalizzato con loghi o immagini per poter ottenere un prodotto unico e di facile identificazione.

Piani intermedi esclusi.
Disponibile top e piano di lavoro in acciaio inox.
Sistema di illuminazione valido anche per uso esterno.
Prodotto realizzato in polietilene interamente riciclabile ed atossico, resistente agli agenti atmosferici e certificato 100% made in Italy.

DETTAGLI TECNICI
Luce 2x25W E27.
Resistente a temperature estreme (da -60 °C a +80 °C).
Resistente agli UV.
Lampadine non incluse.



CARATTERISTICHE

Comodissima postazione cocktail facile da trasportare e da montare, ideale per eventi, in piscina, compleanni, matrimoni, ecc..



CARATTERISTICHE

Misure: 84,5 x 55 x 34 cm

Misure del foro: cm. 79,5x51

Completa di 5 vaschette portafrutta e relativi coperchi, divisori.

La disponibilità potrebbe variare in base al periodo. Consigliamo di contattarci al momento dell'ordine per maggiori dettagli.

Misure Imballo: 85 x 59 x 45 cm



**1 - FLAIR
MUDDLER**
Lunghezza: 30cm

Il Muddler o cosiddetto Pestello è l'immancabile sul bancone di un Bartender, serve nella pigiatura del lime con lo zucchero e la menta nella preparazione di Mojito e per tutti i cocktail's pestati.

**2 - CLASSIC
MUDDLER**
In polipropilene e policarbonato

I Muddler è un pestello Zigrinato in polipropilene, classico e maneggevole, perfetto per realizzare cocktail pestati come il mojito!

3 - JIGGER
Misure:
20/40 ml
25/50 ml

è uno strumento utilizzato nella preparazione di cocktail per dosare quantità di prodotti alcolici come distillati e liquori.

4 - STRAINER

Un colino da cocktail è un accessorio a barra di metallo utilizzato per rimuovere il ghiaccio da una bevanda miscelata mentre viene versato nel bicchiere.

**5 - STRAINER
THROWING**

Questa molla in acciaio inox da 45 mm è stata realizzata per essere inserita all'interno dello shaker in fase, appunto, di shakerata per ottimizzare il processo di emulsione degli ingredienti che stiamo andando a miscelare.

**6 - FINE M.
STRAINER**
In polipropilene e policarbonato

Colino a rete, utilizzato in cucina e al bar per piccoli filtraggi di ingredienti e drink.

Efficace, resistente, economico.

**7 - BOSTON
SHAKER**

Mescolare una bevanda in uno shaker crea un cocktail perfettamente equilibrato con ingredienti completamente combinati e la giusta quantità di freddo e diluizione dal ghiaccio che si scioglie.

**8 - SPEED
CUP**

Adattabile su tutti gli Shakers Boston, questa speed cup o "cheater tin" può sostituire il bicchiere da miscelazione per fare i tuoi cocktail.



**9 - GIANT
TWEEZERS**
Lunghezza: 30cm

Comoda per afferrare e servire cannuce o qualsiasi tipo di guarnizione grazie alla particolare maneggevolezza e precisione.

**10 - SPEED
OPENER**
Acciaio

Il nostro Speed Opener, noto anche come Mamba o Popper, ha un apribile a cerchio completo che ti permette di agganciare facilmente i tappi delle bottiglie e di aprirli con il metodo tradizionale.

**11 - METAL
POUR**

I metal pour sono dunque degli utensili che si inseriscono nelle bottiglie degli alcolici per consentire di versare e dosare il giusto quantitativo di alcol. Se utilizzati correttamente, permettono di versare una quantità molto precisa di liquido da ogni bottiglia.

**12 - SPEED
RACK ABS**
Misure:
84X20cm
5X10cm

La speed rack ABS rispetto a quelle tradizionali in acciaio presenta il vantaggio di essere molto leggera, facilmente pulibile ed esente dal rischio della ruggine, oltre a limitare la rumorosità nell'appoggiarvi le bottiglie all'interno, il secchio.

**13 - ICE
SCOOP**

Canali di scarico per l'acqua di fusione; capacità perfetta per un bicchiere da cocktail; aggiunta ideale ai contenitori per cubetti di ghiaccio (4883 e 4807) poiché la plastica è silenziosa e non ha bordi vivi che graffiano il secchio.

**14 - INTERLOOKING
MODULARE A
INCASTRO**
Misure:
33x33cm

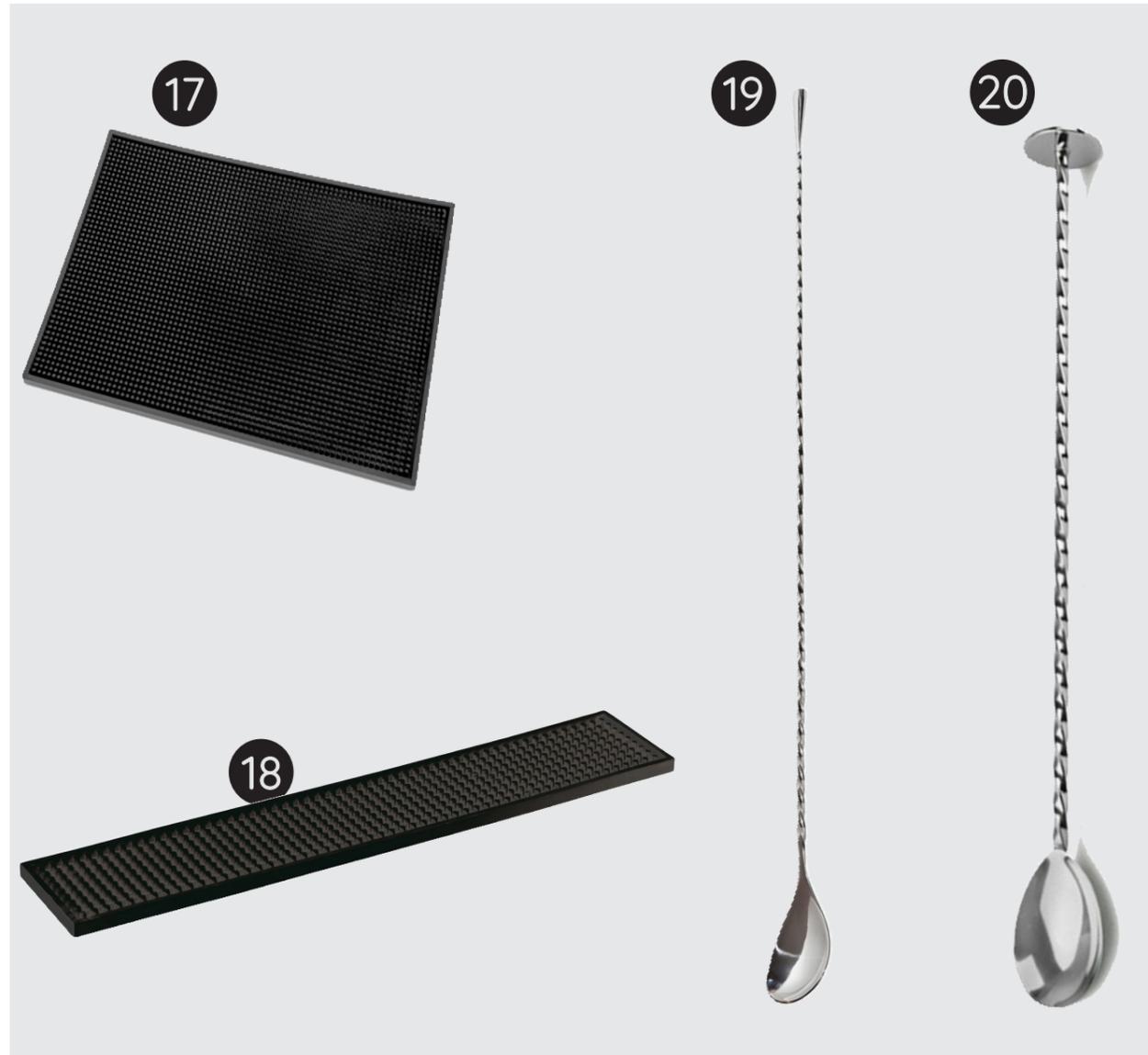
Questi pratici tappetini per scaffali ad incastro si adatteranno ovunque! Possono essere intrecciati per coprire un'area più grande o utilizzati da soli in spazi più piccoli, graffiano il secchio.

**15 - PINZE DA
GHIACCIO**

Molla universale da cucina dentata completa di bottone colorato nel rispetto della normativa HACCP

**16 - LIME
SQUEEZER**

Strumento pratico che rende l'estrazione del succo di agrumi un gioco da ragazzi. La pressa portatile ha un design ergonomico per il comfort e una finitura esterna verde brillante per aggiungere la giusta quantità di colore alla tua cucina.



**17 - SERVICE
MAT**
Misure:
45x20 cm

Sono i tappeti in gomma posti sul bar top su cui avviene la preparazione dei drink: il materiale e la loro conformazione li predispongono a raccogliere le eventuali perdite di liquido che possono verificarsi durante le varie fasi della miscelazione.

**18 - BAR
MAT**
Misure:
70x10 cm

È un tappetino di gomma che viene posto sul bar top su cui il Barman miscela cocktail e mesce bevande.

**19 - CLASSIC
SPOON**
Misure:
Lunghezza:45cm

Classico cucchiaino miscelatore con parte finale a goccia e manico a spirale, per una miscelazione elegante e raffinata!

**20 - BAR SPOON
FLAT**

Cucchiaino per miscelazione con pestello.

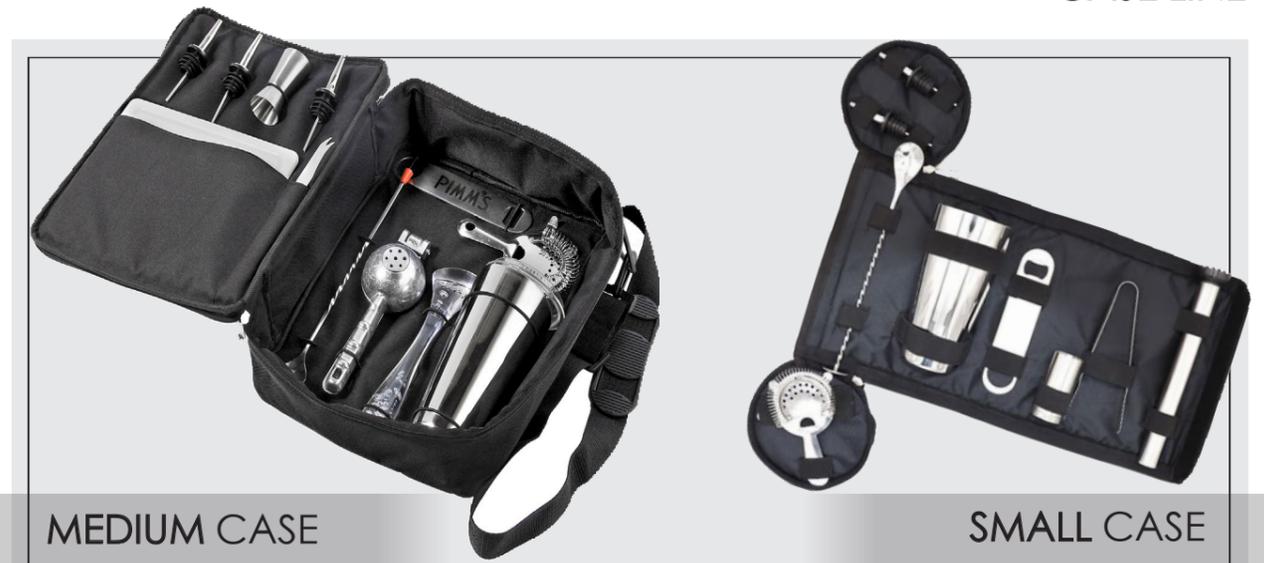




FLAIR TROLLEY

CONTENUTO

- 1 MUDDLER FLAIR XL
- 1 JIGGER
- 1 BAR SPOON
- 1 ICE TONG
- 1 ICE SCOOP
- 1 STRAINER
- 1 SPEED OPENER
- 1 LIME SQUEEZER
- 1 MOJITO COVER
- 1 CHOPPING BOARD
- 1 KNIFE
- 8 METAL POUR
- 8 PLASTIC POUR
- 4 BOSTON SHAKER
- 1 SPEED CUP/MIXING GLASS
- 4 FLAIR BOTTLES CLEAR
- 4 FLAIR BOTTLES WHITE



MEDIUM CASE

SMALL CASE

16

PROFESSIONAL CASE

CONTENUTO

MEDIUM

- 3 METAL POUR
- 1 BAR SPOON
- 1 BOSTON SHAKER
- 1 STRAINER
- 1 JIGGER
- 1 SPEED OPENER
- 1 MUDDLER
- 1 CHOPPING BOARD
- 1 KNIFE
- 1 SPEED CUP/MIXING GLASS
- 1 LIME SQUEEZER
- 1 MOJITO COVER

PROFESSIONAL

- 3 METAL POUR
- 1 BOSTON SHAKER 1 STRAINER
- 1 JIGGER
- 1 SPEED OPENER
- 1 MUDDLER
- 1 CHOPPING BOARD 1 ICE TONG
- 1 LIME SQUEEZER
- 1 MOJITO COVER
- 1 NUT GRATTER
- 1 FINE STRAINER
- 1 BAR SPOON
- 1 KNIFE
- 1 ZESTER
- 1 DOUBLE PEELER
- 1 CORKSCREW
- 1 SPEED CUP
- 1 MIXING GLASS
- 1 SERVING CLOTH

SMALL

- 3 METAL POUR
- 1 BAR SPOON
- 1 BOSTON SHAKER
- 1 STRAINER
- 1 JIGGER
- 1 SPEED OPENER
- 1 MUDDLER
- 1 CHOPPING BOARD
- 1 KNIFE
- 1 SPEED CUP/MIXING GLASS
- 1 LIME SQUEEZER
- 1 MOJITO COVER