

COUNTERS STANDARD

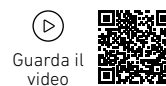
COUNTERS



CIAM

Refrigeration solutions
with a design focus.

Linea Standard



BAR



Latte



Bibite



Bollicine



Vino bianco



Vino rosso



Frutta
e verdura



Surgelati

PASTICCERIA



Pasticceria
fresca



Pasticceria
surgelata



Brioche

Nasce il nuovo Standard professionale per il servizio da banco.

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



GASTRONOMIA



Pralineria



Sandwich



Carne



Formaggi



Salumi



Maturazione
carne



Gastronomia
calda



Surgelati



Sciutto
Cotto
in bianco
€4,40

Salsame
Napoli
Pandolci
€18,90

COPPA
Pandolci
28,90

Salsame
Milano
Pandolci
€15,90

Arrosto
di Tacchino
Pandolci
€11,50

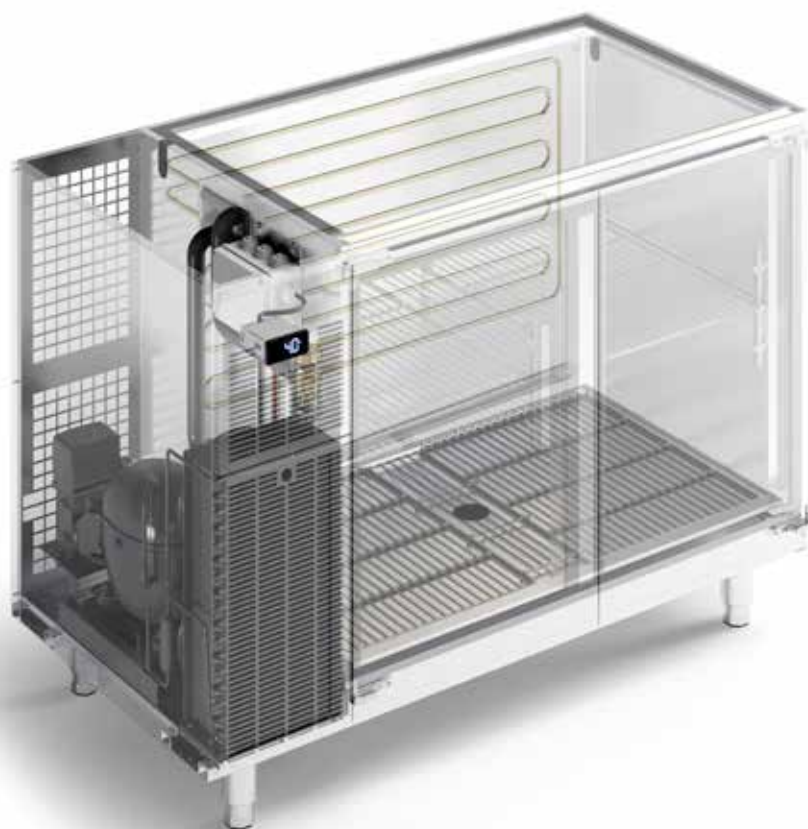
Crosto
di Porco
Pandolci
€24,50

Crosto
di Manzo
Pandolci
€24,50

PRODOTTO
IN ITALIA
CORVEGLIATA



Refrigerazione



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 sono dotati di unità condensatrice tropicalizzata in classe 4, di serie.



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 della cella refrigerata.

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 sono dotati di 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 sono dotati di unità condensatrice tropicalizzata in classe 4, di serie.



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 personalizzazione (solo per Serie Gastronomia).

Controllo umidità

È possibile impostare i valori di umidità desiderati 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 performances.

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 a circolazione forzata d'aria
riscaldata tramite resistenze elettriche con vaschetta acqua
amovibile (solo per Serie Gastronomia).



VASCHETTA ASCIUGA CONDENSA

Su richiesta, i moduli con motore esterno possono essere forniti di vaschetta asciuga condensa con resistenze elettriche direttamente nel vano tecnico; questa configurazione facilita le operazioni di manutenzione e permette di posizionare il modulo cella direttamente a terra senza piedini.



Vanzan Accademy - Milano



MODULO CELLA

Modulo cella monolitico interamente realizzato in acciaio inox AISI 304 con isolamento da 60mm in poliuretano ecologico con bordi interni raggiati.

- 1 - Profilo magnetico
Nella parete frontale del modulo cella è integrato il profilo magnetico in PVC che assicura la perfetta chiusura e l'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 tramite 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 di vassoi pasticceria EN 60x40 o di vaschette GN 1/1.

Vaschette gelato estraibili

I moduli BT della serie BAR possono essere equipaggiati con struttura in acciaio inox contenente ripiani estraibili su guide telescopiche per 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



Rastrelliere in filo di acciaio inox per vaschette GN1/1



Cassetti GN1/1 ad estrazione totale



Vaschette gelato estraibili

Canalizzazione acqua di condensa

L'acqua di condensa viene convogliata tramite canalizzazione direttamente nel vano tecnico dei basamenti: nel caso di basamenti ventilati tramite scarico condensa a scomparsa nello schienale; nel caso di impianti statici a mantello, tramite gocciolatoio.

L'evaporazione dell'acqua sarà poi ottenibile o con vaschetta asciuga-condensa o con collegamento all'impianto di scarico del locale. I moduli statici a bassa temperatura sono provvisti di piletta di scarico a fondo vasca.

Dimensioni ridotte del vano motore

Grazie ad un'attenta progettazione del condensatore dell'unità refrigerante, la dimensione del vano motore è stata minimizzata a soli 25cm di lunghezza*

Ciò permette di ottenere 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 rimovibile che semplifica le operazioni di pulizia, preservando la durata del compressore e prevenendone la rottura.

Canalizzazione utenze lavelli

Nel caso di lavelli posizionati in corrispondenza delle celle, il sistema di canalizzazione delle utenze idrauliche dei lavelli è a scomparsa, integrato nello schienale.

Coibentazione lavelli (Opz)

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



Scarico condensa a scomparsa nello schienale per i moduli ventilati.



Canalizzazione utenze lavelli



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



CIAM CONNECT



Connettività

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



Controllo da remoto

Attraverso il portale Cloud si può controllare la macchina, scaricando i grafici di funzionamento, monitorando gli allarmi e le performances del prodotto direttamente online.



CIAM CONNECT 4.0

Il pacchetto Ciam Connect 4.0 permette di avere la predisposizione certificata per usufruire delle agevolazioni fiscali previste dal Piano Nazionale Industria 4.0.



CIAM CONNECT 5.0

Ciam fornisce la tecnologia necessaria ad accedere al credito di imposta per il Piano Nazionale Industria 5.0, da validare attraverso perizia tecnica esterna.

Ciam Connect



Pannello Touch

Tutti i moduli refrigerati sono equipaggiati con un pannello di comando touch, di serie.

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 moduli con motore esterno misura soli 10cm. Al suo interno si posizionano i componenti elettrici e l'eventuale vaschetta asciuga condensa. Il vano tecnico è facilmente accessibile per favorire 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

Sportelli in vetro (su richiesta)





Sportelli Compact

Sportelli



Chiusura soft dello sportello

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



Guarnizioni magnetiche

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

Serratura

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

Micro cerniere



Serratura sportello

Micro cerniere

Le micro cerniere derivate dal mondo del design domestico sono state re-industrializzate e permettono di avvicinare gli sportelli lasciando soli 3mm di distanza tra un'anta e la successiva.

Sportello doppio

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



Doppio sportello senza montante centrale



Sportello con guarnizione magnetica

**Sportelli in vetro**

Su richiesta è possibile avere gli sportelli con frontale in vetro termico a doppia camera con serigrafia RAL7021 black grey, in questo caso viene installata anche 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 performances antiappannamento.

Illuminazione

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



Micro cerniera su anta vetrata



Guarnizione magnetica



Serigrafia standard RAL7021 black grey



CASSETTIERE CIECHE

Tutte le cassettiere sono montate su guide telescopiche ad estrazione totale con chiusura ammortizzata soft closing. Su richiesta, è possibile equipaggiare i cassetti con divisori interni per una migliore organizzazione del contenuto del cassetto, consigliati 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 RAL7021 black grey; con questa soluzione viene installata anche illuminazione interna a strip LED no-spot con gradazione di colore 3000°K.

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

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 RAL 7021 black grey
2. Sportelli vetrati con serigrafia RAL9005 jet black



Esempio

1. Cassetti e sportelli in finitura oro opaco satinato
2. Sportelli vetrati con serigrafia RAL 1036 pearl gold



Esempio

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



Esempio

1. Cassetti e sportelli verniciati a polveri RAL 5009 azure blue
2. Sportelli vetrati con serigrafia RAL 5009 azure blue



Fagliella Pastry Chef - Salerno



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 le altezze. Le tipologie 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, cassette e cassette vetrati. Il basamento è costituito da un profilato in acciaio inox e piedini regolabili in altezza. I basamenti H650 | 750 | 850 possono essere forniti con piano inox.



Lunghezze

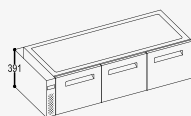
Altezze

Profondità

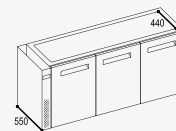
500 mm
+ vano tecnico



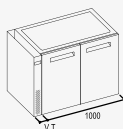
500 mm



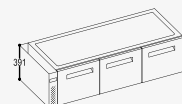
500 mm



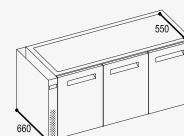
1000 mm
+ vano tecnico



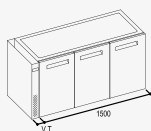
1000 mm



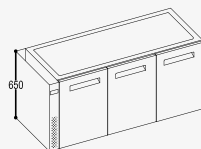
1000 mm



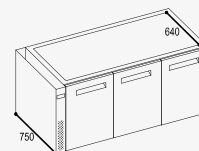
1500 mm
+ vano tecnico



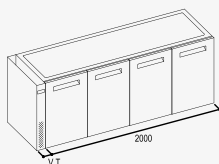
1500 mm



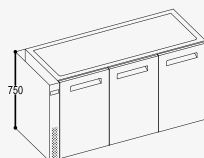
1500 mm



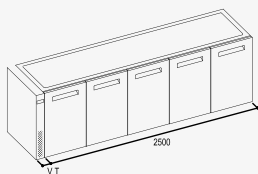
2000 mm
+ vano tecnico



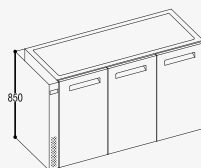
2000 mm



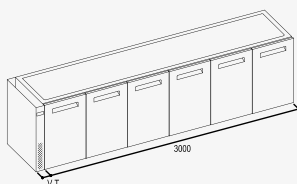
2500 mm
+ vano tecnico



2500 mm



3000 mm
+ vano tecnico



Motore esterno:

L 100 mm

Motore interno:

L 250 mm per moduli statici/ventilati +4°C (fino a 4 fori) e moduli statici/ventilati -18°C (fino a 3 fori)

L 350 mm per moduli statici/ventilati +4°C (5/6 fori) e moduli ventilati -18°C (4 fori)

Caratteristiche principali

PASSO SPORTELLLO	500 mm
LUNGHEZZA MODULI	500 1000 1500 2000 2500 3000 mm + Vano tecnico*
PROFONDITÀ	550 660 750 mm
ALTEZZA	391 550 650 750 850 mm
* VANO TECNICO PER MOTORE ESTERNO	100 mm (ispezionabile con componenti elettrici ed eventuale vaschetta asciuga-condensa)
* VANO TECNICO PER MOTORE INTERNO	250 mm fino a 4 fori 350 mm per 5 e 6 fori Filtro di pulizia condensatore standard

TIPO REFRIGERAZIONE	Statico a mantello +4°C Statico a mantello -18°C Ventilato +4°C Ventilato -18°C
TIPO SPORTELLLO	Cieco (Std) Cieco doppio senza montante (Opz) Vetrato (Opz)
TIPO CASSETTI (OPZ)	Ciechi Vetrati
RIPIANI INTERMEDI	In filo di acciaio regolabili su cremagliera
RIPIANO DI FONDO	In filo di acciaio
CENTRALINA	Touch TouchPro (Opz)
COMPRESSORE	Ermetico

Tipologie di refrigerazione

Statica a mantello TP

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

Statica a mantello BT

	Static		230 V / 1 ph / 50 Hz
	R290 (int) R452a (ext)		Manual / Natural
	Hermetic		N. 4 / U.R. 55%
	-18°C		

Ventilata TP



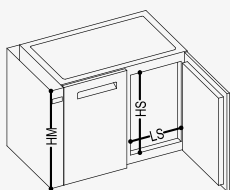
	Ventilated		230 V / 1 ph / 50 Hz
	R290 (int) R452a (ext)		Automatic / Hot Gas (int) Automatic / Natural (ext)
	Hermetic		N. 4 / U.R. 55%
	+4°C		

Ventilata BT



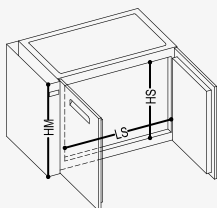
	Ventilated		230 V / 1 ph / 50 Hz
	R290 (int) R452a (ext)		Automatic / Hot Gas (int) Automatic / Electric (ext)
	Hermetic		N. 4 / U.R. 55%
	-18°C		

Utile sportello



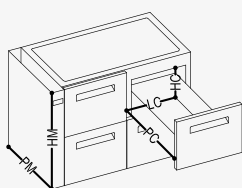
HM	391	550	650	750	850
LS	410	410	410	410	410
HS	259	418	518	618	718

Utile sportello



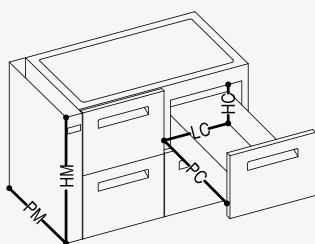
HM	391	550	650	750	850
LS	-	-	-	900	900
HS	-	-	-	618	718

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



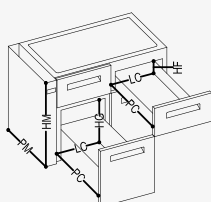
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	348	348	348
HC	-	-	218	268	318
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

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



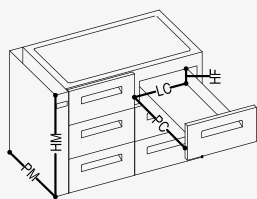
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	-	848	848
HC	-	-	-	268	318
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Utile Cassettiera doppia 1/3 – 2/3



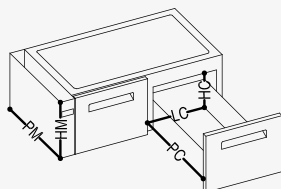
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	-	348	348
HF	-	-	-	157	190
HG	-	-	-	386	450
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Utile cassetteria tripla



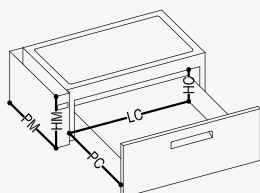
HM	391	550	650	750	850
LC	-	-	-	348	348
HF	-	-	-	157	190
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

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



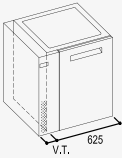
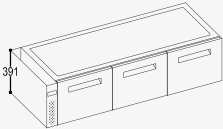
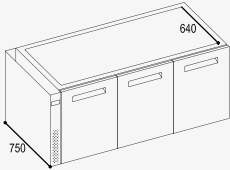
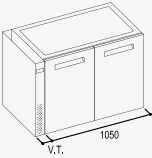
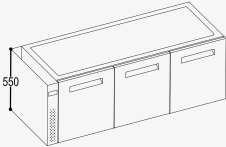
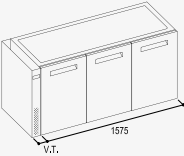
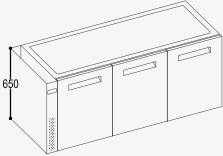
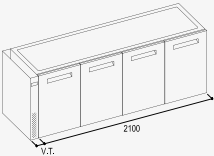
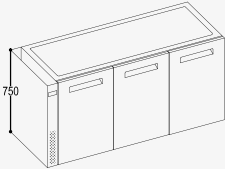
HM	391	550	650	750	850
LC	848	848	-	-	-
HC	255	414	-	-	-
PM	550	660	750	-	-
PC	410	520	610	-	-

Serie PASTICCERIA

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





Lunghezze	Altezze	Profondità
L 625 mm + vano tecnico 	L 391 mm 	L 750 mm 
L 1050 mm + vano tecnico 	L 550 mm 	
L 1575 mm + vano tecnico 	L 650 mm 	
L 2100 mm + vano tecnico 	L 750 mm 	

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

Caratteristiche principali

PASSO SPORTELLO	525 mm
LUNGHEZZA MODULI	625 1050 1575 2100 mm + Vano Tecnico*
PROFONDITÀ	750 mm
ALTEZZA	391 550 650 750 mm
* VANO TECNICO PER MOTORE ESTERNO	100 mm (ispezionabile con componenti elettrici ed eventuale vaschetta asciug-condensa)
* VANO TECNICO PER MOTORE INTERNO	250 mm fino a 4 fori 350 mm per 5 e 6 fori Filtro pulizia condensatore standard

TIPO REFRIGERAZIONE	Statico a mantello +4°C Statico a mantello -18°C Ventilato +4°C con controllo di umidità Ventilato -18°C
TIPO SPORTELLO	Cieco (Std)
RIPIANI INTEREDI	Rastrelliere inox per teglie EN600x400 Ripiani in filo di acciaio (Opz)
CENTRALINA	Touch
COMPRESSORE	Ermetico

Tipologie di refrigerazione

Statica a mantello TP

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

Ventilata TP



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

Statica a mantello BT

	Static		230 V / 1 ph / 50 Hz
	R290 (int) R452a (ext)		Manual / Natural
	Hermetic		N. 4 / U.R. 55%
	-18°C		

Ventilata BT



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

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. Le tipologie 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 costituito da un profilato in acciaio inox e piedini regolabili in altezza. I basamenti H650 | 750 | 850 possono essere forniti con piano inox.



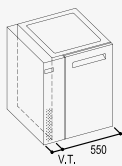


Lunghezze

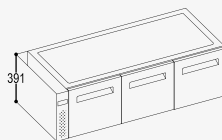
Altezze

Profondità

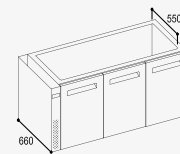
450 mm
+ vano tecnico



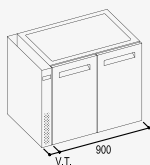
391 mm



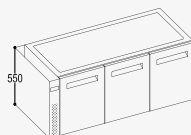
660 mm



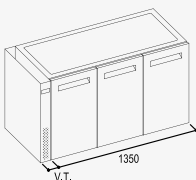
900 mm
+ vano tecnico



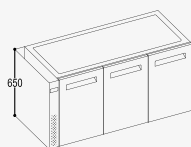
550 mm



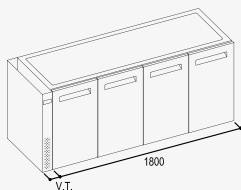
1350 mm
+ vano tecnico



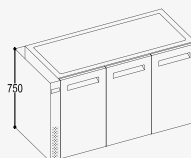
650 mm



1800 mm
+ vano tecnico



750 mm



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
LUNGHEZZA MODULI	550 900 1350 1800 mm + Vano Tecnico*
PROFONDITÀ	660 mm
ALTEZZA	391 550 650 750 mm
* VANO TECNICO PER MOTORE ESTERNO	100 mm (ispezionabile con componenti elettrici ed eventuale vaschetta asciuga-condensa)
* VANO TECNICO PER MOTORE INTERNO	250 mm 350 mm per modelli Maturazione carne Filtro di pulizia condensatore standard

TIPO REFRIGERAZIONE	Ventilato +4°C Ventilato -18°C Maturazione carne +2°C Caldo umido ventilato
TIPO SPORTELLO	Cieco
TIPO CASSETTI (OPZ)	Ciechi
RIPIANI INTERMEDI	Rastrelliere inox per vaschette GN 1/1 Ripiani in filo di acciaio (Opz)
CENTRALINA	Touch Touch Pro per modelli Maturazione carne
COMPRESSORE	Ermetico

Ventilata TP



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

Maturazione carne

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

Ventilata BT

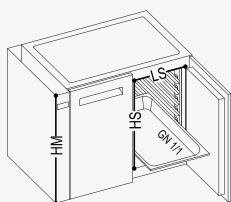


	Ventilated		230 V / 1 ph / 50 Hz
	R290 (int) R452a (ext)		Automatic / Hot Gas (int) Automatic / Electric (ext)
	Hermetic		N. 4 / U.R. 55%
	-18°C		

Caldo umido ventilato

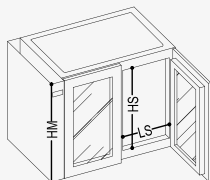
	Ventilated		230 V / 1 ph / 50 Hz
	+60°C		N. 4 / U.R. 55%

Nr. Vaschette GN 1/1



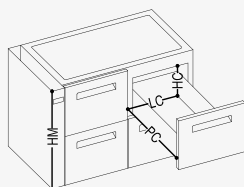
HM	391	550	650	750
LS	360	360	360	360
HS	259	418	518	618
RASTRELLIERA		Passo 21 mm		

Utile sportello vetrato



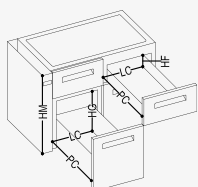
HM	391	550	650	750
LS	-	-	360	360
HS	-	-	518	618

Utile Cassettiera doppia 1/2 – 1/2



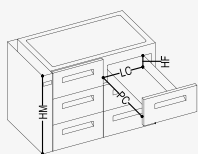
HM	391	550	650	750
LC	-	-	298	298
HC	-	-	218	268
PC	-	-	520	520

Utile Cassettiera doppia 1/2 – 2/3



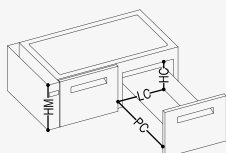
HM	391	550	650	750
LC	-	-	-	298
HF	-	-	-	157
PC	-	-	-	520
HG	-	-	-	386

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 personalizzazione. 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; la versione con motore interno è dotata di vano tecnico da L35 cm, la versione con motore esterno ha il vano tecnico da L20 cm.

BASAMENTI NEUTRI



Basamenti neutri H750



Basamenti neutri H850



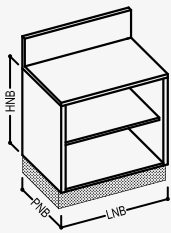
I basamenti neutri serie Standard si accordano ai basamenti refrigerati per dimensioni e stile e offrono una vasta gamma di soluzioni e accessori per soddisfare qualsiasi esigenza professionale; si declinano in basamenti a giorno, basamenti con ante a battente, basamenti con ante scorrevoli, basamenti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



Basamenti NEUTRI



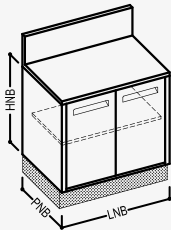
Basamento neutro a giorno



Zoccolatura portante in acciaio con piedini regolabili | vano a giorno in acciaio inox AISI 304 con ripiano intermedio regolabile | piano in acciaio inox AISI 304 satinato fornito su richiesta.

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

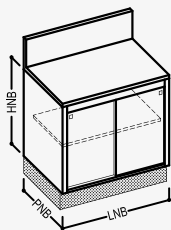
Basamento neutro con ante a battente



Zoccolatura portante in acciaio 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 inox AISI 304 satinato fornito su richiesta.

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

Basamento neutro con ante scorrevoli



Zoccolatura portante in acciaio con piedini regolabili | mobile in acciaio inox con ante scorrevoli in finitura lucida con ripiano intermedio regolabile | piano in acciaio inox AISI 304 satinato fornito su richiesta.

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

Basamenti MACCHINE DA CAFFÈ

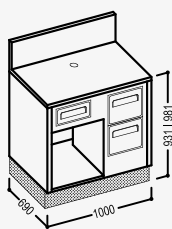


Basamento macchina caffè H931/981

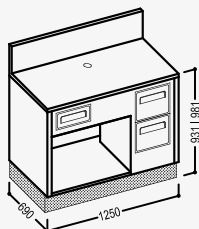


Piano macchina caffè H1150

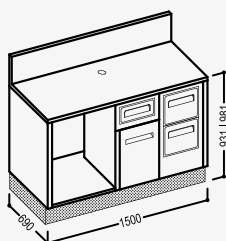
Basamento macchina caffè H931/981



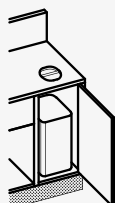
Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | vano a giorno | n.1 cassetto multi uso | n.1 tramoggia battifiltro con cassetto di recupero | finitura acciaio inox lucido | piano in acciaio satinato con foro passacavo fornito su richiesta.



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

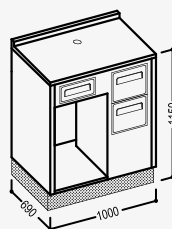


Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | vano a giorno per lavastoviglie | n.1 cassetto multi uso | n.1 tramoggia battifiltro con cassetto di recupero | n.1 anta a battente | finitura acciaio inox lucido | piano in acciaio satinato con foro passacavo fornito su richiesta.

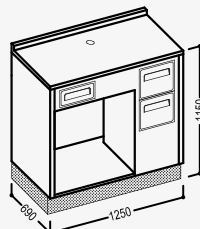


Inserimento Batti-filtro circolare su piano con cesto di raccolta e anta battente (Opz)

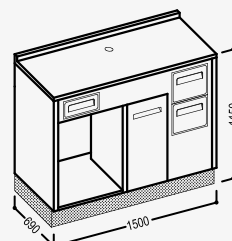
Basamento macchina caffè H1150



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



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

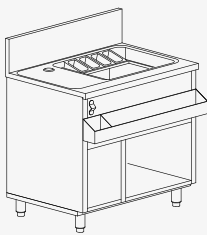


Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | vano a giorno per lavastoviglie | n.1 cassetto multi uso | n.1 tramoggia battifiltro con cassetto di recupero | n.1 anta a battente | finitura acciaio inox lucido | piano in acciaio satinato con foro passacavo fornito su richiesta.

Banchi COCKTAIL

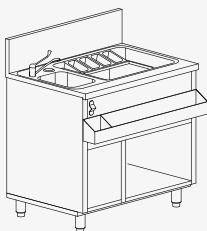


L1000 MAIN



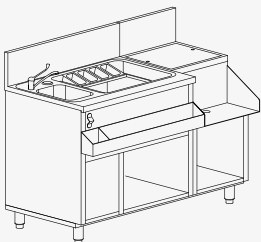
Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | basamento completamente in acciaio inox lucido con vano di scorta neutro inferiore | vasca stampata coibentata con poliuretano ecologico e rivestita in acciaio inox finitura 2B con bordi interni raggiati divisa in compartimenti: zona centrale 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



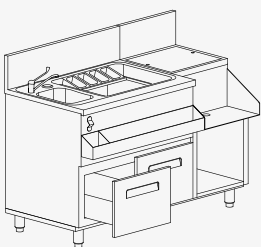
Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | basamento completamente in acciaio inox lucido con vano di scorta neutro inferiore | vasca stampata coibentata con poliuretano ecologico e rivestita in acciaio inox finitura 2B con bordi interni raggiati divisa in compartimenti: zona centrale 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



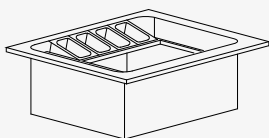
Zoccolatura portante in acciaio inox con piedini regolabili | basamento completamente in acciaio inox lucido con vano di scorta neutro inferiore | vasca stampata coibentata con poliuretano ecologico e rivestita in acciaio inox finitura 2B con bordi interni raggiati divisa in compartimenti: zona centrale 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 cella di 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 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 o equipaggiati con piano o senza piano di lavoro. I piani sono rivestiti in acciaio satinato e disponibili nelle versioni:



Senza Piano (Std)



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)

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 costituito da un profilato in acciaio inox e piedini regolabili in altezza e disponibili nelle versioni H150 (Std), H80, H100, H200 (Opz).

2 Kit ruote

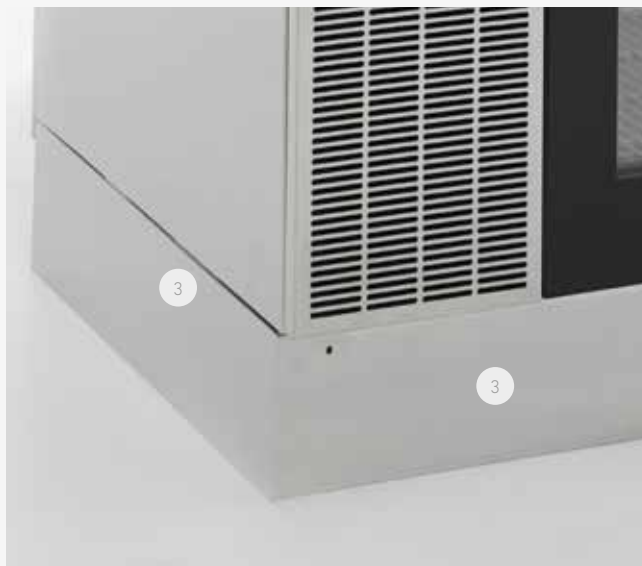
Su richiesta, è possibile sostituire le ruote ai piedini

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.







CIAM