





#### DEJA TU HUELLA

El proyecto start up está pensado para exaltar la creatividad proyectual y gráfica. Hacer original start up es facilísimo. Basta crear una decoración gráfica de cualquier tipo, o bien enviarnos un archivo gráfico directamente. O, por qué no, ¡armarse de pintura en spray!



# MONTA TU NEGOCIO

## COMPLETO

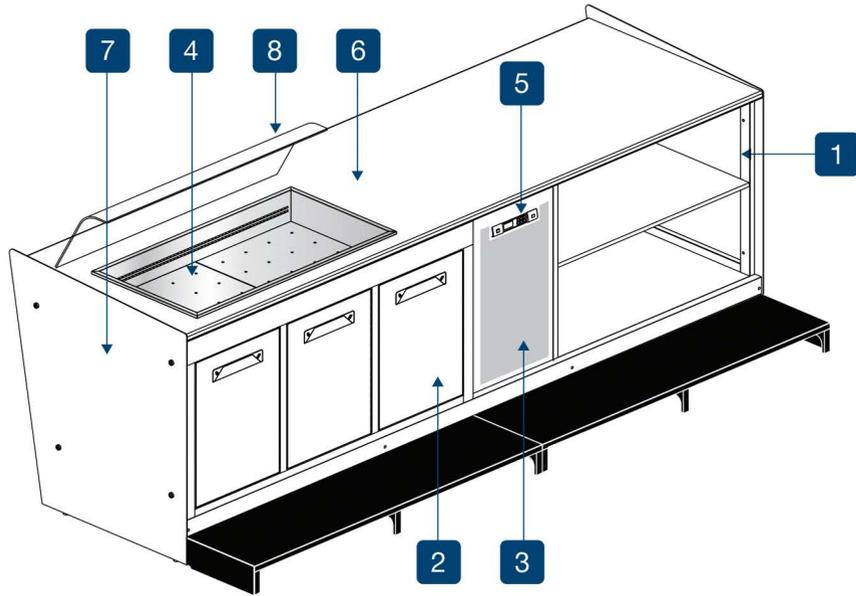
Dar a los jóvenes y a los que tienen ideas la oportunidad de un trabajo y de un proyecto de vida. Con este objetivo, el proyecto Start Up, interviniendo en una de las partidas de gastos que inciden mayormente en la posibilidad de abrir un local: lo que comúnmente se define como mostrador de bar y que, con Start Up, se convierte en un doble mostrador básico, parte delantera y trasera a medida y tecnologías estándar, que reúne en sí todo lo necesario para el servicio de bar.

Accesible y básico son las claves del proyecto. Bar-taller, bar-librería, eno-bar, bike-bar o simplemente bar de encuentro, Start Up se ofrece en una configuración limpia y lineal, con una coloración blanco/negro, y puede personalizarse con gráficos como se desee en el panel delantero, además de enriquecerse con accesorios, extras opcionales y complementos de decoración.

Todo esto teniendo siempre en cuenta la salud de los operadores. De hecho, para las superficies del mostrador se ha usado un material como el postformado, con niveles de emisión de formaldehído significativamente inferiores al límite establecido por la ley.

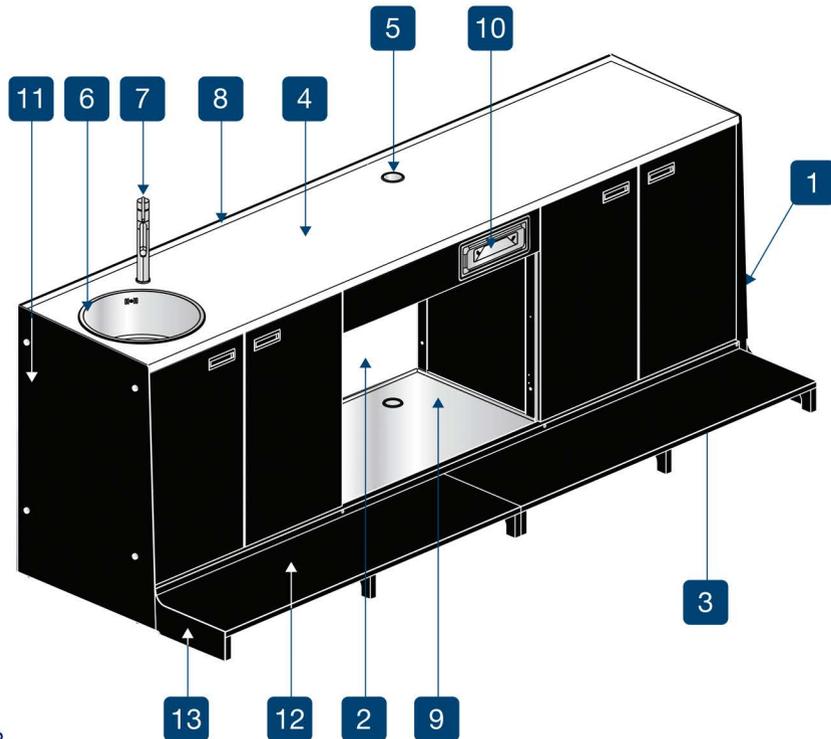


LADO ANTERIOR: características técnicas



- 01** ESTRUCTURA portante en perfiles tubulares de acero barnizados al horno a 180° con polvo epóxico de color blanco de larga duración, dotada de piezas de refuerzo y patas de nivelación ajustables para una perfecta horizontalidad del mueble.
- 02** CÁMARA de refrigeración ventilada de excelentes prestaciones, con temperatura homogénea en todo el interior del vano refrigerado. Revestimiento exterior de la cámara, así como de las puertas y cajones opcionales de chapa prebarnizada de color blanco. Temperatura de ejercicio: +4°C/ +8°C. Prueba a 32°C con 60% H.R.
- 03** MOTOR incorporado en el compartimento técnico, protegido mediante una rejilla de aireación de chapa prebarnizada de color blanco. El equipo de refrigeración consta de un compresor hermético, un condensador con tubo de cobre y aletas de aluminio enfriado mediante ventilador, un evaporador con tubo de cobre y aletas de aluminio alimentado a capilar. Refrigeración ventilada con distribución homogénea del aire mediante un deflector a tal efecto colocado sobre el evaporador.
- 04** CUBA REFRIGERADA para la exposición de los alimentos, empotrada en la cámara de refrigeración y fabricada en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite, disponible en módulos de 1000 y 1400 mm. La cuba cuenta con un desagüe para la limpieza y evacuación de líquidos. Temperatura de ejercicio: +4°C+8°C. Prueba a 25°C con 60% H.R.
- 05** PANEL DE MANDOS electrónico con un pulsador general para la gestión del equipo refrigerante de la cámara y otro pulsador para la gestión de la refrigeración de la cuba.
- 06** SUPERFICIE DE TRABAJO en postformado hidrorrepelente con baja emisión de formaldehído.
- 07** Versión "WHITE": COSTADO metálico de 3 mm de espesor, barnizado al horno a 180° con polvo epóxico de color blanco y fijado con 4 tornillos dentro de casquillos de acero inoxidable de 20 mm de diámetro y 7 mm de espesor.  
Versión "WOOD": COSTADO en estratificado de 8 mm de espesor.
- 08** VIDRIO transparente templado de 6 mm de espesor para la protección de la cuba refrigerada.

LADO POSTERIOR: características técnicas

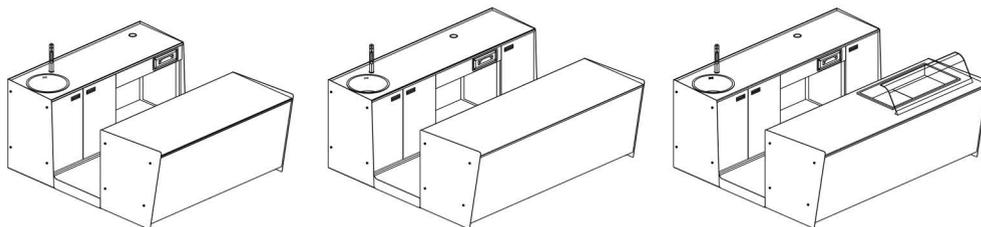


- 01** ESTRUCTURA portante en perfiles tubulares de acero barnizados al horno a 180° con polvo epóxico de color negro de larga duración, dotada de piezas de refuerzo y patas de nivelación ajustables para una perfecta horizontalidad del mueble.
- 02** TRASERA de chapa prebarnizada de color blanco.
- 03** PUERTAS con revestimiento melamínico de color negro con baja emisión de formaldehído.
- 04** SUPERFICIE DE TRABAJO en postformado hidrorrepelente con baja emisión de formaldehído.
- 05** AGUJERO para máquina de café con anillo protector de acero inoxidable.
- 06** FREGADERO empotrado de acero inoxidable, diámetro 420 mm
- 07** GRIFO MEZCLADOR con mando de doble flujo para el ahorro hídrico.
- 08** PERFIL anti-infiltraciones de aluminio extruido, barnizado al horno a 180° con polvo epóxico de color negro.
- 09** COMPARTIMENTO ABIERTO A 1000 mm para la instalación del lavatazas, con cuba protectora de aluminio.
- 10** CAJÓN RESIDUOS CAFÉ de acero inoxidable acabado brillante.
- 11** COSTADO metálico de 3 mm de espesor, barnizado al horno a 180° con polvo epóxico de color negro y fijado con 4 tornillos dentro de casquillos de acero inoxidable de 20 mm de diámetro y 7 mm de espesor.
- 12** TARIMA con soporte hidrófugo y revestimiento de material plástico de color negro.
- 13** COSTADOS terminales metálicos de 3 mm de espesor, barnizados al horno a 180° con polvo epóxico de color negro.

**MADE IN ITALY**

# MONTA TU NEGOCIO

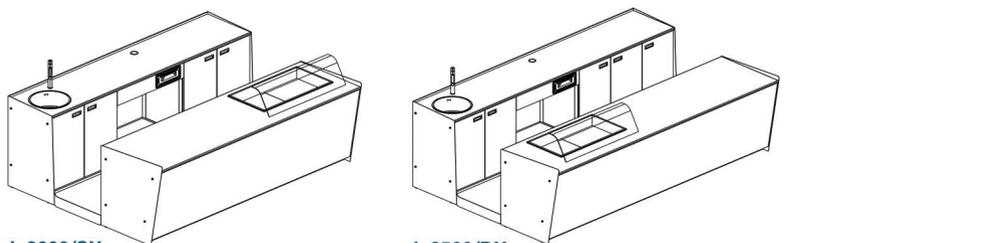
COMPLETO



L 2000

L 2500

L 2500/SX



L 3000/SX

L 3500/DX



L 3500/SX

L 4000/DX

**YOUR TALENT,  
YOUR FUTURE,  
YOUR FIRST BAR**



MODELO	MEDIDAS (m)	PVP
L 2000	2 x 2,3	9293 €
L 2500	2,5 x 2,3	10795 €
L 2500/SX	2,5 x 2,3	11938 €
L 3000/SX	3 x 2,3	12389 €
L 3500/DX	3,5 x 2,3	14267 €
L 3500/SX	3,5 x 2,3	15386 €
L 4000/DX	4 x 2,3	16087 €

