

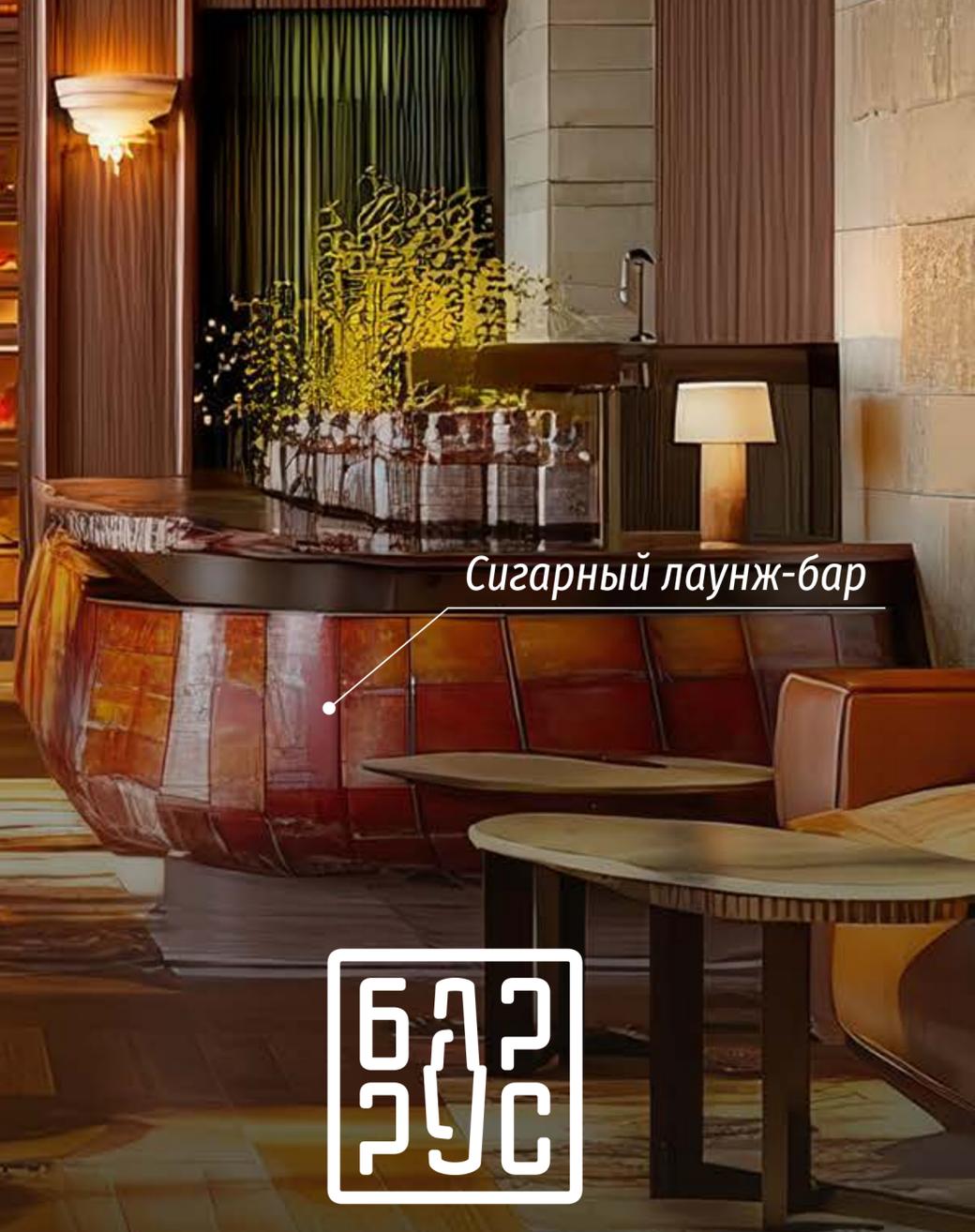
ПРЕЗЕНТАЦИЯ:

ВИННАЯ КОМНАТА И ТРИ БАРНЫЕ ЗОНЫ

— вклад мануфактур «Хладарь» и «Бар-Рус»
в обустройство «РОДИНЫ».



Винная комната 360°



Сигарный лаунж-бар



РОДИНА

ДОМ РУССКОГО БИЛЬЯРДА



ХЛАДАРЬ

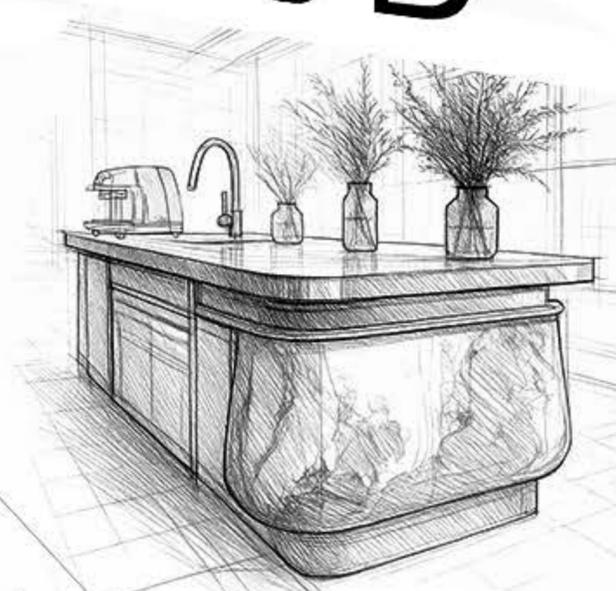


Москва,
ул. Вятская, 41 а

КЛАССИЧЕСКИЙ

7 - 10 стр.

ОСТРОВ

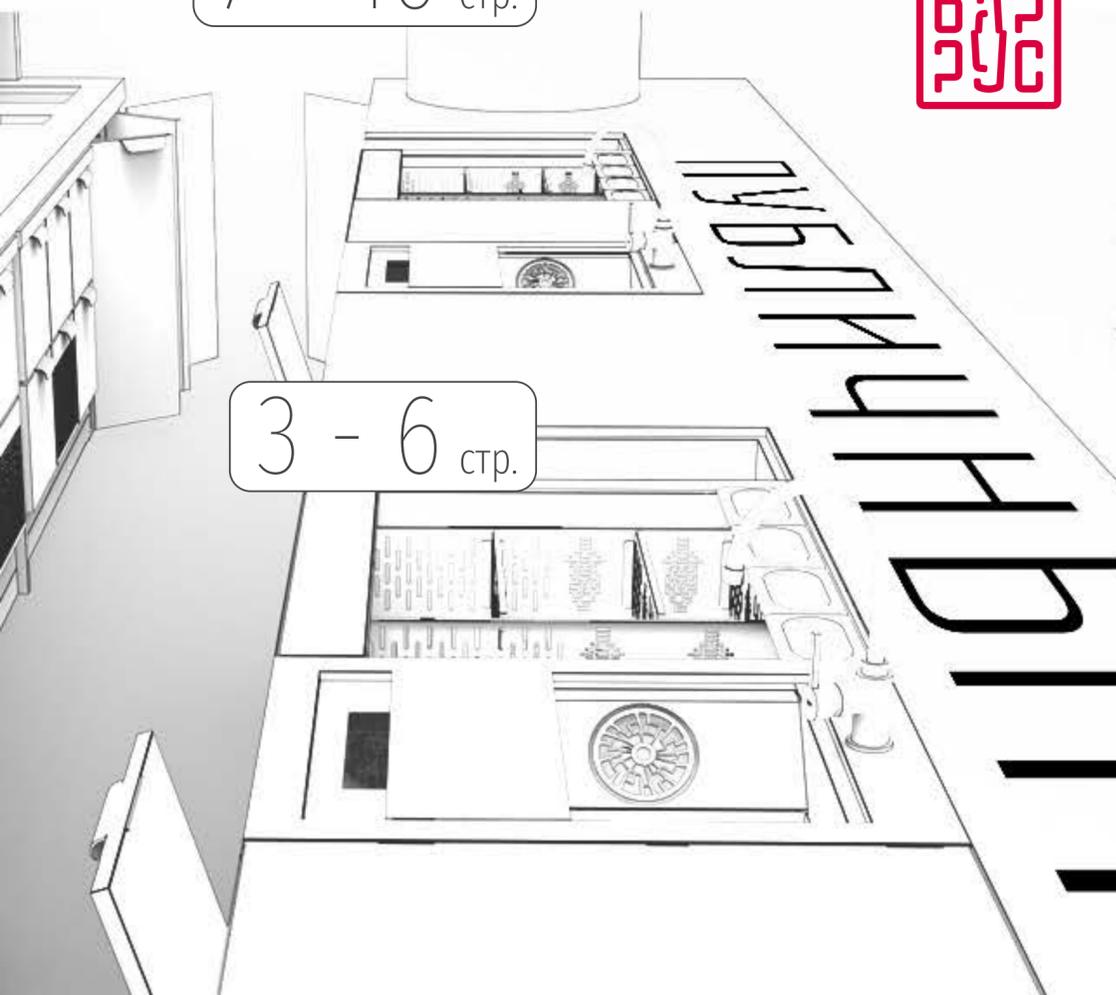
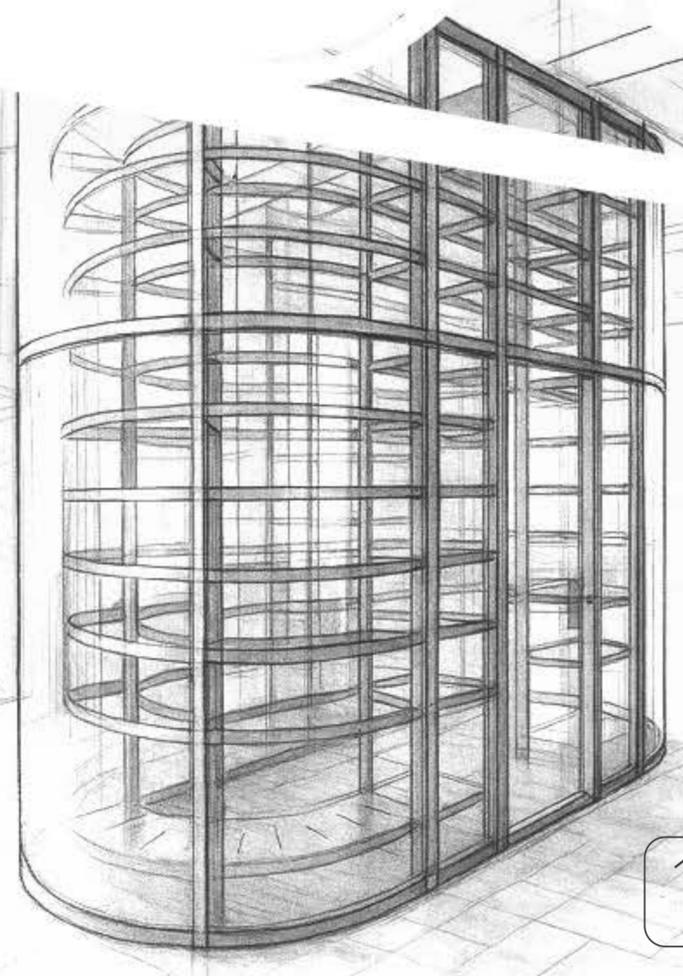


11 - 12 стр.



ВИННАЯ КОМНАТА

13 - 14 стр.



3 - 6 стр.

ПУБЛИЧНЫЙ

СТРУКТУРА БАРА:
ПУБЛИЧНАЯ
— передняя линия



1 - Модуль с полками;
2 - Модуль с ящиками;
3 - Ванна для льда;

4 - Перфорированная столешница;
5 - Модуль с мойкой;
6 - Холодильный стол Harry Chef;

7 - Холодильный стол Tefcold.



Каплесборник с ринзером

6

Нок-бокс

Каплесборник с ринзером

5

1

2

3

2

2

4

1 - Чайно-кофейный модуль;
2 - Холодильный стол Harry Chef;
3 - Модуль с ящиком, полкой и дверкой;

4 - Модуль с двумя дверками;
5 - Моечная секция;
6 - Пивные краны.

СТРУКТУРА БАРА:
ПУБЛИЧНАЯ
— обзор



Гостевая столешница и полки выполнены из высококачественного материала с выразительной текстурой пакистанского оникса в оранжево-медовой палитре. Живые переливы оттенков и естественный рисунок минерала создают ощущение тепла, уюта и придают пространству изысканный характер.

Моечная секция с разделочной доской.

Сушильная поверхность.

Вместительная ванна для льда с системой мембран.

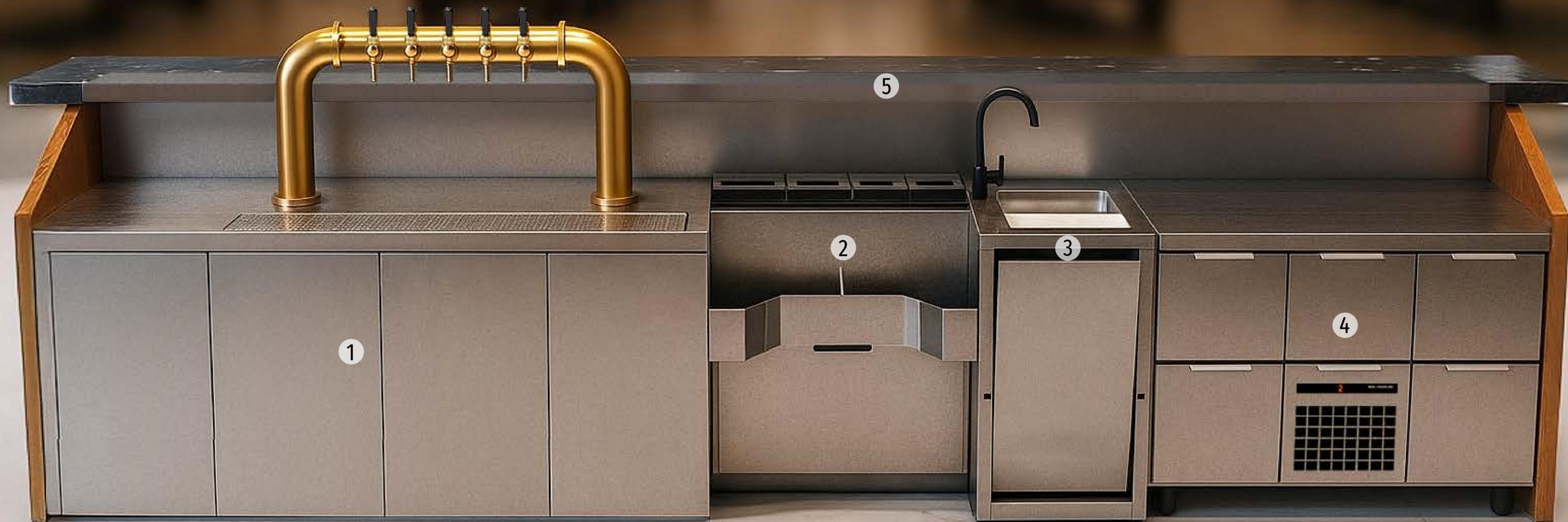
СТРУКТУРА БАРА:
ПУБЛИЧНАЯ
— обзор

Мобильные спил-стопы позволяют эффективно организовать рабочие поверхности бара.

Барное оборудование расположено по принципу «Всё под рукой»: вся необходимая техника, инвентарь и посуда находятся в пределах вытянутой руки, что позволяет бармену работать эффективно и без лишних шагов.



СТРУКТУРА БАРА:
КЛАССИЧЕСКАЯ
— передняя линия



1 - Модуль пивной с комбинированной столешницей и тремя ринзерами;
2 - Коктейльная станция;

3 - Модуль мойки с откидной дверью и баком для мусора;
4 - Холодильный стол Harry Chef;

5 - Спил-стоп.

СТРУКТУРА БАРА:
КЛАССИЧЕСКАЯ
— задняя линия



Нок-бокс



1 - Модуль с мойкой;
2 - Модуль с полкой и двумя
распашными дверками;

3 - Холодильный стол Harry Chef;
4 - ЧКМ модуль с откидной дверкой и
баком под мусор;

5 - Кассовый модуль с выдвижным
ящиком, полкой и дверкой.

СТРУКТУРА БАРА:
КЛАССИЧЕСКАЯ
— обзор



Секционная организация задней линии бара для эффективной отдачи.

Тёмный мрамор столешницы и медно-terraкотовая облицовка создают эффект глубины и тепла. Лаконичные барные стулья и крупные декоративные вазы вносят в интерьер динамику и выразительность.

СТРУКТУРА БАРА:
КЛАССИЧЕСКАЯ
— обзор



Шестисортная пивная башня.

Пространство для
пивных кег
с системой быстрой
замены.

Расширенный
спил-стоп для
пивной зоны.

Каплесборники
с омывателем
для бокалов.

СТРУКТУРА БАРА:

ОСТРОВНАЯ

— вид спереди и сверху



Отделка из высококачественных материалов имитирующих мрамор

Кран Marco Uber Font (2 кнопки) с подстоечным кипятильником



Нок-бокс

Ванна «Тетрис» с ринзером и мойкой

СТРУКТУРА БАРА:

ОСТРОВНАЯ

— вид на рабочую область



Холодильный шкаф
Liebherr

Выдвижной ящик

Модуль технический
с двумя дверками

Комбинированный стол
TEFCOLD

ТИП ВИННОГО ХРАНИЛИЩА:

ВИННАЯ КОМНАТА 360°

— вид с двух сторон



Вход


ХЛАДАРЬ



Автономная,
отдельностоящая
винная комната 360°
на 190 бутылок (min)

ТИП ВИННОГО ХРАНИЛИЩА:

ВИННАЯ КОМНАТА 360°

— вид изнутри

Круговая LED подсветка
на каждом ярусе



ХЛАДАРЬ



