

ICE QUEEN

HORIZONTAL SHOWCASES



CIAM

Refrigeration solutions
with a design focus.



Ice Queen

La famille Ice Queen comprend des vitrines professionnelles pour pâtisserie et glacier. Les modules sont disponibles en dimensions linéaires de 1150 mm, 1650 mm et 2150 mm (plus joues) et un module d'angle cylindrique à 45°, parfaitement raccordables grâce à des dispositifs mécaniques assurant un serrage optimal. Les cuves sont isolées avec une mousse de polyuréthane écologique et revêtues intérieurement en acier inoxydable.

Les modèles pour glacier disposent d'un système de réfrigération à double flux d'air, tandis que dans la version pâtisserie, la réfrigération peut être réglée sur un ou plusieurs niveaux d'exposition, jusqu'à la réfrigération totale de la vitrine, au moyen d'un sélecteur.



Regardez les vidéos





L'éclairage parfait des produits est garanti par des bandes LED diffusantes sans point lumineux à 3000 K sur chaque étagère d'exposition. Les vitrines pour glace sont équipées de groupes hermétiques et utilisent le gaz écologique R290, avec des dégivrages programmés ultrarapides par inversion de cycle.



Pâtisserie fraîche



Chocolat



Glace



Pâtisserie surgelée



Produits de traiteur froids



Produits de traiteur chauds



Sandwich



Brioche



Versatilité et performances haut
de gamme.





Bar Pasticceria Gelateria Coco - Italy

Design

Matériaux

Les finitions de surface, les revêtements et les sérigraphies sur verre peuvent être personnalisés grâce à la vaste gamme de matériaux proposés par Ciam, notamment: le grès, les acryliques, les composites de quartz, les pierres naturelles, les tôles métalliques peintes avec des poudres époxy, les tôles traitées par galvanoplastie, le laiton, le bois et les revêtements céramiques.



Large gamme de matériaux

Canalisation et kit habillage





Canalisation avec vitrine en angle à 45°

Personnalisation

Gamme de produits

La série de vitrines professionnelles Ice Queen se compose de trois modules linéaires de 1150, 1650, 2150 mm et de 1 module à angle à 45°.

Canalisation

Les vitrines Ice Queen peuvent être canalisées avec une continuité esthétique, même entre des modules ayant des usages et des températures différents.

Affichage numérique

Le répéteur de température est numérique et encastré à fleur du plan.

Étiquette de parfum glace éclairée (Opt)



Configuration à panneaux



Configuration semi-finie



Détail du profil en verre des côtés se prolongeant sur le panneau

Configuration à panneaux

Les panneaux HDF sont fournis sur demande avec la vitrine.

Produits semi-finis

La vitrine est fournie, mais l'habillage est à la charge du client.

Thermomètre numérique



Vitrages

La vitrage est en verre isolant chauffant et est disponible en trois hauteurs: H1200mm, H1350mm, H1500mm. Les profils et les montants sont en aluminium brillant, mais la finition peut être personnalisée sur demande.

Sérigraphies sur verre

La sérigraphie standard est en finition miroir; la couleur peut être personnalisée sur demande.

Portes coulissantes

L'accès au compartiment réfrigéré se fait par des portes coulissantes en PETG avec des joints périphériques. Sur demande, il est possible d'insérer un rideau en micro-tissu à la place des portes coulissantes.



Coté opérateur avec portes coulissantes en PETG

Double verre chauffé, sérigraphie en finition miroir (standard)





Vitrage frontal en double verre chauffant, ouverture assistée vers le haut

Ouverture

Le vitrage frontal est équipé d'un système servo-assisté avec des vérins à gaz et peut s'ouvrir vers le haut.

Dans la vitrine d'angle à 45°, le système d'ouverture est vers le bas.

Éclairage

L'éclairage parfait du produit est garanti par le système d'éclairage élégant installé sur le montant et la traverse supérieure, doté de rubans LED sans points lumineux à 3000 K. Les étagères sont en verre et disposent de plafonniers intégrés avec un éclairage LED diffusant à 3000 K. Sur demande, il est possible d'opter pour une température plus froide (4000 K) ou plus chaude (2700 K).

Grâce à l'option innovante **Yris**, il est possible de régler l'éclairage de la vitrine via une application.



Double verre avec ouverture vers le bas



éclairage à LED

La parfaite combinaison entre efficacité et design

Glace
-18°C

Glace
-18°C



Pâtisserie
+4°C

Pâtisserie
+4°C



Canalisation avec vitrine en angle à 45°



Réfrigération à double flux d'air pour les vitrines à glace

Réfrigération

Vitrine à glace (-18°C)

Réfrigération à double flux

Les vitrines à glace sont équipées d'un système de réfrigération à double flux d'air, qui garantit une parfaite uniformité de température.

Grande capacité d'exposition

Les vitrines Ice Queen disposent d'un compartiment d'exposition abaissé, permettant une capacité de chargement accrue. L'inclinaison des bacs a été étudiée pour offrir la meilleure visibilité du produit.

Dégivrage à inversion de cycle

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

Vitrines Pâtisserie (+4°C)

Réfrigération ventilée réglable sur plusieurs niveaux d'exposition

Les vitrines pâtisserie sont équipées d'un sélecteur qui permet de régler la réfrigération sur différents niveaux d'exposition, jusqu'à la configuration entièrement réfrigérée.

Plateau d'exposition

Le large plateau de la vitrine pâtisserie s'étend sur toute la surface de la cuve, offrant une capacité d'exposition accrue.

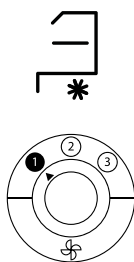
Plateau réglable en hauteur

Grâce à un actionneur électrique, il est possible de régler le plateau en deux positions: plat et incliné. Il est également possible de soulever davantage le plateau et de détacher les composants internes pour un nettoyage approfondi du fond de cuve.

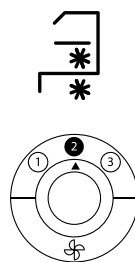
Contrôle de l'humidité

Il est possible de demander le contrôle de l'humidité, une fonction particulièrement adaptée à la version pour la chocolaterie.

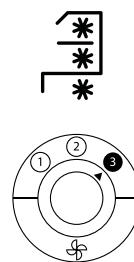
Ice Queen a la possibilité de régler la réfrigération en hauteur en 3 différents modalités :



1. Uniquement sur le plan d'exposition



2. Plan d'exposition et première étagère



3. Réfrigération sur tous les niveaux d'exposition



Réfrigération ventilée réglable sur plusieurs niveaux d'exposition



Plateau d'exposition en position inclinée



Plateau d'exposition en position plate

UC interne R290

Toutes les unités de condensation internes sont hermétiques et utilisent le gaz écologique R290. Sur demande, elles peuvent être externes ou raccordées à des centrales frigorifiques.

Évaporateur surdimensionné

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

Bac d'évaporation de l'eau de condensation (opt)

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.

Vanne électronique (opt)

Sur demande, il est possible d'installer une vanne thermostatique électronique, particulièrement utile lorsqu'elle est raccordée à une centrale frigorifique.

Multix (opt)

Les vitrines IceQueen sont compatibles avec le système Multix.

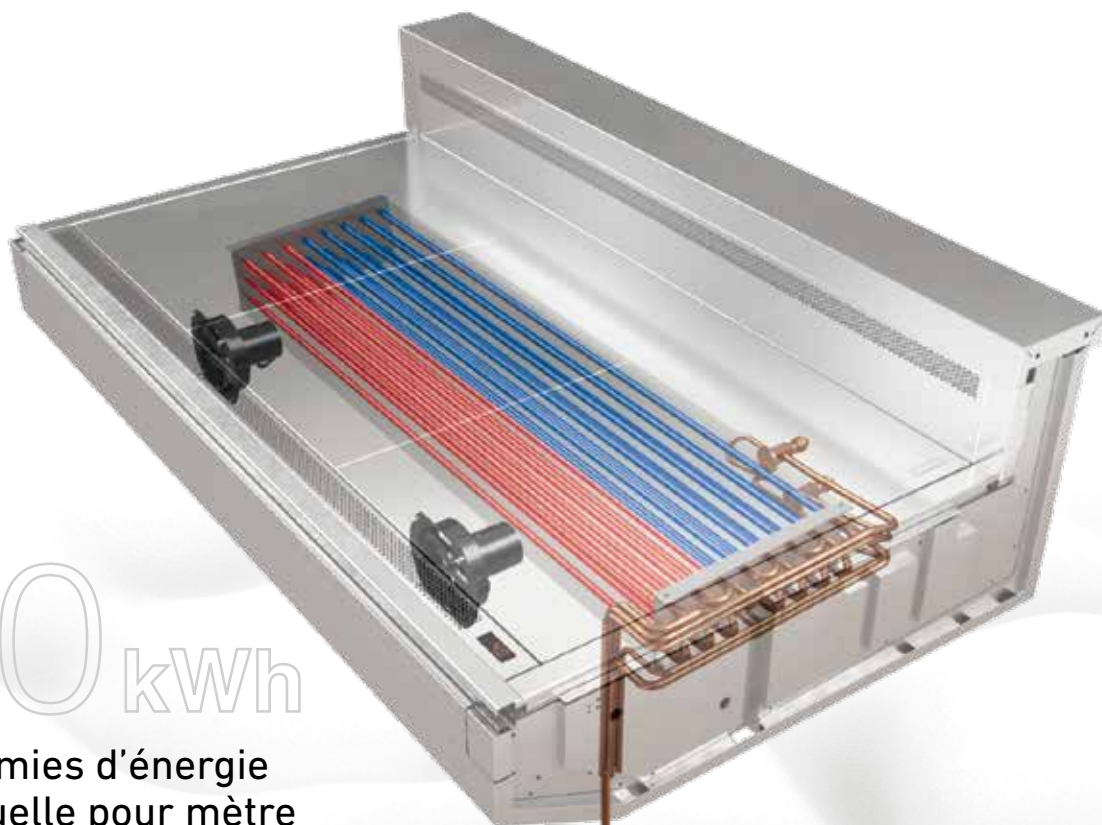


L'inclinaison des bacs a été étudiée pour offrir la meilleure visibilité du produit

Le large plateau de la vitrine pâtisserie s'étend sur toute la surface de la cuve



Le nouveau système de réfrigération intelligent



50 kWh

Économies d'énergie
mensuelle pour mètre
linéaire de vitrine

40%

Économies d'énergie par
rapport aux systèmes
traditionnels



Grâce à un panneau électronique à écran tactile il est possible de sélectionner quatre programmes prédéfinis ou de régler la température et l'humidité en fonction de vos exigences.



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 sec



Chaud à bain-marie

Chaud

Chaud sec

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

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.



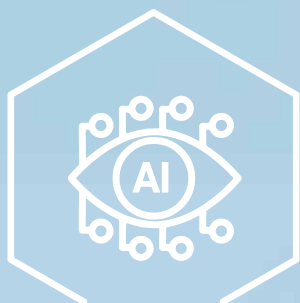
Bacs GN



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



Plateaux perforés (Opt)

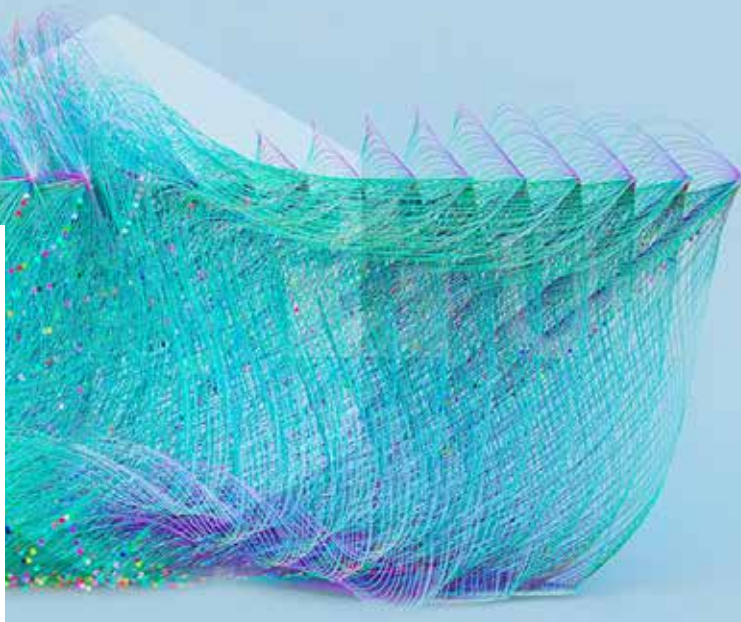


SMART FUTURE

CIAM

CIAM Smart Future

Ciam présente un univers porté par l'évolution technologique, où de nouvelles applications, technologies, intelligence artificielle et innovation de CIAM s'unissent pour devenir une réalité. Un scénario sophistiqué qui va de la valorisation de la qualité du produit à une gestion maîtrisée de la consommation énergétique, pour un avenir toujours plus éthique et intelligent.



No  Ice



No-Ice. Smart Defrost System

Une technologie qui utilise l'intelligence artificielle pour déterminer automatiquement les cycles de dégivrage de la vitrine, générant ainsi d'importantes économies d'énergie. No-Ice inclut également le pack Ciam Connect.

CRYSTAL SENSE est une technologie actuellement en cours de brevet, qui **empêche la formation de condensation en autorégulant le chauffage du verre** selon les conditions environnementales*. Elle réduit le stress thermique et améliore la conservation des produits, tout en optimisant la consommation grâce à un système intelligent capable de détecter la température et l'humidité.

*Disponible sur des vitrines à température négative.



Performance et durabilité sans compromis



ReClima

RE-CLIMA est une technologie durable qui régule l'humidité sans recourir à des résistances électriques. Ce système réduit la consommation énergétique, évite le stress thermique et garantit une meilleure conservation des produits*.

*Disponible avec moteurs internes utilisant le gaz R290.

DEFROST LINE réduit les temps de dégivrage et accélère le retour à la température, tout en minimisant la consommation énergétique et le stress thermique sur le produit.

Defrost Line a déjà été intégrée par Ciam dans ses vitrines de glacerie de nouvelle génération.



DEFROST LINE



YRIS

YRIS permet d'adapter l'éclairage des vitrines au produit, optimisant chaque présentation. Grâce à son application Bluetooth, vous pouvez régler en temps réel la température de couleur (2700K–5000K) et l'intensité lumineuse (0–100%). Cette technologie, actuellement en cours de brevet, est conçue pour des vitrines toujours personnalisées et performantes. L'application permet également de gérer la température interne et le dégivrage de la vitrine.



Paquet Ciam Connect

Electronique

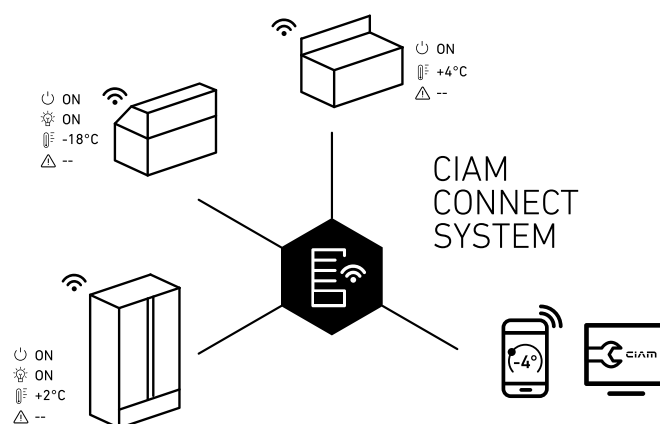


CIAM CONNECT

Ciam Connect est la solution intégrée pour surveiller et gérer à distance toutes les fonctions des produits CIAM.

Toutes les fonctionnalités peuvent être activées et surveillées depuis un simple smartphone, une tablette ou un ordinateur.

Il est également possible d'intégrer la solution directement dans le système de gestion de votre entreprise.



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.

Panneau tactile

Le panneau de commande tactile élégant est fourni de série sur tous les modules réfrigérés.

Ventilateurs électroniques à faible consommation

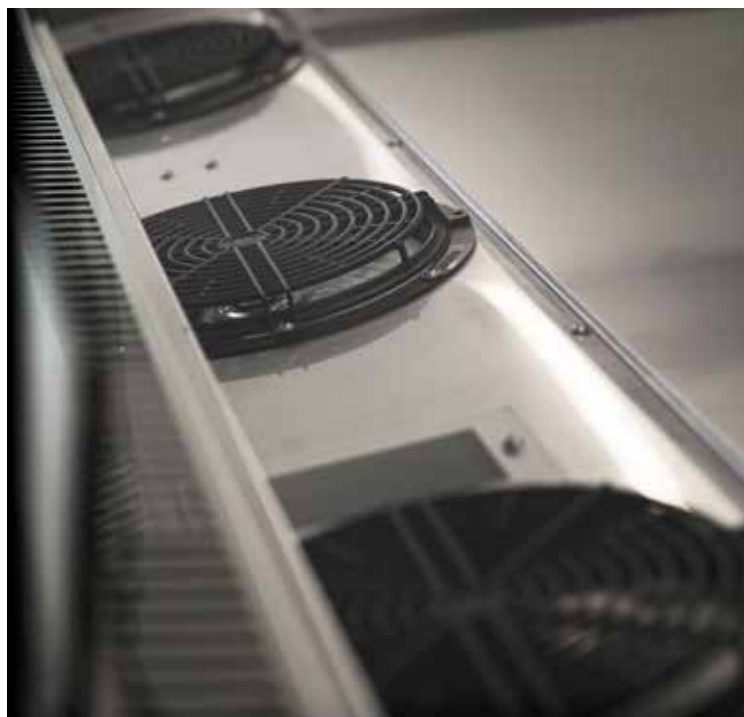
Les vitrines réfrigérées ventilées sont équipées des ventilateurs électroniques à faible consommation.

Ventilateurs haute efficacité

Les vitrines réfrigérées ventilées sont équipées des ventilateurs haute efficacité.

Nettoyage du fond de cuve

Il est possible de soulever davantage le plateau et de détacher les composants internes pour un nettoyage approfondi du fond de cuve.



Ventilateurs haute efficacité



Unité de contrôle tactile



Il est possible de soulever davantage le plateau pour un nettoyage approfondi du fond de cuve

Serie IceQueen

PÂTISSERIE

À GLACE

ICE QUEEN 1



ICE QUEEN 2



ICE QUEEN 3



CHAUDE À BAIN-MARIE



CHAUDE SÈCHE

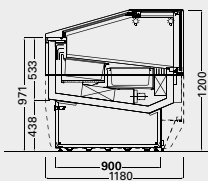
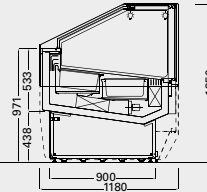
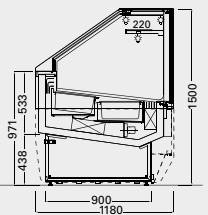
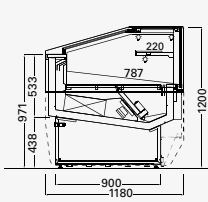
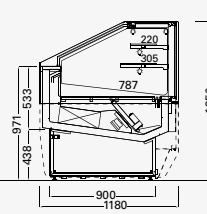
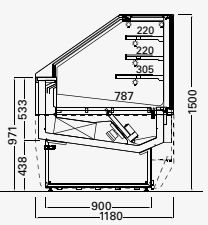
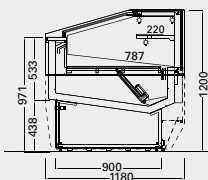
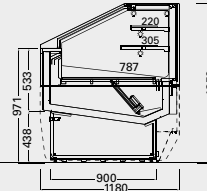
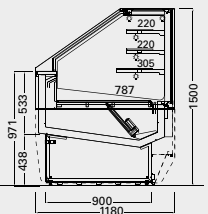
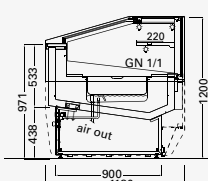
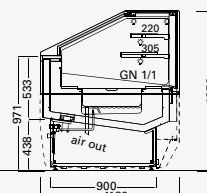
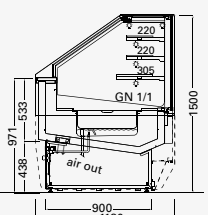
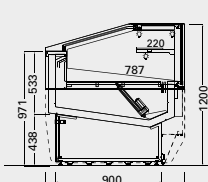
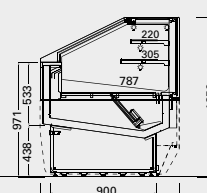
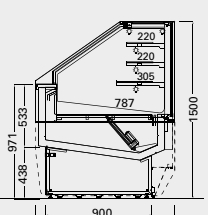


NEUTRE



	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* * Pour vitrine d'angle courbe, l'ouverture est vers le bas	Vitre frontale avec ouverture assisté vers le haut
VITRE FRONTALE	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie de couleur RAL à choix du client (opt)	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir** (std) Sérigraphie de couleur RAL à choix du client (opt) ** Non possible avec vitrine d'angle courbe	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie de couleur RAL à choix du client (opt)
VITRES LATÉRALES	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie de couleur RAL à choix du client (opt)	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie de couleur RAL à choix du client (opt)	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie de couleur RAL à choix du client (opt)
VITRE SUPÉRIEURE	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie de couleur RAL à choix du client (opt)	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie de couleur RAL à choix du client (opt)	Double verre chauffant avec sérigraphie effet miroir (std) Sérigraphie de couleur RAL à choix du client (opt)
NUMÉRO DES ÉTAGÈRES EN VERRE	1 pour les vitrines à pâtisserie / chaude / neutre Possibilité de personnaliser le nombre et la disposition des étagères (opt) Aucune étagère pour les vitrines à glace	2 pour les vitrines à pâtisserie / chaude / neutre Possibilité de personnaliser le nombre et la disposition des étagères (opt) Aucune étagère pour les vitrines à glace (std)	3 pour les vitrines à pâtisserie / chaude / neutre Possibilité de personnaliser le nombre et la disposition des étagères (opt) 1 pour les vitrines à glace (std)
ACCÈS CÔTÉ OPÉRATEUR	Portes coulissantes en PETG avec joints périmétriques (std) Rideau roulant en micro-tissu (opt)	Portes coulissantes en PETG avec joints périmétriques (std) Rideau roulant en micro-tissu (opt)	Portes coulissantes en PETG avec joints périmétriques (std) Rideau roulant en micro-tissu (opt)
ÉCLAIRAGE	Led à bandeaux diffusant 3000° K (Std) 2700° K (opt) 4000° K (opt) Yris (opt)	Led à bandeaux diffusant 3000° K (Std) 2700° K (opt) 4000° K (opt) Yris (opt)	Led à bandeaux diffusant 3000° K (Std) 2700° K (opt) 4000° K (opt) Yris (opt)
FINITION DES PROFILS EN ALUMINUM	BRAS SUPPORTS D'ÉTAGÈRE ET PLAFONNIER Brillant (std) Thémolaqué RAL sur demande (opt) MONTANT ET COLONNE Aluminium anodisé noir	BRAS SUPPORTS D'ÉTAGÈRE ET PLAFONNIER Brillant (std) Thémolaqué RAL sur demande (opt) MONTANT ET COLONNE Aluminium anodisé noir	BRAS SUPPORTS D'ÉTAGÈRE ET PLAFONNIER Brillant (std) Thémolaqué RAL sur demande (opt) MONTANT ET COLONNE Aluminium anodisé noir
FINITION DE PARTIES MÉTALLIQUES DU VITRAGE	Chromée	Chromée	Chromée

BASE	Châssis en acier thermolaqué RAL9005	
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 avec grande capacité d'exposition	
BACS A GLACE	Inox 360x165x120h Inox 360x250x80h	
ETIQUETTES DE PARFUMES	Pas d'étiquettes (Std) Étiquettes rétroéclairées en acier inox poli (Opt)	
REFRIGERATION	Vitrines à glace Circulation d'air forcée à double flux	Vitrines pâtisserie Circulation d'air forcée réglables sur plusieurs niveaux
DEGIVRAGE	Vitrines à glace Automatique / Inversion de cycle	Vitrines pâtisserie Gaz chaud
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	Vitrines à glace R290 (moteur interne) Fgas (moteur externe)	Vitrines pâtisserie R290 (moteur interne) R452a (moteur externe)
UNITÉ DE CONTRÔLE	Tactile	
HABILLAGE	Habillage frontal et latéral en HDF. Profils latéraux en aluminium brillant.	

	ENERGETICAL CLASS	TEMPERATURE	ICE QUEEN 1	ICE QUEEN 2	ICE QUEEN 3
GLACE		-18° C			
PÂTISSERIE		+4° C			
CHAUD SEC Chaud humide Naturel (Opz)	-	+4° C			
CHAUD À BAIN-MARIE	-	+80° C			
NEUTRE	-	Ambient			

L1150

L1650

L2150

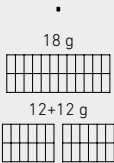
AP45



12 g



18 g



18 g

12+12 g



13 g



-18°C
(-0,4°F)



Deck



Ventilated



Automatic /
Reverse Cycle



hermetic (built-in)
1 / Semi-Hermetic
(ext.)



N.4 / H.R. 70% / 35°
(95°F)



230 V / 1 Ph / 50 Hz
(built-in)
400 V / 3 Ph / 50 Hz+N
(ext.)



R290 (built-in)
R452a (ext.)

•

•

•

•



+4°C
(+39,2°F)



Deck
Shelves



Ventilated



Hot Gas (built-in)
Electrical (ext.)



Hermetic



N.4 / H.R. 55%
30° (86°F)



230 V / 1 Ph /
50 Hz



R290 (built-in)
Fgas (ext.)

•

•

•



+80°C
(+176°F)



Deck



-



-



-



N.4 / H.R. 55%
30° (86°F)



230 V / 1 Ph /
50 Hz



-

4x GN 1/1



4x GN 1/1



(3+3) x GN
1/1



+80°C
(+176°F)



Deck



-



-



-



N.4 / H.R. 55%
30° (86°F)



230 V / 1 Ph /
50 Hz



-

•

•

•



Ambient



Deck Shelves



-



-



-



N.4 / H.R. 55%
30° (86°F)



230 V / 1 Ph /
50 Hz



-





CIAM