

ICEQUEEN

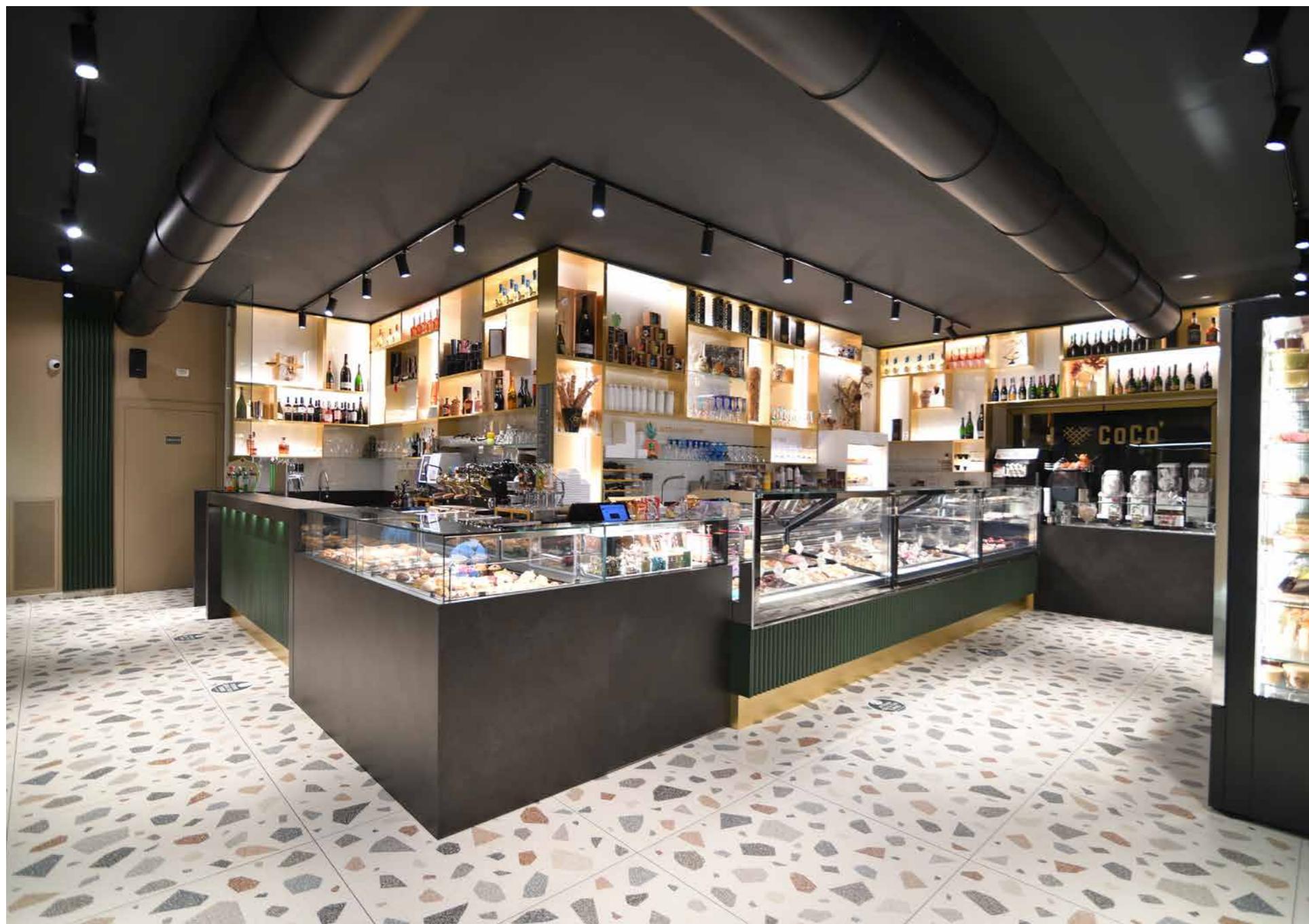
VITRINES HORIZONTALES



ciam

Refrigeration solutions
with a design focus.

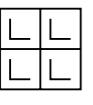
Ice Queen



La parfaite combinaison entre efficacité et design



Pâtisserie fraîche



Chocolat



Glace



Pâtisserie surgelée



Produits de traiteur froids



Produits de traiteur chauds



Sandwich



Brioches



Regardez les vidéos



Les vitrines ICE QUEEN ont été conçues pour très performantes. Les vitrines à glace ont des groupes semi-hermétiques avec dégivrages programmés à inversion de cycle ultra-rapides ; toutes les vitrines pour pâtisserie assurent une température constante des zones réfrigérées.



Versatilité et performances
haut de gamme.



ICE QUEEN BL



ICE QUEEN GS



Réfrigération à température positive et négative pour la glace



Réfrigération à double flux d'air pour les vitrines à glace du type BL



Réfrigération à double flux d'air pour les vitrines à glace du type GS

Réfrigération à température positive et négative pour la glace
Les vitrines IceQueen peuvent être réfrigérées à température positive (+4°C) ou négative (-18°C) pour glace ou parfaites.

Contrôle de l'humidité (Opt)
Sur demande, il est possible d'avoir le contrôle de l'humidité surtout quand la vitrine est utilisée pour le chocolat.

Évaporateur surdimensionné
Tous les systèmes réfrigérants sont surdimensionnés pour avoir une humidité élevée dans le compartiment réfrigéré.

Réfrigération à double flux d'air
Toutes les vitrines à glace ont la réfrigération à double flux d'air qui garantit une température constante.

Dégivrage électrique automatique
Les vitrines réfrigérées à température positive ont le dégivrage électrique de série.

Dégivrage à inversion de cycle
Tous les modèles à basse température ont le dégivrage ultra-rapide à inversion de cycle de série.

Réfrigération ventilée réglable sur plusieurs niveaux d'exposition

Les vitrines pour pâtisserie IceQueen ont un sélecteur pour régler la réfrigération sur plusieurs niveaux d'exposition.

Vanne électronique (Opt)

Sur demande, il est possible d'installer la vanne thermostatique électronique, surtout dans le cas du raccordement aux systèmes de réfrigération centrale.

Bac d'évaporation de l'eau de condensation

Les vitrines peuvent être équipées du bac d'évaporation de l'eau de condensation avec résistances électriques s'il n'est pas possible de raccorder le système d'évacuation de l'eau au système d'évacuation de la pièce.

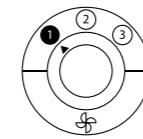
Multix

Les vitrines IceQueen sont compatibles avec le système Multix.

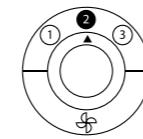
MULTIX. Le nouveau système de réfrigération intelligente.



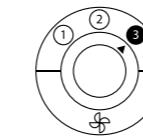
Ice Queen a la possibilité de régler la réfrigération en hauteur en 3 différents modalités :



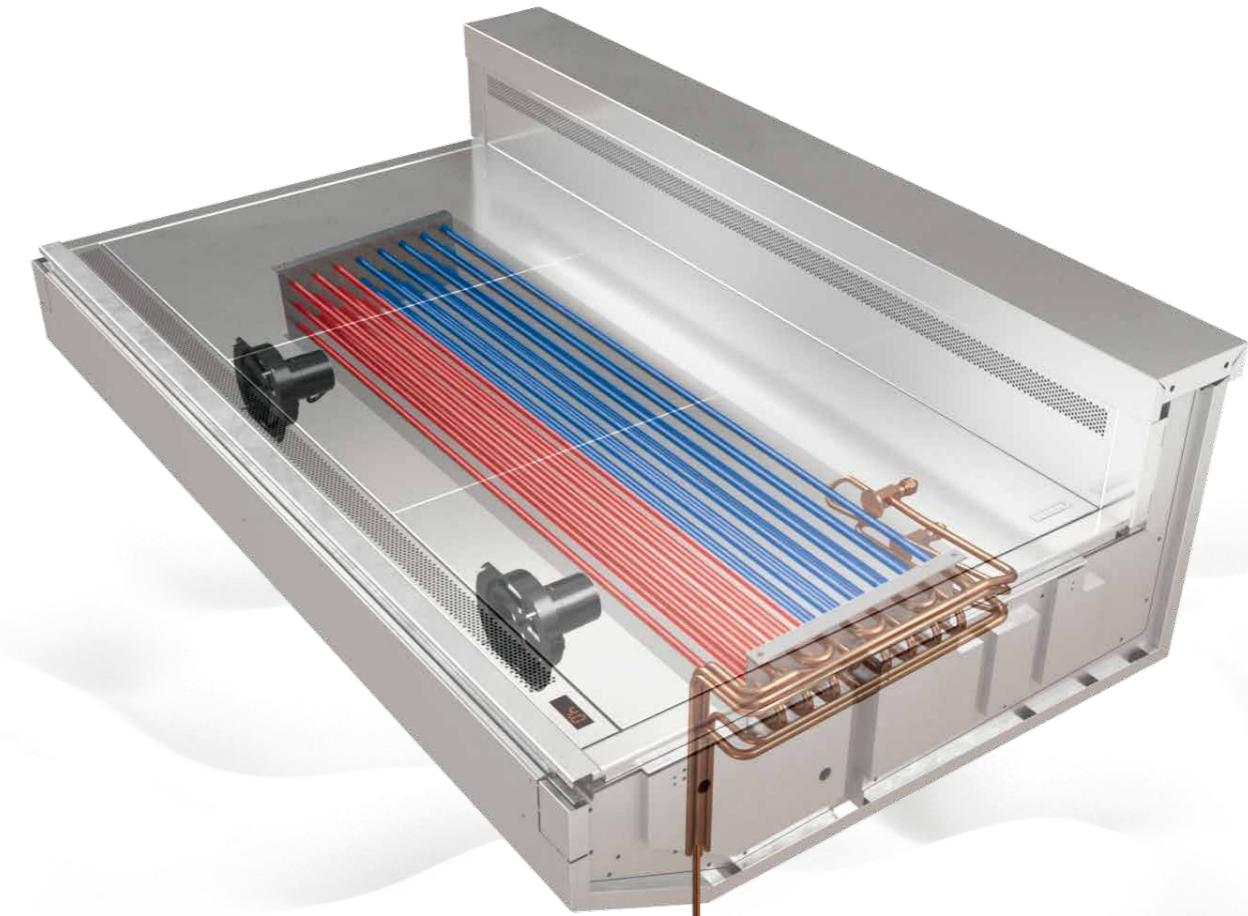
1. Uniquement sur le plan d'exposition



2. Plan d'exposition et première étagère



3. Réfrigération sur tous les niveaux d'exposition



Grâce à un écran tactile, vous pouvez sélectionner quatre programmes prédéfinis ou régler la température et l'humidité en fonction de vos besoins.



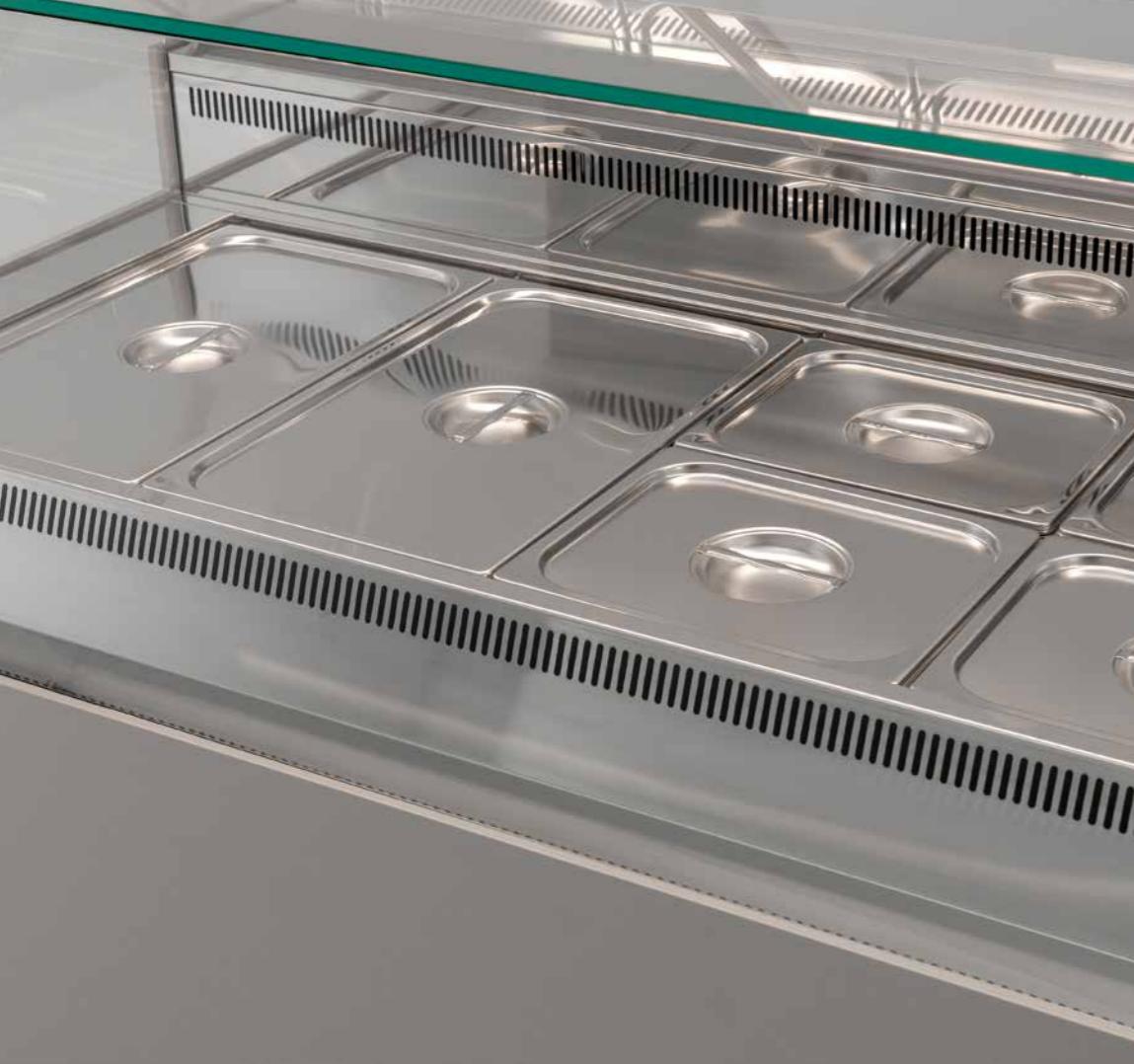
MULTIX profite des avantages d'une centrale pour l'inversion du cycle frigorifique en plus des injections de gaz chaud pour le contrôle de l'humidité sans utiliser des résistances électriques.

Chaud

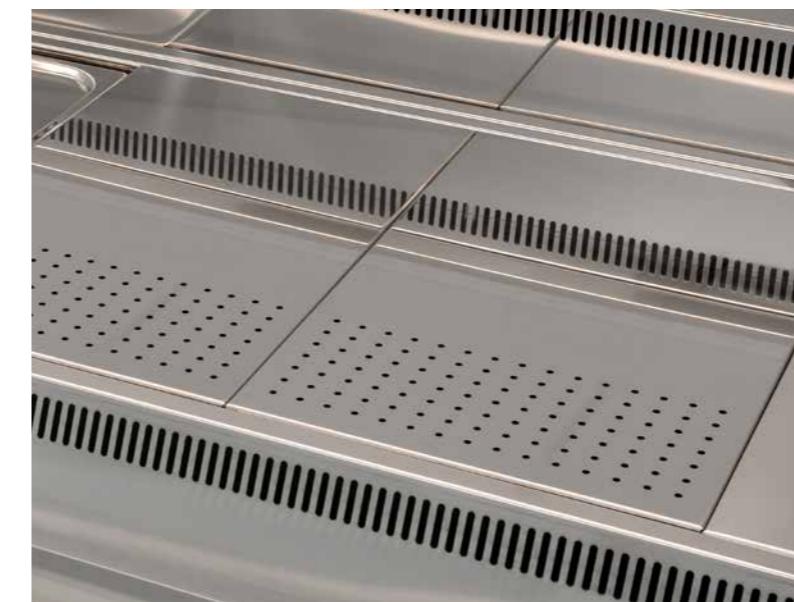


Chaud sec

Les vitrines chaudes sèches ont le plateau en acier chauffé par des résistances électriques.



Chaud à bain-marie



Plateaux perforés (Opt)

Chaud humide par contact (Opt)

Sur demande, les vitrines chaudes sèches peuvent être équipées d'un bac avec de l'eau à chargement manuel pour un apport naturel d'humidité.

Chaud à bain-marie

Les vitrines chaudes à bain-marie ont la cuve intérieure formée en acier inox avec bordures internes arrondies et prévision pour l'encastrement de bacs GN 1/1.

Plateaux perforés (Opt)

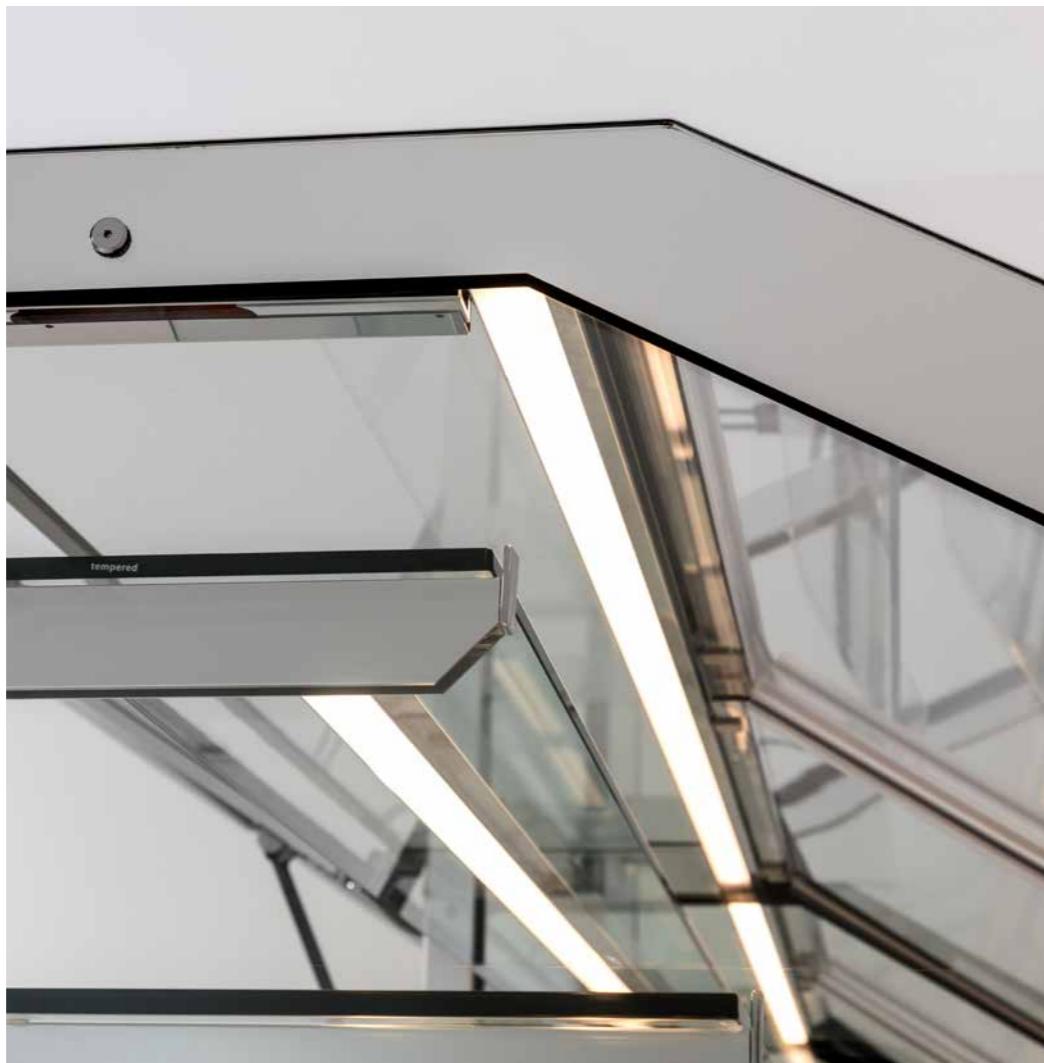
Sur demande, les vitrines chaudes à bain-marie peuvent être équipées des plateaux en acier perforé au lieu des bacs GN.

Étagère chaude (opt)

Sur demande, les vitrines Ice Queen, peuvent être équipées d'une étagère chaude en verre feuilleté.



Bac avec de l'eau à chargement manuel pour un apport naturel d'humidité.



Double verre chauffé

Le vitrage consiste en un double verre chauffé.

Sérigraphie des vitres

La sérigraphie standard est à effet miroir ; sur demande, il est possible de personnaliser la couleur de la sérigraphie. (Opt)

Double verre avec ouverture vers le haut

La vitre frontale peut être ouverte vers le haut grâce à un système servo-assisté avec des pistons à gaz.

Éclairage sur chaque étagère

Chaque étagère éclairée avec plafonnier Led à bandeaux diffusant 3000°K.

Profilé et montants

Les profils et les montants en aluminium ont finition brillante ; sur demande, il est possible de personnaliser la finition (Opt).

Portes coulissantes

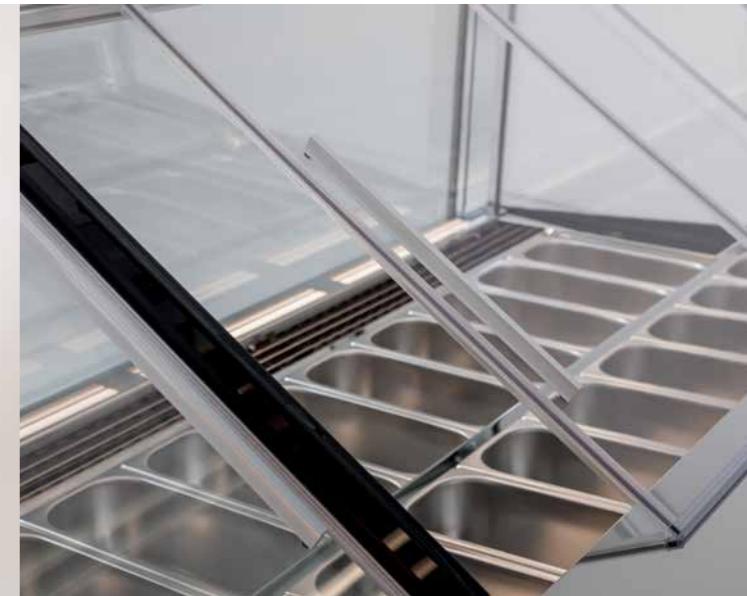
L'accès au compartiment réfrigéré est à travers des portes coulissantes en PETG avec des joints périphériques ; sur demande, il est possible d'insérer un rideau roulant en micro-tissu au lieu des portes coulissantes.



Double verre avec ouverture vers le haut



Double verre chauffé



Côté opérateur avec portes coulissantes en PETG

Électronique

CIAM CONNECT

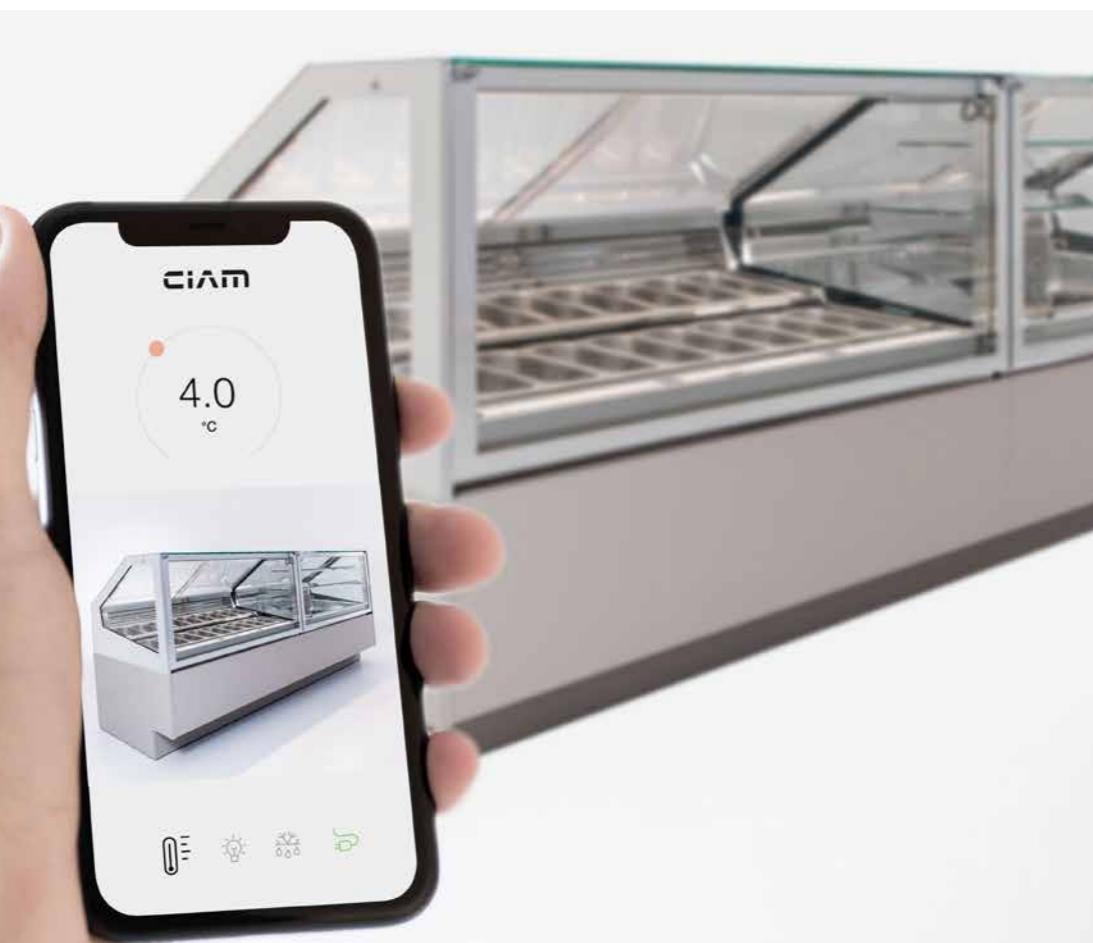


1. Connectivité

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.



Panneau tactile

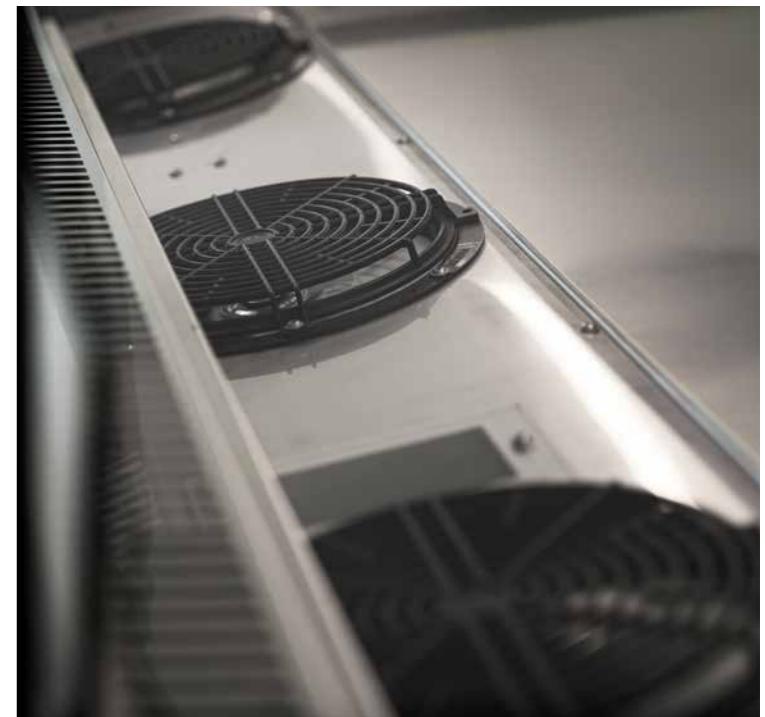
Toutes les vitrines réfrigérées sont équipées de l'élégante unité de contrôle tactile.

Ventilateurs électroniques à faible consommation

Les vitrines réfrigérées ventilées sont équipées des ventilateurs électroniques à faible consommation.

Ventilateurs haute efficacité

Les vitrines réfrigérées ventilées sont équipées des ventilateurs haute efficacité.



Ventilateurs haute efficacité



Unité de contrôle tactile



Afficheur de la température numérique



Étiquette de parfum glace éclairée



Canalisation et kit habillage

Cuves monolithiques

Les cuves sont monolithiques et isolées avec du polyuréthane écologique à base d'eau.

Grande charge d'exposition

Les vitrines Ice Queen sont caractérisées par un compartiment d'exposition abaissé qui permet grande charge d'exposition.

Étiquette de parfum glace éclairée

Les vitrines pour la glace BL ont les étiquettes de parfum glace éclairées de série.

Structure amovible en plexiglas

Les vitrines IceQueen GS sont équipées d'une structure amovible en plexiglas qui accueille des bacs à glace transparents de différentes tailles ; si nécessaire, la structure peut être utilisée pour présenter de s tartelettes ou des parfaits, ou, si elle est enlevée, la vitrine peut simplement être transformée en vitrine pour la pâtisserie.



Canalisation

Les vitrines Ice Queen ont été conçues pour être canalisées dans la continuité entre modules avec usages et températures différentes.

Kit habillage

Sur demande, les vitrines peuvent être équipées de l'habillage frontal et latéral en HPL du même couleur au cœur ou thermolaqué.

Personnalisation de couleurs et finitions (Opt)

Sur demande le plan d'exposition peut être thermolaqué RAL(de votre choix).

Kit roues



Kit roues



IceQueen modèle GS

Structure amovible en plexiglas

Les vitrines IceQueen GS sont équipées d'une structure amovible en plexiglas qui accueille des bacs à glace transparents de différentes tailles ; si nécessaire, la structure peut être utilisée pour présenter des tartelettes ou des parfaits, ou, si elle est enlevée, la vitrine peut simplement être transformée en vitrine pour la pâtisserie.

De la glace à la pâtisserie

Enlevant les structures en plexiglas la vitrine se transforme rapidement de vitrine à glace à vitrine pour pâtisserie.



Bacs transparents 360x165x120H



Bacs transparents 360x250x120H



Plateaux pour les tartelettes



Plateaux pour bâtons de glace

ICE QUEEN 1 GS
GLACE



ICE QUEEN 1 GS
PÂTISSERIE



ICE QUEEN 1 BL
GLACE



ICE QUEEN 1 BL
PÂTISSERIE



Serie IceQueen

ICE QUEEN 2 GS
GLACE



ICE QUEEN 2 GS
PÂTISSERIE



ICE QUEEN 2 BL
GLACE



ICE QUEEN 2 BL
PÂTISSERIE



ICE QUEEN 3 GS
GLACE



ICE QUEEN 3 GS
PÂTISSERIE



ICE QUEEN 3 BL
GLACE



ICE QUEEN 3 BL
PÂTISSERIE

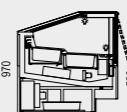
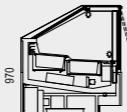
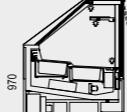
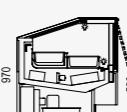
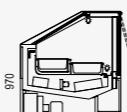
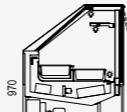
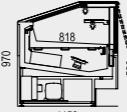
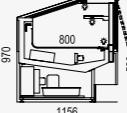
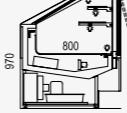
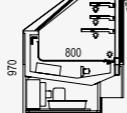
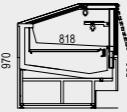
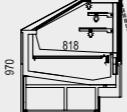
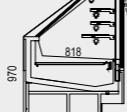
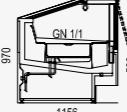
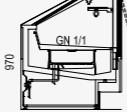
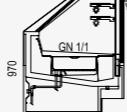
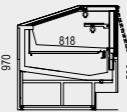
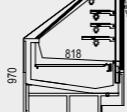


	ICE QUEEN 1	ICE QUEEN 2	ICE QUEEN 3
OUVERTURE DES VITRES	Vitre frontale avec ouverture assisté vers le haut	Vitre frontale avec ouverture assisté vers le haut	Vitre frontale avec ouverture assisté vers le haut
VITRE FRONTALE	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie personnalisée sur demande (opt)	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie personnalisée sur demande (opt)	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie personnalisée sur demande (opt)
VITRES LATÉRALES	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie personnalisée sur demande (opt)	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie personnalisée sur demande (opt)	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie personnalisée sur demande (opt)
VITRE SUPÉRIEURE	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie personnalisée sur demande (opt)	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie personnalisée sur demande (opt)	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie personnalisée sur demande (opt)
NUMÉRO DES ÉTAGÈRES EN VERRE	1 pour les vitrines à pâtisserie Aucune étagère pour les vitrines à glace	1 pour les vitrines à pâtisserie Aucune étagère pour les vitrines à glace (std) Etagère supplémentaire (opt)	1 pour les vitrines à pâtisserie Aucune étagère pour les vitrines à glace (std) Etagère supplémentaire (opt)
ACCÈS CÔTÉ OPÉRATEUR	Portes coulissantes en PETG avec joints périétriques (std) Rideau roulant en micro-tissu (opt)	Portes coulissantes en PETG avec joints périétriques (std) Rideau roulant en micro-tissu (opt)	Portes coulissantes en PETG avec joints périétriques (std) Rideau roulant en micro-tissu (opt)
ÉCLAIRAGE	Led à bandeaux diffusant 3000° K (Std) 2700° K (Opt) 4000° K (Opt)	Led à bandeaux diffusant 3000° K (Std) 2700° K (Opt) 4000° K (Opt)	Led à bandeaux diffusant 3000° K (Std) 2700° K (Opt) 4000° K (Opt)
FINITION DES PROFILS EN ALUMINUM	Brillant (std) Thémoqué RAL sur demande (opt)	Brillant (std) Thémoqué RAL sur demande (opt)	Brillant (std) Thémoqué RAL sur demande (opt)
FINITION DE PARTIES MÉTALLIQUES DU VITRAGE	Chromée	Chromée	Chromée

Caractéristiques universel

BASE	Châssis en acier thermolaqué	
CUVE	Cuve monolithique, isolée avec polyuréthane écologique, bords internes arrondis, revêtue en acier inox AISI 304	
PLAN D'EXPOSITION	Acier inox AISI 304 en finition poli	
BACS A GLACE	Version GS Plexiglass 360x165x120h Plexiglass 360x250x80h	Version BL Inox 360x165x120h Inox 360x250x80h
ETIQUETTES DE PARFUMES	Version GS Étiquettes rétroéclairées en acier inox poli	Version BL Pas d'étiquettes
REFRIGÉRATION	Vitrines à glace Circulation d'air forcée à double flux	Vitrines pâtisserie Circulation d'air forcée réglables sur plusieurs niveaux
DEGIVRAGE	Vitrines à glace Inversion de cycle	Vitrines pâtisserie Électrique
CHAUFFAGE	Plateau chaud sèche revêtue en acier inox	Cuve intérieure de la vitrine chaude à bain-marie en acier inox avec bordures internes arrondies et prévision pour l'encastrement de bacs GN (non fournis).
GAZ RÉFRIGÉRANT	R455A / R452A	
UNITÉ DE CONTRÔLE	Tactile	
HABILLAGE	Habillage frontal et latéral en HPL du même couleur au cœur et à l'extérieur ou thermolaqué en surface	

Caractéristiques techniques

COTE ÉNERGÉTIQUE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	ICE QUEEN 1	ICE QUEEN 2	ICE QUEEN 3	L1150	L1650	L2150		
GLACE BL		-18°C				• 12 g	• 18 g	• 18 g 12+12 g	 -18°C  Ventilated  1 / Semi-Hermetic  400 V / 3 Ph / 50 Hz+N 
GLACE GS		-18°C				• 12 g	• 18 g	• 18 g 12+12 g	 -18°C  Ventilated  1 / Semi-Hermetic  400 V / 3 Ph / 50 Hz+N 
PÂTISSERIE BL		+4°C				•	•	•	 +4°C  Ventilated  1 / Hermetic  230 V / 1 Ph / 50 Hz+N 
PÂTISSERIE GS		+4°C				•	•	•	 +4°C  Ventilated  1 / Hermetic  230 V / 1 Ph / 50 Hz+N 
CHAUD SEC	Chaud humide Naturel (Opz)	+80°C				•	•	•	 +80°C  -  N.4 / H.R. 55% 30° (90°F)  230 V / 1 Ph / 50 Hz+N 
CHAUD À BAIN-MARIE		+80°C				4x GN 1/1 	4x GN 1/1 	(3+3) x GN 1/1 	 +80°C  -  N.4 / H.R. 55% 30° (90°F)  230 V / 1 Ph / 50 Hz+N 
NEUTRE	Température ambiante					•	•	•	 Ambient  -  N.4 / H.R. 55% 30° (90°F)  230 V / 1 Ph / 50 Hz+N 



CiAM