

COUNTERS STANDARD

MEUBLES



ciam

Refrigeration solutions
with a design focus.

Ligne Standard



La nouvelle ligne Standard professionnelle pour le service au comptoir.

Les meubles réfrigérés de la série Standard peuvent satisfaire toute exigence professionnelle grâce à leur vaste gamme avec 13 longueurs, 3 profondeurs, 5 hauteurs et 6 types de réfrigération de série. En plus, sur demande, il est possible d'avoir des meubles personnalisés en termes de dimensions et de caractéristiques. Les meubles réfrigérés sont divisés en 3 séries : Bar, Pâtisserie et Gastronomie.



BAR



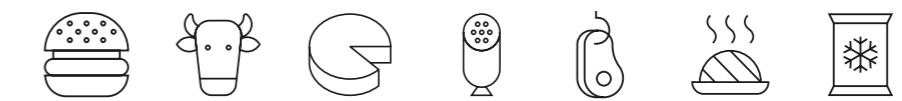
Lait Boissons Champagne Vin blanc Vin rouge Fruits et légumes Produits surgelés

PÂTISSERIE



Pâtisserie fraîche Pâtisserie surgelée Brioches Chocolat

GASTRONOMIE



Sandwich Viande Fromages Charcuteries Maturation de la viande Produits de traiteur chauds Produits surgelés



RÉFRIGÉRATION STATIQUE

Système de réfrigération statique avec serpentine intégrée dans les parois internes du module (serpentine dans le dossier pour ceux à température positive ; serpentine dans le dossier, les côtés et dans la partie supérieure pour les modules à température négative).

Gaz R290 / Dégivrage à gaz chaud

Système de réfrigération avec gaz écologique R290 pour versions prêt à brancher| dégivrage automatique avec gaz chaud et bac d'évaporation de l'eau de condensation intégré.

Vanne thermostatique

Les meubles réfrigérés avec groupe distant ont la vanne thermostatique de série.

Unité de condensation

Tous les modules réfrigérés avec groupe logé ont l'unité de condensation tropicalisée en classe 4 de série.

RÉFRIGÉRATION VENTILÉE

Système de réfrigération compact à circulation forcée d'air très efficace pour la température positive et négative.

Évaporateur traité par cataphorèse

Ventilateurs électroniques

Le système de réfrigération compact est équipé de ventilateurs électroniques à faible consommation.

Contrôle de l'humidité

Il est possible de configurer les valeurs d'humidité désirées à l'intérieur du module réfrigéré. (uniquement pour Série Pâtisserie)

Gaz R290/ Dégivrage à gaz chaud

Système de réfrigération avec gaz écologique R290 pour versions prêt à brancher| dégivrage automatique avec gaz chaud et bac d'évaporation de l'eau de condensation intégré.

Dégivrage électrique

Les modules à température négative avec groupe distant ont le dégivrage électrique de série.



Vanne thermostatique

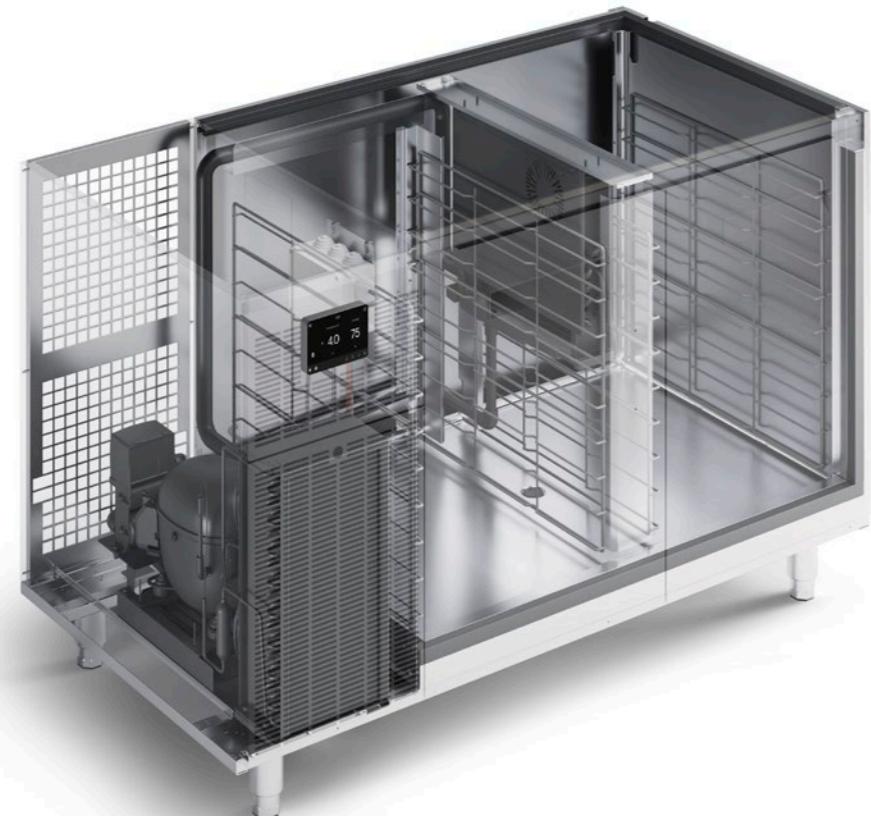
Les meubles réfrigérés avec groupe distant ont la vanne thermostatique de série.

Vanne thermostatique électronique

Sur demande, il est possible d'installer en tant que dotation optionnelle la vanne thermostatique électronique, en particulier dans le cas des connexions aux systèmes de réfrigération centraux.

Unité de condensation

Tous les modules réfrigérés avec groupe logé ont l'unité de condensation tropicalisée en classe 4 de série.



SYSTÈME POUR LA FERMENTATION CONTRÔLÉE

La fermentation contrôlée est utilisée pour les pâtes de pain ou de produits de pâtisserie à travers une gestion appropriée de la température, de l'humidité et du temps. (uniquement pour Série Pâtisserie).

Contrôle de l'humidité

Il est possible de configurer les valeurs d'humidité désirés à l'intérieur du module réfrigéré.

Unité de contrôle Ciam Touch Pro

Sur demande, il est possible d'équiper les module « Fermentation Contrôlée » de l'unité de contrôle Touch Pro pour une utilisation professionnelle qui permet de profiter pleinement des performances du module.

Recettes prérglées

Les modèles pour la fermentation contrôlée ont des recettes prérglées et également la possibilité de les personnaliser ou d'en créer de nouvelles.



SYSTÈME POUR LA MATURATION DE LA VIANDE

Il s'agit d'une technologie dérivée des armoires Ciam pour la maturation de la viande, avec unité de contrôle Ciam Touch-Pro et recettes de maturation prérglées avec la possibilité de les personnaliser (uniquement pour Série Gastronomie).

Contrôle de l'humidité

Il est possible de configurer les valeurs d'humidité désirés à l'intérieur du module réfrigéré.

Unité de contrôle Ciam Touch Pro

Les modules pour la Maturacion de la viande ont de série l'unité de contrôle Touch Pro pour une utilisation professionnelle qui permet de profiter pleinement des performances du module.

Recettes prérglées

Les modèles pour la maturation de la viande ont des recettes prérglées et également la possibilité de les personnaliser ou d'en créer de nouvelles.



SYSTÈME CHAUD HUMIDE VENTILÉ

Système compact à circulation forcée d'air chauffée par des résistances électriques avec bac d'eau amovible (uniquement pour Série Gastronomie).

BAC D'EVAPORATION DE L'EAU DE CONDENSATION

Sur demande, les modules avec groupe distant peuvent être équipées du bac d'évaporation de l'eau de condensation avec résistances électriques directement dans le compartiment technique en facilitant les opérations d'entretien et en donnant la possibilité de positionner le module cellule directement sur le sol, sans pieds.

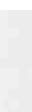




MODULE CELLULE

Module cellule monolithique avec isolation à base de polyuréthane écologique de 60 mm, bords internes arrondis, entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304.

- 1 - Profilé magnétique
Dans la partie frontale du module cellule est intégré le profilé magnétique en PVC qui assure la fermeture parfaite et le raccordement avec les portes.
 - 2 - Partie supérieure isolée
 - 3 - Bords internes arrondis
 - 4 - Acier inox
- Module cellule entièrement en acier inox.



Tiroirs GN 1/1 complètement extractibles

Crémaillère moulée

Les rayons sont réglables à travers une crémaillère métallique personnalisée par le Centre de Style Ciam.

Râtelier en fil d'acier inox

Le module pâtisserie et gastronomie sont équipée de râteliers en fil d'acier inox pour placer des plateaux pâtisserie EN 60x40 ou des bacs GN 1/1.

Bacs à glace extractibles

Les modules BT de la série BAR peuvent être équipés de la structure en acier inox contenant les plans extractibles sur coulisses télescopiques de bacs à glace ; chaque rayon contient n.3 bacs de 360x165x120H.



Grille en fil d'acier plastifié réglable sur crémaillère moulée

Râtelier en fil d'acier inox pour plateaux EN 60x40



Bacs à glace extractibles



Râteliers en fil d'acier inox pour bacs GN 1/1

Canalisation de l'eau de condensation

L'eau de condensation est canalisée directement dans le compartiment technique dans le cas de systèmes ventilés (caché dans le dossier) et de systèmes statiques avec serpentine (avec bac de récupération). L'évaporation de l'eau peut être obtenue à travers le bac d'évaporation de l'eau de condensation ou en la raccordant au système d'évacuation de la pièce. Les modules statiques à température négative ont l'évacuation des condensats dans le fond de cuve pour l'évacuation de l'eau de condensation.

Dimensions du compartiment technique très réduites

Grâce à une grande attention à la conception de l'unité de condensation, la dimension du compartiment technique a été réduite jusqu'à 25 cm de longueur*. Cela permet d'avoir plus d'espace pour équiper le comptoir.

* 1 compartiment de 25 cm uniquement pour les modules jusqu'à 4 portes, modules spéciaux avec compartiment technique de 35 cm



Filtre du condensateur

L'unité de condensation est équipée du filtre qui est amovible pour simplifier le nettoyage, en évitant la rupture et en préservant la durée du compresseur.

Canalisation du système hydraulique des évier

Dans le cas d'évier placé à l'intérieur des modules cellules, la canalisation du système hydraulique des évier est cachée dans le dossier.



Canalisation du système hydraulique des évier

Évacuation de la condensation cachée dans le dossier pour les modules ventilés.

Évacuation de la condensation canalisée avec bac de récupération directement dans le compartiment technique pour les modules statique à température positive.

Canalisation de la condensation pour modules statiques BT avec tuyau d'écoulement dans le fond de cuve



Filtre du condensateur examinable

Compartiment technique avec dimensions réduites





Unité de contrôle Touch Pro

Unité de contrôle tactile

Tous les modèles réfrigérés ont de série l'élégante unité de contrôle tactile

Unité de contrôle Ciam Touch Pro

Sur demande, il est possible d'équiper les modules réfrigérés de l'unité de contrôle Touch Pro pour une utilisation professionnelle qui permet de profiter pleinement de ses performances.

Ventilateurs électroniques

Le système de réfrigération compact est équipé de ventilateurs électroniques à faible consommation



Unité de contrôle tactile

CIAM CONNECT



1. Connectivité

Ce dispositif permet de contrôler la vitrine à distance grâce à la connexion par carte Sim qui n'a pas besoin de Wi-Fi ou de la connexion au réseau du local

2. Contrôle à distance

A travers le portail Cloud vous pouvez interagir avec la vitrine : télécharger des graphiques de fonctionnement, surveiller les alarmes et les performances du produit directement en ligne.



Compartiment technique pour groupe distant



Ventilateurs électroniques



Eclairage interne

Compartiment technique pour groupe distant

Le compartiment technique pour les modules avec groupe distant est de 10 cm. À l'intérieur il y a les composants électriques et l'éventuel bac d'évaporation de l'eau de condensation. Le compartiment technique est facilement accessible pour favoriser les opérations d'installation et d'entretien.

Eclairage

Sur demande il est possible d'insérer un micro-plafonnier à bandeaux LED diffusant 3000°K à faible consommation à l'intérieur du module cellule avec allumage automatique à l'ouverture de la porte.

Portes



Fermeture «soft» de la porte

Joint magnétique

Toutes les portes et les tiroirs ont une joint magnétique amovible qui assure la parfaite fermeture hermétique du module et en facilite l'ouverture.

Serrure

Sur demande les portes peuvent être équipées de la serrure avec clé.

Micro-charnières



Serrure de la porte

Micro-charnières

Les micro-charnières issues du design domestique ont été réindustrialisées pour garantir une capacité de charge record (30 kg) et sont réglables dans les trois dimensions pour assurer un alignement parfait des portes. Ces charnières permettent de rapprocher les portes en laissant seulement 3 mm entre chaque porte.

Double porte

Sur demande, il est possible d'avoir la double porte sans montant central pour les meubles H750 et H850. Cela s'est très indiqué dans le cas de fûts de bière ou autres produits surdimensionnés.



Les portes sont isolées avec du polyuréthane écologique à base d'eau et elles sont compatibles pour la température positive et négative. La finition standard est acier inoxydable poli.



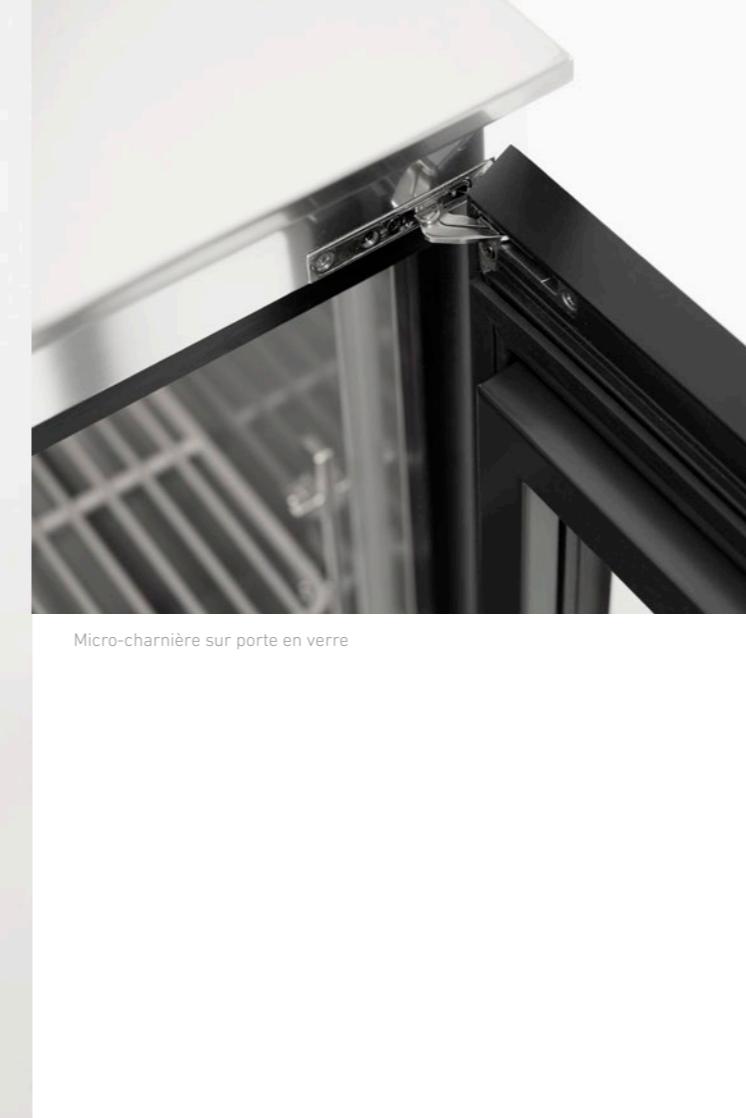
Ventilatori elettronici



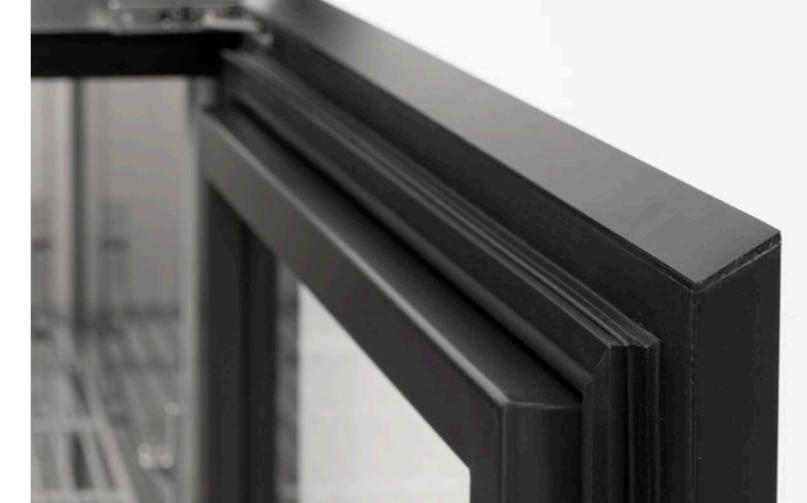
Double porte sans montant central



Porte avec joint magnétique



Micro-charnière sur porte en verre



Joint magnétique

Portes en verre

Sur demande, il est possible d'avoir les tiroirs en triple verre thermique frontale et sérigraphie noire. Dans ce cas, l'éclairage interne à bandeaux LED diffusant 3000°K est installé de série.

Chauffage des portes en verre

Sur demande, il est possible d'insérer le chauffage des doubles vitrages pour en augmenter les performances antibuée.

Éclairage

Dans le cas des portes en verre le module est équipé du micro-plafonnier à bandeaux LED diffusant 3000°K



Sérigraphie standard noire matte RAL 7021

Tiroirs



TIROIRS SOLIDS

Tous les tiroirs sont télescopiques totalement extractibles avec fermeture « soft ».

Sur demande, il est possible de les équiper de séparateurs internes pour une meilleure organisation, notamment pour les bouteilles et les canettes.

- 1 - Tiroir double 1/2 - 1/2 L1000
- 2 - Tiroir double 1/2 - 1/2 L500
- 3 - Tiroir double 1/3 - 2/3
- 4 - Tiroir triple

TIROIRS EN VERRE

Sur demande, il est possible d'avoir les tiroirs en triple verre thermique frontale et sérigraphie noire. Dans ce cas, l'éclairage interne à bandeaux LED diffusant 3000°K est installé de série.

- 1 - Tiroir double en verre 1/2 - 1/2 L1000
- 2 - Tiroir double en verre 1/2 - 1/2 L500



Couleurs et finitions

Les portes et les tiroirs peuvent être personnalisé en termes de couleurs et finitions, selon la matériauthèque CIAM.
Découvrez tous les matériaux en bois et métal sur notre site.



SECTION
MATERIAUX
CIAM



Exemple

1. Tiroirs et portes thermolaqués RAL 9005 noir mat
2. Portes en verre avec sérigraphie RAL 9005



Exemple

1. Tiroirs et portes thermolaqués RAL 9003 blanc
2. Portes en verre avec sérigraphie effet miroir



Exemple

1. Tiroirs et portes en finition effet bois de chêne clair stratifié cod. A10.61k, parties visibles en acier thermolaquées RAL 1013
2. Portes en verre avec sérigraphie RAL 1013



Exemple

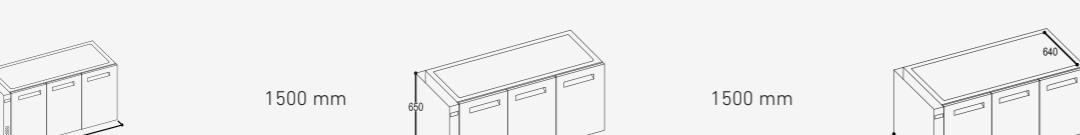
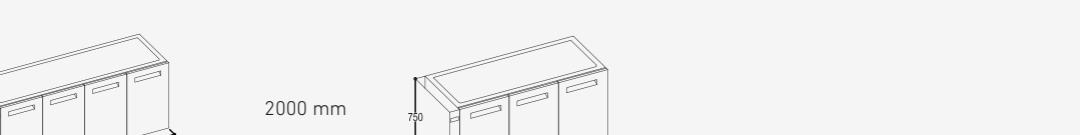
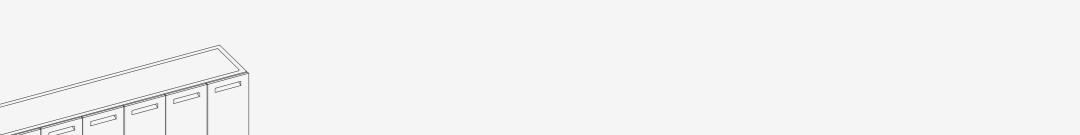
1. Tiroirs et portes thermolaqués RAL Lime
2. Portes en verre avec sérigraphie RAL Lime

Série BAR



La série BAR comprend une vaste gamme de modules réfrigérés : la longueur de la porte est 500 mm et les modules sont disponibles en 6 longueurs, 3 profondeurs et 5 hauteurs. Les types de réfrigération sont 4 : statique avec serpentine à température positive, statique avec serpentine à température négative, ventilée à température positive et ventilée à température négative. Les modules ont les portes standard en acier, mais sur demande il est possible d'équiper le module de portes en verre, tiroirs et tiroirs en verre. Le meuble est constitué d'un profilé en acier inoxydable avec des pieds réglables en hauteur. Les meubles H650 | 750 | 850 peuvent être fournies avec un plan en acier inoxydable.



Longueurs	Hauteurs	Profondeurs
500 mm + C. technique*	500 mm	500 mm
		
1000 mm + C. technique*	1000 mm	1000 mm
		
1500 mm + C. technique*	1500 mm	1500 mm
		
2000 mm + C. technique*	2000 mm	2000 mm
		
2500 mm + C. technique*	2500 mm	2500 mm
		
3000 mm + C. technique*		
		

* Compartiment technique Groupe distant: L 100mm Groupe logé: L250 mm pour les modules statiques +4°C/-18°C et modules ventilés -18°C L350 mm pour modules ventilés +4°C et fermentation contrôlé

Caractéristiques principales

LONGUEUR PORTE	500 mm	TYPE DE RÉFRIGÉRATION	Statique avec serpentine +4°C Statique avec serpentine -18°C Ventilé +4°C Ventilé -18°C
LONGUEUR MODULES	500 1000 1500 2000 2500 3000 mm + Compartiment technique*	TYPE DE PORTE	Solide (std) Solide double sans montant centrale (opt) En verre (opt)
PROFONDEURS	550 660 750 mm	TYPES DE TIROIRS	Acier En verre
HAUTEURS	391 550 650 750 850 mm	RAYONS INTERMEDIAIRES	En file d'acier réglables sur crémaillère
* COMPARTIMENT TECHNIQUE POUR GROUPE DISTANT	100 mm (examinable, avec composants électriques et éventuel bac d'évaporation de l'eau de condensation)	RAYON DE BASE	En fil d'acier
* COMPARTIMENT TECHNIQUE POUR GROUPE LOGÉ	250 mm jusqu'à 4 portes 350 mm pour 5 et 6 portes Filtre de nettoyage du condensateur standard	UNITÉ DE CONTRÔLE	Tactile TouchPro (opt)
COMPRESSEUR	Hermétique		

Statique avec serpentine TP

 Statique	 230 V / 1 ph / 50 Hz
 R290 (int) R452a (ext)	 Automatique/Gaz chaud (int)  Automatique/Naturel (ext)
 Hermétique	 N. 4 / U.R. 55%
 +4°C	 -18°C

Ventilé TP

 Ventilée	 230 V / 1 ph / 50 Hz
 R290 (int) R452a (ext)	 Automatique/Gaz chaud (int)  Automatique/Naturel (ext)
 Hermétique	 N. 4 / U.R. 55%
 +4°C	 -18°C

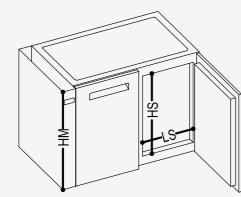
Statique avec serpentine BT

 Statique	 230 V / 1 ph / 50 Hz
 R290 (int) R452a (ext)	 Manuel/Naturel
 Hermétique	 N. 4 / U.R. 55%
 -18°C	

Ventilé BT

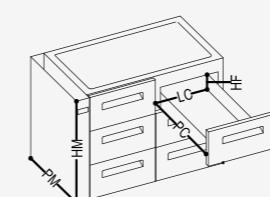
 Ventilée	 230 V / 1 ph / 50 Hz
 R290 (int) R452a (ext)	 Automatique/Gaz chaud (int)  Automatique/Naturel (ext)
 Hermétique	 N. 4 / U.R. 55%
 -18°C	

Espace disponible porte



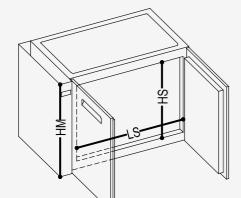
HM	391	550	650	750	850
LS	410	410	410	410	410
HS	259	418	518	618	718

Espace disponible tiroir triple



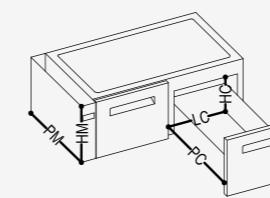
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	-	348	348
HF	-	-	-	157	190
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Espace disponible porte



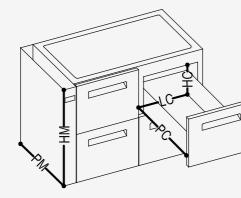
HM	391	550	650	750	850
LS	-	-	-	900	900
HS	-	-	-	618	718

Espace disponible tiroir single L 500



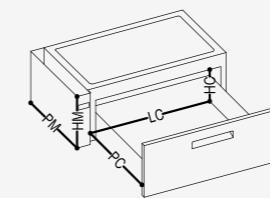
HM	391	550	650	750	850
LC	348	348	-	-	-
HC	255	414	-	-	-
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Espace disponible tiroir double 1/2 - 1/2 L 500



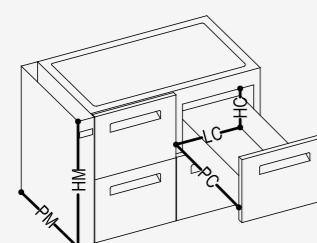
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	348	348	348
HC	-	-	218	268	318
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Espace disponible tiroir single L 1000



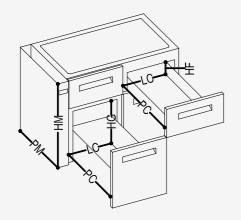
HM	391	550	650	750	850
LC	848	848	-	-	-
HC	255	414	-	-	-
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Espace disponible tiroir double 1/2 - 1/2 L 1000



HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	-	848	848
HC	-	-	-	268	318
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Espace disponible tiroir double 1/3 – 2/3

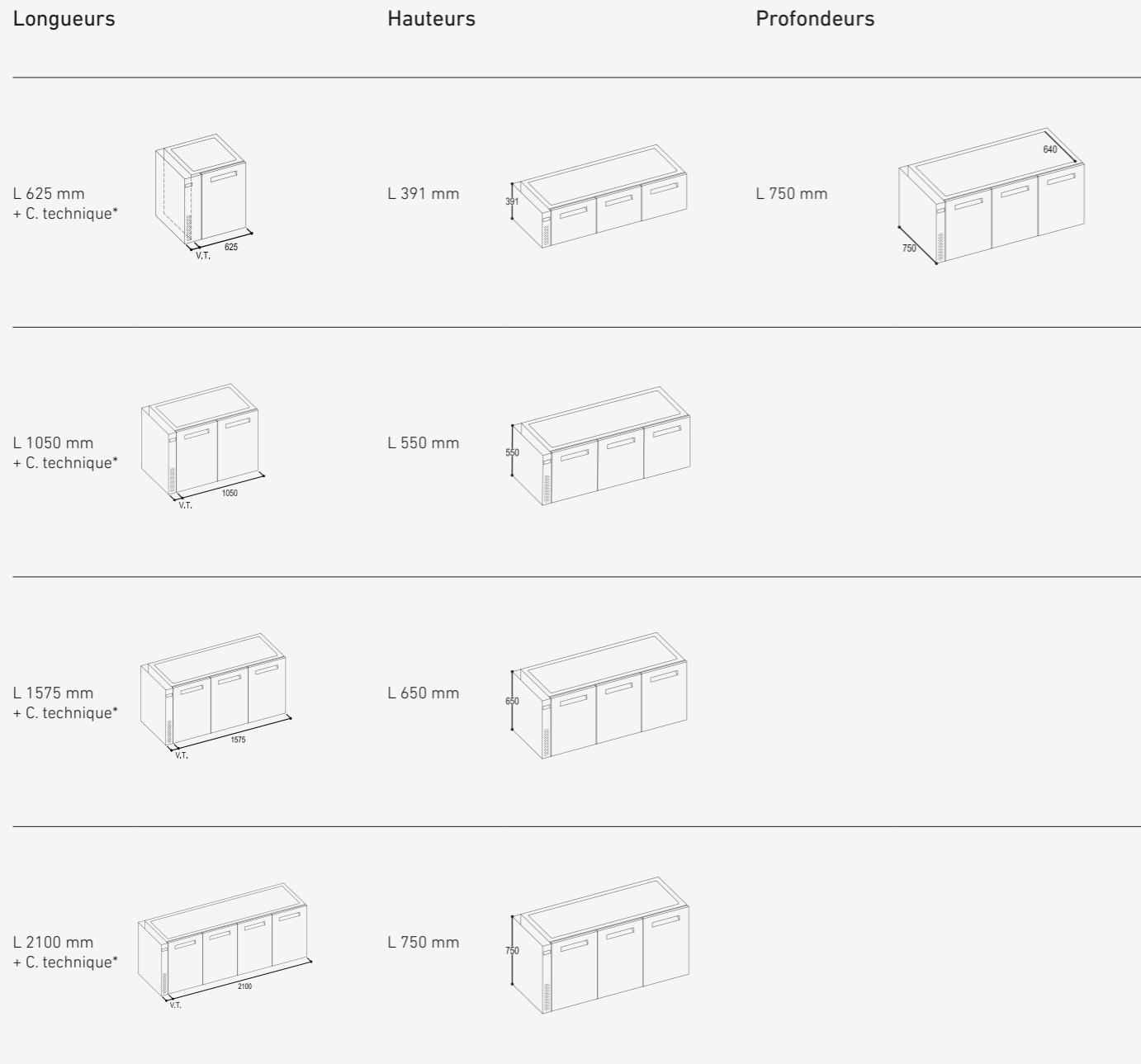


HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	-	348	348
HF	-	-	-	157	190
HG	-	-	-	386	450
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Série PÂTISSERIE

La série PÂTISSERIE comprend une vaste gamme de modules réfrigérés avec prévision pour le logement de plateaux EN 600x400 : la longueur de la porte et de 525 mm. Il y a 4 longueurs, 4 hauteurs et 1 profondeur de 750 mm. Les types de réfrigération sont 5 : statique avec serpentine à température positive, statique avec serpentine à température négative, ventilée à température positive et ventilée à température négative et fermentation contrôlée. Le meuble est constitué d'un profilé en acier inoxydable avec des pieds réglables en hauteur. Les meubles H650 | 750 | 850 peuvent être fournies avec un plan en acier inoxydable.





* Compartiment technique Groupe distant: L 100mm Groupe logé: L250 mm pour les modules statiques +4°C/-18°C et modules ventilés -18°C L350 mm pour modules ventilés +4°C et fermentation contrôlée

Caractéristiques principales

LONGUEUR PORTE	525 mm	TYPE DE RÉFRIGÉRATION	Statique avec serpentine +4°C Statique avec serpentine -18°C Ventilée +4°C Contrôle de l'humidité Ventilée -18°C Fermentation contrôlée -18°C/+35°C
LONGUEUR MODULES	625 1050 1575 2100 mm + Vano Tecnico*	TYPE DE PORTE	Acier (std)
PROFONDEURS	750 mm	RAYONS INTERMEDIAIRE	Râteliers en acier inox pour plateaux EN 600X400 Rayons en fil d'acier (opt)
HAUTEURS	391 550 650 750 mm	UNITÉ DE CONTRÔLE	Tactile Touch Pro pour les modèles Fermentation contrôlée
* COMPARTIMENT TECHNIQUE POUR GROUPE	100 mm (examinable, avec composants électriques et éventuel bac d'évaporation de l'eau de condensation)	COMPRESSEUR	Hermétique

* COMPARTIMENT TECHNIQUE POUR GROUPE LOGÉ
250 mm jusqu'à 4 portes
350 mm pour 5 et 6 portes
Filtre de nettoyage du condensateur standard

Statique avec serpentine TP

	Statique		230 V / 1 ph / 50 Hz
	R290 (int) R452a (ext)		Automatique/Gaz chaud (int) Automatique/Naturel (ext)
	Hermétique		N. 4 / U.R. 55%
	+4°C		

Ventilé TP

	Ventilée		230 V / 1 ph / 50 Hz
	R290 (int) R452a (ext)		Manuel/Naturel
	Hermétique		N. 4 / U.R. 55%
	+4°C Contrôle de l'humidité		

Fermentation contrôlée

	Ventilée		230 V / 1 ph / 50 Hz
	R290 (int) R452a (ext)		Automatique /électrique
	Hermétique		N. 4 / U.R. 55%
	-18°C / +35 °C		

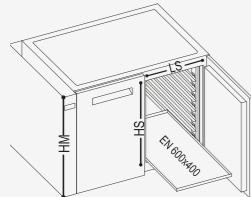
Statique avec serpentine BT

	Statique		230 V / 1 ph / 50 Hz
	R290 (int) R452a (ext)		Manuel/Naturel
	Hermétique		N. 4 / U.R. 55%
	-18°C		

Ventilé BT

	Ventilée		230 V / 1 ph / 50 Hz
	R290 (int) R452a (ext)		Automatique/Gaz chaud (int) Automatique/Naturel (ext)
	Hermétique		N. 4 / U.R. 55%
	-18°C		

Espace disponible porte



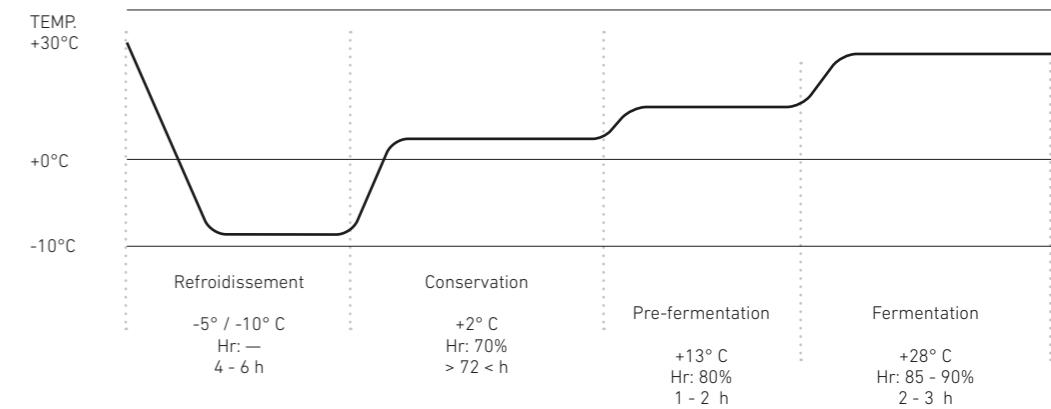
HM	391	550	650	750
LS	435	435	435	435
HS	259	418	518	618

Module FERMENTATION CONTRÔLÉE

La fermentation contrôlée est utilisée pour les pâtes de pain ou de produits de pâtisserie à travers une gestion appropriée de la température, de l'humidité et du temps. Les meubles réfrigérés pour la fermentation contrôlée arrêtent ou ralentissent l'activité de fermentation de la levure, ils maintiennent la pâte dans cet état jusqu'à 72 heures et, en plus, ils commencent automatiquement la fermentation à l'heure fixée par le programme.



Processus de fermentation en 4 phases



Avantages de la Fermentation contrôlée

Suppression du travail de nuit

Le boulanger pétrit et prépare les différents types de pain cru pendant la journée, les introduit dans le module pour la fermentation contrôlée et, à travers une simple programmation, reporte automatiquement la fermentation tôt le matin suivant pour que le pain soit prêt à être cuit lorsqu'il arrive.

Amélioration de la qualité des produits

La fermentation longue donne au pain plus de goût et prolonge sa durée de vie.

Des profits plus élevés

La rationalisation du processus de production permet d'économiser la quantité de levure utilisée et de ne pas avoir de restes de pain à la fin de la journée.

Qualité supérieure des produits

Série GASTRONOMIE

La série GASTRONOMIE comprend une vaste gamme de modules réfrigérés : la longueur de la porte est de 450 mm. Il y a 4 longueurs, 4 hauteurs et 1 profondeur de 750 mm. Les types de réfrigération sont 4 : ventilée à température positive, ventilée à température négative, maturation de la viande et chaud humide ventilé. Les modules ont les portes standard en acier, mais sur demande il est possible d'équiper le module de tiroirs. Le meuble est constitué d'un profilé en acier inoxydable avec des pieds réglables en hauteur. Les meubles H650 | 750 | 850 peuvent être fournies avec un plan en acier inoxydable.



Longueurs	Hauteurs	Profondeurs
450 mm + C. technique*	391 mm	660 mm
900 mm + C. technique*	550 mm	660 mm
1350 mm + C. technique*	650 mm	660 mm
1800 mm + C. technique*	750 mm	660 mm

* Compartiment technique Groupe distant et modules chauds: L 100 mm Groupe logé: L 250 mm pour modules ventilés +4°C/-18°C L 350 mm pour maturation de la viande

Caractéristiques principales

LONGUEUR PORTE	450 mm	TYPE DE RÉFRIGÉRATION	Ventilée +4°C Ventilée -18°C Maturation de la viande +2°C Chaud humide ventilé
LONGUEUR MODULES	550 900 1350 1800 mm + Vano Tecnico*	TYPE DE PORTE	Acier (std)
PROFONDEURS	660 mm	TYPES DE TIROIRS	Acier (opt)
HAUTEURS	391 550 650 750 mm	RAYONS INTERMEDIAIRE	Râteliers en acier inox pour bacs GN 1/1 Rayons en fil d'acier (opt)
* COMPARTIMENT TECHNIQUE POUR GROUPE DISTANT	100 mm (examinable, avec composants électriques et éventuel bac d'évaporation de l'eau de condensation)	UNITÉ DE CONTRÔLE	Tactile Touch Pro pour les modèles Maturation de la viande
* COMPARTIMENT TECHNIQUE POUR GROUPE LOGÉ	250 mm 350 mm pour les modèles Maturation de la viande Filtre de nettoyage du condensateur standard	COMPRESSEUR	Hermétique

Type de réfrigération

Ventilé TP

 Ventilated	 230 V / 1 ph / 50 Hz
 R290 (int) R452a (ext)	 Automatic / Hot Gas (int)  Automatic / Natural (ext)
 Hermetic	 N. 4 / U.R. 55%
 +4°C	 -18°C

Ventilé BT

 Ventilated	 230 V / 1 ph / 50 Hz
 R290 (int) R452a (ext)	 Automatic / Hot Gas (int)  Automatic / Electric (ext)
 Hermetic	 N. 4 / U.R. 55%
 +4°C	 -18°C

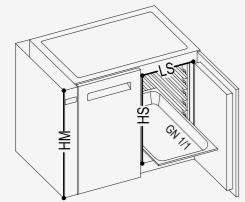
Maturation de la viande

 Ventilated	 230 V / 1 ph / 50 Hz
 R290 (int) R452a (ext)	 Automatic / Electric (ext)
 Hermetic	 N. 4 / U.R. 55%
 +2°C	

Chaud humide ventilé

 Ventilated	 230 V / 1 ph / 50 Hz
 +60°C	 N. 4 / U.R. 55%

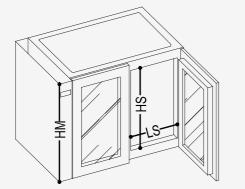
N. Bacs GN 1/1



HM	391	550	650	750
LS	360	360	360	360
HS	259	418	518	618

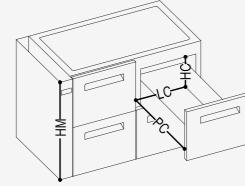
RASTRELLIERA Passo 21 mm

Espace disponible porte en verre



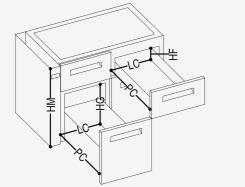
HM	391	550	650	750
LS	-	-	360	360
HS	-	-	518	618

Espace disponible tiroir double 1/2 – 1/2



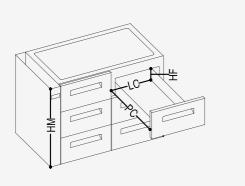
HM	391	550	650	750
LC	-	-	298	298
HC	-	-	218	268
PC	-	-	520	520

Espace disponible tiroir double 1/2 – 2/3



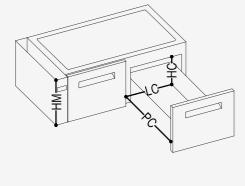
HM	391	550	650	750
LC	-	-	-	298
HF	-	-	-	157
PC	-	-	-	520
HG	-	-	-	386

Espace disponible tiroir triple



HM	391	550	650	750
LC	-	-	-	298
HF	-	-	-	157
PC	-	-	-	520

Espace disponible tiroir single



HM	391	550	650	750
LC	298	298	-	-
HC	255	414	-	-
PC	520	520	-	-

Module
MATURATION DE LA VIANDE

Il s'agit d'une technologie dérivée des armoires Ciam pour la maturation de la viande, avec unité de contrôle Ciam Touch-Pro et recettes de maturation préréglées avec la possibilité de les personnaliser. Système de réfrigération ventilée avec évacuation de la condensation directement dans le compartiment technique. Finition interne en acier inox AISI 304 2B, portes en triple verre et sérigraphie noire, éclairage LED intégré, version avec groupe logé et distant, toutes les deux avec compartiment technique de 35 cm.

MEUBLES NEUTRES



Meubles neutres H750

Les meubles neutre série Standard s'intègrent aux meubles réfrigérés en termes de dimensions et style; ils offrent une vaste gamme de solutions et accessoires pour satisfaire toute exigence professionnelle. Ils sont divisés en: meuble ouverts, meuble avec portes battantes, meubles avec portes coulissantes, meubles pour machine à café et meubles cocktail.

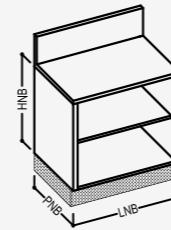


Meubles neutres H850

Meubles NEUTRES



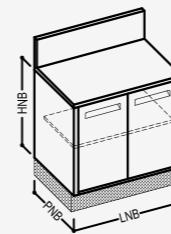
Meuble neutre ouvert



Socle porteur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur | meuble en acier inox poli avec rayon intermédiaire réglable | plan en acier satiné

	LNB (mm)	PNB (mm)	HNB (mm)
500	390	750	
1000	580	850	
1250	690	-	
1500	780	-	
2000	-	-	
2500	-	-	
3000	-	-	

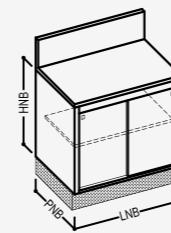
Meuble neutre avec portes battantes



Socle porteur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur | meuble en acier inox poli avec portes battantes en finition polie et rayon intermédiaire réglable | Charnières avec fermeture « soft » | plan en acier satiné

	LNB (mm)	PNB (mm)	HNB (mm)
500	390	750	
1000	580	850	
1250	690	-	
1500	780	-	

Meuble neutre avec portes coulissantes



Socle porteur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur | meuble en acier inox poli avec portes coulissantes en finition polie et rayon intermédiaire réglable | Charnières avec fermeture « soft » | plan en acier satiné

	LNB (mm)	PNB (mm)	HNB (mm)
1000	390	750	
1250	580	850	
1500	690	-	
-	780	-	

Meubles MACHINE À CAFÉ

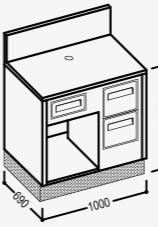


Plan pour machine à café H931/981

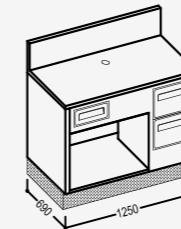


Plan pour machine à café H1150

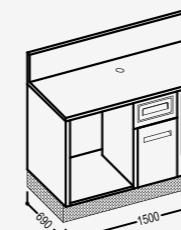
Plan pour machine à café H931/981



Socle porteur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur| compartiment ouvert| n.01 tiroir multiusagel n. 01 trémie de vidage du filtre avec tiroir de récupération| finition en acier inox poli| plan en acier satiné avec trou passe-câble.



Socle porteur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur| compartiment ouvert| n.01 tiroir multiusagel n. 01 trémie de vidage du filtre avec tiroir de récupération| finition en acier inox poli| plan en acier satiné avec trou passe-câble.

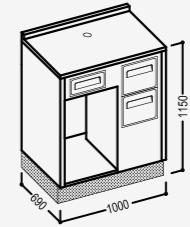


Socle porteur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur| compartiment ouvert| n.01 tiroir multiusagel n. 01 trémie de vidage du filtre avec tiroir de récupération|n.01 porte battante| finition en acier inox poli| plan en acier satiné avec trou passe-câble.

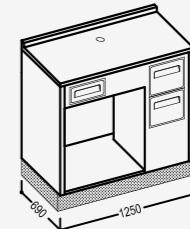


Insertion de barre de frappe pour le marc de café sur le plan de travail avec porte battante et panier de collecte en acier

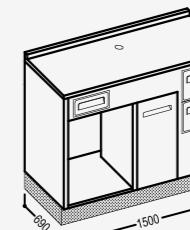
Plan pour machine à café H1150



Socle porteur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur| compartiment ouvert| n.01 tiroir multiusagel n. 01 trémie de vidage du filtre avec tiroir de récupération| finition en acier inox poli| plan en acier satiné avec trou passe-câble.



Socle porteur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur| compartiment ouvert| n.01 tiroir multiusagel n. 01 trémie de vidage du filtre avec tiroir de récupération| finition en acier inox poli| plan en acier satiné avec trou passe-câble.

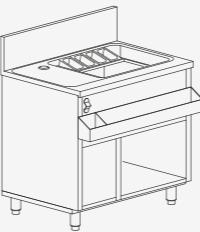


Socle porteur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur| compartiment ouvert pour lave-vaisselle| n.01 tiroir multiusagel| n. 01 trémie de vidage du filtre avec tiroir de récupération|n.01 porte battante| finition en acier inox poli| plan en acier satiné avec trou passe-câble.

Meubles COCKTAIL

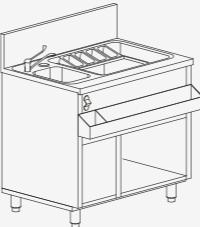


L1000 MAIN



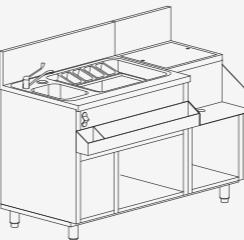
Socle de support en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur| Meuble intégralement en acier inox poli avec stockage neutre dans la partie inférieure | Cuve moulée isolée en polyuréthane écologique et revêtue en acier inox avec finitions 2B, bords internes arrondis ; divisée en compartiments : zone centrale pour glaçons avec séparateur central, 02 compartiments porte-bouteilles, 4 bacs garnitures (1/9 GN) en polycarbonate transparent | Poche porte-bouteilles avant avec tire-bouchon et poche de collecte prévision pour le passage de soda-gun

L1000 FULL



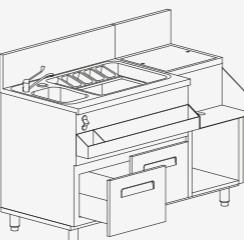
Socle de support en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur| Meuble intégralement en acier inox poli avec stockage neutre dans la partie inférieure | Cuve moulée isolée en polyuréthane écologique et revêtue en acier inox avec finitions 2B, bords internes arrondis ; divisée en compartiments : zone centrale pour glaçons avec séparateur central, 02 compartiments porte-bouteilles, 4 bacs garnitures (1/9 GN) en polycarbonate transparent | Poche porte-bouteilles avant avec tire-bouchon et poche de collecte |évier à souder (dim. Mm 330x235x180H) avec mélangeur et prévision pour le passage de soda-gun

L1500 PLUS



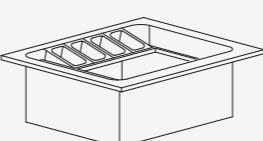
Socle de support en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur| Meuble intégralement en acier inox poli avec stockage neutre dans la partie inférieure | Cuve moulée isolée en polyuréthane écologique et revêtue en acier inox avec finitions 2B, bords internes arrondis; divisée en compartiments: zone centrale pour glaçons avec séparateur central, 02 compartiments porte-bouteilles, 4 bacs garnitures (1/9 GN) en polycarbonate transparent | Poche porte-bouteilles avant avec tire-bouchon et poche de collecte |évier à souder (dim. Mm 330x235x180H) avec mélangeur et prévision pour le passage de soda-gun | Élément supplémentaire pour le porte-mélangeur en acier poli avec récipient en acier inoxydable pour le stockage de verres| Couvercle supérieur

Stockage réfrigéré



Sur demande, il est possible d'équiper le meuble cocktail du stockage réfrigéré statique avec serpentine avec n.02 tiroirs (groupe distant)

Station cocktail à encastrer



Cuve moulée isolée en polyuréthane écologique et revêtue en acier inox avec finitions 2B, bords internes arrondis; divisée en compartiments : zone centrale pour glaçons avec séparateur central, 02 compartiments porte-bouteilles, 4 bacs garnitures (1/9 GN) en polycarbonate transparent| Poche porte-bouteilles fournie séparément| cadre périphérique en acier poli

Tiroirs neutres



- 1 Tiroir double en acier, extraction télescopique, fermeture « soft »
 2 Tiroir triple en acier, extraction télescopique, fermeture « soft »
 3 Tiroir multi-usage en acier

Trémies



- 1 Poubelle basculante en acier
 2 Tiroir extractible avec deux conteneurs pour déchets différenciés et rayon supérieure fixe
 3 Compartiment avec porte basculante et panier de collecte inférieure, n.01 porte battante en acier ; sur demande il est possible d'insérer la pédale pour ouvrir la porte basculante.

Rayons Extractibles



- Rayons en acier inox extractibles télescopiques avec grille de base perforée ; solution indiquée en particulière pour verres et tasses.

Insertion de récipient pour fruits



- 1 Récipient réfrigéré statique avec serpentine | n.06 bacs GN 1/6
 2 Récipient réfrigéré statique avec serpentine | n.08 bacs GN 1/6

Insertion récipient pour glaçons



- Cuve isolée à souder sur le plan pour glaçons, revêtue en acier inox ; dimensions mm 300x300x150H

Plans en acier inox

Les meubles peuvent être équipés du plan ou non.
Les plans sont revêtus en acier satiné et ils sont disponibles dans les versions :

Sans plan (std)



Type A sans montant

Type B avec montant de 59 mm (opt)



Type C avec montant de 249 mm (opt)

Type D avec prévision pour piste de consommation (opt)

Éviers

Les plans en acier peuvent être équipé d'éviers à souder avec abaissement périphérique à l'intérieur du compartiment réfrigéré (uniquement pour les versions H750 et H850 et les profondeurs 660 et 750).

- 1 évier rond diam. 420mm H180mm
- 2 évier carré 400x400 mm H180 mm
- 3 évier carré 450x450 mm H180 mm
- 4 Mélangeur standard
- 5 Mélangeur à pédale
- 6 Mélangeur électronique



Plinthe

1 Pieds

Le meuble se constitue d'un profilé en acier inox avec pieds réglables en hauteur et disponibles dans les versions H150 (std), H80, H100, H200 (opt).

2 Kit roues

Sur demande il est possible de remplacer les pieds avec les roues.

3 Carter de fermeture pour plinthes

Sur demande il est possible d'insérer un profilé en acier inox pour cacher les pieds.

4 Couverture du profilé latéral

Sur demande il est possible d'insérer un carter en acier inox pour cacher la partie terminale des profilés horizontales du meuble.





CiAm