

COUNTERS STANDARD

BASAMENTI



CIAM

Refrigeration solutions
with a design focus.

Linea Standard



Nasce il nuovo Standard professionale per il servizio da banco.

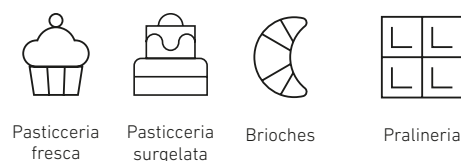
I basamenti refrigerati serie Standard soddisfano qualsiasi esigenza professionale grazie alla più ampia gamma nel mercato con 13 lunghezze, 3 profondità, 5 altezze 6 tipi di refrigerazione di serie oltre la possibilità su richiesta di realizzare celle con dimensioni e caratteristiche custom. I basamenti refrigerati sono divisi in 3 serie: Bar, Pasticceria e Gastronomia.



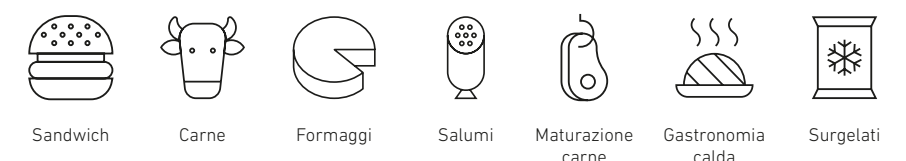
BAR



PASTICCERIA



GASTRONOMIA





REFRIGERAZIONE STATICA

Impianto refrigerante statico con serpentina a mantello integrata nelle pareti interne del modulo (serpentina nello schienale per la temperatura positiva; serpentina nello schienale, fianchi e cielino per i moduli a bassa temperatura).

Gas R290 / Sbrinamento a gas caldo

Impianto refrigerante con gas ecologico R290 per versioni plug-in | sbrinamento automatico a gas caldo con vaschetta di evaporazione condensa integrata.

Valvola termostatica

Gli impianti con motore esterno dispongono di valvola termostatica di serie.

Unità condensatrice

Tutti i moduli refrigerati con motore interno hanno di serie l'unità condensatrice tropicalizzata in classe 4.



REFRIGERAZIONE VENTILATA

Impianto refrigerante compatto a circolazione forzata d'aria ad alta efficienza sia per temperatura positiva che per temperatura negativa.

Evaporatore con trattamento in cataforesi

Ventilatori elettronici

L'impianto refrigerante compatto è equipaggiato con ventilatori elettronici a basso consumo .

Controllo di Umidità

È possibile impostare i valori di umidità desiderati all'interno della cella refrigerata. (solo per Serie Pasticceria)

Gas R290 / Sbrinamento a gas caldo

Impianto refrigerante con gas ecologico R290 per versioni plug-in | sbrinamento automatico a gas caldo con vaschetta di evaporazione condensa integrata.

Sbrinamento Elettrico

I moduli bassa temperatura con motore esterno hanno lo sbrinamento elettrico di serie.

Valvola termostatica

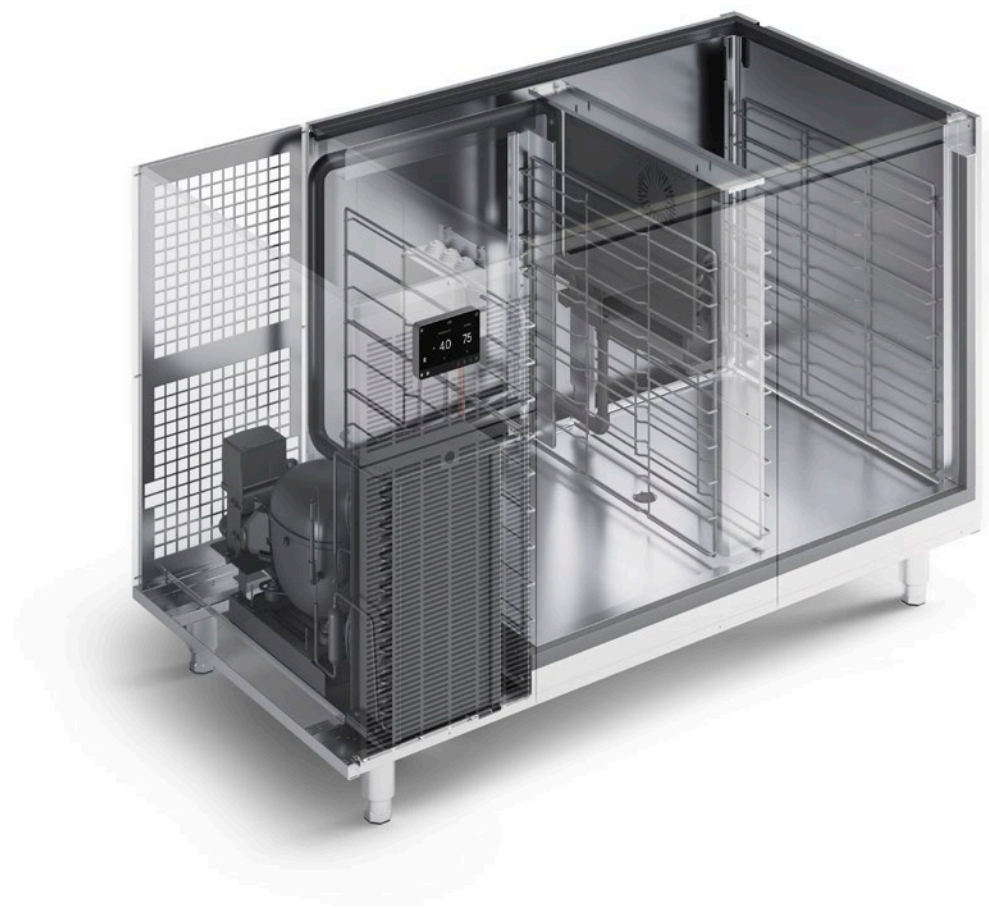
Gli impianti con motore esterno dispongono di valvola termostatica di serie.

Valvola termostatica elettronica

Su richiesta l'impianto refrigerante può essere equipaggiato con la valvola termostatica elettronica specie per moduli con motore esterno o collegamento a centrale frigo.

Unità condensatrice

Tutti i moduli refrigerati con motore interno hanno di serie l'unità condensatrice tropicalizzata in classe 4.



IMPIANTO PER FERMA LIEVITAZIONE

La fermentazione controllata viene utilizzata per gli impasti di pane e pasticceria attraverso l'opportuna gestione della temperatura, dell'umidità e del tempo (solo per Serie Pasticceria).

Controllo di Umidità

È possibile impostare i valori di umidità desiderati all'interno della cella refrigerata.

Pannello Ciam Touch Pro

I moduli Ferma lievitazione hanno di serie il pannello di comando Ciam Touch Pro per un uso professionale del modulo che permette di sfruttarne a pieno le performance.

Ricette pre-impostate

I modelli ferma lievitazione hanno già delle ricette preimpostate con la possibilità di personalizzarle o crearne di nuove.



IMPIANTO PER MATURAZIONE CARNE

Tecnologia derivata dagli armadi Ciam di maturazione carne, con centralina Ciam Touch-Pro e ricette di maturazione pre-impostate con la possibilità di personalizzarle (solo per Serie Gastronomia).

Controllo umidità

È possibile impostare i valori di umidità desiderati all'interno della cella refrigerata.

Pannello Ciam Touch Pro

I moduli Maturazione carne hanno di serie il pannello di comando Ciam Touch Pro per un uso professionale del modulo che permette di sfruttarne a pieno le performance.

Ricette pre-impostate

I modelli Maturazione carne hanno già delle ricette pre-impostate con la possibilità di personalizzarle o crearne di nuove.



IMPIANTO VENTILATO CALDO UMIDO

Impianto compatto di a circolazione forzata d'aria
riscaldato con resistenze elettriche con vaschetta acqua
amovibile (solo per Serie Gastronomia).



VASCHETTA ASCIUGA CONDENZA

Su richiesta i moduli con motore esterno possono essere
equipaggiati con la vaschetta asciuga condensa con
resistenze elettriche direttamente nel vano tecnico, ciò facilita le
operazioni di manutenzione oltre alla possibilità di posizionare il
modulo cella direttamente a terra senza piedini



MODULO CELLA

Modulo cella monolitico con isolamento da 60mm a base di poliuretano ecologico con bordi interni raggiati completamente realizzato in acciaio inox AISI 304

- 1 - Profilo magnetico
Nella parete frontale del modulo cella è integrato il profilo magnetico in PVC che assicura la perfetta chiusura e accoppiamento con gli sportelli.
- 2 - Cielino coibentato
- 3 - Bordi interni raggiati
- 4 - Acciaio inox
Modulo cella realizzato completamente in acciaio inox.

Cremagliera stampata

La regolazione dei ripiani avviene per mezzo della cremagliera metallica personalizzata dal Centro Stile Ciam.

Rastrelliera in filo d'acciaio inox

I moduli pasticceria e gastronomia sono dotati di rastrelliere in filo d'acciaio inox per l'inserimento dei vassoi pasticceria EN 60x40 o delle vaschette GN 1/1.

Vaschette Gelato estraibili

I moduli BT della serie BAR possono essere equipaggiati con la struttura in acciaio inox contenente i piani estraibili su guide telescopiche delle vaschette gelato; ogni ripiano contiene n.3 vaschette da 360x165x120H.



Griglia in filo regolabile su cremagliera stampata

Rastrelliere in filo di acciaio inox per teglie EN60x40



Vaschette gelato estraibili



Cassetti GN1/1 ad estrazione totale

Rastrelliere in filo di acciaio inox per vaschette GN1/1

Canalizzazione acqua di condensa

La canalizzazione dell'acqua di condensa viene convogliata direttamente nel vano tecnico sia nel caso di impianti ventilati (a scomparsa integrato allo schienale) che nel caso di impianti statici a mantello (con gocciolatoio). A questo punto si può ottenere l'evaporazione dell'acqua tramite una vaschetta asciuga-condensa oppure collegarla all'impianto di scarico del locale. I moduli statici a bassa temperatura invece hanno lo scarico condensa con piletta classica nel fondo vasca.

Dimensioni super ridotte del vano motore

Grazie ad un'attenta progettazione del condensatore dell'unità refrigerante la dimensione del vano motore è stato minimizzata fino a soli 25cm di lunghezza*
Ciò permette di acquisire spazio utile per l'attrezzaggio della linea basamenti.

* Vano da 25cm solo per moduli fino a 4 fori, moduli speciali con vano tecnico da 35cm

Filtro condensatore

L'unità condensatrice è provvista di un filtro facilmente amovibile che semplifica le operazioni di pulizia aprevenendone la rottura e preservando la durata del compressore.

Canalizzazione utenze lavelli

Nel caso di lavelli posizionati all'interno delle celle il sistema di canalizzazione delle utenze idrauliche dei lavelli è a scomparsa ben integrato nello schienale.

Coibentazione lavelli (Opz)

Su richiesta è possibile inserire la coibentazione del lavello per evitarne la possibile formazione di condensa al suo interno.



Scarico condensa a scomparsa nello schienale per i moduli ventilati.



Scarico condensa canalizzato con gocciolatoio direttamente nel vano tecnico per i moduli statici a temperatura positiva.



Canalizzazione condensa per moduli statici BT con piletta nel fondo vasca.

Filtro condensatore ispezionabile

Vano motore con dimensioni ridotte



Canalizzazione utenze lavelli



CIAM CONNECT



1. Connettività

Dispositivo di comunicazione dati SIM senza bisogno di collegare il frigo con la wi-fi o con la rete internet del locale.



2. Controllo da remoto

Attraverso il portale Cloud si può interagire con la macchina, scaricando i grafici di funzionamento, monitorare gli allarmi e le performance del prodotto direttamente online.



3. Certificazione 4.0

Ciam Connect permette di avere la predisposizione certificata per usufruire del credito d'imposta del 50% previsto dal Piano Nazionale Industria 4.0.



Pannello Touch Pro

Pannello Touch

L'elegante pannello di comando touch è equipaggiato di serie su tutti i moduli refrigerati

Pannello Ciam Touch Pro

Su richiesta è possibile equipaggiare i moduli refrigerati con il pannello di comando Ciam Touch Pro per un uso professionale del modulo che permette sfruttarne a pieno le performance

Ventilatori elettronici

L'impianto refrigerante compatto è equipaggiato con ventilatori elettronici a basso consumo



Pannello Touch

Vano tecnico per motore esterno

Il vano tecnico per i moduli con motore esterno e di soli 10cm. Al suo interno si trovano i componenti elettrici e l'eventuale vaschetta asciuga condensa. Il vano tecnico è facilmente accessibile favorendo le operazioni di installazione e manutenzione.

Illuminazione

Su richiesta è possibile inserire una micro plafoniera con illuminazione strip led no-spot 3000°K a basso consumo all'interno della cella con accensione automatica all'apertura della porta.



Vano tecnico per motore esterno



Ventilatori elettronici



Illuminazione interna

Sportelli



Chiusura soft dello sportello

Guarnizioni magnetiche
Tutti gli sportelli e cassetti sono provvisti di una guarnizione magnetica amovibile che ne assicura la perfetta chiusura ermetica al modulo refrigerato e ne facilita l'apertura.

Serratura
Su richiesta gli sportelli possono essere equipaggiati con serratura a chiave.



Serratura sportello



Micro cerniere
Le micro cerniere derivate dal mondo del design domestico sono state re-industrializzate assicurando una portata da record (30kg) inoltre sono regolabili nelle tre dimensioni per avere sempre l'allineamento perfetto degli sportelli. Queste cerniere permettono di avvicinare gli sportelli lasciando soli 3mm di distanza tra un'anta e l'altra.

Sportello doppio
Su richiesta per i moduli H750 e H850 a temperatura positiva è possibile installare lo sportello doppio senza montante centrale, ciò è indicato nel caso di fusti birra o altri prodotti di dimensioni over-size

Gli sportelli sono coibentati con poliuretano ecologico a base d'acqua e sono compatibili sia per l'utilizzo a temperatura positiva che negativa. La finitura standard è inox lucido



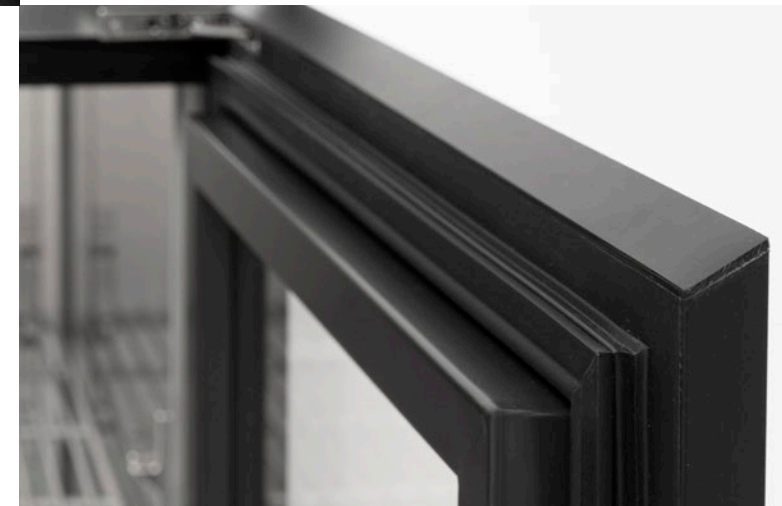
Doppio sportello senza montante centrale



Sportello con guarnizione magnetica



Micro cerniera su anta vetrata



Guarnizione magnetica

Sportelli in vetro

Su richiesta è possibile avere i cassetti con frontale in vetro termico a doppia camera con serigrafia black, in questo caso viene installata anche l'illuminazione interna a strip led no-spot con gradazione di colore 3000°K.

Riscaldamento vetro

Su richiesta è possibile inserire il riscaldamento dei vetri camera per aumentarne le performance di antiappannamento.

Illuminazione

Nel caso si sportelli in vetro il modulo viene equipaggiato con micro plafoniera di illuminazione a strip led no-spot con gradazione di colore 3000°K



Serigrafia standard matt black RAL7021



CASSETTIERE CIECHE

Tutte le cassettiere sono telescopiche ad estrazione totale con chiusura ammortizzata soft closing.
Su richiesta è possibile equipaggiare i cassetti con dei divisori interni per una migliore organizzazione del contenuto del cassetto specie per bottiglie e lattine.

- 1 - Cassetтира doppia 1/2 - 1/2 L1000
- 2 - Cassetтира doppia 1/2 - 1/2 L500
- 3 - Cassetтира doppia 1/3 - 2/3
- 4 - Cassetтира tripla



CASSETTIERE VETRATE

Su richiesta è possibile avere i cassetti con frontale in vetro termico a doppia camera con serigrafia black, in questo caso viene installata anche l'illuminazione interna a strip led no spot con gradazione di colore 3000°K.

- 1 - Cassetтира vetrata doppia 1/2 - 1/2 L1000
- 2 - Cassetтира vetrata doppia 1/2 - 1/2 L500

Gli sportelli e cassetti possono essere personalizzati nei colori e nelle finiture secondo la tabella materiali di CIAM.
Scopri tutti i materiali in legno e metallo nella sezione materiali del sito.



SEZIONE
MATERIALI
CIAM



Esempio
1. Cassetti e sportelli verniciati a polveri matt black RAL 9005
2. Sportelli vetrati con serigrafia RAL 9005



Esempio
1. Cassetti e sportelli verniciati a polveri clear white RAL 9003
2. Sportelli vetrati con serigrafia a specchio



Esempio
1. Cassetti e sportelli in finitura legno rovere chiaro rigato cod.A10.61k, lamiere a vista verniciate a polveri RAL 1013
2. Sportelli vetrati con serigrafia RAL 1013



Esempio
1. Cassetti e sportelli verniciati a polveri RAL Lime
2. Sportelli vetrati con serigrafia RAL Lime

Serie BAR



La serie BAR comprende una vasta gamma di moduli refrigerati: il passo sportello è 500mm per 6 lunghezze, 3 sono le profondità e ben 5 altezze. I tipi di refrigerazione sono 4: statico a mantello positivo, statico a mantello bassa temperatura, ventilato positivo e ventilato bassa temperatura. I moduli hanno gli sportelli ciechi di serie ma su richiesta è possibile equipaggiarli con sportelli vetrati, cassetti e cassetti vetrati. Il basamento è composto da un profilato in acciaio inox con piedini regolabili in altezza. basamenti H650 | 750 | 850 possono essere forniti con il piano inox.



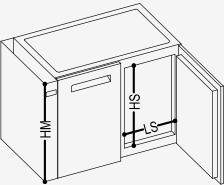
Lunghezze	Altezze	Profondità
500 mm + v. tecnico*	500 mm	500 mm
1000 mm + v. tecnico*	1000 mm	1000 mm
1500 mm + v. tecnico*	1500 mm	1500 mm
2000 mm + v. tecnico*	2000 mm	2000 mm
2500 mm + v. tecnico*	2500 mm	2500 mm
3000 mm + v. tecnico*		

* Vano Tecnico Motore esterno: Motore interno:
L 100 mm L 250 mm per moduli statici +4°C/-18°C e moduli ventilati -18°C
L 350 mm per moduli ventilati +4°C e Fermalievitazione

PASSO SPORTELLO	500 mm	TIPO REFRIGERAZIONE	Statico a mantello +4°C Statico a mantello -18°C Ventilato +4°C Ventilato -18°C
LUNGHEZZE MODULI	500 1000 1500 2000 2500 3000 mm + Vano tecnico*	TIPO SPORTELLO	Cieco (Std) Cieco doppio senza montante (Opz) Vetrato (Opz)
PROFONDITÀ	550 660 750 mm	TIPO CASSETTI (OPZ)	Ciechi Vetrati
ALTEZZE	391 550 650 750 850 mm	RIPIANI INTERMEDI	A filo di acciaio regolabili su cremagliera
* VANO TECNICO PER MOTORE ESTERNO	100 mm (ispezionabile con componenti elettrici ed eventuale vaschetta asciuga-condensa)	RIPIANO DI FONDO	A filo di acciaio
* VANO TECNICO PER MOTORE INTERNO	250 mm fino a 4 fori 350 mm per 5 e 6 fori Filtro di pulizia condensatore standard	CENTRALINA	Touch TouchPro (Opz)
		COMPRESSORE	Ermetico

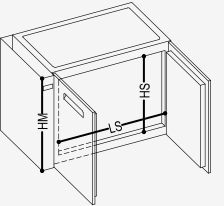
Statica a mantello TP	Statica a mantello BT
Ventilata TP	Ventilata BT

Utile sportello



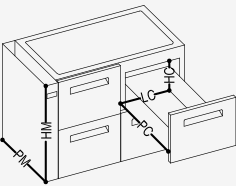
HM	391	550	650	750	850
LS	410	410	410	410	410
HS	259	418	518	618	718

Utile sportello



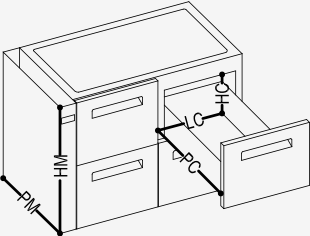
HM	391	550	650	750	850
LS	-	-	-	900	900
HS	-	-	-	618	718

Utile Cassettiera doppia 1/2 – 1/2 L 500



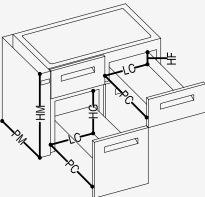
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	348	348	348
HC	-	-	218	268	318
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Utile Cassettiera doppia 1/2 – 1/2 L 1000



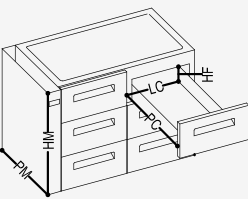
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	-	848	848
HC	-	-	-	268	318
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Utile Cassettiera doppia 1/3 – 2/3



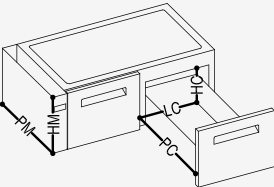
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	-	348	348
HF	-	-	-	157	190
HG	-	-	-	386	450
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Utile cassettera tripla



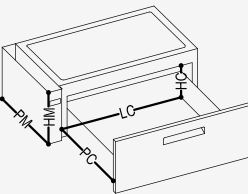
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	-	348	348
HF	-	-	-	157	190
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Utile cassetto singolo L 500



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

Utile cassetto singolo L 1000



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

Serie PASTICCERIA

La serie PASTICCERIA comprende una vasta gamma di moduli refrigerati predisposti per l'alloggiamento dei vassoi EN600x400: il passo sportello è 525mm per 4 lunghezze, 4 altezze e 1 profondità di 750mm. I tipi di refrigerazione sono 5: statico a mantello positivo, statico a mantello bassa temperatura, ventilato positivo, ventilato bassa temperatura e ferma lievitazione. Il basamento è composto da un profilato in acciaio inox con piedini regolabili in altezza. I basamenti H650 | 750 | 850 possono essere forniti con il piano inox.



Lunghezze	Altezze	Profondità
L 625 mm + v. tecnico*	L 391 mm	L 750 mm
L 1050 mm + v. tecnico*	L 550 mm	
L 1575 mm + v. tecnico*	L 650 mm	
L 2100 mm + v. tecnico*	L 750 mm	

* Vano Tecnico

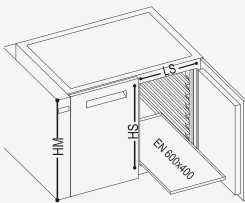
Motore esterno:
L 100 mm

Motore interno:
L 250 mm per moduli statici +4°C/-18°C e moduli ventilati -18°C
L 350 mm per moduli ventilati +4°C e Fermalievitazione

PASSO SPORTELLO	525 mm	TIPO REFRIGERAZIONE	Statico a mantello +4°C Statico a mantello -18°C Ventilato +4°C con controllo di umidità Ventilato -18°C Ferma lievitazione -18°C/+35°C
LUNGHEZZE MODULI	625 1050 1575 2100 mm + Vano Tecnico*	TIPO SPORTELLO	Cieco (Std)
PROFONDITÀ	750 mm	RIPIANI INTERMEDI	Rastrelliere inox per teglie EN600x400 Ripiani in filo di acciaio (Opz)
ALTEZZE	391 550 650 750 mm	CENTRALINA	Touch Touch Pro per modelli Ferma lievitazione
* VANO TECNICO PER MOTORE ESTERNO	100 mm (ispezionabile con componenti elettrici ed eventuale vaschetta asciuga-condensa)	COMPRESSORE	Ermetico
* VANO TECNICO PER MOTORE INTERNO	250 mm (statici +4°C e -18°C e ventilati -18°C) 350 mm (ventilati +4°C e Ferma lievitazione) Filtro pulizia condensatore standard		

Statica a mantello TP	Statica a mantello BT
Ventilata TP	Ventilata BT
Ferma Lievitazione	

Utile sportello



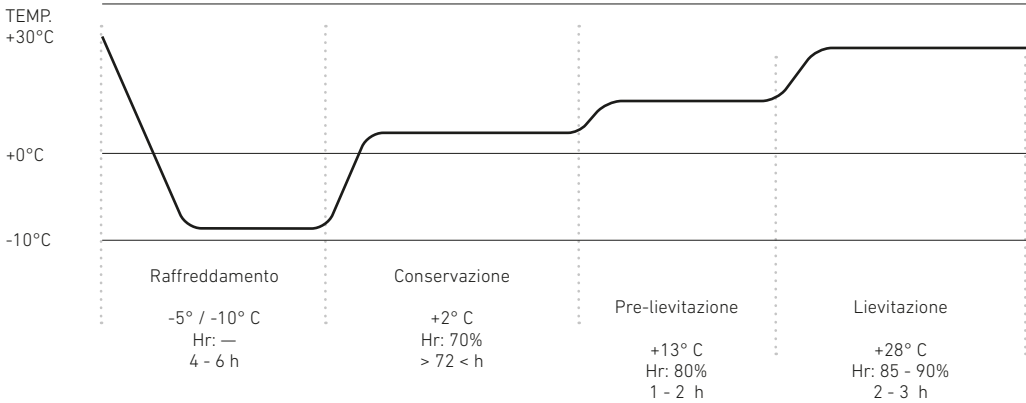
HM	391	550	650	750
LS	435	435	435	435
HS	259	418	518	618

Modulo FERMA LIEVITAZIONE

La fermentazione controllata viene utilizzata per gli impasti di pane e pasticceria attraverso l'opportuna gestione della temperatura, dell'umidità e del tempo. I basamenti refrigerati Ferma-lievitazione bloccano o rallentano l'attività fermentativa del lievito, mantengono l'impasto in questo stato fino ad un massimo di 72 ore, ed infine iniziano automaticamente la fase di fermentazione all'orario stabilito dal programma.



Processo di fermentazione in 4 fasi



Vantaggi della Fermalievitazione

- Eliminazione del lavoro notturno**
Il panettiere impasta e prepara durante il giorno i vari tipi di pane crudo, lo introduce negli apparecchi ferma-lievitazione e, attraverso una semplice programmazione, rimanda la lievitazione in automatico di primo mattino in modo che al suo arrivo il pane sia già pronto per essere informato.
- Miglioramento della qualità del prodotto**
La lunga lievitazione conferisce più sapore al pane e ne allunga la durata.
- Maggiori profitti**
Grazie alla razionalizzazione del processo produttivo che produce un risparmio sulla quantità del lievito utilizzato e ha come risultato l'azzeramento delle rimanenze di pane a fine giornata.
- Maggiore qualità dei prodotti**

Serie GASTRONOMIA

La serie GASTRONOMIA comprende una vasta gamma di moduli refrigerati: il passo sportello è 450mm per 4 lunghezze, 4 altezze e 1 profondità di 660mm. I tipi di impianto sono 4: ventilato positivo, ventilato bassa temperatura, maturazione carne e caldo umido ventilato. I moduli hanno gli sportelli ciechi di serie ma su richiesta è possibile equipaggiarli con cassette. Il basamento è composto da un profilato in acciaio inox con piedini regolabili in altezza. I basamenti H650 | 750 | 850 possono essere forniti con il piano inox.



Lunghezze	Altezze	Profondità
450 mm + v. tecnico*	391 mm	660 mm
900 mm + v. tecnico*	550 mm	
1350 mm + v. tecnico*	650 mm	
1800 mm + v. tecnico*	750 mm	

* Vano Tecnico

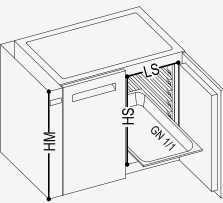
Motore esterno
e moduli caldi:
L 100 mm

Motore interno:
L 250 mm per moduli ventilati +4°C/-18°C
L 350 mm per moduli maturazione carne

PASSO SPORTELLO	450 mm	TIPO REFRIGERAZIONE	Ventilato +4°C Ventilato -18°C Maturazione carne +2°C Caldo umido ventilato
LUNGHEZZE MODULI	550 900 1350 1800 mm + Vano Tecnico*	TIPO SPORTELLO	Cieco
PROFONDITÀ	660 mm	TIPO CASSETTI (OPZ)	Ciechi
ALTEZZE	391 550 650 750 mm	RIPIANI INTERMEDI	Rastrelliere inox per vaschette GN 1/1 Ripiani in filo di acciaio (Opz)
* VANO TECNICO PER MOTORE ESTERNO	100 mm (ispezionabile con componenti elettrici ed eventuale vaschetta asciuga-condensa)	CENTRALINA	Touch Touch Pro per modelli Maturazione carne
* VANO TECNICO PER MOTORE INTERNO	250 mm 350 mm per modelli Maturazione carne Filtro di pulizia condensatore standard	COMPRESSORE	Ermetico

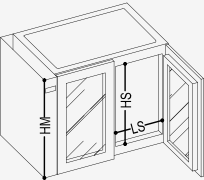
Ventilata TP	Ventilata BT
Maturazione carne	Caldo umido ventilato
Ventilated R290 (int) R452a (ext) Hermetic +4°C	Ventilated R290 (int) R452a (ext) Hermetic -18°C
230 V / 1 ph / 50 Hz Automatic / Hot Gas (int) Automatic / Natural (ext) N. 4 / U.R. 55%	230 V / 1 ph / 50 Hz Automatic / Hot Gas (int) Automatic / Electric (ext) N. 4 / U.R. 55%
Ventilated R290 (int) R452a (ext) Hermetic +2°C	Ventilated +60°C
230 V / 1 ph / 50 Hz Automatic / Electric (ext) N. 4 / U.R. 55%	230 V / 1 ph / 50 Hz N. 4 / U.R. 55%

Nr. Vaschette GN 1/1



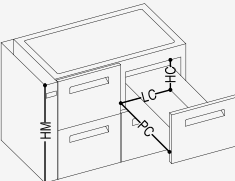
HM	391	550	650	750
LS	360	360	360	360
HS	259	418	518	618
RASTRELLIERA	Passo 21 mm			

Utile sportello vetrato



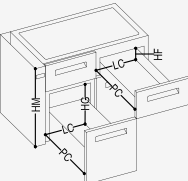
HM	391	550	650	750
LS	-	-	360	360
HS	-	-	518	618

Utile Cassettiera doppia 1/2 – 1/2



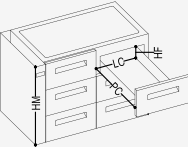
HM	391	550	650	750
LC	-	-	298	298
HC	-	-	218	268
PC	-	-	520	520

Utile Cassettiera doppia 1/2 – 2/3



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

Utile Cassettiera tripla



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

Cassetto singolo



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

Modulo MATURAZIONE CARNE



Tecnologia derivata dagli armadi Ciam di maturazione carne, con centralina Ciam Touch-Pro e ricette di maturazione pre-impostate con la possibilità di personalizzarle. Sistema ventilato di refrigerazione con scarico condensa direttamente sul vano tecnico. Finitura interna in acciaio inox AISI 304 2B, sportelli con doppia camera e serigrafia black, illuminazione led incorporata, versione con motore interno e motore esterno, in entrambi i casi il vano tecnico è di 35cm.

BASAMENTI NEUTRI



Basamenti neutri H750

I basamenti neutri serie Standard si integrano ai basamenti refrigerati per dimensioni e stile; offrono una vasta gamma di soluzioni e accessori per soddisfare qualsiasi esigenza professionale, si dividono in basamenti a giorno, basamenti con ante a battente, basamenti con ante scorrevoli, basamenti macchina caffè e postazioni cocktail.

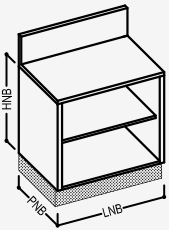


Basamenti neutri H850

Basamenti NEUTRI



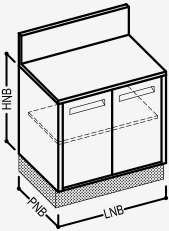
Basamento neutro a giorno



Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | vano a giorno in acciaio inox finitura lucida con ripiano intermedio regolabile | piano in acciaio satinato

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

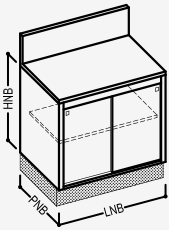
Basamento neutro con ante a battente



Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | mobile in acciaio inox con ante a battente finitura lucida con ripiano intermedio regolabile | cerniere con chiusura soft-closing | piano in acciaio satinato.

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

Basamento neutro con ante scorrevoli



Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | mobile in acciaio inox con ante scorrevoli in finitura lucida con ripiano intermedio regolabile | piano in acciaio satinato

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

Basamenti MACCHINE DA CAFFÈ

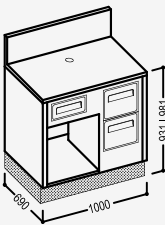


Piano macchina caffè H931/981

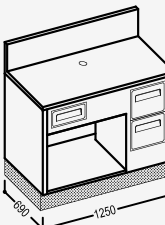


Piano macchina caffè H1150

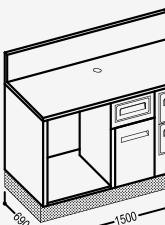
Piano macchina caffè H931/981



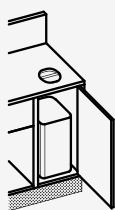
Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | vano a giorno | n.1 cassettino multi uso | n.1 tramoggia battifiltro con cassetto di recupero | finitura acciaio inox lucido | piano in acciaio satinato con foro passacavo.



Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | vano a giorno | n.1 cassettino multi uso | n.1 tramoggia battifiltro con cassetto di recupero | finitura acciaio inox lucido | piano in acciaio satinato con foro passacavo.

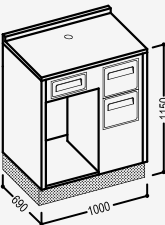


Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | vano a giorno per lavastoviglie | n.1 cassettino multi uso | n.1 tramoggia battifiltro con cassetto di recupero | n.1 anta a battente | finitura acciaio inox lucido | piano in acciaio satinato con foro passacavo.

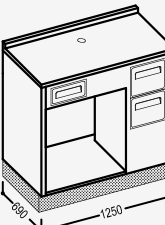


Inserimento Batti-filtro circolare sul piano con cestino di raccolta inferiore e anta a battente (Opz)

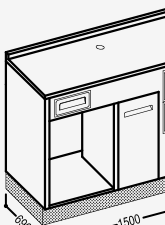
Piano macchina caffè H1150



Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | vano a giorno | n.1 cassettino multi uso | n.1 tramoggia battifiltro con cassetto di recupero | finitura acciaio inox lucido | piano in acciaio satinato con foro passacavo.



Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | vano a giorno | n.1 cassettino multi uso | n.1 tramoggia battifiltro con cassetto di recupero | finitura acciaio inox lucido | piano in acciaio satinato con foro passacavo.

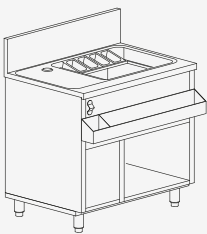


Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | vano a giorno per lavastoviglie | n.1 cassettino multi uso | n.1 tramoggia battifiltro con cassetto di recupero | n.1 anta a battente | finitura acciaio inox lucido | piano in acciaio satinato con foro passacavo.

Banchi COCKTAIL

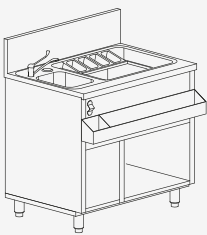


L1000 MAIN



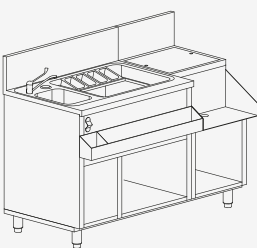
Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | basamento completamente in acciaio inox lucido con scorta neutra inferiore | vasca stampata coibentata con poliuretano ecologico e rivestita in acciaio inox finitura 2B con bordi interni raggiati divisa in compartimenti: zona centrale per ghiaccio con separatore centrale, 02 vani portabottiglie, 04 vaschette guarnizioni (1/9 GN) in policarbonato trasparente | tasca anteriore portabottiglie completa di cavatappi e tasca di raccolta | predisposizione passaggio per sodagun

L1000 FULL



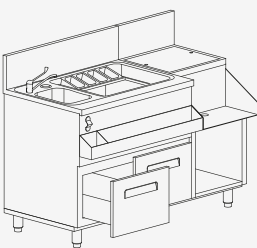
Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | basamento completamente in acciaio inox lucido con scorta neutra inferiore | vasca stampata coibentata con poliuretano ecologico e rivestita in acciaio inox finitura 2B con bordi interni raggiati divisa in compartimenti: zona centrale per ghiaccio con separatore centrale, 02 vani portabottiglie, 04 vaschette guarnizioni (1/9 GN) in policarbonato trasparente | tasca anteriore portabottiglie completa di cavatappi e tasca di raccolta | Lavello a saldare (dim. mm.330x235x180h) con miscelatore e predisposizione passaggio per sodagun

L1500 PLUS



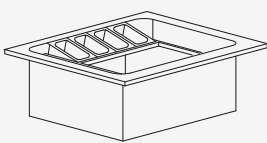
Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | basamento completamente in acciaio inox lucido con scorta neutra inferiore | vasca stampata coibentata con poliuretano ecologico e rivestita in acciaio inox finitura 2B con bordi interni raggiati divisa in compartimenti: zona centrale per ghiaccio con separatore centrale, 02 vani portabottiglie, 04 vaschette guarnizioni (1/9 GN) in policarbonato trasparente | tasca anteriore portabottiglie completa di cavatappi e tasca di raccolta | Lavello a saldare (dim. mm.330x235x180h) con miscelatore e predisposizione passaggio per sodagun | Elemento porta blender in acciaio lucido con vasca inox per scorta bicchieri | coperchio superiore

Scorta refrigerata



Su richiesta è possibile equipaggiare il banco cocktail con scorta refrigerata statica a mantello con n.02 cassette (motore esterno)

Postazione cocktail da incasso



Vasca stampata coibentata con poliuretano ecologico e rivestita in acciaio inox finitura 2B con bordi interni raggiati divisa in compartimenti: zona centrale per ghiaccio con separatore centrale, 02 vani portabottiglie, 04 vaschette guarnizioni (1/9 GN) in policarbonato trasparente | tasca portabottiglie fornita separata | cornice perimetrale in acciaio lucido

Cassetti neutri



- 1 Cassettiera doppia in acciaio, estrazione con guide telescopiche, chiusura soft closing
- 2 Cassettiera tripla in acciaio, estrazione con guide telescopiche, chiusura soft closing
- 3 Cassettino multiuso in acciaio

Tramogge



- 1 Tramoggia in acciaio
- 2 Cassettone in acciaio estraibile completo di due contenitori per rifiuti differenziati e ripiano superiore fisso.
- 3 Vano con sportellino basculante e cesto inferiore di raccolta, n.1 anta a battente in acciaio; su richiesta è possibile inserire l'azionamento a pedale per l'apertura del basculante.

Ripiani estraibili



Ripiani in acciaio inox estraibili su guide telescopiche con griglia microforata di fondo; soluzione particolarmente indicata per bicchieri e tazzine.

Inserimento vasca fruttini



- 1 Vasca refrigerata statica a mantello | n.6 vaschette GN 1/6
- 2 Vasca refrigerata statica a mantello | n.8 vaschette GN 1/6

Inserimento vasca ghiaccio



Vasca ghiaccio coibentata rivestita in acciaio inox a saldare sul piano; dimensioni mm.300x300x150H

Piani inox

I basamenti possono essere equipaggiati con piani o senza piani di lavoro. I piani sono rivestiti in acciaio satinato e disponibili nelle versioni:



Senza Piano (Std)

Lavelli

I piani in acciaio possono essere equipaggiati con lavelli a saldare e ribassamento perimetrale anche all'interno del vano refrigerato (solo per versioni H750 e H850 e prof.660 e 750)

- Lavello tondo Diam.420mm H180mm
- Lavello quadrato 400x400mm H180mm
- Lavello quadrato 450x450mm H180mm
- Miscelatore Std
- Miscelatore a pedale
- Miscelatore elettronico



Zoccolatura

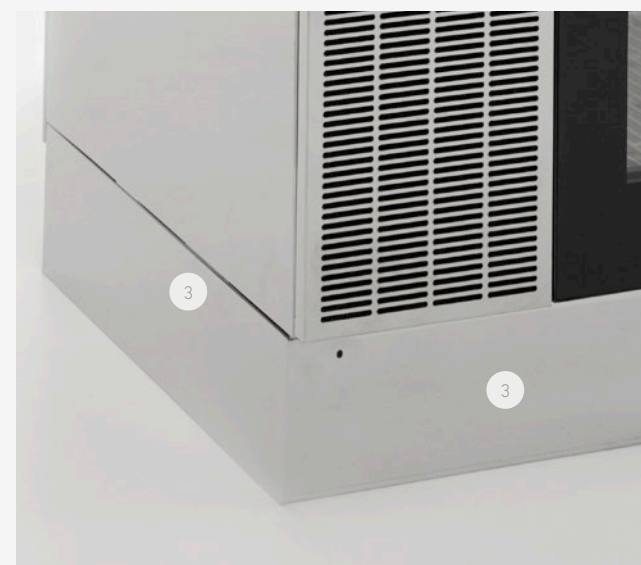
- 1 Piedini
Il basamento è composto da un profilato in acciaio inox con piedini regolabili in altezza e disponibili nelle versioni H150 (Std), H80, H100, H200 (Opz).
- 2 Kit ruote
Su richiesta è possibile applicare le ruote al posto dei piedini
- 3 Copri-zoccolatura
Su richiesta è possibile applicare un profilo in acciaio inox a copertura dei piedini.
- 4 Copri-profilo laterale
Su richiesta è possibile applicare un carter in acciaio inox per rifinire la parte terminale dei profilati orizzontali del basamento.



Tipo A - Liscio senza alzatina (Opz)



TIPO B - Con alzatina da 59 mm (Opz)



TIPO C - Con alzatina da 249mm (Opz)



TIPO D - Con predisposizione bancalina (Opz)



