

MIRROR

VITRINES HORIZONTALES



CIAM

Refrigeration solutions
with a design focus.



Atelier Damiano Carrara - Lucca (Italy)

Composition avec module central de 2350 mm et éléments terminaux. Exposition pâtisserie/chocolat. Finition extérieure et intérieure en acier galvanisé en finition « Or rosé »

MIRROR

Une île raffinée et élégante.

Mirror est une table d'exposition raffinée et élégante qui à travers son reflex essaye de se dématérialiser afin d'exalter le produit exposé, comme s'il s'agit d'un véritable bijou précieux. Mirror est entièrement revêtu avec des éléments à effet miroir et peints à l'arrière. Une nouvelle façon de concevoir la vitrine, au centre de la pièce.



Regardez
la vidéo



Mirror est disponible dans les versions réfrigérées à température positive pour pâtisserie fraîche (+4°) et pour chocolat (+14°C) et à température négative pour parfaits (-18°C). Les modules linéaires sont 3 : 1350 mm, 1850 mm, 2350 mm ; en plus il y a un élément terminal de 920 mm .



Pâtisserie
fraîche



Produits de
traiteur froids



Sandwich



Fromages
et produits
laitiers



Charcuterie



Yaourt



Sushi



Chocolat



Pâtisserie
fraîche



Produits
surgelés

Un projet modulaire composé d'éléments linéaires centraux et d'éléments aux extrémités





Transparence totale

Personnalisation des matériaux et finitions

Table réfrigérée

Mirror est une élégante table d'exposition à placer au centre de la pièce.

Personnalisation des matériaux et finitions

Les vitrines Mirror offrent un large choix de finitions et de matériaux personnalisés (miroir, grès, acrylique, acier thermolaqué RAL ou acier galvanisé) en plus de la finition standard en acier poli et des panneaux à effet miroir.

Canalisation

Les vitrines Mirror peuvent être canalisées dans la continuité esthétique.

Élément terminal

Le positionnement au centre de la pièce de Mirror est complété par l'élément terminal en porte-à-faux.

Visibilité exclusive

Grâce à son design et à ses proportions ergonomiques, Mirror nous offre une visibilité exceptionnelle du produit exposé.





Système breveté d'ouverture et fermeture automatique

L'automatique c'est mieux!

En touchant le bouton, la vitre supérieure coulisse automatiquement vers le haut en permettant à l'opérateur d'accéder au compartiment réfrigéré ; ensuite, en touchant encore le bouton la vitre supérieure revient automatiquement et en sécurité en position de fermeture (système breveté).

Vitres chauffantes

Toutes les vitres sont feuilletées chauffées avec sérigraphie noire. Sur demande la sérigraphie peut être personnalisée (opt.)

Eclairage

Le parfait éclairage de Mirror est garanti par des micro-lampes LED diffus de 3000°K en aluminium intégrées dans la partie supérieure du cadre en verre avec un éclairage.
With the innovative **Yris** optional feature, it is possible to adjust the showcase lighting via an app.

Vitres chauffantes





Exposition réfrigérée au raz du plan

Réfrigération

Réfrigération ventilée

Les vitrines Mirror sont équipées d'un système de réfrigération ventilée très efficace qui ne détériore pas le produit exposé.

Contrôle de l'humidité

Sur demande, il est possible d'avoir le contrôle de l'humidité surtout quand la vitrine est utilisée pour le chocolat en assurant sa conservation.

Disponible uniquement avec groupe distant

Vue sa particulière conformation Mirror est disponible exclusivement avec group distant.

Dégivrage automatique électrique

Les modèles à température positive ont le dégivrage électrique qui améliore les performances de la vitrine en accélérant les temps de dégivrage en prévenant ainsi la formation de glace.

Dégivrage automatique à inversion de cycle

Les dégivrages programmés des modèles à température négative sont ultra-rapides à inversion de cycle, tandis que les unités de condensation sont semi-hermétiques et bien dimensionnées pour garantir un fonctionnement correct dans toutes les conditions climatiques.

Usage pâtisserie/chocolat

Sur demande, il est possible d'équiper les vitrines Mirror du double fonctionnement pâtisserie/chocolat (opt).

Usage pâtisserie fraîche/ pâtisserie surgelée

Sur demande, il est possible d'équiper les vitrines Mirror du double fonctionnement pâtisserie fraîche/ pâtisserie surgelée (opt).

Vanne thermostatique électronique

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 (opt).

Usage pâtisserie fraîche/ pâtisserie surgelée



Usage pâtisserie/chocolat





Ciam Connect

Electronique

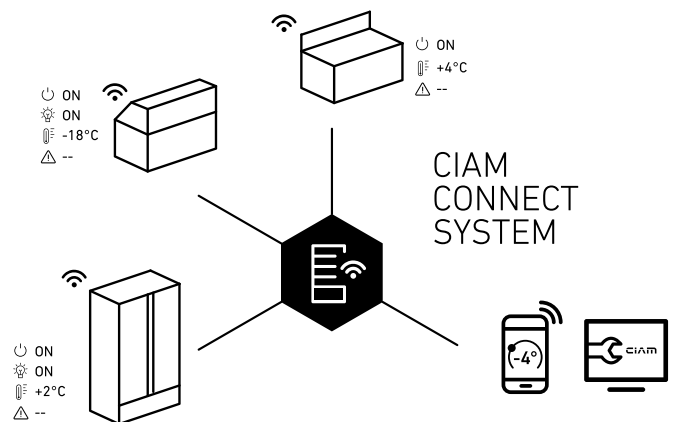


CIAM CONNECT

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.



Unité de contrôle tactile



Boîte des composants électriques

Unité de contrôle tactile

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

Panneau Ciam Touch Pro

Sur demande, il est possible d'équiper les vitrines de l'unité de contrôle Touch Pro pour une utilisation professionnelle qui permet de profiter pleinement des performances de la vitrine.

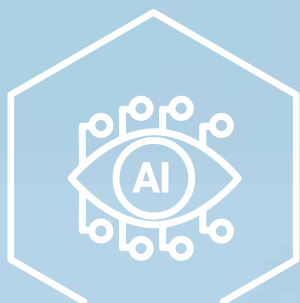
Boîte des composants électriques

Le système électrique est enfermé dans une boîte hermétique avec connecteurs rapides, ce système facilite les opérations d'installation et d'entretien.

Bouton pour l'ouverture et la fermeture

Le bouton d'ouverture et de fermeture de la vitre supérieure est encastré dans le panneau vertical en verre peint à l'arrière.



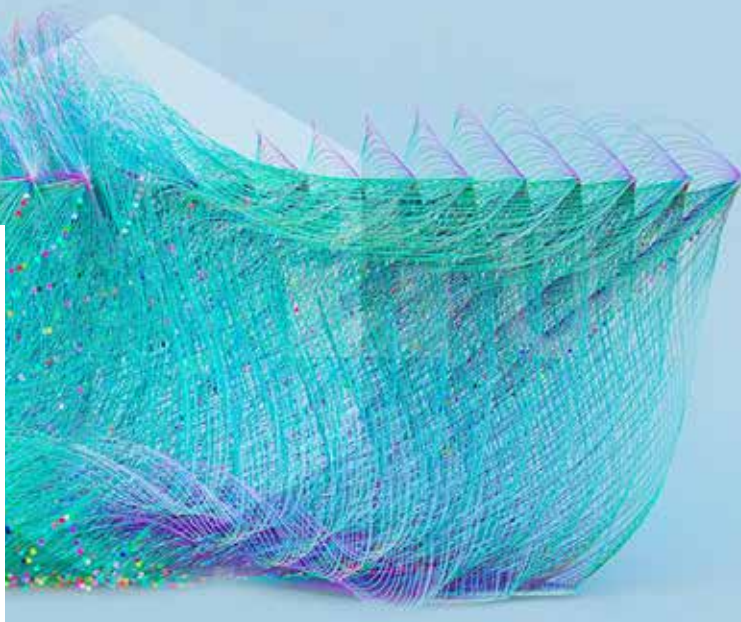


SMART FUTURE

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.



CRYSTAL
SENSE

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.

MIRROR

Vitrine réfrigérée ventilée température positive

Verre feuilleté chauffant | système breveté automatique d'ouverture vers le haut de la partie supérieure en verre | micro-lampes LED diffus de 3000°K en aluminium intégrées dans la partie supérieure du cadre en verre avec un éclairage | habillage extérieur avec des éléments en miroir et verres laqué à l'arrière | cuve isolée avec du polyuréthane écologique et revêtue en acier inoxydable | réfrigération ventilée avec vanne thermostatique | commande numérique et afficheur de température encastré dans le plan | plateaux d'exposition en acier poli | châssis en acier galvanisé avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur

GLASS GANTRY

Standard
- Heated, laminated glass with black screen printing
- Patented automatic upward opening

Extras
- Customized screen printing
RAL color at your choosing

INTERIOR

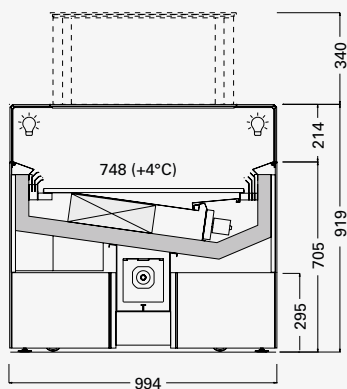
Standard
- Polished steel

Extras
- Epoxy powder-coated steel

EXTERIOR CLADDING

Standard
- mirror paneling
- black back-painted glass sides

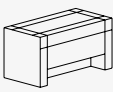
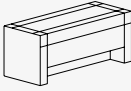
Extras
- RAL color



Technical

	Ventilated		Automatic/electrical
	R452A		N. 4 / H.R. 55% / 30 °C
	Hermetic		+4°C (+39,5°F)
	LED 3.000°K		230 V / 1 ph / 50 Hz

Technical features (remote condensing unit)

	Energy label	Model Code	Dimensions mm	Weight Kg	Max Pwr. Consumption W / A	Avg Operating Consumption KW/H	Cooling Power/Expansion W / °C	GAS Type
		MIRPV130E	1350x994x919H  1530x1174x1209H	280  110	1100/6,0	0,65	700/-10	R452A
		MIRPV180E	1850x994x919H  2030x1174x1209H	330  145	1600/9,0	1,1	1000/-10	R452A
		MIRPV230E	2350x994x919H  2530x1174x1209H	460  180	2000/11,0	1,4	1300/ -10	R452A
		MIRPV920E	920x994x919H  1100x1174x1209H	280  110	1100/6,0	0,65	700/ -10	R452A

MIRROR

Vitrine réfrigérée ventilée température négative

Verre feuilleté chauffant | système breveté automatique d'ouverture vers le haut de la partie supérieure en verre | micro-lampes LED diffus de 3000°K en aluminium intégrées dans la partie supérieure du cadre en verre avec un éclairage | habillage extérieur avec des éléments en miroir et verres laqué à l'arrière | cuve isolée avec du polyuréthane écologique et revêtue en acier inoxydable | réfrigération ventilée | dégivrage automatique programmé | commande numérique et afficheur de température encastré dans le plan | plateaux d'exposition en acier poli | châssis en acier galvanisé avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur

GLASS GANTRY

Standard
- Heated, laminated glass with black screen printing
- Patented automatic upward opening system

Extras
- Customized screen printing
RAL color at your choosing

INTERIOR

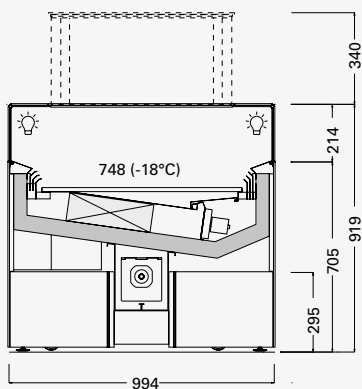
Standard
- Polished steel

Extras
- Epoxy powder-coated steel

EXTERIOR CLADDING

Standard
- Mirror paneling
- Black back-painted glass sides

Extras
- RAL color
- HPL



Technical

	Ventilated		Automatic/reverse cycle
	R452A		N. 4 / H.R. 55% / 30 °C
	Semi-Hermetic		-18°C (-0,4°F)
	LED 3.000°K		400 V / 3 ph / 50 Hz+N

Technical features (remote condensing unit)

	Energy label	Model Code	Dimensions mm	Weight Kg	Max Pwr. Consumption W / A	Avg Operating Consumption KW/H	Cooling Power/Expansion W / °C	GAS Type
		MIRTN130E	1350x994x919H 1530x1174x1209H	280 110	3500 / 7,5	1,6	800 / -36	R452A
		MIRTN180E	1850x994x919H 2030x1174x1209H	330 154	3900 / 8,5	1,9	1000 / -36	R452A
		MIRTN230E	2350x994x919H 2530x1174x1209H	440 180	4200 / 9,5	2,1	1200 / -36	R452A
		MIRTN920E	920x994x919H 1100x1174x1209H	280 110	3200 / 6.5	1,5	700 / - 36	R452A

CIAM