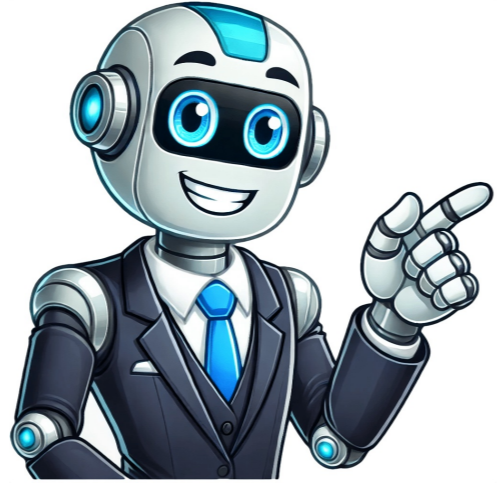


Continue



Estação de bar inox

Clique nas imagens para ampliar **NÃO PERCA TEMPO E SAIBA ONDE ENCONTRAR ESTAÇÃO DE BAR INOX** Se procura por estação de bar inox, vem até o site da Brasinox Cozinhas Industriais. Aqui você encontra bancada lisa e estantes e balcões refrigerados, focando no que gera resultado para seus clientes. Ainda tratando-se de estação de bar inox, deve-se ter o cuidado em orçar com empresas que prezam por fácil manuseio e garantia, características simples, mas que mostram o comprometimento da organização com seus clientes. Então, não deixe essa oportunidade passar, entre em contato agora mesmo com nossa equipe para um atendimento personalizado sobre estação de bar inox. Temos um time com especialistas em atendimento personalizado ao cliente, não perca tempo e entre em contato conosco. **BRASINOX COZINHAS INDUSTRIAIS, A MELHOR OPÇÃO PARA ESTAÇÃO DE BAR INOX** Veja boas razões por que a Brasinox Cozinhas Industriais é a escolha certa sempre que buscar por estação de bar inox: integra eficiente confiável responsável referência em atendimento experiente no segmento altamente qualificada comprometida organizada competente **OUTRAS INFORMAÇÕES SOBRE A BRASINOX COZINHAS INDUSTRIAIS** Saiba que na Brasinox Cozinhas Industriais você acha o que há de melhor na estação de bar inox. A empresa oferece opções como bancada lisa e fogões elétricos e a gás. Sendo íntegra e referência em atendimento, por todo investimento em sua estrutura, a empresa hoje conta com estrutura completa para atender todo o território nacional e ferramentas especializadas para a execução dos serviços, ainda mais, unido a um time com profissionais com expertise técnica especializada e funcionários que prezam pela atenção à segurança, garante uma entrega de excelência de ponta a ponta. Ligue para 11 99630-6688 ou clique aqui e entre em contato por email.
Atualizando informações...
Descrição do produto
Se você quer preparar drinks e bebidas com eficiência, a Estação de Bar Barstation - Seco da CozinhaInox é perfeita. Feita em aço inoxidável 430, possui prateleira inferior, compartimentos fixos, cuba de gelo, área de preparação, guard rail frontal e calha superior.OperaçãoFacilidade na preparação de drinks e bebidasCompartimentos para organização dos ingredientesEstruturaMaterial: Aço inoxidável 430Especificações técnicasMarcaCozinha InoxModeloBarstationAltura120cmLargura150cmProfundidade70cmPeso50kgGarantia6 meses de garantia pelo fabricante.
A Cocktail Station mais completa de todas. Concebida e criada por verdadeiros barmen para lhe oferecer uma Cocktail Station onde não falta absolutamente nada. Terá tudo na ponta dos seus dedos. Grandes dimensões, tudo o que precisa e uma grande capacidade para garrafas e copos. A Deus 150 (anteriormente Deus 15) é perfeita para qualquer ocasião, seja no interior ou no exterior, para impressionar os seus clientes onde quiser. Descubra todas as suas vantagens! Oferecer um atendimento rápido e de qualidade ao cliente não depende exclusivamente do Bartender. Uma Estação de Bar funcional e adaptada às características do conceito do negócio, é um elemento fundamental para otimizar o desempenho do profissional de bar, tornando a experiência de realização de um cocktail num espectáculo apreciável por todos. Líderes no segmento, somos reconhecidos pelo desenho e produção personalizada de Cocktail Stations, que por medida, garantem uma total e melhor rentabilização do espaço, minimizando o tempo de execução dos cocktails, factor determinante para um resultado final de sucesso. Também, conheça as nossas Estações Móveis. Pequenas, facilmente transportáveis e de uma grande robustez. Ideais para pequenos negócios e dinâmicas de eventos, estas Estações podem ter a medida que quiser. Não deixe de conhecer os nossos modelos de 40 e 80 centímetros. São perfeitas. Veja no vídeo uma pequena exibição de cocktails preparados em clientes nossos pelos seus fantásticos bartenders a partir de Stations desenvolvidas por nós e consulte em portfólio uma selecção de imagens dentro deste conceito. Visite os nossos clientes e espere as suas Estações, ou, se procura uma solução standard, do tipo modular, visite o catálogo de Mobiliário na página Produtos. Pense no seu negócio e fale conosco. Nós projectamos a sua Estação. Não há filtros seleccionadosMaquinbal25233Estação Bar De Sobrepor 160Cm Em Mesa Ou Balcão 160X65X50Cm# Maquinbal25233Estação Bar De Sobrepor 160Cm Em Mesa Ou Balcão 160X65X50Cm# MaquinbalEstação de trabalho de barmans ou bartenders para sobrepor em bancada (mesa) de aço inox ou balcões refrigerados baixos. Formado por módulos de aço inox personalizáveis, ou seja, você pode montar a sua estação bar conforme a necessidade do seu comércio*. Características: - Ideal para sobrepor em bancada ou balcão refrigerado com 60cm de altura; - Acompanha pingadeira com dreno na parte traseira. Ideal para servir ou deixar as bebidas prontas para o serviço; - Acompanha porta garrafas na parte frontal, deixando as bebidas sempre ao alcance das mãos do bartender; - Modulação (padrão): 1 pia com lavador de copos (40cm), 1 cuba isotérmica para gelo (40cm) e 1 condimentadora com placa para corte (80cm); - Outras opções de módulos (não incluso): escorredor de copos (40 ou 80cm), cuba isotérmica para gelo (80cm).*Você pode personalizar sua estação da maneira que preferir, sempre respeitando os módulos de 40 ou 80cm. Estação com 2 ou mais pias terão acréscimo no preçoMaquinbal25235Estação Bar De Sobrepor 200Cm Em Mesa Ou Balcão 200X65X50Cm Maquinbal25235Estação Bar De Sobrepor 200Cm Em Mesa Ou Balcão 200X65X50Cm MaquinbalEstação de trabalho de barmans ou bartenders para sobrepor em bancada (mesa) de aço inox ou balcões refrigerados baixos. Formado por módulos de aço inox personalizáveis, ou seja, você pode montar a sua estação bar conforme a necessidade do seu comércio*. Características: - Ideal para sobrepor em bancada ou balcão refrigerado com 60cm de altura; - Acompanha pingadeira com dreno na parte traseira. Ideal para servir ou deixar as bebidas prontas para o serviço; - Acompanha porta garrafas na parte frontal, deixando as bebidas sempre ao alcance das mãos do bartender; - Modulação (padrão): 1 pia com lavador de copos (40cm), 1 escorredor de copos (40cm), 1 cuba isotérmica para gelo (40cm) e 1 condimentadora com placa para corte (80cm); - Outras opções de módulos (não incluso): escorredor de copos (80cm), cuba isotérmica para gelo (80cm).*Você pode personalizar sua estação da maneira que preferir, sempre respeitando os módulos de 40 ou 80cm. Estação com 2 ou mais pias terão acréscimo no preçoMaquinbal25237Estação Bar De Sobrepor 240Cm Em Mesa Ou Balcão 240X65X50Cm# Maquinbal25237Estação Bar De Sobrepor 240Cm Em Mesa Ou Balcão 240X65X50Cm# MaquinbalEstação do trabalho de barmans ou bartenders para sobrepor em bancada (mesa) de aço inox ou balcões refrigerados baixos. Formado por módulos de aço inox personalizáveis, ou seja, você pode montar a sua estação bar conforme a necessidade do seu comércio*. Características: - Ideal para sobrepor em bancada ou balcão refrigerado com 60cm de altura; - Acompanha pingadeira com dreno na parte traseira. Ideal para servir ou deixar as bebidas prontas para o serviço; - Acompanha porta garrafas na parte frontal, deixando as bebidas sempre ao alcance das mãos do bartender; - Modulação (padrão): 1 pia com lavador de copos (40cm), 1 escorredor de copos (40cm), 1 cuba isotérmica para gelo (80cm) e 1 condimentadora com placa para corte (80cm); - Outras opções de módulos (não incluso): escorredor de copos (80cm), cuba isotérmica para gelo (80cm) e 1 condimentadora com placa para corte (80cm); - Outras opções de módulos (não incluso): escorredor de copos (80cm), cuba isotérmica para gelo (40cm).*Você pode personalizar sua estação da maneira que preferir, sempre respeitando os módulos de 40 ou 80cm. Estação com 2 ou mais pias terão acréscimo no preçoMaquinbal25237Estação Bar De Sobrepor 240Cm Em Mesa Ou Balcão 240X65X50Cm# Maquinbal25237Estação Bar De Sobrepor 240Cm Em Mesa Ou Balcão 240X65X50Cm# MaquinbalEstação do trabalho de barmans ou bartenders para sobrepor em bancada (mesa) de aço inox ou balcões refrigerados baixos. Formado por módulos de aço inox personalizáveis, ou seja, você pode montar a sua estação bar conforme a necessidade do seu comércio*. Características: - Ideal para sobrepor em bancada ou balcão refrigerado com 60cm de altura; - Acompanha pingadeira com dreno na parte traseira. Ideal para servir ou deixar as bebidas prontas para o serviço; - Acompanha porta garrafas na parte frontal, deixando as bebidas sempre ao alcance das mãos do bartender; - Modulação (padrão): 1 pia com lavador de copos (40cm), 1 escorredor de copos (40cm), 1 cuba isotérmica para gelo (80cm) e 1 condimentadora com placa para corte (80cm); - Outras opções de módulos (não incluso): escorredor de copos (80cm), cuba isotérmica para gelo (80cm) e 1 condimentadora com placa para corte (80cm); - Outras opções de módulos (não incluso): escorredor de copos (80cm), cuba isotérmica para gelo (40cm).*Você pode personalizar sua estação da maneira que preferir, sempre respeitando os módulos de 40 ou 80cm. Estação com 2 ou mais pias terão acréscimo no preçoMaquinbal25237Estação Bar De Sobrepor 240Cm Em Mesa Ou Balcão 240X65X50Cm# Maquinbal25237Estação Bar De Sobrepor 240Cm Em Mesa Ou Balcão 240X65X50Cm# MaquinbalSpeedrail para garrafas. Estrutura tubular 40*40*1mm em aço inoxidável, construção robusta e sólida em aço inox escovado, com pés reguláveis em altura. Dimensões: 1400*600*850mm Ficha informativa Dimensões 1000 x 700 x 850 mm. 16 outros produtos na mesma categoria: Estação Bar Refrigerada com Pia Aço Inox 2.00x67x110cm PRD0374 Frigoprop Informações do Produto 01 cuba pia Nichos para Cubas gastronómicas de 1/6 65mm Nicho para cuba 1/2 200cm para gelo Nicho para placa de corte com furo de escoamento de detritos para cuba gastronómica Pingadeira superior para apoio porta taças Nicho porta garrafas com grande tubular frontal 02 portas Características do Produto: Temperatura: 0° a +7°C Isolamento térmico em poliuretano injetado Revestimento externo em Aço inoxidável Portas com molas de fechamento automatico Pés com sapata de regulagem Controlador de Temperatura eletrônico digital and indicador de temperatura Degelo Automático Funcionalidade Versátil: A Estação Bar Refrigerada com Pia oferece diversas funcionalidades em um único espaço, incluindo uma cuba para pia, nichos para cubas gastronómicas, espaço para gelo, placa de corte, pingadeira superior e nicho para garrafas. Isso proporciona um ambiente prático e eficiente para o preparo de bebidas. Organização Eficiente: Com nichos específicos para diferentes utensílios e ingredientes, a estação ajuda na organização do espaço, garantindo que os bartenders tenham fácil acesso a tudo o que precisam durante o preparo das bebidas. Estética Atraente: O revestimento externo em aço inoxidável confere um visual elegante e moderno à estação de bar, contribuindo para uma atmosfera agradável no barzinho e atraindo a atenção dos clientes. Economia de Espaço: Com medidas compactas (170x65x96 cm), a estação é projetada para otimizar o espaço, sendo ideal para bares com áreas limitadas. Isso permite a inclusão de uma estação de bar completa mesmo em locais com espaço reduzido. Controle Preciso de Temperatura: O controlador de temperatura eletrônico digital proporciona um controle preciso da temperatura, garantindo que as bebidas sejam servidas na temperatura ideal. Isso é fundamental para manter a qualidade dos drinks e satisfazer os clientes. Eficiência Energética: O isolamento térmico em poliuretano injetado e o degelo automático contribuem para a eficiência energética da estação, ajudando a manter as bebidas geladas sem um consumo excessivo de energia elétrica. Facilidade de Limpeza: O aço inoxidável é fácil de limpar e resistente a manchas, garantindo que a estação de bar esteja sempre higienizada. Isso é essencial para cumprir padrões de segurança alimentar e proporcionar um ambiente limpo e agradável. Durabilidade e Resistência: O uso de materiais como aço inoxidável e o fechamento automático das portas com molas contribuem para a durabilidade e resistência da estação, garantindo um investimento de longo prazo para o barzinho. Atendimento Rápido e Eficiente: Com tudo ao alcance dos bartenders, desde ingredientes até utensílios, a estação agiliza o processo de preparo de bebidas, contribuindo para um atendimento mais rápido e eficiente, especialmente em momentos de maior movimento. Diferenciação e Inovação: Investir em uma estação de bar completa e bem equipada demonstra um comprometimento com a qualidade do serviço, diferenciando o barzinho da concorrência. A inovação no ambiente de preparo de bebidas também pode atrair clientes em busca de experiências únicas. #BrasilCocktails, #BarNoBrasil, #CocktailsBrasil, #DrinkBrasil, #BarBrasileiro, #BartenderBrasil, #SaboresDoBrasil, #GastronomiaBrasileira, #EstacaoDeBarBrasil, #VivaOBrasil, #BebidasNacionais, #CulturaDeBarBrasil, #BrasilGelado, #HappyHourBrasil, #BebidasDoBrasil, #BrasilMixology, #BebidasGeladasBrasil, #EstiloBrasileiro, #InovacaoNoBarBrasil, #BebidasPremiumBrasil. Medidas 2,00x67x110 (cm) *Não Incluso os Acessórios e Utensílios* A estação de bar inox é um equipamento indispensável para bares, restaurantes e estabelecimentos que buscam eficiência, praticidade e elegância. Com um design moderno e funcional, ela oferece as melhores soluções para atender as demandas do segmento de food service. Além disso, é ideal para otimizar o atendimento ao cliente, garantindo qualidade e agilidade no preparo de bebidas e no serviço. Neste texto, você conhecerá as vantagens, características e aplicações deste equipamento, além de entender como adquirir a sua com a excelência da Elvi Cozinhas Profissionais. O que é uma estação de bar inox e por que ela é essencial? A estação de bar inox é um equipamento projetado para facilitar o dia a dia dos profissionais de bares e restaurantes. Sua estrutura em aço inoxidável oferece durabilidade e resistência, além de um design que combina com qualquer ambiente. Esse equipamento é fundamental para quem deseja organizar e otimizar o espaço de trabalho, promovendo um serviço rápido e eficiente. O inox é conhecido por sua resistência à corrosão e facilidade de higienização, características que tornam a estação de bar perfeita para o setor de food service. Além disso, sua versatilidade permite que ela seja adaptada a diferentes demandas operacionais, sendo útil tanto em pequenos bares quanto em grandes cozinhas industriais. Investir em uma estação de bar não é apenas uma questão estética, mas também funcional. Com compartimentos específicos para armazenamento de utensílios, gelo e insumos, o equipamento melhora a organização e agiliza o preparo das bebidas. Isso reflete diretamente na experiência do cliente, que recebe um atendimento mais rápido e de qualidade. Principais benefícios de uma estação de bar inox para o seu negócio Um dos principais benefícios do módulo de bar em inox é a durabilidade. O aço inoxidável é altamente resistente, suportando o uso intenso e as condições exigentes do dia a dia de um bar ou restaurante. Isso significa menos custos com manutenção e substituição de equipamentos a longo prazo. Outro destaque é a facilidade de limpeza. A superfície lisa do inox impede o acúmulo de resíduos e bactérias, tornando a estação de trabalho para bar um item indispensável para quem valoriza a segurança alimentar. Essa característica é especialmente importante em estabelecimentos que buscam atender às normas sanitárias com excelência. A funcionalidade é outro fator que coloca as estações de bar em inox em destaque. Com diversos compartimentos e acessórios integrados, ela permite que o bartender tenha tudo ao seu alcance, reduzindo o tempo de preparo e aumentando a produtividade da equipe. Isso faz toda a diferença em horários de maior movimento. Como escolher a estação de bar inox ideal para o seu estabelecimento Escolher a superfície de trabalho em inox para o seu negócio começa pela análise do espaço disponível. É essencial considerar o layout do bar ou cozinha para garantir que o equipamento se adapte perfeitamente ao ambiente, sem comprometer a circulação e a eficiência operacional. Outro ponto importante é avaliar as funcionalidades oferecidas pelo modelo. Algumas estações contam com cubas, suportes para garrafas, compartimentos para gelo e até mesmo acessórios adicionais. A estação em inox para bar que contenha funcionalidades que atendem às demandas do seu negócio é essencial para otimizar o serviço. Por fim, considere a qualidade do material e o suporte oferecido pelo fornecedor. A área de trabalho deve ser feita com aço inox de alta qualidade para garantir durabilidade e resistência. Além disso, contar com uma empresa renomada, como a Elvi Cozinhas Profissionais, é um diferencial para assegurar atendimento e suporte técnico confiáveis. Aplicações da estação de bar inox em diferentes segmentos A bancada de bar inox é extremamente versátil, sendo utilizada em bares, restaurantes, lanchonetes e outros estabelecimentos do setor de food service. Em bares, por exemplo, ela é essencial para o preparo ágil de coquetéis e drinks, mantendo os utensílios organizados e ao alcance das mãos. Em restaurantes, pode ser usada para complementar o serviço de bebidas e aperitivos. Com um equipamento adequado, os profissionais podem atender às demandas dos clientes com mais rapidez e eficiência, sem comprometer a qualidade do serviço. Até mesmo lojas de conveniência e franquias podem se beneficiar desse equipamento. A estação de bar contribui para a organização e otimização do espaço de trabalho, oferecendo praticidade e funcionalidade para diferentes tipos de operações, desde o preparo de bebidas até o atendimento ao cliente. Garanta a sua estação de bar inox na Elvi Cozinhas Profissionais! Se você busca qualidade, funcionalidade e durabilidade, o módulo de apoio para bar da Elvi Cozinhas Profissionais é a escolha certa. Com uma ampla gama de modelos e soluções personalizadas, a empresa oferece tudo o que você precisa para elevar o padrão do seu negócio. Entre em contato com a Elvi e descubra como as estações para bar em inox podem transformar a rotina do seu estabelecimento. Com atendimento especializado e uma equipe preparada para entender suas demandas, você encontrará o equipamento perfeito para suas operações. Não perca tempo e garanta já a sua estação de bar inox com a Elvi Cozinhas Profissionais. Com nossa excelência e compromisso, você terá a certeza de investir em um equipamento que une design, funcionalidade e alta performance. Seu negócio merece o melhor, e a Elvi está pronta para atender você! O texto acima "Estação de Bar Inox" é de direito reservado. Sua reprodução, parcial ou total, mesmo citando nossos links, é proibida sem a autorização do autor. Plágio é crime e está previsto no artigo 184 do Código Penal. - Lei nº 9.610-98 sobre direitos autorais.