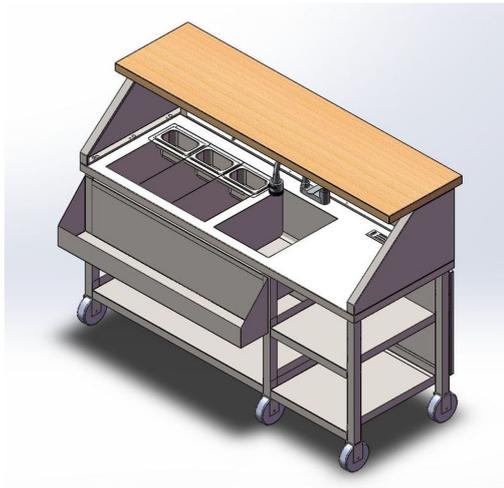


Um StepAlong de Monster Shop (UK)

## Estação de Bar Móvel para Cocktails

214782



### Visão Geral da Unidade

Apresentamos a Estação de Bar Móvel para Cocktails, uma solução versátil e profissional para eventos internos e externos. Construída para mobilidade com rodas duráveis, esta estação possui um suporte para facas, poço de gelo integrado, potes gastro e um speed rail para um serviço de bar eficiente. A frente inclui um quadro branco magnético que também serve como área de exibição para cartazes de marca, adicionando um toque personalizável ao seu setup. Com sua área de preparação dedicada e design elegante, esta estação de bar garante um serviço contínuo e estilo para qualquer ocasião.

### Especificações

**Área de Preparação:** 49,5cm x 41cm

**Altura do Balcão de Trabalho:** 80cm

**Dimensões do Balcão de Serviço:** 40cm x 150cm

**Tamanho do Poço de Gelo:** 53,9 (C) x 39,8cm (L) x 29,2cm (P)

**Tamanho do Lavatório:** 28,9cm (L) x 35cm (C) x 23cm (P)

**Tamanho das Rodas:** 5"

**Capacidade do Copo Boston Shaker:** 750ml (25oz)

**Capacidade do Copo de Vidro Boston Shaker:** 550ml (18oz)

**Dimensões do Pote Gastro:** 1/9 100mm

**Capacidade do Poço de Gelo:** 62L



**Tamanho do Quadro Branco:** 45cm x 140cm

**Tamanho da Área de Publicidade:** 50cm x 146cm

## Conselhos de Segurança

- Certifique-se de que leu e compreendeu totalmente o manual de instruções e os conselhos de segurança antes de usar este produto.
- Inspecione o produto na entrega para verificar se há sinais de danos. Não use o produto se alguma peça estiver faltando, danificada ou não funcionar corretamente. Contacte o fabricante ou fornecedor para substituições.
- Monte o produto seguindo as instruções fornecidas. Certifique-se de que todos os componentes estão bem fixados antes de usar.
- Certifique-se de que os travões das rodas estão engatados antes de usar para evitar movimentos indesejados. A estação de bar deve estar sempre numa superfície plana e estável durante a operação.
- Use o suporte para facas apenas para o propósito pretendido e certifique-se de que as facas estão bem colocadas para evitar acidentes. Mantenha objetos cortantes fora do alcance de utilizadores não autorizados ou crianças.
- A parte removível da moldura de publicidade deve ser fixada novamente com segurança após a inserção da obra de arte. Certifique-se de que a moldura está bem presa para evitar que se solte durante o uso ou transporte.
- Ao mover a estação de bar, certifique-se de que todo o conteúdo está removido ou seguro para evitar derramamentos ou lesões. Desbloqueie os travões das rodas e mova a estação com cuidado, evitando curvas acentuadas ou superfícies irregulares.
- Não suba, apoie-se fortemente ou sente-se na estação de bar. Este produto não foi projetado para suportar o peso corporal ou cargas excessivas além do uso pretendido.



- Inspecione regularmente os travões, rodas e componentes estruturais para sinais de desgaste ou danos. Substitua imediatamente qualquer peça desgastada ou danificada usando componentes aprovados pelo fabricante.
- Limpe as superfícies de aço inoxidável com um detergente suave e um pano macio. Evite usar produtos de limpeza abrasivos ou ferramentas que possam danificar o acabamento. Seque bem para evitar manchas de água ou corrosão.
- Limpe a estação completamente após cada uso, especialmente as superfícies em contato com alimentos e bebidas, para manter a higiene e evitar contaminação.
- Mantenha a estação de bar longe de chamas abertas ou fontes de calor elevado para evitar deformações ou danos por calor.
- Este produto é destinado para uso interno ou em áreas externas cobertas. Evite expor a estação à chuva, neve ou outras condições climáticas adversas.
- Sempre certifique-se de que a estação de bar está armazenada num ambiente seguro e seco quando não estiver em uso. Não deixe a estação sem vigilância em áreas de alto tráfego para minimizar riscos de acidentes ou roubo.
- Siga as regulamentações locais de saúde e segurança em relação à preparação e manuseio de alimentos se usar este produto num ambiente comercial.
- Certifique-se de que todas as partes móveis, como rodas e travões, estão a funcionar corretamente antes de cada uso. Lubrifique as rodas se necessário, usando produtos recomendados pelo fabricante.
- Certifique-se de que todos os utilizadores do produto estão treinados no seu uso adequado e compreendem todas as instruções de segurança fornecidas.

## Peças



---

Tampo de Bancada

1 Peça(s)

---

Painel Esquerdo

1 Peça(s)

---

Torneira

1 Peça(s)

---

Estrutura de Recipientes Gastro

1 Peça(s)

---

Rodas

6 Peça(s)

---

Parafusos Hexagonais M6\*20

20 Peça(s)

---

Tubo de Resíduos

1 Peça(s)

---

Tubo de Drenagem do Suporte de Facas

1 Peça(s)

---



---

Painel Traseiro

1 Peça(s)

---

Painel Direito

1 Peça(s)

---

Suporte de Facas

1 Peça(s)

---

Recipientes Gastro

3 Peça(s)

---

Trilho de Velocidade

1 Peça(s)

---

Conector de Resíduos

1 Peça(s)

---

Tubo de Drenagem do Poço de Gelo

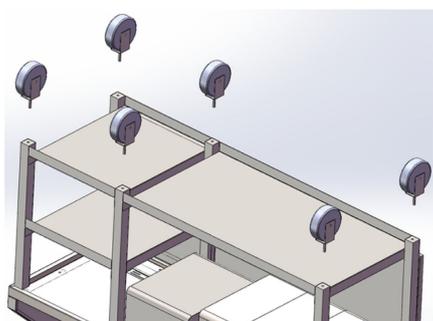
1 Peça(s)

---

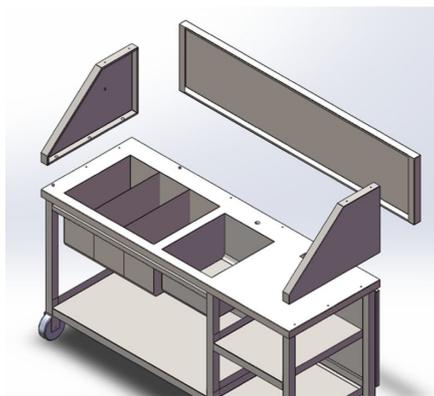
## Passos (7)

### 1. Instalação das rodas

Aparafuse as rodas nos buracos na parte inferior das pernas da Estação de Bar de Cocktails Móvel.

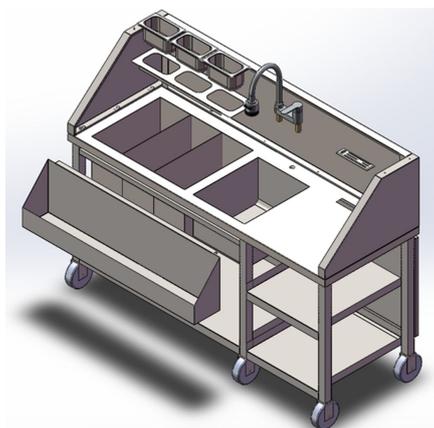


## 2. Instalação dos painéis superiores de suporte



Utilizando os parafusos hexagonais M6\*20, fixe os painéis superiores à Estação de Bar de Cocktails Móvel. Aperte os parafusos até que fiquem seguros nas fixações.

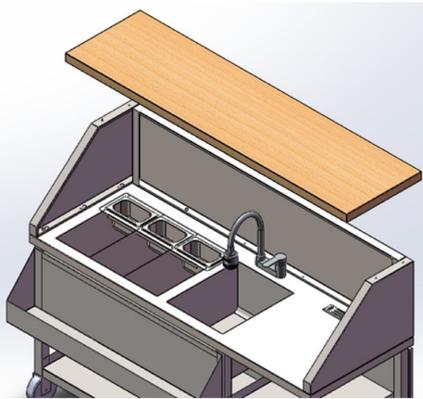
## 3. Instalação dos acessórios



- Coloque a torneira no orifício correspondente acima do lavatório.
- Encaixe o suporte de facas na área acima das prateleiras na estação de bar.
- Anexe o Speed Rail à estação de bar em frente ao lavatório.
- Coloque a estrutura da panela gastro sobre os três poços de gelo restantes antes de encaixar as panelas gastro nas lacunas, de modo a ter uma panela por poço.

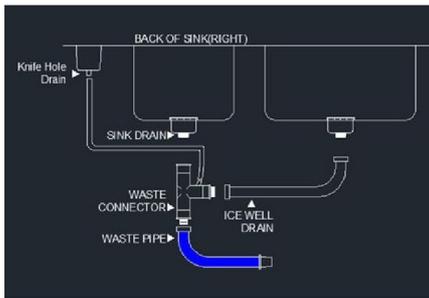


## 4. Instalação do tampo



Usando os parafusos hexagonais M6\*20, fixe o tampo da estação de bar aos painéis superiores de suporte, aparafusando até que o tampo esteja firmemente fixado à Estação de Bar Móvel.

## 5. Instalação do tubo de drenagem



- Instale o dreno do lavatório na parte superior do conector de resíduos.
- Anexe o dreno do poço de gelo ao conector de resíduos usando o tubo correspondente como conector.
- Instale o tubo de resíduos na parte inferior do conector de resíduos para permitir a drenagem do suporte de facas, do lavatório e do poço de gelo.

## 6. Manutenção

- Limpe as superfícies de aço inoxidável com um detergente suave e um pano macio.
- Evite usar produtos de limpeza abrasivos ou ferramentas que possam danificar o acabamento.
- Seque completamente para evitar manchas de água ou corrosão.



## **7. Resolução de problemas**

O QUE FAZER SE FALTAREM PEÇAS NO MEU PEDIDO?

- Se parecer que falta alguma peça no seu pedido, contacte a nossa equipa de Apoio ao Cliente, simpática e prestável, dentro de 7 dias após a receção.

PARA TODOS OS OUTROS PROBLEMAS, POR FAVOR CONTACTE A NOSSA EQUIPA DE APOIO AO CLIENTE.

