

BAR À COCKTAIL MOBILE INOX PREMIUM - 125 CM Référence : 18909

RESUME

Véritable poste de travail complet, nomade et autonome pour les événements à fort débit, le bar à cocktail mobile inox Premium - 125 cm permet d'assurer un rythme soutenu jusqu'à 350 cocktails par session.

Fabriqué en acier inoxydable aux normes HACCP, ce modèle de 125 cm combine une cuve à glace isolée de 42 kg, une zone de stockage dédiée pour 140 verres, une étagère spécifique pour petit électroménager (blender/mixeur), un speed rail pour 8 bouteilles et un emplacement pour 4 [bacs GN 1/9](#) (non inclus).

Les points forts :

- Conformité inox AISI 304 et norme HACCP
- Possible de stocker jusqu'à 140 verres et de préparer environ 350 cocktails
- Zone dédiée aux appareils électriques avec une étagère latérale
- Cuve isotherme maintenant 42 kg de glace au frais pendant 8 à 10 heures sans consommation électrique
- 4 roulettes de 50 mm de diamètre (dont 2 freinées)

Attention : bacs Gastronorme non inclus.

DESCRIPTION

La station cocktail mobile complète avec espace verre et blender

Le bar à cocktail mobile inox Premium - 125 cm franchit un cap en matière de fonctionnalités pour les traiteurs, barmen événementiels, mariages, hôtels et bars éphémères.

Si vous cherchez un [comptoir cocktail de terrasse](#), ce modèle nomade s'intègre parfaitement en extérieur aux côtés d'équipements comme une [chaise de terrasse professionnelle CHR](#).

Dans notre catalogue de solutions mobiles, découvrez également la [station cocktail portable 75 cm Premium](#) et le [poste cocktail mobile 1,50 m en inox](#). Si votre espace nécessite plutôt une [station cocktail sur pieds fixe](#), vous pouvez consulter nos modèles comme le [poste de bar pro 1m en inox Premium](#), le [poste de bar pro 1,2 m en inox Premium](#), le [poste de bar pro 1,6 m en inox Premium](#) ou la [station de mixologie inox 2000 mm sur pieds](#).

Avec sa largeur de 125 cm, ce meuble réunit l'ensemble des pôles de préparation sur un seul poste mobile, supprimant les allers-retours vers l'arrière-bar pour aller chercher des verres ou mixer des boissons fraîches.

Un aménagement ultra-complet pour un débit de 350 cocktails

Pensé pour répondre aux exigences des événements enregistrant une forte affluence, ce bar mobile permet de servir environ 350 cocktails grâce à son organisation optimale :

- Cuve à glace isolée (42 kg) : conservation thermique haute performance maintenant votre stock de glaçons

et de glace pilée à température idéale pendant 8 à 10 heures.

- Bac de stockage pour 140 verres : un emplacement vaste et sécurisé permettant de garder vos verres propres à portée de main, prêts à être dressés sans encombrer le plan de découpe (compatible avec l'usage d'un [casier à vaisselle et couverts pour lave-vaisselle](#) pour votre logistique).
- Espace pour matériel électrique (blender/mixeur) : étagère dédiée conçue pour poser votre matériel de mixage (pensez à prévoir une rallonge électrique pour alimenter vos appareils).
- Speed rail avant (8 bouteilles) : étagère frontale immédiatement accessible pour vos spiritueux de premier choix (formats standard 70 cl à 1 L).
- Emplacement bacs gastronorme : rail supérieur prévu pour loger 4 bacs GN 1/9 (profondeur 100 mm).

Attention : bacs GN non inclus, vendus séparément) afin d'organiser vos rondelles de citrons, fruits frais et menthe.

Mobilité, sécurité et conception modulaire

Conçu pour les déplacements répétés sur tous vos lieux de prestation :

- Maniabilité optimale : ses 4 roulettes pivotantes de 50 mm de diamètre offrent une grande fluidité de mouvement. Les 2 roulettes équipées de freins garantissent l'immobilisation parfaite du meuble pendant les périodes de rush.
- Modularité : sa hauteur ergonomique de 83 cm et sa profondeur de 70 cm s'alignent idéalement avec les

autres stations mobiles de la gamme (modèles 75 cm et 150 cm) pour composer un bar linéaire sur mesure.

Caractéristiques techniques du bar à cocktail mobile - 125 cm

Critère technique	Spécifications du produit
Matériau principal	Acier inoxydable satiné
Normes et hygiène	Conforme aux exigences HACCP pour le contact alimentaire
Alimentation électrique	Aucune pour la station (prévoir une rallonge pour les appareils électriques)
Dimensions	1250 x 700 x 800 mm (L x P x H)
Capacité de la cuve	Jusqu'à 42 kg de glace (conservation 8 à 10h)
Rendement de service	Jusqu'à 350 cocktails environ
Stockage verres	Bac intégré pour environ 140 verres
Équipement	Étagère intégrée pour matériel électrique (exemple : blender/mixeur)
Capacité Speed Rail	Étagère frontale pour 8 bouteilles (format 70 cl à 1L)
Capacité bacs GN	Emplacement pour 4 bacs GN 1/9 (profondeur 100 mm - bacs non inclus)
Système de roulettes	4 roulettes de 50 mm de diamètre dont 2 avec freins de blocage
Poids	Poids net : 64 kg / Poids brut colis : 65 kg
Garantie	1 an pièces (échange standard des pièces sous garantie constructeur)