**Máxima calidad**

Productos fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10. Diseñados para un uso profesional duradero, con líneas funcionales. Acabados robustos, sólidos e higiénicos.

**Ergonomía y productividad.**

Mesas profesionales, ergonómicas, compactas y muy equipadas. Diseñadas para facilitar y optimizar el trabajo del barman aumentando su productividad y la facturación del establecimiento.

**Modelos refrigerados.**

Los modelos refrigerados son estaciones de cóctel muy compactas y funcionales. Disponen de una cámara frigorífica, dotada con amplios cajones totalmente extraíbles mediante guías telescópicas.

**Práctica cuba aislada**

Cuba de gran tamaño aislada con poliuretano inyectado de alta densidad y de gran espesor. Soldada, estanca y con desagüe. Dispone de dobles fondos perforados, separadores móviles y cubetas.

**Funcionalidad profesional**

Fregadero con grifo, doble fondo perforado y moja-copas, tabla de corte con recipiente para desperdicios extraíble, barra de polipropileno cierracóctelera, soporte para blender, carriles rápidos, etc.

**Amplia gama**

Existe una mesa para cada necesidad: Modelos básicos, para combinados, mesas para coctelería profesional, estaciones cóctel refrigeradas, muebles de cóctel móviles con barra y panel decorativo, etc.

**Opciones y accesorios**

En función del modelo, pueden equiparse opciones y accesorios tales como un 2º carril rápido, cubetas GN para ingredientes, varios tipos de grifos, ruedas, barra superior y panel decorativo, etc.

**Disponibilidad**

Todo el catálogo de mesas y estaciones de coctelería de Eratos, así como sus opciones, están disponibles para enviarse en un reducido plazo de 24 a 72 horas, dependiendo del modelo.

MESA PARA PREPARACIÓN COMBINADOS

- Mesa fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, satinado.
- Estructura de tubo en acero inoxidable de 40x40mm soldada a la encimera.
- Modelo fabricado con estante inferior o con refuerzo trasero.
- Pies de acero inoxidable regulable en altura mediante rosca oculta.
- Encimera con peto trasero de 40mm.
- Superficie de apoyo de 520x170mm.
- Cuba aislada térmicamente de 725x400x205/215mm con poliuretano inyectado ecológico y desagüe incorporado.
- Incorpora fondo perforado en toda la cuba así como 2 separadores móviles.
- Capacidad cuba aislada: 2 zonas para hielo, 1 zona para botellas y 1 zona para 7 cubetas de GN 1/9-100 (cubetas no incluidas en el precio, ver kit opcional KC-120).
- Carril rápido frontal de 900x110mm con capacidad para 10/11 botellas, fácilmente desmontable. Como opción se puede colocar un 2º carril modelo CR-100.
- Incorpora tabla de corte-golpeador cierra cóctelera en polietileno, extraíble para la limpieza.



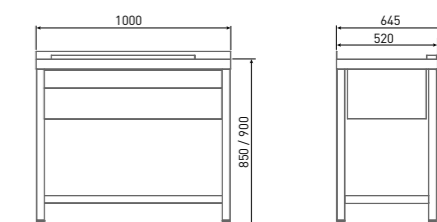
Modelo MCE-100



Modelo MCS-100 + opciones de kit cubetas KC-120 y 2º carril botellas CR-100



Opcional, 2º carril para botellas, mod. CR-100



Modelo	Tipo	Dimensiones	Dimensiones con 2º carril
MCE-100	Mesa con estante	1000x645x900	1000x785x900
MCS-100	Mesa con refuerzo trasero	1000x645x900	1000x785x900
Opciones			
CR-100	2º carril rápido botellas	910x140x260	
KC-120	Kit 7 Cubetas inox. GN 1/9 100mm		

BANDEJAS SOBRE BARRA

- Diseñado para ser instalado encima de las barras.
- Conjunto base y rejillas fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Cajón-base provisto de orificio y tubo para desaguar los líquidos.

Modelo	Dimensiones	Nº de rejillas
KB-120	1205x205x20	3
KB-160	1605x205x20	4
KB-200	2005x205x20	5

