

COUNTERS COMPACT

COMPACT

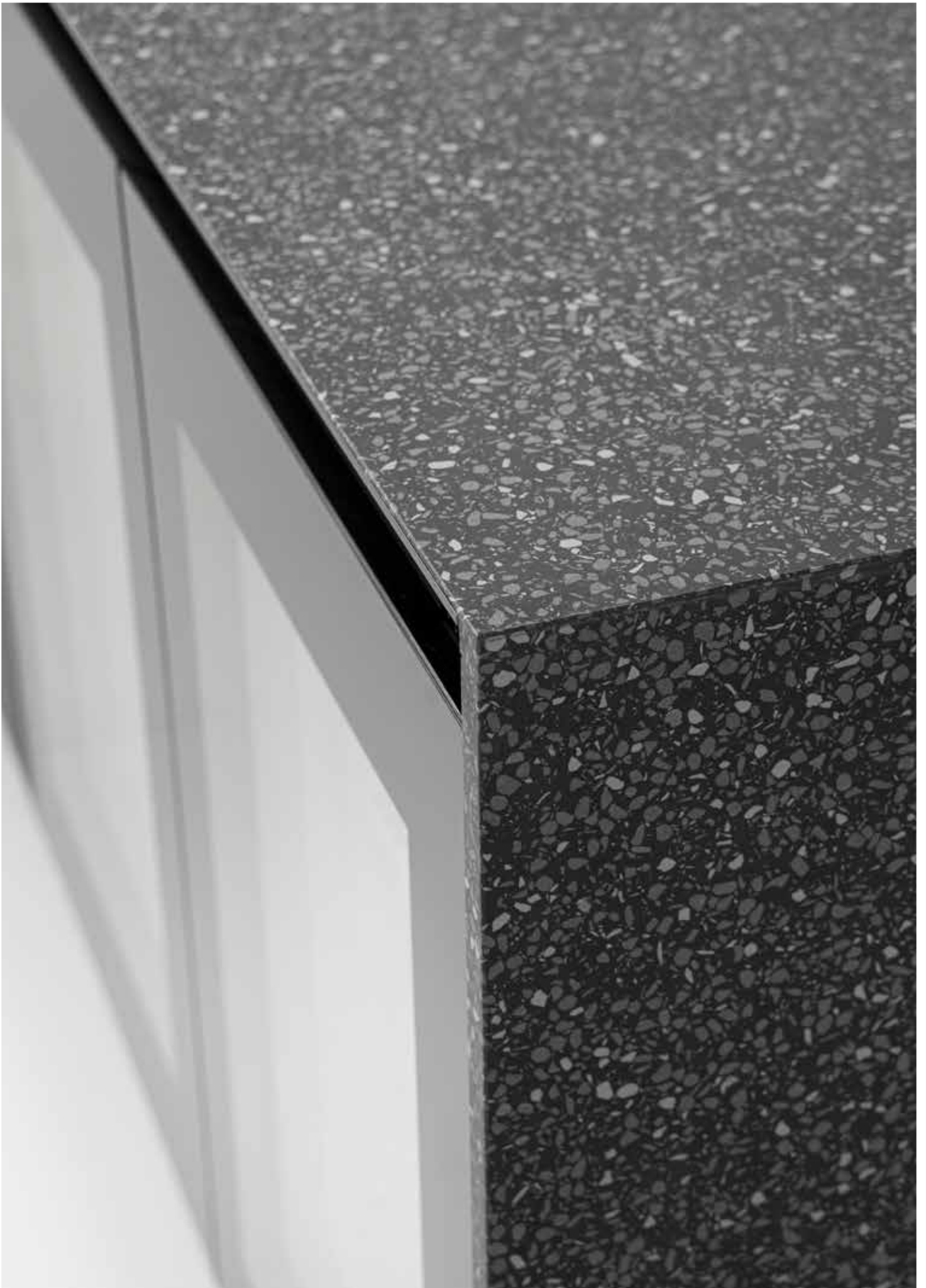
COUNTERS



CIAM

Refrigeration solutions
with a design focus.





Ligne Compact



BAR



Lait



Boissons



Champagne



Vin blanc



Vin rouge



Fruits
et légumes



Produits
surgelés

PÂTISSERIE



Pâtisserie
fraîche



Pâtisserie
surgelée



Brioches

La conception sur mesure et l'innovation se rencontrent dans la nouvelle gamme Compact de meubles professionnels.

Les meubles réfrigérés de la série Compact peuvent satisfaire toute exigences 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.



GASTRONOMIE



Chocolat



Sandwich



Viande



Fromages



Charcuteries



Maturation
de la viande



Produits
de traiteur
chauds



Produits
surgelés

Réfrigération



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 à distance 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 désirés 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 à distance ont le dégivrage électrique de série.

Vanne thermostatique

Les meubles réfrigérés avec groupe à distance 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 particulière 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 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 prééglées 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 Maturation 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 prééglées

Les modèles pour la maturation de la viande ont des recettes prééglées 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.

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

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



Tiroirs GN 1/1 complètement extractibles

Bacs à glace extractibles

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 dans le cas de systèmes statiques avec serpentine avec une 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 du local. Les modules statiques à température négative ont l'évacuation des condensats dans le fond de cuve.

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.

* 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 éviers

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

Isolation des éviers (opt)

Sur demande, il est possible d'avoir les éviers isolés pour éviter la formation de condensation à l'intérieur.



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



Canalisation du système hydraulique des éviers



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 condenseur examinable



Compartiment technique avec dimensions réduites



Electronique

CIAM CONNECT



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.



Contrôle à distance

Grâce au portail Cloud vous pouvez interagir avec la vitrine: télécharger des graphiques de fonctionnement, surveiller les alarmes et les performances

Ciam Connect



Unité de contrôle tactile

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

Ventilateurs électroniques

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



Unité de contrôle tactile



Compartiment technique pour groupe à distance

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.



Ventilateurs électroniques



Eclairage interne

Portes



Portes en verre (sur demande)





Portes Compact



Portes



Fermeture douce de la porte

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 en acier inoxydable poli.



Joint magnétique

Toutes les portes et les tiroirs ont un 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 inspirées du design domestique ont été réindustrialisées afin d'avoir uniquement 3 mm d'espace entre une porte et l'autre.

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.



Double porte sans montant central



Porte avec joint magnétique

**Portes en verre**

Sur demande, il est possible d'avoir les portes en triple verre thermique frontale et sérigraphie RAL7021 black grey. 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.



Micro-charnière sur porte en verre



Joint magnétique



Sérigraphie standard noire matte RAL 7021

Tiroirs



TIROIRS SOLIDS

Tous les tiroirs sont télescopiques totalement extractibles avec fermeture douce.

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

Les portes et les tiroirs peuvent être personnalisés en termes de couleurs et finitions, selon la matériauthèque CIAM.

Découvrez tous les matériaux en bois et métal sur notre site.



SECTION
MATÉRIAUX
CIAM



Exemple

1. Tiroirs et portes thermolaqués
RAL 7021 black grey

2. Portes en verre avec sérigraphie
RAL 9005 jet black



Exemple

1. Tiroirs et portes en finition effet
or mat satiné

2. Portes en verre avec sérigraphie
RAL 1036 pearl gold



Exemple

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



Exemple

- 1. Tiroirs et portes thermolaqués
RAL 5009 azure blue
- 2. Portes en verre avec sérigraphie
RAL azure blue



Stand Ciam - Host 2023 Milano



Ciam stand - Sigep 2023 Rimini

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 fournis avec un plan en acier inoxydable.

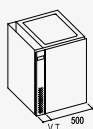


Longueurs

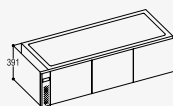
Hauteurs

Profondeurs

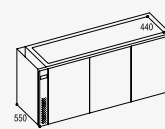
500 mm
+ Compartiment
technique



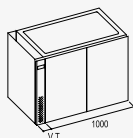
391 mm



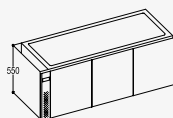
550 mm



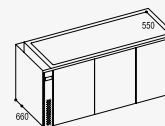
1000 mm
+ Compartiment
technique



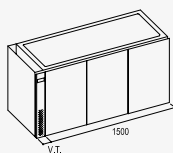
550 mm



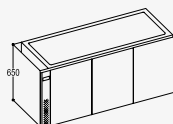
650 mm



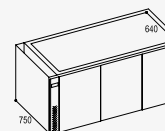
1500 mm
+ Compartiment
technique



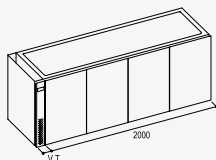
650 mm



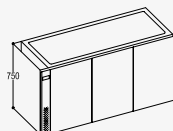
750 mm



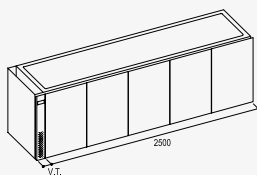
2000 mm
+ Compartiment
technique



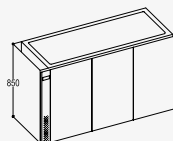
750 mm



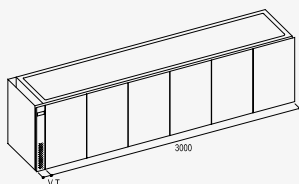
2500 mm
+ Compartiment
technique



850 mm



3000 mm
+ Compartiment
technique



Groupe distant:
L 100mm

Groupe logé:

L250 mm pour les modules statiques/ventilés +4°C (jusqu'à 4 portes) et modules statiques/ventilés -18°C (jusqu'à 3 portes)

L350 mm pour les modules statiques/ventilés +4°C (5/6portes) et modules ventilés -18°C (4 portes)

Caractéristiques principales

LONGUEUR PORTE	500 mm
LONGUEUR MODULES	500 1000 1500 2000 2500 3000 mm + Compartiment technique*
PROFONDEURS	550 660 750 mm
HAUTEURS	391 550 650 750 850 mm
* COMPARTIMENT TECHNIQUE POUR GROUPE À DISTANCE	100 mm (examinable, avec composants électriques et éventuel bac d'évaporation de l'eau de condensation)
* COMPARTIMENT TECHNIQUE POUR GROUPE LOGÉ	250 mm jusqu'à 4 portes 350 mm pour 5 et 6 portes Filtre de nettoyage du condenseur standard

TYPE DE RÉFRIGÉRATION	Statique avec serpentine +4°C Statique avec serpentine -18°C Ventilée +4°C Ventilée -18°C
TYPE DE PORTE	Solide (std) Solide double sans montant centrale (opt) En verre (opt)
TYPES DE TIROIRS	Acier En verre
RAYONS INTERMEDIAIRES	En file d'acier réglables sur crémaillère
RAYON DE BASE	En fil d'acier
UNITÉ DE CONTRÔLE	Tactile TouchPro (opt)
COMPRESSEUR	Hermétique

Type de réfrigération

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	

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	

Ventilée TP



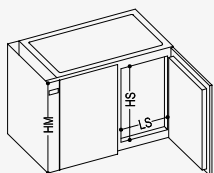
 Ventilée	 230 V / 1 ph / 50 Hz
 R290 (int) R452a (ext)	 Automatique/Gaz chaud (int) Automatique/Naturel (ext)
 Hermétique	 N. 4 / U.R. 55%
 +4°C	

Ventilée BT



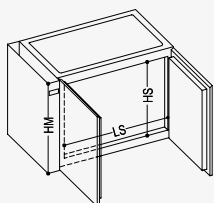
 Ventilée	 230 V / 1 ph / 50 Hz
 R290 (int) R452a (ext)	 Automatique/Gaz chaud (int) Automatique/Naturel (ext)
 Hermétique	 N. 4 / U.R. 55%
 -18°C	

Espace disponible porte



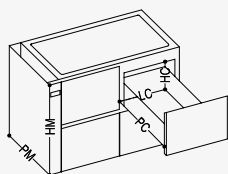
HM	391	550	650	750	850
LS	410	410	410	410	410
HS	259	418	518	618	718

Espace disponible porte



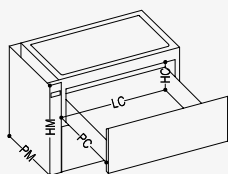
HM	391	550	650	750	850
LS	-	-	-	900	900
HS	-	-	-	618	718

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



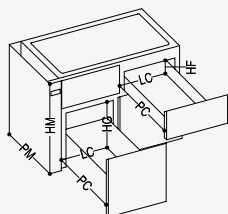
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	348	348	348
HC	-	-	218	268	318
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

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



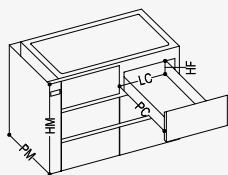
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	-	848	848
HC	-	-	-	268	318
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Espace disponible tiroir double 1/3 - 2/3



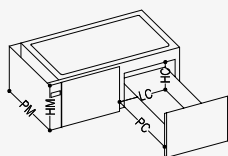
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	-	348	348
HF	-	-	-	157	190
HG	-	-	-	386	450
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Espace disponible tiroir triple



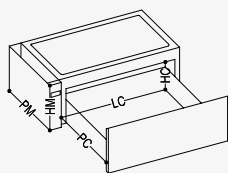
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	-	348	348
HF	-	-	-	157	190
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Espace disponible tiroir individuel 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 individuel L 1000



HM	391	550	650	750	850
LC	848	848	-	-	-
HC	255	414	-	-	-
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 fournis avec un plan en acier inoxydable.



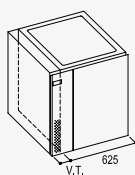


Longueurs

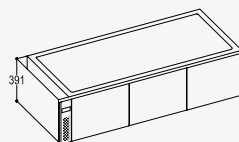
Hauteurs

Profondeurs

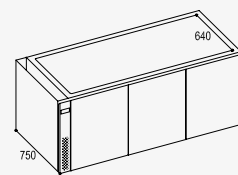
L 625 mm
+ Compartiment
technique



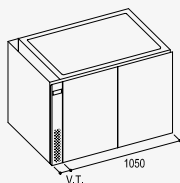
L 391 mm



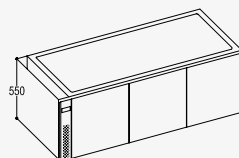
L 750 mm



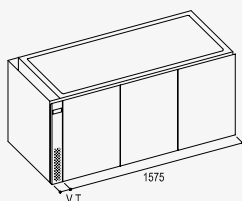
L 1050 mm
+ Compartiment
technique



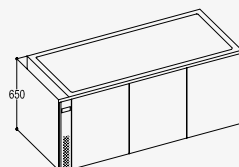
L 550 mm



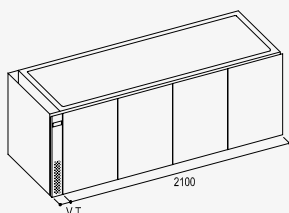
L 1575 mm
+ Compartiment
technique



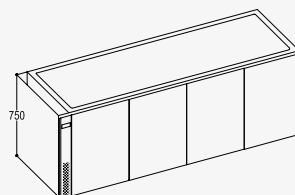
L 650 mm



L 2100 mm
+ Compartiment
technique



L 750 mm



Groupe à
distance:
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

Caractéristiques principales

LONGUEUR PORTE	525 mm
LONGUEUR MODULES	625 1050 1575 2100 mm + Vano Tecnico*
PROFONDEURS	750 mm
HAUTEURS	391 550 650 750 mm
* COMPARTIMENT TECHNIQUE POUR GROUPE	100 mm (examinable, avec composants électriques et éventuel bac d'évaporation de l'eau de condensation)
* COMPARTIMENT TECHNIQUE POUR GROUPE LOGÉ	250 mm jusqu'à 4 portes 350 mm pour 5 et 6 portes Filtre de nettoyage du condensateur standard

TYPE DE RÉFRIGÉRATION	Statique avec serpentine +4°C Statique avec serpentine -18°C Ventilée +4°C Contrôle de l'humidité Ventilée -18°C
TYPE DE PORTE	Acier (std)
RAYONS INTERMEDIAIRE	Râteliers en acier inox pour plateaux EN 600X400 Rayons en fil d'acier (opt)
UNITÉ DE CONTRÔLE	Tactile
COMPRESSEUR	Hermétique

Type de réfrigération

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		

Ventilée 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		

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		

Ventilée 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		

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 fournis avec un plan en acier inoxydable.



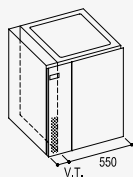


Longueurs

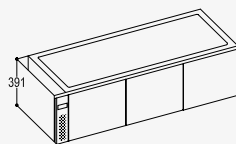
Hauteurs

Profondeurs

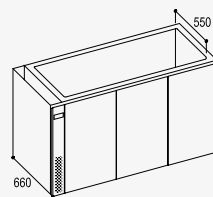
450 mm
+ Compartiment
technique



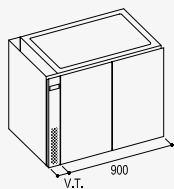
391 mm



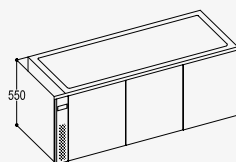
660 mm



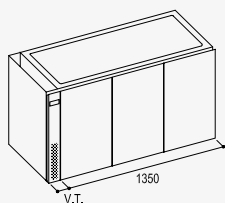
900 mm
+ Compartiment
technique



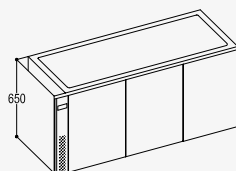
550 mm



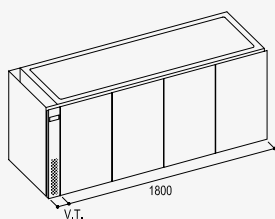
1350 mm
+ Compartiment
technique



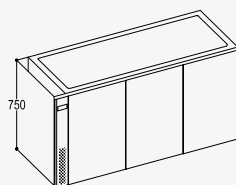
650 mm



1800 mm
+ Compartiment
technique



750 mm



Groupe à
distance et
modules
chauds:
L 100 mm

Groupe logé:
L 250 mm pour modules ventilés +4°C/-18°C
L 350 mm pour modules maturation de la viande

Caractéristiques principales

LONGUEUR PORTE	450 mm
LONGUEUR MODULES	550 900 1350 1800 mm + compartiment technique*
PROFONDEURS	660 mm
HAUTEURS	391 550 650 750 mm
* COMPARTIMENT TECHNIQUE POUR GROUPE À DISTANCE	100 mm (examinable, avec composants électriques et éventuel bac d'évaporation de l'eau de condensation)
* COMPARTIMENT TECHNIQUE POUR GROUPE LOGÉ	250 mm 350 mm pour le modèles Maturation de la viande Filtre de nettoyage du condensateur standard

TYPE DE RÉFRIGÉRATION	Ventilée +4°C Ventilée -18°C Maturation de la viande +2°C Chaud humide ventilé
TYPE DE PORTE	Acier (std)
TYPES DE TIROIRS	Acier (opt)
RAYONS INTERMEDIAIRE	Râteliers en acier inox pour bacs GN 1/1 Rayons en fil d'acier (opt)
UNITÉ DE CONTRÔLE	Tactile Touch Pro pour le modèles Maturation de la viande
COMPRESSEUR	Hermétique

Type de réfrigération

Ventilée TP



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

Ventilée BT



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

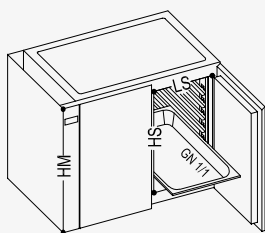
Maturation de la viande

	Ventilée		230 V / 1 ph / 50 Hz
	R290 (int) R452a (ext)		Automatique / Electrique (ext)
	Hermétique		N. 4 / U.R. 55%
	+2°C		

Chaud humide ventilé

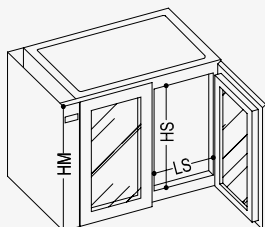
	Ventilée		230 V / 1 ph / 50 Hz
	+60°C		N. 4 / U.R. 55%

N. Bacs GN 1/1



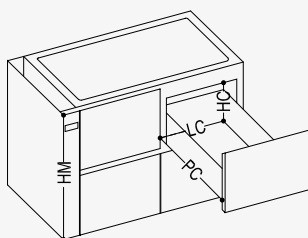
HM	391	550	650	750
LS	360	360	360	360
HS	259	418	518	618
RASTRELLIERA		Passo 21 mm		

Espace disponible porte en verre



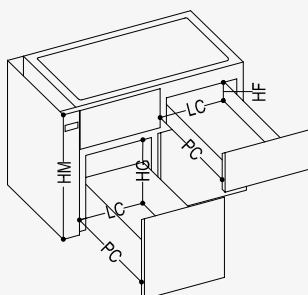
HM	391	550	650	750
LS	-	-	360	360
HS	-	-	518	618

Espace disponible tiroir double 1/2 – 1/2



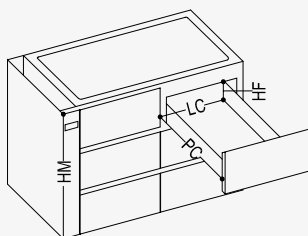
HM	391	550	650	750
LC	-	-	298	298
HC	-	-	218	268
PC	-	-	520	520

Espace disponible tiroir double 1/3 – 2/3



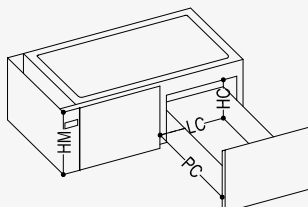
HM	391	550	650	750
LC	-	-	-	298
HF	-	-	-	157
PC	-	-	-	520
HG	-	-	-	386

Espace disponible tiroir triple



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

Espace disponible tiroir individuel



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 prééglées 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 ou à distance, tous les deux avec compartiment technique de 35 cm.

MEUBLES NEUTRES



Meubles neutres H750



Meubles neutres H850



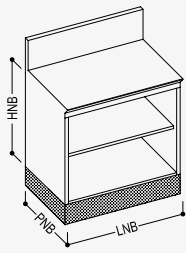
Les meubles neutre série Compact s'intègrent aux meubles réfrigérés en termes de dimensions et style; ils offrent une vaste gamme de solutions et accessoires pour satisfaire toute exigence professionnelle. Ils sont divisés en: meuble ouverts, meuble avec portes battantes, meubles avec portes coulissantes,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



Meubles NEUTRES



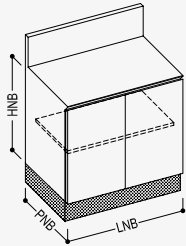
Meuble neutre ouvert



Socle porteur en acier inox AISI 304 avec pieds réglables en hauteur | meuble en acier inox AISI 304 avec rayon intermédiaire réglable | Plan en acier inox AISI 304 satiné fourni sur demande.

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

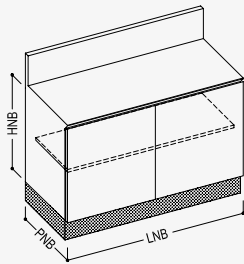
Meuble neutre avec portes battantes



Socle porteur en acier inox AISI 304 avec pieds réglables en hauteur | meuble en acier inox poli avec portes battantes en finition polie et rayon intermédiaire réglable | Charnières avec fermeture douce | Plan en acier inox AISI 304 satiné fourni sur demande.

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

Meuble neutre avec portes coulissantes



Socle porteur en acier inox AISI 304 avec pieds réglables en hauteur | meuble en acier inox poli avec portes coulissantes en finition polie et rayon intermédiaire réglable | Charnières avec fermeture douce | Plan en acier inox AISI 304 satiné fourni sur demande.

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

Meubles MACHINE À CAFÉ

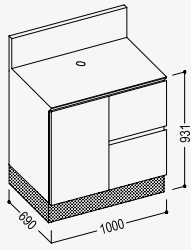


Meuble machine à café H931/981

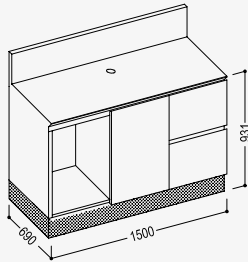


Meuble machine à café H1150

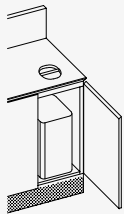
Meuble machine à café H931/981



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

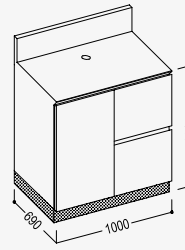


Socle porteur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur | compartiment ouvert | n.01 tiroir multiusage | n. 01 trémie de vidage du filtre avec tiroir de récupération | n.01 porte battante | finition en acier inox poli | Plan en acier satiné avec trou passe-câble fourni sur demande

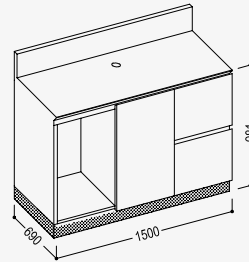


Insertion de barre de frappe pour le marc de café sur le plan de travail avec porte battante et panier de collecte en acier

Meuble machine à café H1150



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



Socle porteur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur | compartiment ouvert pour lave-vaisselle | n.01 tiroir multiusage | 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 fourni sur demande

Tiroirs neutres



- 1 Tiroir double en acier, extraction télescopique, fermeture douce
- 2 Tiroir triple en acier, extraction télescopique, fermeture douce
- 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 périmétrique 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 roulettes.

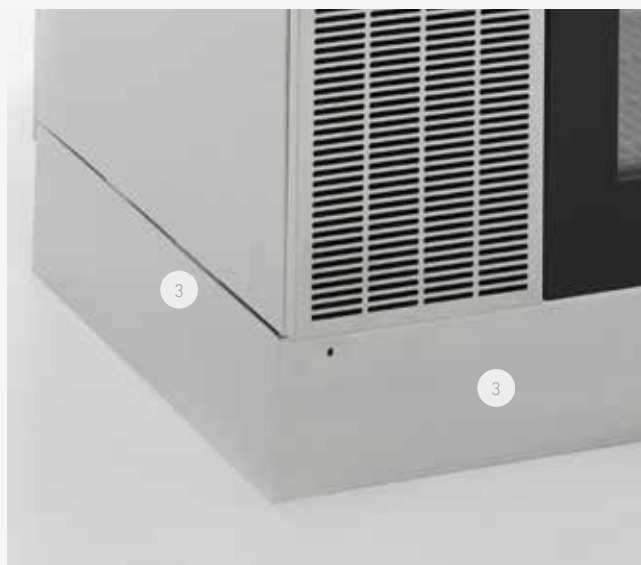
Sur demande il est possible de remplacer les pieds avec les roulettes.

- 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