



EVENTMORE

tecnica eventi - spettacoli - congressi



CUCINA E BAR MOBILI

Progettiamo strutture per i tuoi eventi

Eventmore progetta e realizza strutture su misura per eventi e soluzioni temporanee. Le nostre soluzioni di cucina e bar mobili permettono non solo di dare al vostro evento tutto ciò che serve per un'esperienza culinaria d'eccellenza, ma anche di non bloccare il servizio bar e cucina del vostro stabile in caso di ristrutturazione! Ecco i vantaggi:

✓ **OPERATIVITÀ IMMEDIATA**

La predisposizione di impianti a bordo e la dotazione tecnica, permette prestazioni immediate e in piena autonomia.

✓ **SERVIZIO DOVE SERVE**

A bordo lago, in aree dedicate, ovunque e quando serve, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

✓ **MOBILITÀ E VERSATILITÀ**

Gli spostamenti possono avvenire in modo veloce. Inoltre, le nostre soluzioni sono componibili e personalizzabili così da fornire la configurazione migliore possibile per ogni occasione.

✓ **NOLEGGIO FLESSIBILE**

Le nostre soluzioni possono essere noleggiate per festival ed eventi. In più, grazie alla possibilità di richiedere un noleggio di lunga durata, potrai evitare il blocco del tuo bar o cucina in caso di ristrutturazione di stabili e immobili.



BAR MOBILE

Evento in vista? Nessun problema: noi di Eventmore abbiamo la soluzione ideale per te! Ricrea un angolo bar direttamente nella tua location, grazie alla nostra versatile soluzione mobile. All'interno del box, il tuo barman potrà organizzarsi con tutto ciò che serve per un servizio impeccabile



CARATTERISTICHE

Misure box: 400 x 230 cm / h 259 cm
Porta e finestra
Porta ingresso doppia anta
Chiusura con serratura
Finestra ribalta 120 x h 105 cm
2 portelloni frontali 150 x 120 cm
2 mensole appoggio 150 x 30 cm

FRIGORIFERI A BORDO

3 Frigo GELO 360L +2° / +10°C - 60 x 60 cm / h 183 cm
Griglia aspirazione e ventilazione

NOLEGGIO

1 giorno da **CHF 1'500.-** + iva
(Esclusi allacciamenti e consegna)

CUCINA MOBILE

Che si tratti di un evento o di una soluzione temporanea, Eventmore progetta e allestisce la struttura più adatta alle tue esigenze! Grazie alla nostra cucina mobile, completa di tutto e adatta anche a chef stellati, è possibile allestire una postazione di cottura professionale, su misura e di alto livello in qualsiasi location.



EQUIPAGGIAMENTO

Forno RATIONAL iCombi Pro 6-1/1
Armadio Refrigerato BT 600LT
Armadio Refrigerato TN 600LT
Lavapiatti sottobanco 500x500
Lavello incasso lavastoviglie con gocciolatoio destro
Tavolo Refrigerato 3 porte

2 Lampade riscaldanti a sospensione, altezza regolabile
Tavolo armadiato con porte scorrevoli e alzatina
Friggitrice 380V LT. 13+13 (2 vasche - 2 cesti)
Piano cottura Elettrico 380V (2 Piastre quadre)
Cuoci pasta 380V LT. 25 vasca
Piano di lavoro su Mobile a giorno
Cappa cubica a parete

NOLEGGIO

1 giorno: da **CHF 2'500.-** + IVA
(Esclusi allacciamenti e consegna)

A carico dell'organizzatore:

- Allacciamento utenze acqua e scarico
- Allacciamento elettrico 120A 3PNE
- RAS1 e messa a terra equipotenziale

**Non esitare a contattarci
per maggiori informazioni!**

T +41 91 850 10 60

Oppure visita la sezione
dedicata sul nostro sito:



EVENTMORE SA

Via S. Gottardo 18D

CH-6532 Castione

T +41 91 850 10 60

Mail: info@eventmore.ch