



BAR CIR CUS

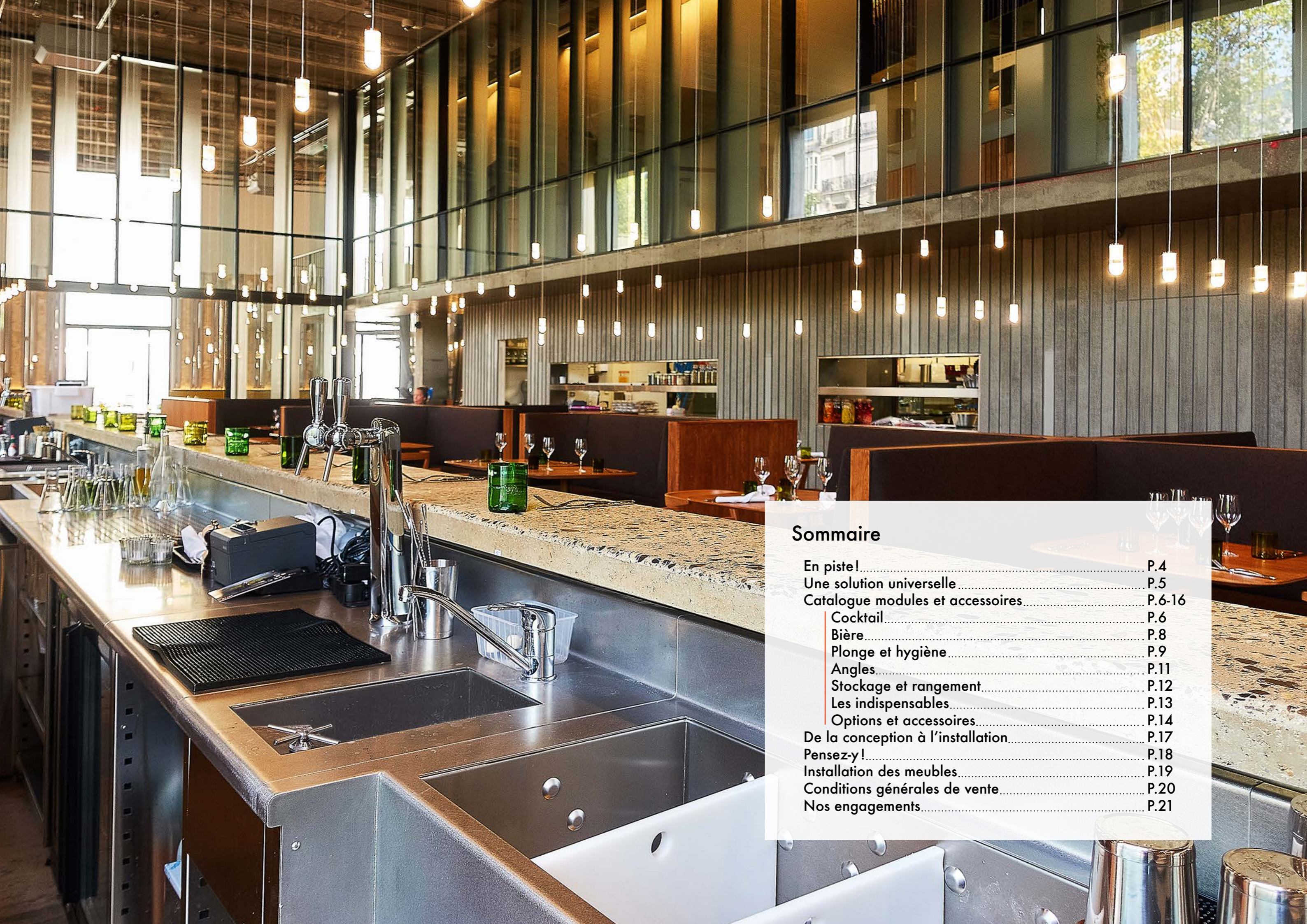


STATION DE BAR INOX PROFESSIONNELLE MODULAIRE

Nous concevons et produisons des agencements de bars en inox de qualité au design astucieux.

Notre passion et notre savoir faire nous engage à une exigence pour chacune de nos réalisations. Pratique et ergonomique, Bar Circus est la solution choisie par les acteurs du CHR à la recherche de l'agencement bar inox professionnel qualitatif à prix attractif. Notre mot d'ordre, concevez facilement et exploitez avec plaisir.





Sommaire

En piste!.....	P.4
Une solution universelle.....	P.5
Catalogue modules et accessoires.....	P.6-16
Cocktail.....	P.6
Bière.....	P.8
Plonge et hygiène.....	P.9
Angles.....	P.11
Stockage et rangement.....	P.12
Les indispensables.....	P.13
Options et accessoires.....	P.14
De la conception à l'installation.....	P.17
Pensez-y!.....	P.18
Installation des meubles.....	P.19
Conditions générales de vente.....	P.20
Nos engagements.....	P.21



En piste!

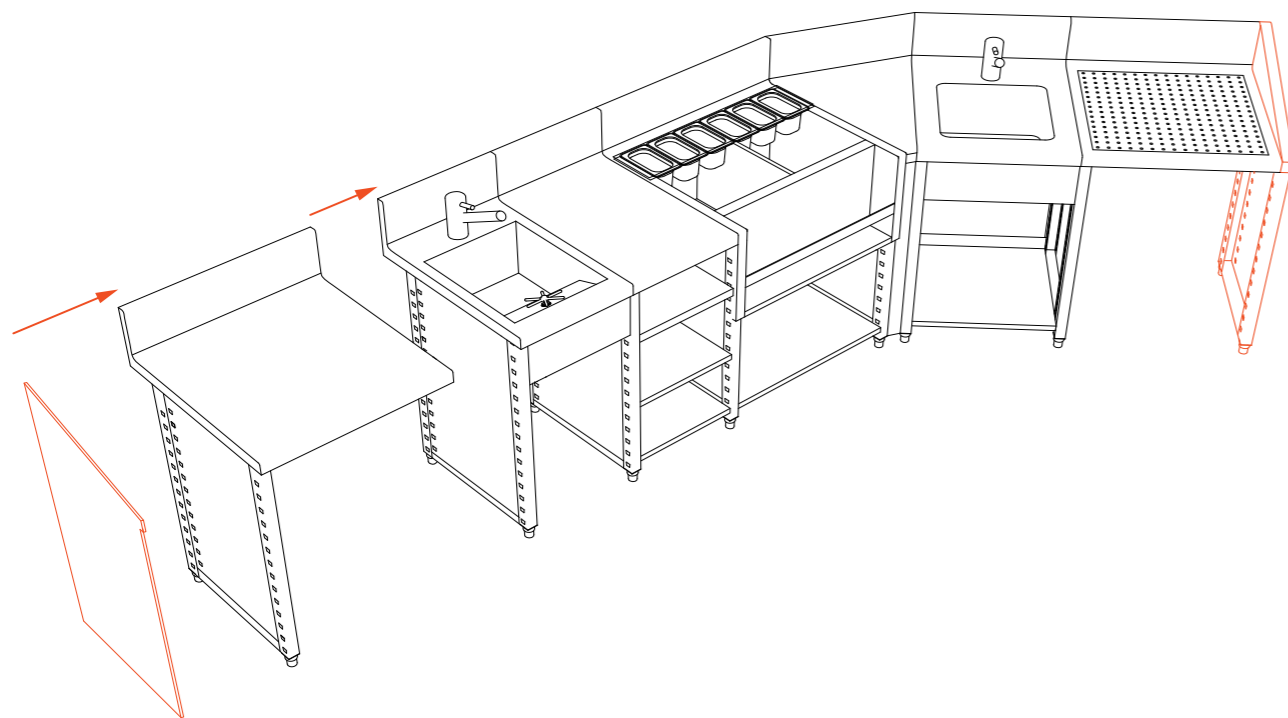
Bar Circus est **la première solution complète de bar standard en France**. Nous vous proposons un catalogue de meubles en inox **fonctionnels, ergonomiques et qualitatifs à un prix attractif**. Une attention particulière a été apportée à la simplification de la configuration et de l'installation.

L'éventail des fonctionnalités disponibles vous offre la possibilité de configurer votre espace de travail au plus près de vos besoins. **Poste cocktail, bière, laverie & hygiène, rangements, réfrigérateur, congélateur, machine à glaçons, espaces multifonctions, etc.**

Réalisez votre projet en choisissant parmi des modules de fonctionnalités et de tailles différentes. Les éléments d'angles permettent de varier les possibilités d'agencement. Les meubles se fixent les uns aux autres et possèdent chacun un piétement latéral gauche. Les meubles sont boulonnés pour former un ensemble stable, uniforme et, au besoin, reconfigurable.

L'optimisation de l'espace et la nécessité d'intégrer tous les éléments d'équipement et matériel sont prises en compte.

L'équipe Bar Circus est à votre écoute pour vous accompagner dans votre projet.



Plus de 110 modules et accessoires compatibles avec une large gamme d'équipements pour optimiser l'espace de travail.

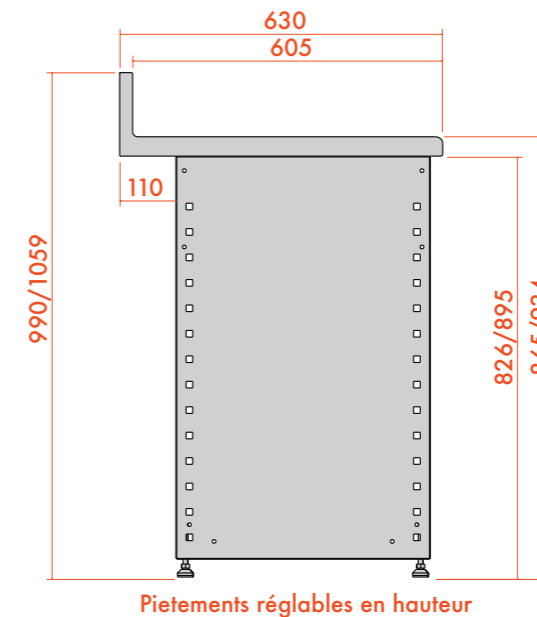
Qualité de l'inox (304L d'épaisseur 30/10ème), assemblage ingénieux et finition soignée garantissent durabilité et confort de travail.

Un système d'installation simple et évolutif tout au long du cycle d'exploitation.



Une solution universelle

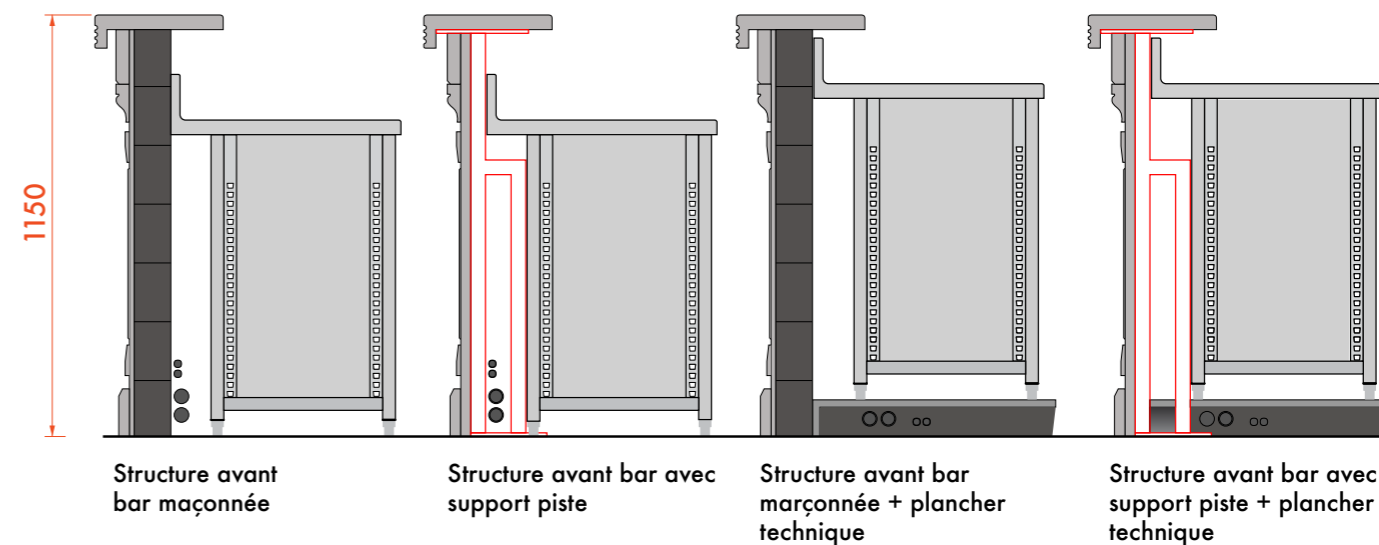
Tous les modules ont la même profondeur de 630mm, seules les largeurs se déclinent en fonction des modèles. Les plans de travail et modules d'angles peuvent aussi être fabriqués sur mesure.



Important :

- Le premier module sur la gauche doit s'accompagner d'un cache latéral gauche. (Ref : CACHÉG, P.13)
- Le dernier module sur la droite doit s'accompagner d'un pied supplémentaire. (Ref : PIEDD, P.13)

La gamme Bar Circus peut être posée au sol ou sur plancher technique. Des supports de comptoir sont proposés afin d'installer facilement façade de bar et comptoir de piste en faisant l'économie d'une structure menuisée ou maçonnée.





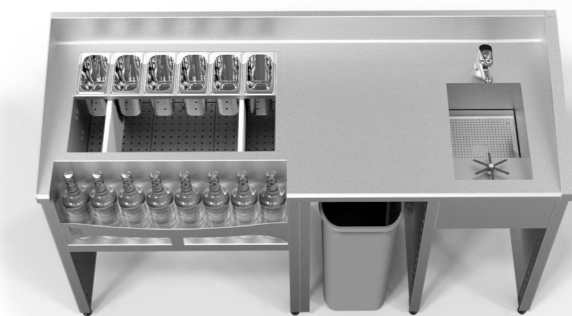
Cocktail

Fonctionnalité	Description	Tailles disponibles	Référence	Prix	
Icewell + Speedrack	Icewell isotherme équipé de plaques de séparation et d'un jeu de grilles de fond. Étagères basses disponibles pour icewell (ETICE80 ou ETICE100) Flexible d'évacuation compris.	800mm (75L + 7bt)	<u>ICE80</u>	tarif sur site	
		1000mm (110L + 10bt)	<u>ICE100</u>	tarif sur site	
Séparateur icewell	Séparateur de bac icewell. Vendu à l'unité.	Pour icewell ICE80 et ICE100	<u>ICEP</u>	tarif sur site	
Double speedrack	Doublez la capacité des speedracks avec un module amovible.	Pour icewell ICE80	<u>DSR80</u>	tarif sur site	
		Pour icewell ICE100	<u>DSR100</u>	tarif sur site	
Condiment set icewell	Condiment set bacs gastronomique 1/9ème amovible à poser sur l'icewell. (vendu sans les bacs gastro P.14)	Pour icewell ICE80 (capacité 6 bacs 1/9)	<u>SETICE80</u>	tarif sur site	
		Pour icewell ICE100 (capacité 8 bacs 1/9)	<u>SETICE100</u>	tarif sur site	
Condiment set latéral icewell	Condiment set bacs gastronomique 1/9ème amovible à poser sur l'icewell. (vendu sans les bacs gastro P.14)	Pour icewell ICE80 et ICE100	<u>SETICELAT</u>	tarif sur site	
Étagère pour icewell	Étagère amovible à placer sous l'icewell.	Pour icewell ICE80	<u>ETICE80</u>	tarif sur site	
		Pour icewell ICE100	<u>ETICE100</u>	tarif sur site	

Évier rince-shaker	Évier rince-shaker avec bac de récupération amovible. Étagères basses disponibles (E40) ou une poubelle (POUB39). Vendu sans mitigeur (mitigeurs compatibles P.14-15) Siphon évier standard et raccord rince-verre femelle 15/21 compris.	400mm	<u>ERS40</u>	tarif sur site	
Support blender	Installez un support blender devant votre évier rince-shaker ou devant un élément de 400mm. (ce choix annule la possibilité d'utiliser l'espace comme vide ordures)	400mm	<u>BLEND</u>	tarif sur site	
Bac isotherme	Bac isotherme profondeur 30cm. Possibilité de stocker 45L de glace ou 12 bouteilles. Fond avec grille amovible et pipe d'évacuation diamètre 20mm. Flexible d'évacuation compris.	500mm	<u>BAC50</u>	tarif sur site	
Speedrack pour bac isotherme	Speedrack compact à placer devant votre bac isotherme. Il permet de stocker 4 à 5 bouteilles.	500mm	<u>SR50</u>	tarif sur site	

Offre spéciale "ensemble cocktail"

- Évier rince - shaker ERS40
- +
- Icewell + speedrack ICE80
- +
- Condiment set icewell SETICE80
- +
- Plan de travail 40CM PDT40
- +
- Pied de fin PIEDD
- +
- Cache gauche CACHEG



1,64m linéaires

*Bacs gastronomique, accessoires, mitigeur et poubelle non inclus

2750 €HT*

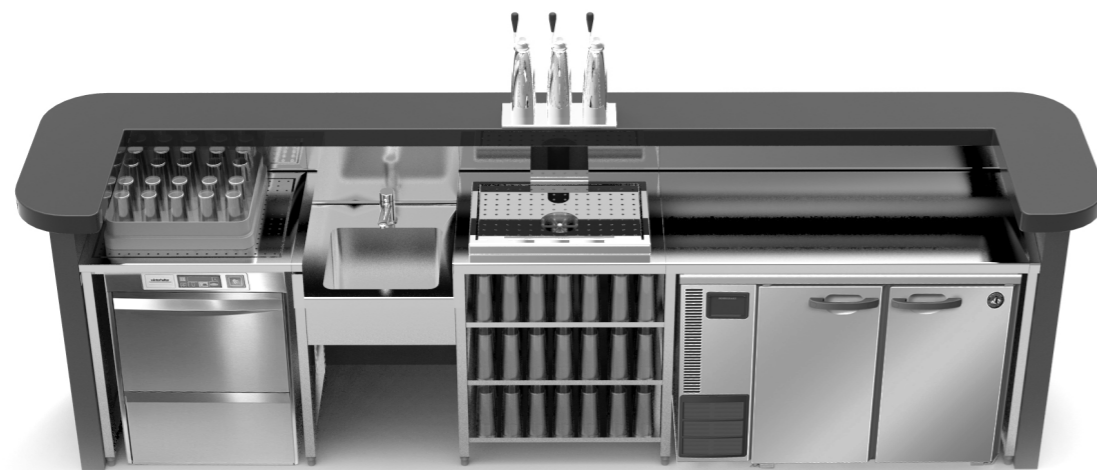
-12%

Prix initial
3152,80 €HT
Réf PACK-COCKTAIL



Bière

Poste bière sur plan de travail réhaussé	Pour colonne sur comptoir et grille haute sur plan de travail. Votre brasseur s'occupe de percer le plan de travail pour passer la ligne python.	500mm hauteur dessus : 990/1025	BIEREPDT 50990	tarif sur site	
		600mm hauteur dessus : 990/1025	BIEREPDT 60990	tarif sur site	
		700mm hauteur dessus : 990/1025	BIEREPDT 70990	tarif sur site	
Poste bière sur comptoir	Pour colonne sur comptoir et grille en contrebas sur plan de travail. Passage du python en arrière meuble.	600mm	BIEREC60	tarif sur site	
		700mm	BIEREC70	tarif sur site	
Plan de travail à trous	Pour colonne sur plan de travail. Votre brasseur s'occupe de percer le plan de travail pour passer la ligne python.	500mm hauteur dessus : 865	BIEREPDT 50865	tarif sur site	
		600mm hauteur dessus : 865	BIEREPDT 60865	tarif sur site	
		700mm hauteur dessus : 865	BIEREPDT 70865	tarif sur site	
Cornières à paniers	Permet de glisser des paniers de lave-verres afin d'optimiser l'espace sur le plan de travail. Panier de 35x35 = module de 40 Panier de 40x40 = module de 50 Panier de 50x50 = module de 60	taille standard vendues par paires	CORN PANIER	tarif sur site	



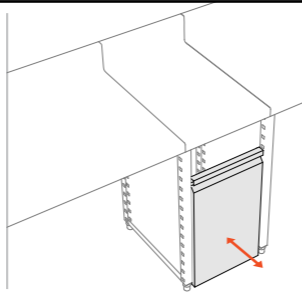
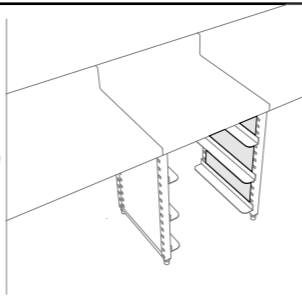
Exemple de configuration
3,15m linéaires

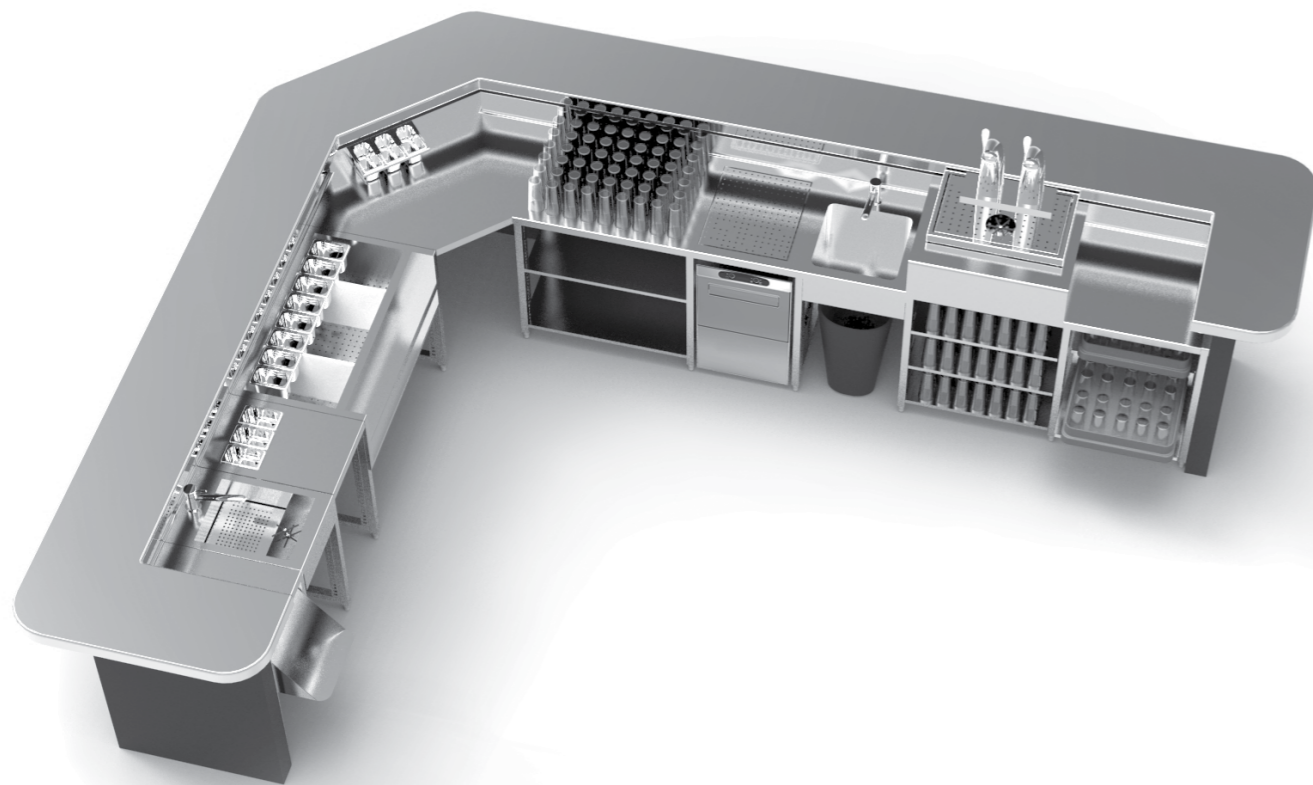


Plonge et hygiène

Évier	Choisissez un évier en fonction de la taille du panier à verres. Siphon standard compris.	500mm évier de 33x33	EVR3350	tarif sur site	
		500mm évier de 40x40	EVR4050	tarif sur site	
Évier rabaisé	Évier rabaisé à hauteur de 720mm sur haut de cuve. Siphon standard compris.	600mm évier de 33x33	EVR3360	tarif sur site	
		600mm évier de 40x40	EVR4060	tarif sur site	
Double évier rabaisé	Double évier rabaisé à hauteur de 720mm sur haut de cuve. Siphon standard compris.	1000mm évier de 33x33	EVR33100	tarif sur site	
		1200mm évier de 40x40	EVR40120	tarif sur site	
Plan de travail avec grille égouttoir	Choisissez la taille de plan de travail avec grille en fonction de votre lave verre. Lave verre largeur max 45cm = PDTG50 Lave verre largeur max 55cm = PDTG60 Lave verre largeur max 65cm = PDTG70 Flexible d'évacuation compris.	500mm	PDTG50	tarif sur site	
		600mm	PDTG60	tarif sur site	
		700mm	PDTG70	tarif sur site	
Poubelle TVO	Optimisez le service et le retour de salle à l'aide du trou vide-ordures intégré. Intégrez en dessous une poubelle plastique (POUB60 ou POUB87) à poser au sol ou sur étagère simple (POUB60 ou POUB39).	400mm	TVO40	tarif sur site	
Chariot poubelle TVO	Chariot sur roues pour poser la poubelle de 87L (POUB87). fermé sur l'avant pour TVO40		CHARTVO	tarif sur site	



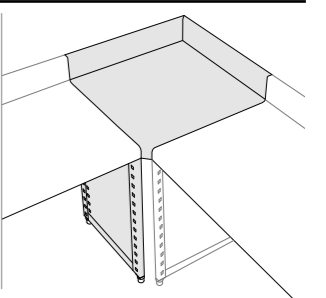
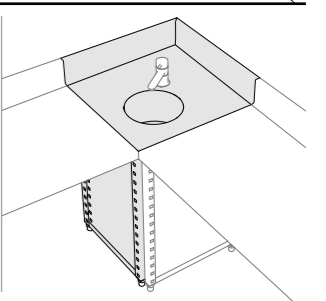
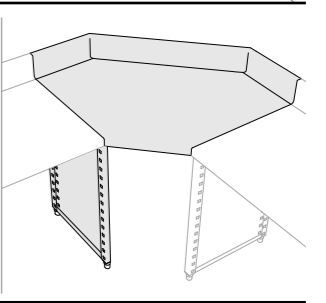
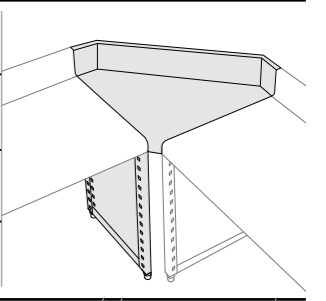
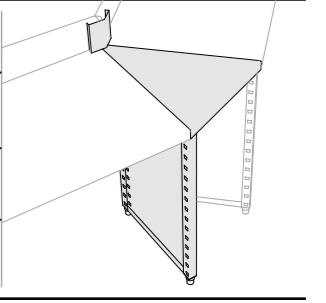
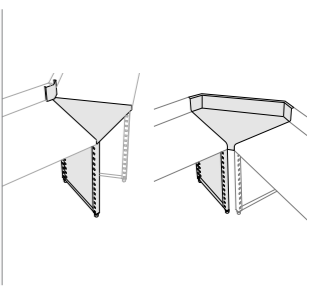
Chariot poubelle	Chariot avec façade ajourée sur roues pour poser la poubelle de 39L (POUB39).	ouvert sur l'avant pour PDT40	<u>CHARPDI</u>	tarif sur site	
Cache piètement hygiène	Cache piètement hygiénique à installer sur tous les piètements de la gamme. Évite l'accumulation de déchets et de poussière.	inox 18-10 15/10ème	<u>CACHEPIED</u>	tarif sur site	



Exemple de configuration
6,2m linéaires



Angles

Plan de travail angle 90°	Meuble d'angle à 90° simple.	standard	<u>ANG90</u>	tarif sur site	
Plan de travail angle 90° + Évier	Meuble d'angle à 90° avec évier rond 260mm de diamètre. Siphon standard compris.	standard	<u>ANGEV90</u>	tarif sur site	
Plan de travail d'angle biseauté	Meuble d'angle entrant à 90° avec accès en dessous pour rangements.	standard	<u>ANGB90</u>	tarif sur site	
Plan de travail angle intérieur tronqué	Meubles d'angle tronqué pour optimiser l'espace en salle à 90°, 45°, 30°, et 15°.	standard	<u>ANGX15</u>	tarif sur site	
		standard	<u>ANGX30</u>	tarif sur site	
		standard	<u>ANGX45</u>	tarif sur site	
		standard	<u>ANGX90</u>	tarif sur site	
Plan de travail angle extérieur	Meubles d'angle sortant (vers l'extérieur) à 45°, 30°, et 15°.	standard	<u>ANGS15</u>	tarif sur site	
		standard	<u>ANGS30</u>	tarif sur site	
		standard	<u>ANGS45</u>	tarif sur site	
		standard	<u>ANGS90</u>	tarif sur site	
Plan de travail d'angle sur mesure	Meubles d'angle sortant ou tronqué sur mesure.	standard	<u>PDTASM</u>	tarif sur site	








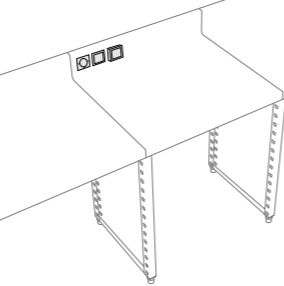



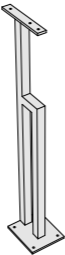


Stockage & rangement


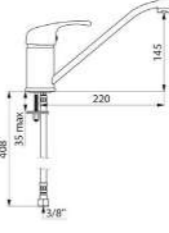



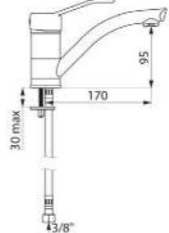

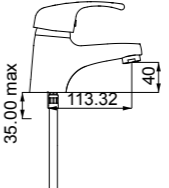

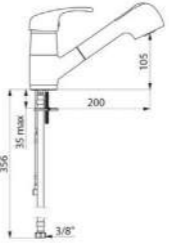

Plan de travail simple	Plusieurs tailles de plan de travail sous lesquels il est possible d'installer des étagères ou équipement bar. La largeur de rangement disponible est égale à la largeur totale - 35mm.	400mm	<u>PDT40</u>	-	
		500mm	<u>PDT50</u>	-	
		600mm	<u>PDT60</u>	-	
		700mm	<u>PDT70</u>	-	
		800mm	<u>PDT80</u>	-	
		900mm	<u>PDT90</u>	-	
		1000mm	<u>PDT100</u>	-	
		1200mm	<u>PDT120</u>	-	
		1400mm	<u>PDT140</u>	-	
1600mm	<u>PDT160</u>	-			
1800mm	<u>PDT180</u>	-			
Plan de travail sur mesure	Plusieurs tailles de plan de travail sous lesquels il est possible d'installer des étagères ou équipement bar. La largeur de rangement disponible est égale à la largeur totale - 35mm.	de 400 à 500mm	<u>PDTSM4050</u>	-	
		de 500 à 600mm	<u>PDTSM5060</u>	-	
		de 600 à 700mm	<u>PDTSM6070</u>	-	
		de 700 à 800mm	<u>PDTSM7080</u>	-	
		de 800 à 900mm	<u>PDTSM8090</u>	-	
		de 900 à 1000mm	<u>PDTSM90100</u>	-	
		de 1000 à 1200mm	<u>PDTSM100120</u>	-	
		de 1200 à 1400mm	<u>PDTSM120140</u>	-	
		de 1400 à 1600mm	<u>PDTSM140160</u>	-	
		de 1600 à 1800mm	<u>PDTSM160180</u>	-	
Trou pour passage câble sur plan de travail : + 132 €HT					
Étagère simple	Étagères basses compatibles avec tous les modules sauf icewell ICE70 et ICE100.	400mm	<u>E40</u>	-	
		500mm	<u>E50</u>	-	
		600mm	<u>E60</u>	-	
		700mm	<u>E70</u>	-	
		800mm	<u>E80</u>	-	
		900mm	<u>E90</u>	-	
		1000mm	<u>E100</u>	-	
1200mm	<u>E120</u>	-			
Étagère sur mesure	Étagères basses compatibles avec tous les modules sauf icewell ICE70 et ICE100.	de 400 à 500mm	<u>ESM4050</u>	-	
		de 500 à 600mm	<u>ESM5060</u>	-	
		de 600 à 700mm	<u>ESM6070</u>	-	
		de 700 à 800mm	<u>ESM7080</u>	-	
		de 800 à 900mm	<u>ESM8090</u>	-	
		de 900 à 1000mm	<u>ESM90100</u>	-	
		de 1000 à 1200mm	<u>ESM100120</u>	-	
1200mm et plus	nous consulter	nous consulter			
Étagère sur glissière	Etagère sur glissière pour rangement des verres ou casiers à verres propres. Compatible casier : 35x35, 40x40, 50x50.	standard pour meuble 600mm	<u>EG60</u>	tarif sur site	
Cornières à paniers	Permet de glisser des paniers de lave-verres afin d'optimiser l'espace sur le plan de travail. Panier de 35x35 = module de 40 Panier de 40x40 = module de 50 Panier de 50x50 = module de 60	taille standard vendues par paires	<u>CORN PANIER</u>	tarif sur site	

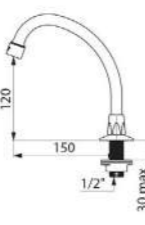

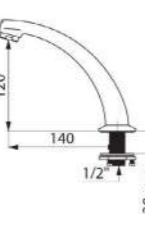

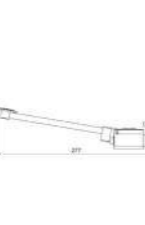

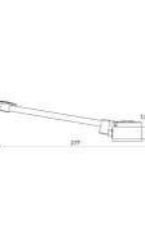

Support bacs gastronomique sur crédence	Support bacs gastronomique 1/9ème à accrocher sur la crédence. Maximum 100 profondeur de bac.	3 bacs 1/9ème	<u>SUPBAC3</u>	tarif sur site	
Plan de travail avec bacs gastronomique	Plan de travail ajouré pour bacs gastronomique.	400mm 3 bacs 1/9ème	<u>PDTBAC3</u>	tarif sur site	
		400mm 6 bacs 1/9ème	<u>PDTBAC6</u>	tarif sur site	
Barre porte liteaux	Barre liteau à fixer sur crémaillère.	400mm	<u>BARPL</u>	tarif sur site	
Les indispensables					
Pied latéral droit	Pied latéral pour terminer votre ensemble sur le côté droit. Nécessaire pour fermer votre ensemble sur la droite.	standard épaisseur 40mm	<u>PIEDD</u>	tarif sur site	
Cache latéral gauche	Cache latéral pour terminer votre ensemble sur le côté gauche. Nécessaire pour fermer votre ensemble sur la gauche.	standard épaisseur 3mm	<u>CACHEG</u>	tarif sur site	



Options & accessoires

Prise de courant	Prises étanches préinstallées sur dossier. Ampérage 16. L'emplacement exact des prises est à déterminer sur plan avec l'équipe Bar Circus	Prise plastique en saillie  PCSPLAST tarif sur site		
		Prise plastique à encastrer  Prévoir 15cm de réserve à l'arrière PCEPLAST tarif sur site		
		Prise inox à encastrer  Prévoir 25cm de réserve à l'arrière PCEINOX tarif sur site		
Prise RJ45	Prises étanches préinstallées sur dossier. L'emplacement exact des prises est à déterminer sur plan avec l'équipe Bar Circus	Prise plastique en saillie  RJ45SPLAST tarif sur site		
		Prise plastique à encastrer  Prévoir 15cm de réserve à l'arrière RJ45EPLAST tarif sur site		
		Prise inox à encastrer  Prévoir 25cm de réserve à l'arrière RJ45EINOX tarif sur site		
Patte de scellement au sol	Ancrez vos meubles au sol pour éviter d'éventuels glissements de meubles. Compte une patte d'accroche par meuble.	standard	PATTE tarif sur site	 X5
Support piste	Support de piste en acier à sceller au sol.	standard montage cf P.3	SUPPORTP tarif sur site	
Poubelle bar 39L	Poubelle de bar standard. Couleur noire	P390xL280xH505 39L	POUB39 tarif sur site	
Poubelle slim	Poubelle de bar standard. Taille idéale et forme étudiée pour endroits exigus. Robuste, durable et facile d'entretien. Couleur grise	P588xL279xH632 60L avec poignée	POUB60 tarif sur site	
		P508xL279xH762 87L sans poignée	POUB87 tarif sur site	

Bacs Gastronomique	Bac gastro 1/9, 1/6 et 1/3 pour les supports bacs gastro de crédence et condiment icewell.	P.176xL.108xH.100 BAC19100 tarif sur site		
		P.176xL.108xH.150 BAC19150 tarif sur site		
		P.176xL.162xH.100 BAC16100 tarif sur site		
		P.176xL.162xH.150 BAC16150 tarif sur site		
		P.176xL.325xH.100 BAC13100 tarif sur site		
P.176xL.325xH.150 BAC13150 tarif sur site				
Mitigeur haut	Mitigeur à bec pivotant. Nécessite minimum 170mm entre le plan de travail inox et le dessous du comptoir de bar.		MIT170 tarif sur site	
Mitigeur haut	Mitigeur à bec pivotant. Nécessite minimum 210mm entre le plan de travail inox et le dessous du comptoir de bar.		MIT210 tarif sur site	
Mitigeur bas	Mitigeur à bec pivotant bas compatible avec un montage de meubles sur plancher technique. Nécessite minimum 190mm entre le plan de travail inox et le dessous du comptoir de bar.		MIT190 tarif sur site	
Mitigeur très bas	Mitigeur à bec fixe. Nécessite minimum 130 mm entre le plan de travail inox et le dessous du comptoir de bar.		MIT130 tarif sur site	
Mitigeur douche	Mitigeur à bec pivotant bas avec douche extensible compatible avec un montage de meubles sur plancher technique. Nécessite minimum 190mm entre le plan de travail inox et le dessous du comptoir de bar.		MITD190 tarif sur site	

<p>Bec orientable</p>	<p>Bec col de cygne L.150 mm, H.120 mm, M1/2". Fixation par contre-écrou. Laiton chromé. À installer avec un système commande au pied.</p>		<p>BECOR tarif sur site</p>	
<p>Bec fixe</p>	<p>Bec L.140 mm, H.120 mm, M1/2". Fixation renforcée par 3 vis inox. Laiton massif chromé. À installer avec un système commande au pied. Hauteur de 150 mm entre plan de travail et dessous de comptoir.</p>		<p>BECFIX tarif sur site</p>	
<p>Commande au pied mono</p>	<p>Pédale rabattable pour faciliter le nettoyage du sol. Hauteur de pédale réglable. Fixation par 4 vis. Alimentation en eau froide ou eau mitigée. Montage au sol M1/2".</p>		<p>COMONO tarif sur site</p>	
<p>Commande au pied ajustable</p>	<p>Pédale rabattable pour faciliter le nettoyage du sol. Hauteur de pédale réglable. Fixation par 4 vis. Mélange pré réglé ajustable : ouverture en eau froide jusqu'à mi-course ou en eau mitigée en fin de course de pédale (contact au sol). Montage au sol M1/2".</p>		<p>COMIT tarif sur site</p>	



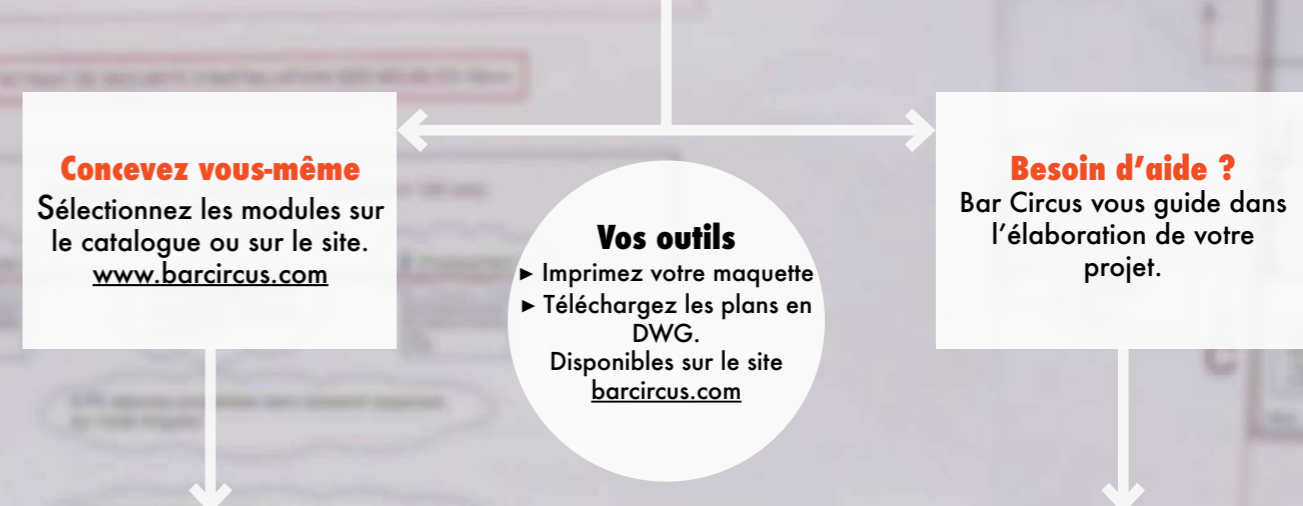
Nous vous proposons de sécuriser vos meubles Bar Circus, sur devis. Cette option est idéale pour les bars d'extérieur.



De la conception à l'installation

L'équipe Bar Circus reste disponible pour vous accompagner **tout au long de votre projet**, de la conception à l'installation. Pour faciliter votre chantier, **l'évidence de la solution Bar Circus** permet à chaque intervenant de **simplifier le travail et gagner du temps**.

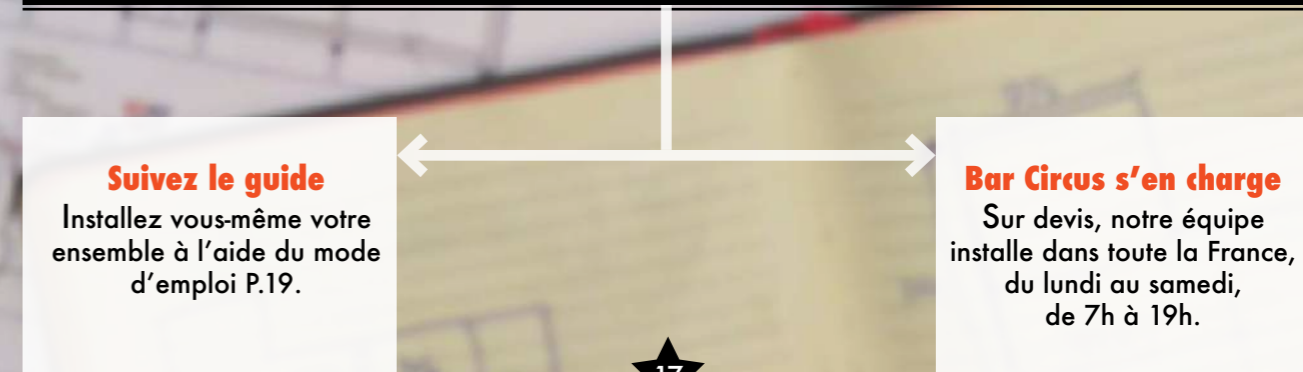
CONCEPTION



COMMANDE



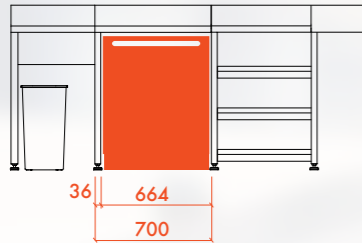
INSTALLATION



Pensez-y!

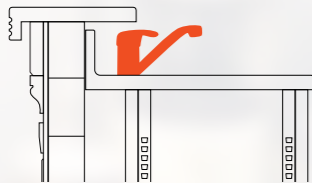
► Intégration des équipements

Pour calculer la largeur disponible sous les éléments, soustrayez l'épaisseur d'un pied (36mm) à la largeur de l'élément. Vous obtenez ainsi la largeur disponible pour votre équipement. Pour une installation et un entretien faciles, comptez 20mm de jeu autour de l'équipement.



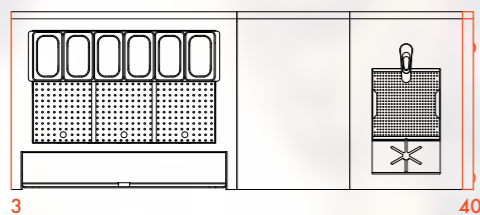
► Choix des mitigeurs

Assurez-vous qu'une fois installés, les mitigeurs soient accessibles et puissent fonctionner sans être gênés par le comptoir client. Dans le cas contraire, sélectionnez un mitigeur moins encombrant.



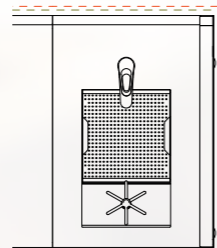
► Le début et la fin

En début et fin de linéaire, placez les pieds de finition. À gauche l'élément **CACHEG** (3mm) puis à droite l'élément **PIEDD** (42mm). N'oubliez pas d'ajouter ces éléments à votre longueur d'ensemble, $3\text{mm} + 40\text{mm} = 43\text{mm}$.



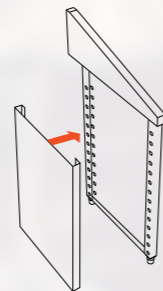
► Marge de confort d'installation

Pour faciliter l'installation, gardez 15mm de retrait autour de votre ensemble Bar Circus. Et dans le cas où vous souhaitez intégrer les prises inox encastrées, un retrait de 25mm doit être conservé à l'arrière du dossier.



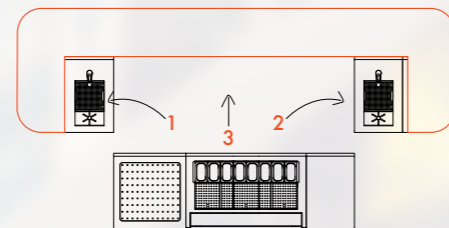
► Optimisez l'hygiène

Le système Bar Circus permet de retirer les étagères pour pouvoir périodiquement nettoyer parfaitement votre sol. Installez les pieds du côté lisse face aux poubelles pour faciliter le nettoyage et optez pour les caches (ref: **CACHEPIED**) pour parfaire l'hygiène des piétements.



► Ordre d'installation

Commencez par installer les éléments aux extrémités, puis les modules centraux. L'ensemble est alors plus aisé à monter.



Installation des meubles

Visualiser la vidéo d'installation



Cinq outils sont nécessaires pour monter les modules Bar Circus.

clé à cliquet 10



clé plate 10



clé plate 14 (pieds)



pistolet silicone

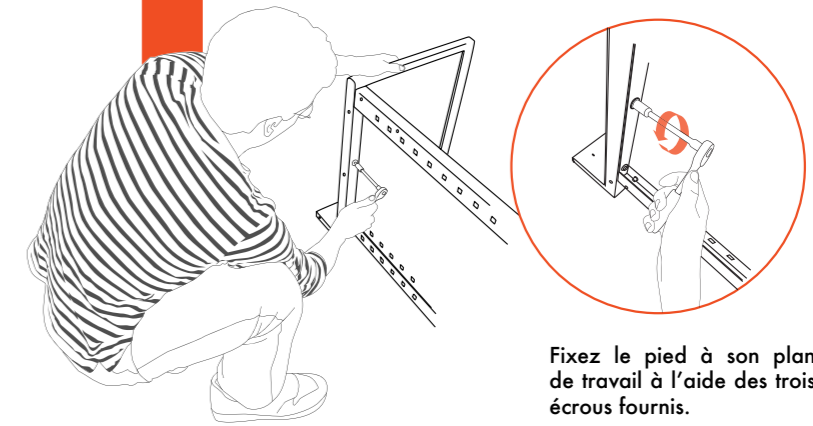


niveau à bulle



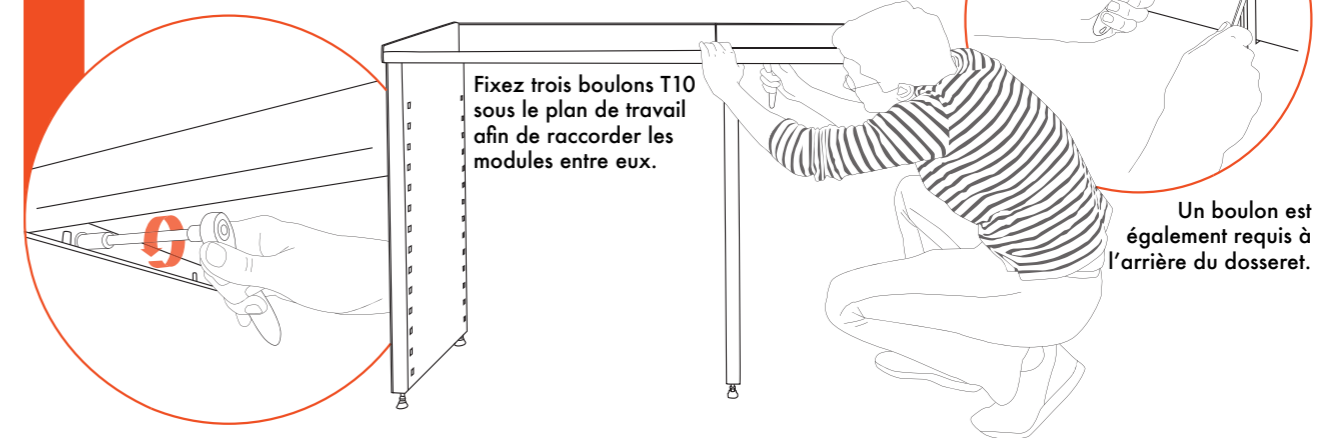
La visserie nécessaire au montage des modules est incluse dans la livraison.

1 Montage du piétement



Fixez le pied à son plan de travail à l'aide des trois écrous fournis.

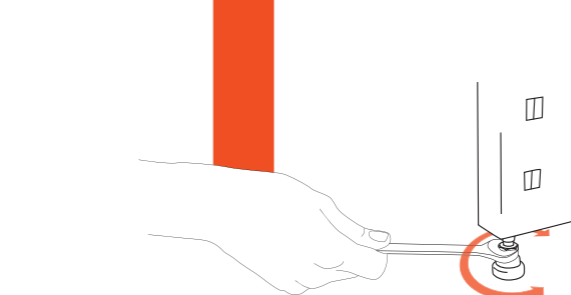
2 Assemblage des modules



Fixez trois boulons T10 sous le plan de travail afin de raccorder les modules entre eux.

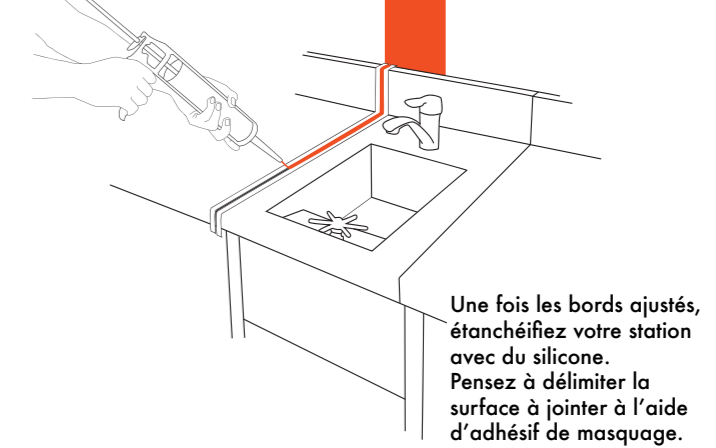
Un boulon est également requis à l'arrière du dossier.

3 Réglages



À l'aide du niveau à bulle, vissez ou dévissez les pieds pour descendre ou monter les sections, afin d'obtenir une horizontalité parfaite.

4 Joint d'étanchéité



Une fois les bords ajustés, étanchéifiez votre station avec du silicone. Pensez à délimiter la surface à joindre à l'aide d'adhésif de masquage.

25 rue Léon Frot
75011 Paris
+33 1 73 32 62 75
contact@barcircus.com
www.barcircus.com

