

ICE QUEEN

HORIZONTAL SHOWCASES



CIAM

Refrigeration solutions
with a design focus.



Ice Queen

La famiglia Ice Queen comprende vetrine professionali per pasticceria e gelateria. I moduli sono disponibili in dimensioni lineari di 1150 mm, 1650 mm e 2150 mm (più fianchi) e un modulo angolare cilindrico a 45°, perfettamente canalizzabili grazie a predisposizioni meccaniche per un serraggio ottimale. Le vasche sono isolate con poliuretano espanso ecologico e rivestite internamente in acciaio inox. I modelli per gelateria dispongono di un sistema di refrigerazione a doppia mandata d'aria, mentre nella versione per pasticceria è possibile regolare la refrigerazione su uno o più livelli espositivi, fino alla refrigerazione totale della vetrina, tramite un selettore.



Guarda
il video





L'illuminazione perfetta del prodotto è garantita da strip LED no spot a 3000 K su ogni ripiano espositivo. Le vetrine per gelateria sono dotate di motori ermetici e utilizzano gas ecologico R290, con sbrinamenti programmati ultrarapidi ad inversione di ciclo.



Pasticceria
fresca



Pralineria



Gelateria



Pasticceria
surgelata



Gastronomia
fredda



Gastronomia
calda



Sandwich



Brioche



Carattere eclettico
e performance da primato.





Bar Pasticceria Gelateria Coco - Italy

Design

Materiali

Le finiture superficiali, i rivestimenti e le serigrafie dei vetri possono essere personalizzate utilizzando la vasta gamma di materiali offerti da Ciam, tra cui gres, acrilici, composti di quarzo, pietre naturali, lamiere verniciate a polveri epossidiche, lamiere con trattamento galvanico, ottoni, legno e verniciature ceramiche.



Ampia gamma materiali

Canalizzazione in continuità e kit pannellatura





Canalizzazione in continuità con vetrina ad angolo a 45°

Personalizzazione

Gamma prodotto

La serie di vetrine professionali Ice Queen è costituita da tre moduli lineari da 1150, 1650, 2150 mm e da 1 modulo angolare a 45°.

Canalizzazione

Le vetrine Ice Queen si possono canalizzare in continuità estetica, anche tra moduli con diversi usi e temperature.

Termometro digitale

Il ripetitore digitale della temperatura è inserito a filo piano.

Segna-gusti luminoso (Opz)



Aspetto pannellato



Aspetto semilavorato



Dettaglio del profilo dei fianchi in vetro che prosegue sulla pannellatura

Aspetto Pannellato

Viene fornita una pannellatura in HDF su richiesta assieme alla vetrina.

Aspetto Semilavorato

La vetrina viene fornita, ma il rivestimento è a cura del cliente.

Termometro digitale



Alzate vetri

L'alzata è composta da vetri camera riscaldati ed è disponibile in tre altezze H1200mm, H1350mm, H1500mm. I profili e i montanti sono in alluminio brillante ma su richiesta è possibile personalizzarne la finitura.

Serigrafie vetri

La serigrafia standard è a specchio; su richiesta è possibile personalizzarne il colore.

Ante scorrevoli

L'accesso al vano refrigerato avviene per mezzo di ante scorrevoli in PETG con guarnizioni perimetrali. Su richiesta è possibile inserire la tendina in micro-tessuto al posto degli scorrevoli.



Lato operatore con scorrevoli in PETG

Vetri camera riscaldati, serigrafia a specchio (standard)





Vetro frontale camera riscaldato, apertura servoassistita verso l'alto

Apertura

Il vetro frontale è dotato di sistema servo-assistito con pistoni a gas ed è apribile verso l'alto.

Nella vetrina ad angolo a 45°, il sistema di apertura è verso il basso.

Illuminazione

L'illuminazione perfetta del prodotto è garantita dall'elegante sistema di illuminazione su montante e traversa superiore, con strip LED no spot a 3000 K.

Le mensole sono in vetro e dispongono di plafoniere integrate con illuminazione LED diffusa a una gradazione di 3000 K. Su richiesta è possibile richiedere una gradazione più fredda (4000 K) oppure più calda (2700 K).

Tramite l'innovativo optional **Yris** è possibile regolare tramite App l'illuminazione della vetrina.



Illuminazione a LED

Il connubio perfetto tra efficienza e design.

Gelato
-18°C

Gelato
-18°C



Pasticceria
+4°C

Pasticceria
+4°C



Canalizzazione in continuità con vetrina ad angolo a 45°



Refrigerazione a doppio flusso d'aria per vetrine gelateria

Refrigerazione

Vetrina gelateria (-18°C)

Refrigerazione a doppio flusso d'aria

Le vetrine gelateria sono dotate di un sistema di refrigerazione a doppio flusso d'aria, che assicura la perfetta uniformità di temperatura.

Ampio carico espositivo

Le vetrine Ice Queen presentano un vano espositivo ribassato che consente una maggiore capacità di carico.

L'inclinazione delle vaschette è stata studiata per consentire la migliore visibilità del prodotto.

Sbrinamento ad inversione di ciclo

Tutti i modelli gelateria hanno di serie lo sbrinamento ultra rapido ad inversione di ciclo.

Vetrine Pasticceria (+4°C)

Refrigerazione ventilata regolabile su più livelli espositivi

Le vetrine pasticceria sono dotate di un selettore, che permette di impostare la refrigerazione su diversi livelli espositivi fino alla configurazione totalmente refrigerata.

Vassoio espositivo

L'ampio vassoio della vetrina pasticceria si estende su tutta la superficie della vasca, consentendo una maggiore capacità di esposizione.

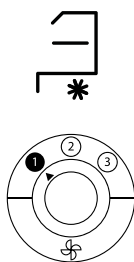
Piano alzabile

Tramite attuatore elettrico, è possibile regolare il piano in due posizioni, flat e inclinato. È possibile inoltre alzare ulteriormente il piano e sganciare i componenti interni per un'accurata pulizia del fondo vasca.

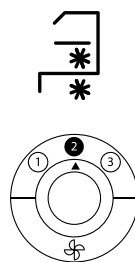
Controllo di Umidità

È possibile richiedere il controllo dell'umidità, una funzione particolarmente adatta alla versione per pralineria.

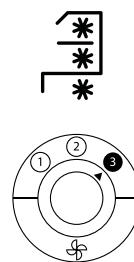
Ice Queen ha la possibilità di impostare la regolazione del freddo in altezza in tre diverse modalità:



1. Solo sul piano espositivo



2. Piano espositivo e prima mensola



3. Refrigerazione su tutti i livelli espositivi



Refrigerazione Ventilata regolabile su più livelli espositivi



Piano espositivo in posizione inclinata



Piano espositivo in posizione "flat"

UC interne R290

Tutte le unità condensatrici interne sono ermetiche ed utilizzano il gas ecologico R290, mentre su richiesta le stesse possono essere esterne o collegate a centrali frigo.

Evaporatore Maggiorato

Tutte le batterie refrigeranti sono maggiorate per avere un'elevata umidità all'interno dell'area refrigerata.

Vaschetta asciuga condensa (Opz)

Nel caso in cui non sia possibile allacciare lo scarico acqua alla rete idrica del locale le vetrine possono essere equipaggiate con la vaschetta asciuga condensa con resistenze elettriche.

Valvola elettronica

Su richiesta, è possibile installare una valvola termostatica elettronica, particolarmente utile quando collegata a una centrale frigorifera.

Multix

Le vetrine Ice Queen sono compatibili con il sistema Multix.

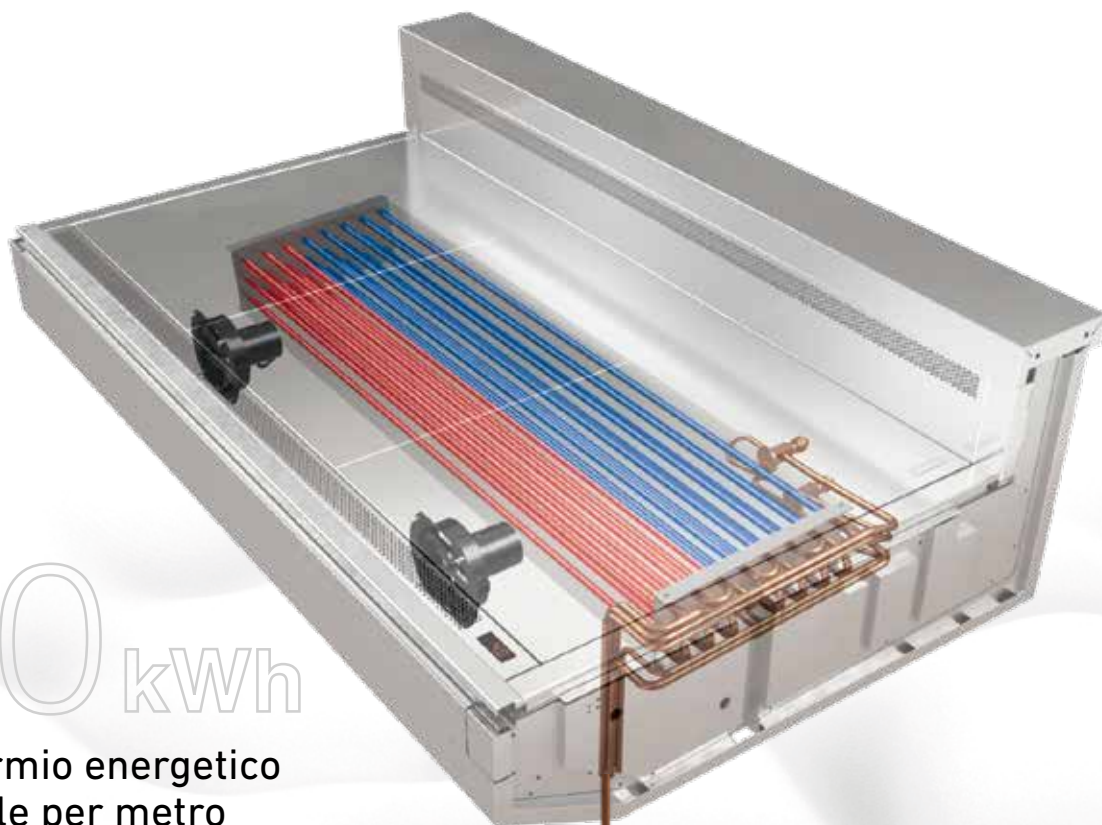


L'inclinazione delle vaschette è stata studiata per consentire la migliore visibilità del prodotto

L'ampio vassoio della vetrina pasticceria si estende su tutta la superficie della vasca



Il nuovo sistema di refrigerazione intelligente.



50 kWh

Risparmio energetico mensile per metro lineare di vetrina

40%

Risparmio energetico rispetto ai sistemi tradizionali.



Attraverso un display touch è possibile selezionare quattro programmi pre-impostati oppure regolare temperatura e umidità in base alle proprie esigenze.



Multix sfrutta i vantaggi di una centrale ad Inverter in aggiunta a iniezioni di gas caldo per il controllo dell'umidità senza utilizzare resistenze elettriche.



Caldo a secco



Caldo a bagnomaria

Caldo

Caldo a secco

Le vetrine calde a secco hanno la piastra in acciaio riscaldata con resistenze elettriche.

Caldo umido a contatto (Opz)

Su richiesta le vetrine calde a secco possono essere equipaggiate con una vaschetta di acqua a carica manuale per la naturale aggiunta di umidità.

Caldo a bagnomaria

Le vetrine calde a bagnomaria hanno la controvasca in acciaio stampato con bordi interni raggiati e sono predisposte per alloggiare le vasche GN 1/1.

Vassoi forati (Opz)

Su richiesta le vetrine calde a bagnomaria possono essere equipaggiate con i vassoi in acciaio forato al posto delle vaschette GN.

Mensola calda (Opz)

Su richiesta le vetrine Ice Queen possono essere equipaggiate con mensola calda in vetro stratificato.



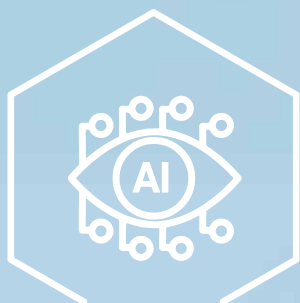
Vaschette GN



Vaschetta di acqua a carica manuale per la naturale aggiunta di umidità



Vassoi forati (Opz)

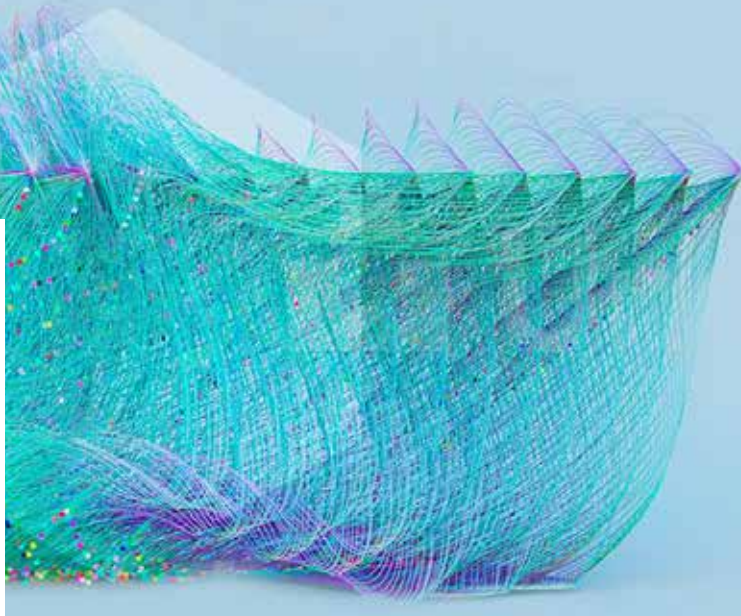


SMART FUTURE

CIA

CIAM Smart Future

Ciam presenta degli strumenti innovativi che, anche grazie al contributo dell'AI, rivoluzionano il refrigeration design in chiave di efficienza, risparmio energetico e prestazione.



No  Ice



No-Ice. Smart Defrost System

Tecnologia che sfrutta l'intelligenza artificiale per calcolare automaticamente i cicli di sbrinamento della vetrina, generando un importante risparmio energetico.

No-Ice include anche il pacchetto Ciam Connect

CRYSTAL SENSE è la tecnologia attualmente in fase patent pending, che **evita la condensa autoregolando il riscaldamento del vetro** in base alle condizioni ambientali*. Riduce gli stress termici e migliora la conservazione dei prodotti, ottimizzando i consumi grazie a un sistema intelligente che rileva temperatura e umidità.

*Disponibile su vetrine a temperatura negativa.



**CRYSTAL
SENSE**

Performance e sostenibilità senza compromessi



ReClima

RE-CLIMA è una tecnologia sostenibile che regola l'umidità senza utilizzare resistenze elettriche.

Questo sistema riduce i consumi energetici, evita stress termici e garantisce una migliore conservazione dei prodotti, con benefici sia ambientali che economici*.

*Disponibile su motori interni con Gas R290

DEFROST LINE riduce i tempi di sbrinamento e accelera il ritorno in temperatura, minimizzando consumi e stress termico del prodotto. Grazie a un circuito frigorifero innovativo, ottimizza i flussi di gas per ogni fase, massimizzandone le performance. Defrost Line è già stata implementata da Ciam nelle vetrine gelateria di nuova generazione.



DEFROST LINE



YRIS

YRIS permette di adattare la luce delle vetrine al prodotto, ottimizzando ogni esposizione. Tramite app Bluetooth controlli in tempo reale temperatura colore (2700K–5000K) e intensità (0–100%).

Una tecnologia, in fase patent pending, pensata per vetrine sempre personalizzate e performanti, che tramite app consente anche di gestire temperatura e sbrinamento della vetrina.



Ciam Connect

Elettronica

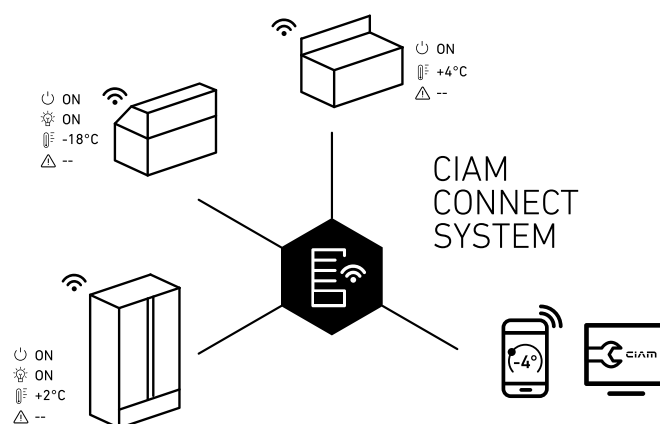


CIAM CONNECT

Ciam Connect è la soluzione integrata per monitorare e gestire da remoto tutte le funzioni dei prodotti CIAM.

Tutte le funzionalità possono essere attivate e monitorate da un semplice smartphone, tablet o pc.

È inoltre possibile integrare la soluzione direttamente all'interno del proprio gestionale aziendale.



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.



Per allargare le funzioni IoT di CIAM Connect, si può aggiungere (su richiesta) la tecnologia necessaria per il monitoraggio e la registrazione dei consumi energetici del prodotto, così da poter accedere anche alle agevolazioni Statali correnti*.

*previa validazione da perizia tecnica esterna.

Pannello Touch

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

Ventilatori elettronici a basso consumo

Le vetrine refrigerate ventilate dispongono di ventilatori elettronici a basso consumo.

Ventilatori ad alta efficienza

Le vetrine refrigerate ventilate dispongono di ventilatori ad alta efficienza.

Pulizia del fondo vasca

È possibile alzare ulteriormente il piano e sganciare i componenti interni per un'accurata pulizia del fondo vasca.



Ventilatori ad alta efficienza



Centralina touch



È possibile alzare ulteriormente il per un'accurata pulizia del fondo vasca

Serie IceQueen

PASTICCERIA

GELATO

ICE QUEEN 1



ICE QUEEN 2



ICE QUEEN 3



CALDA A BAGNOMARIA



CALDA A SECCO

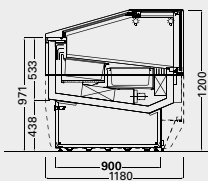
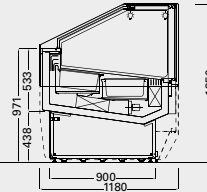
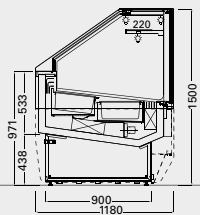
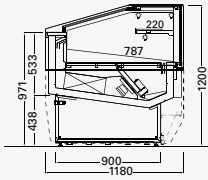
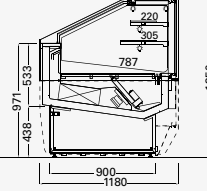
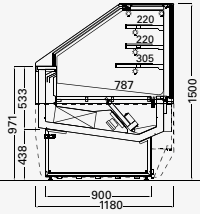
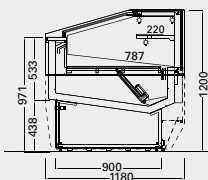
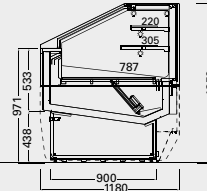
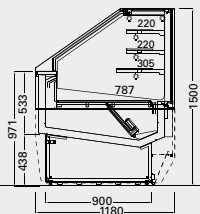
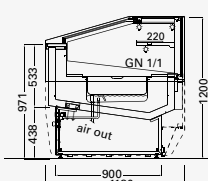
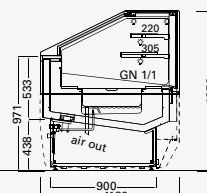
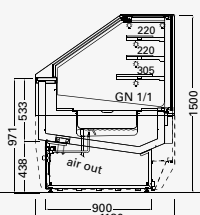
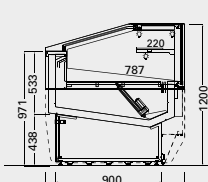
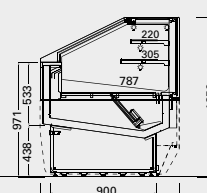
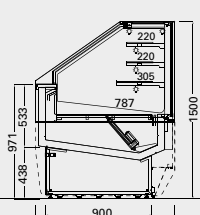


NEUTRA



	ICE QUEEN 1	ICE QUEEN 2	ICE QUEEN 3
APERTURA VETRI	Apertura servoassistita del vetro frontale verso l'alto	Apertura servoassistita del vetro frontale verso l'alto* * per vetrina ad angolo curvo l'apertura è verso il basso	Apertura servoassistita del vetro frontale verso l'alto
VETRO FRONTALE	Vetro camera riscaldato con serigrafia a specchio (Std) Serigrafia vetri con RAL a scelta (Opz)	Vetro camera riscaldato con serigrafia a specchio** (Std) Serigrafia vetri con RAL a scelta (Opz) ** non possibile con vetrina ad angolo curvo	Vetro camera riscaldato con serigrafia a specchio (Std) Serigrafia vetri con RAL a scelta (Opz)
VETRI LATERALI	Vetro camera riscaldato con serigrafia a specchio (Std) Serigrafia vetri con RAL a scelta (Opz)	Vetro camera riscaldato con serigrafia a specchio (Std) Serigrafia vetri con RAL a scelta (Opz)	Vetro camera riscaldato con serigrafia a specchio (Std) Serigrafia vetri con RAL a scelta (Opz)
CAPPELLOTTO	Vetro camera riscaldato con serigrafia a specchio (Std) Serigrafia vetri con RAL a scelta (Opz)	Vetro camera riscaldato con serigrafia a specchio (Std) Serigrafia vetri con RAL a scelta (Opz)	Vetro camera riscaldato con serigrafia a specchio (Std) Serigrafia vetri con RAL a scelta (Opz)
N. MENSOLE IN VETRO	1 per modelli pasticceria / calda / neutra (Std) Possibilità di personalizzare numero e disposizione mensole (Opz) Non presente su modello gelateria (Std)	2 per modelli pasticceria / calda / neutra (Std) Possibilità di personalizzare numero e disposizione mensole (Opz) Non presente su modello gelateria (Std)	3 per modelli pasticceria / calda / neutra (Std) Possibilità di personalizzare numero e disposizione mensole (Opz) 1 su modello gelateria (Std)
ACCESSO LATO OPERAT.	Ante scorrevoli in PETG con guarnizioni laterali (Std) Tendina in micro tessuto (Opz)	Ante scorrevoli in PETG con guarnizioni laterali (Std) Tendina in micro tessuto (Opz)	Ante scorrevoli in PETG con guarnizioni laterali (Std) Tendina in micro tessuto (Opz)
ILLUMINAZIONE	LED no-spot 3000 K (Std) 2700 K (Opz) 4000 K (Opz) Yris (Opz)	LED no-spot 3000 K (Std) 2700 K (Opz) 4000 K (Opz) Yris (Opz)	LED no-spot 3000 K (Std) 2700 K (Opz) 4000 K (Opz) Yris (Opz)
FINITURA PROFILI IN ALLUMINIO	BRACCETTI REGGIMENSOLA E PLAFONIERE Brillantata (Std) Verniciatura a polveri RAL a scelta (Opt) MONTANTE E COLONNINO Alluminio anodizzato nero (Std)	BRACCETTI REGGIMENSOLA E PLAFONIERE Brillantata (Std) Verniciatura a polveri RAL a scelta (Opt) MONTANTE E COLONNINO Alluminio anodizzato nero (Std)	BRACCETTI REGGIMENSOLA E PLAFONIERE Brillantata (Std) Verniciatura a polveri RAL a scelta (Opt) MONTANTE E COLONNINO Alluminio anodizzato nero (Std)
FINITURA FERRAMENTA	Cromo	Cromo	Cromo

BASAMENTO	Telaio portante in acciaio verniciato a polvere RAL9005	
VASCA	Monolitica, coibentata con poliuretano ecologico, centine terminali, bordi interni raggiati, rivestita in acciaio inox AISI 304	
ESPOSIZIONE	Acciaio inox AISI 304 finitura lucida	
PASTICCERIA	Ampio vassoio su tutta la superficie della vasca	
VASCHETTE GELATO	Inox 360x165x120h Inox 360x250x80h	
INDICATORE GUSTI	Non presente (Std) Acciaio inox lucido con sede gusti retro-illuminata (Opt)	
REFRIGERAZIONE	Gelateria Circolazione forzata d'aria a doppia mandata	Pasticceria Circolazione forzata d'aria regolabile su più livelli
SBRINAMENTO	Gelateria Automatico / Inversione di ciclo	Pasticceria Gas caldo
RISCALDAMENTO	Piastra calda a secco rivestita in acciaio lucido	Controvasca calda a bagnomaria in acciaio inox con bordi interni raggiati, predisposta per l'alloggiamento di bacinelle GN non fornite
GAS REFRIGERANTE	Gelateria R290 (motore interno) Fgas (motore esterno)	Pasticceria R290 (motore interno) R452a (motore esterno)
PANNELLO DI CONTROLLO	Touch	
PANNELLATURA	Rivestimento frontale e fianchi in HDF (Skin). Profili fianchi in alluminio brillante.	

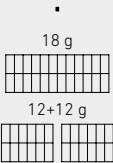
	ENERGETICAL CLASS	TEMPERATURE	ICE QUEEN 1	ICE QUEEN 2	ICE QUEEN 3
GELATERIA		-18° C			
PASTICCERIA		+4° C			
CALDA A SECCO Calda umido naturale (Opz)	-	+4° C			
CALDA A BAGNO MARIA	-	+80° C			
NEUTRA	-	Ambient			

L1150

L1650

L2150

AP45



-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