

TAPAS

HORIZONTAL SHOWCASES



CIAM

Refrigeration solutions
with a design focus.



Vesta - Portofino, Italy.

TAPAS

Le vetrine Tapas ridefiniscono il concetto di esposizione grazie a innovazioni tecniche, costruttive e dimensionali che garantiscono la massima flessibilità per ogni esigenza di personalizzazione.

Le vasche monolitiche, rivestite in acciaio AISI 316 e coibentate con poliuretano ecologico, assicurano robustezza e sostenibilità. Sono disponibili in lunghezze standard: 975 mm, 1450 mm, 1500 mm, 1975 mm, 2025 mm, 2500 mm, per adattarsi a qualsiasi spazio.

Il design minimale e raffinato di Tapas consente a progettisti e designer di integrarle con facilità in ogni contesto architettonico e stilistico, trasformando l'esposizione in un'esperienza estetica unica.



I modelli Tapas sono progettati per rispondere a ogni esigenza commerciale, offrendo una soluzione elegante e funzionale per la conservazione e l'esposizione dei tuoi prodotti.

Perfette per valorizzare specialità di ogni tipo, le vetrine Tapas accolgono con stile: sushi, crostacei, pasticceria fresca, monoporzioni, tapas, insalate, carne confezionata, gastronomia fredda e calda, brioches e pizza.

Con Tapas, ogni prodotto diventa protagonista in un ambiente che unisce design minimale e tecnologia avanzata.



Tapas



Insalata



Sandwich



Sushi



Crostacei



Gastronomia
fresca



Gastronomia
calda



Carne
confezionata



Formaggi e
latticini



Salumi



Pasticceria
fresca



Brioches



Design

Personalizzazione materiali e finiture

Su richiesta è possibile personalizzare le finiture e colorazioni delle lamiere a vista, dei profilati in alluminio oltre alla finitura standard in acciaio lucido e della serigrafia scegliendo tra i RAL disponibili.

Modularità Vachette Gastronorm 1/3

Il piano espositivo può essere adattato per l'inserimento di vaschette Gastronorm GN 1/3 con altezza di 40 mm.



Teca vetri con serigrafia



Configurazione vaschette gastronorm GN 1/3



Teca con vetri camera frameless



Teca con vetri saldati e blocchetto in alluminio

Teca espositiva

a seconda del modello può essere in vetro semplice con frontale e parte superiore incollati a "L", fissati con blocchetti in alluminio ai fianchi oppure con vetro camera frameless frontale, superiore e laterale.

Materiali

Realizzazione in acciaio inox AISI 316 per garantire resistenza e igiene.

Plafoniera di illuminazione

La plafoniera superiore in alluminio con strip led no-spot 3000°K è perfettamente integrata con il binario delle ante scorrevoli.

Scorrevoli in vetro

Al vano refrigerato si accede per mezzo di scorrevoli in vetro da 6 mm.



Ante scorrevoli lato operatore

TAPAS

Refrigerata Statica

La **TAPAS refrigerata** è pensata per chi desidera mantenere freschi i propri prodotti senza rinunciare all'eleganza.

Il sistema di raffreddamento utilizza una serpentina sul piano, ideale per vassoi espositivi e vaschette gastronorm GN 1/3. La teca in vetro, semplice e lineare, è fissata con cura per garantire stabilità e trasparenza.



TAPAS

Calda a secco

Per chi propone piatti caldi, la versione **calda a secco** integra una piastra riscaldante nel piano, mantenendo la stessa eleganza delle altre configurazioni. Il risultato è una vetrina che unisce funzionalità e design, perfetta per presentare un'ampia varietà di prodotti caldi in modo impeccabile.



TAPAS Sushi

La vetrina dedicata al **sushi** è progettata per garantire la massima freschezza e qualità. Oltre alla serpentina sul fondo, è presente un tubo irradiante che assicura una distribuzione uniforme del freddo, evitando stratificazioni indesiderate.

La teca frameless in vetro camera conferisce un look moderno e minimalista, mentre l'illuminazione e il ripetitore, posizionati nella parte alta, completano un sistema pensato per esaltare la delicatezza del sushi.



TAPAS SUSHI
H 305 mm



TAPAS SUSHI per crostacei
H 405 mm

La TAPAS SUSHI è disponibile anche per **crostacei**, con una teca maggiorata in altezza, che valorizza il prodotto e ne sottolinea la freschezza.

Il sistema di refrigerazione è potenziato con controllo separato di serpentina e tubo evaporatore, garantendo performance superiori e la massima affidabilità.

Una soluzione ideale per chi vuole offrire il meglio del mare con stile.

Refrigerazione



Vetrina con sistema di refrigerazione integrato

Refrigerazione statica

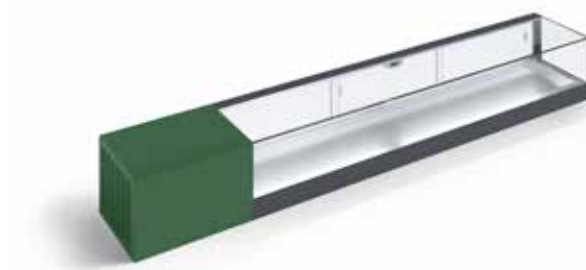
Nel caso di utilizzo frigo, la refrigerazione statica avviene grazie ad una serpentina lungo tutta la vasca al di sotto del piano su poi cui si appoggiano i vassoi espositivi o le vaschette GN 1/3.

Sistema di sbrinamento

Lo sbrinamento delle Tapas refrigerate avviene con l'arresto della vetrina stessa.



Sistema di refrigerazione statica del piano



Unità condensatrice interna R290

Gas ecologico R290

Le vetrine Tapas refrigerate con unità condensatrice interna, sono di serie a gas ecologico R290.

Tubo irradiante del freddo

Nelle vetrine Tapas SUSHI è presente il tubo irradiante in acciaio che permette una distribuzione più efficace del freddo con una stratificazione maggiore.

Sistema di pulizia con velo d'acqua

Su richiesta, è possibile installare nelle vetrine refrigerate un sistema che facilita la pulizia dell'interno vasca grazie ad un getto d'acqua diffuso da piccoli ugelli posti lungo la vasca.



Sistema per pulizia a velo d'acqua

Tubo irradiante per la distribuzione uniforme del freddo



Elettronica

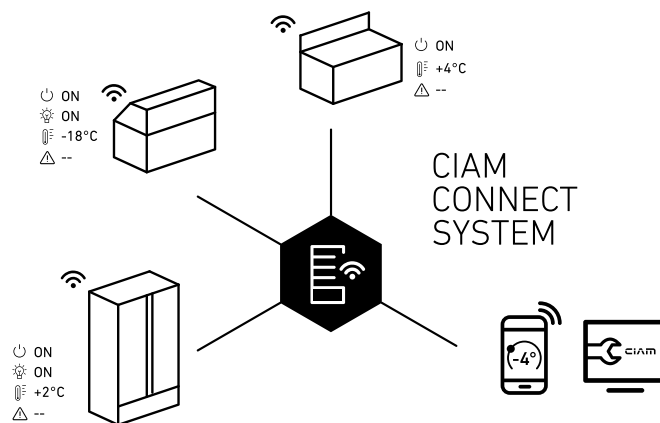


CIAM CONNECT

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.

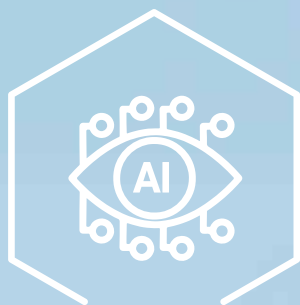


CONNECT PLUS

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.





DNA

SMART FUTURE

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.

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.

Ripetitore digitale della temperatura

L'indicatore di temperatura si trova al centro della vetrina lungo la plafoniera lato operatore.

Pannello Touch

L'elegante pannello di comando touch è equipaggiato di serie su tutte le vetrine a fianco del tasto per il controllo dell'illuminazione LED.



Ripetitore digitale della temperatura



Centralina touch e pulsante per controllo illuminazione

TAPAS

Refrigerata statica con motore interno

Alzata con teca di vetro temperato | spalle laterali in vetro temperato | illuminazione superiore LED 3000 K inserita su plafoniera di acciaio lucido | vasca rivestita in acciaio inox in finitura lucida con coibentazione interna in poliuretano ecologico | refrigerazione a contatto con serpentina a mantello inserita nel fondo vasca e impianto a capillare | sbrinamento con arresto apparecchiature | vassoi forati in acciaio inox lucido | quadro comandi digitale con indicatore temperatura a cristalli liquidi | vano tecnico in acciaio verniciato.

EXTERIOR CLADDING

Standard

- powder-coated stainless-steel in matt black finish (RAL 7021)

Options

- RAL epoxy powder-coating on request
- stainless steel finish



INTERIORS

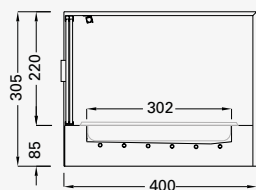
Standard

- satin stainless-steel

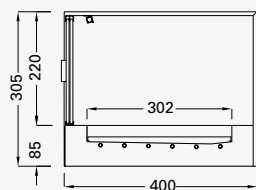
Options

- RAL epoxy powder-coating on request
- gres finish

GASTRONORM TRAYS



STANDARD



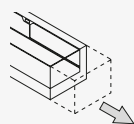
Technical features

	Static		Manual / Switching off
	R290		N. 4 / 30°C / U.R. 55%
	Hermetic		+4°C (+39,2°F)
	3000°K		230 V / 1 Ph / 50 Hz

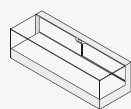
Data Sheet

INT	Energy Label	Model Code	Dimensions mm	Weight Kg	Max Pwr. Consumption W / A	Avg Operating Consumption KW/H	Cooling Power/Expansion W / °C
		TARS150TI	1450x400x305H 28	55	300/2,1	0,15	130 /-10
		TARS160TI	1625x400x305H 31	65	350/2,5	0,2	180/-10
		TARS200TI	1975x400x305H 37	70	400/3,0	0,22	210/-10
		TARS250TI	2500x400x305H 46	80	450/3,3	0,28	250/-10

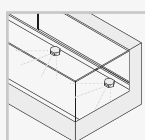
Optionals



Custom-sized



Custom screen
printing color



Water-veil
cleaning system



S/s GN container
1/3 H 40 mm



S/s lid for GN
container 1/3

TAPAS

Refrigerata statica con motore esterno

Alzata con teca di vetro temperato | spalle laterali in vetro temperato | illuminazione superiore LED 3000 K inserita su plafoniera di acciaio lucido | vasca rivestita in acciaio inox in finitura lucida con coibentazione interna in poliuretano ecologico | refrigerazione a contatto con serpentina a mantello inserita nel fondo vasca e impianto con valvola termostatica | sbrinamento con arresto apparecchiature | vassoi forati in acciaio inox lucido | quadro comandi digitale con indicatore temperatura a cristalli liquidi.

EXTERIOR CLADDING

Standard

- powder-coated stainless-steel in matt black finish (RAL 7021)

Options

- RAL epoxy powder-coating on request
- stainless steel finish



INTERIORS

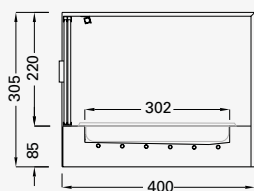
Standard

- satin stainless-steel

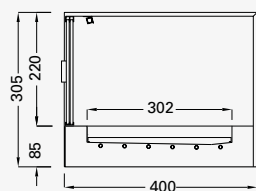
Options

- RAL epoxy powder-coating on request
- gres finish

GASTRONORM TRAYS



STANDARD



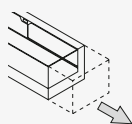
Technical features

	Static		Manual / Switching off
	R452a		N. 4 / 30°C / U.R. 55%
	Hermetic		+4°C (+39,2°F)
	3000°K		230 V / 1 Ph / 50 Hz

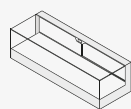
Data Sheet

EXT	Energy Label	Model Code	Dimensions mm	Weight Kg	Max Pwr. Consumption W / A	Avg Operating Consumption KW/H	Cooling Power/Expansion W / °C
		TARS100E	975x400x305H	40	350/2,9	0,3	130 /-10
			1155x580x595H	19			
		TARS100E	1150x400x305H	55	400/3,0	0,32	180/-10
			1330x580x595H	22			
		TARS100E	1500x400x305H	65	550/3,9	0,38	210/-10
			1680x580x595H	28			
		TARS100E	2025x400x305H	70	600/4,1	0,4	250/-10
			2205x580x595H	38			

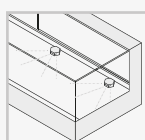
Optionals



Custom-sized



Custom screen printing color



Water-veil cleaning system



S/s GN container 1/3 H 40 mm



S/s lid for GN container 1/3

TAPAS

Calda a secco

Alzata con teca di vetro temperato | scorrevoli posteriori in vetro | illuminazione superiore al led | quadro comandi digitale con indicatore temperatura a cristalli liquidi | vasca rivestita in acciaio inox in finitura lucida | riscaldamento mediante resistenze elettriche | piatto espositivo in acciaio lucido.

EXTERIOR CLADDING

Standard

- powder-coated stainless-steel in matt black finish (RAL 7021)

Options

- RAL epoxy powder-coating on request
- stainless steel finish



INTERIORS

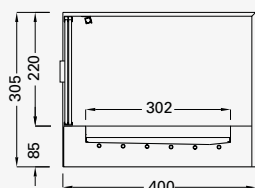
Standard

- satin stainless-steel

Options

- RAL epoxy powder-coating on request
- gres finish

STANDARD



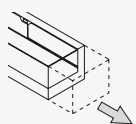
Technical features

	-		-
	-		N. 4 / HR 55% / 30°C (86°F)
	3000°K		+80°C (+176°F)
			230 V / 1 Ph / 50 Hz

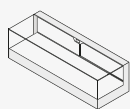
Data Sheet

	Energy Label	Model Code	Dimensions mm	Weight Kg	Max Pwr. Consumption W / A	Avg Operating Consumption KW/H	Cooling Power/Expansion W / °C
		TACS100	975x400x305H 1155x580x595H	40 19	600/2,6	0,3	-
		TACS115	1150x400x305H 1330x580x595H	55 22	900/3,9	0,5	-
		TACS150	1500x400x305H 1680x580x595H	65 28	1100/5,0	0,7	-
		TACS200	2025x400x305H 2205x580x595H	70 38	1200/5,9	0,8	-

Optionals



Custom-sized



Custom screen printing color



S/s GN container 1/3 H 40 mm



S/s lid for GN container 1/3

TAPAS SUSHI

Refrigerata statica con motore interno

Alzata con teca in vetri camera | scorrevoli posteriori in vetro | illuminazione superiore al led | quadro comandi digitale con indicatore temperatura a cristalli liquidi | vasca rivestita in acciaio inox in finitura lucida con coibentazione interna in poliuretano ecologico | refrigerazione statica a mantello inserita nel fondo vasca più evaporatore statico rivestito in acciaio inox lucido | impianto a capillare | vassoi forati in acciaio inox lucido | vano tecnico in acciaio verniciato.

EXTERIOR CLADDING

Standard
- powder-coated stainless-steel in matt black finish (RAL 7021)

Options
- RAL epoxy powder-coating on request
- stainless steel finish

DOORS

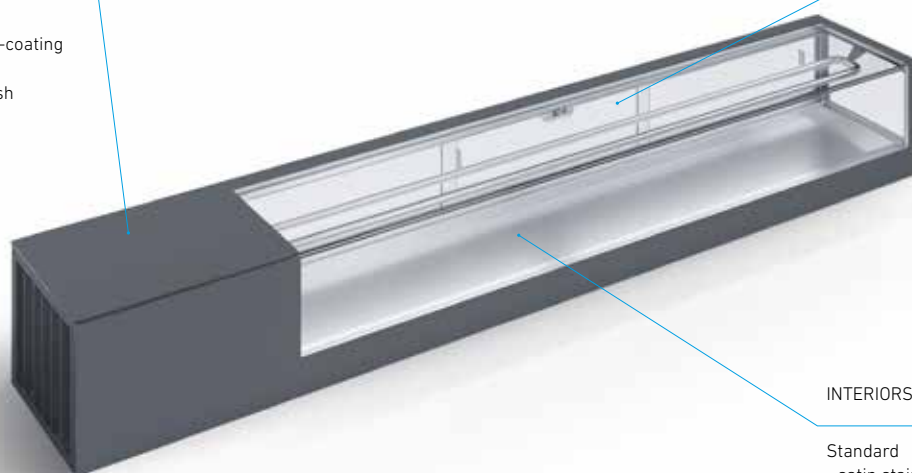
Standard
- ZERO doors
- triple-glazed glass
- black screen-printing

Options
- custom RAL screen-printing
- heated glass

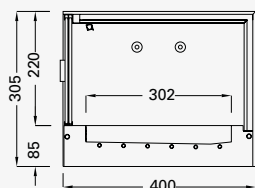
INTERIORS

Standard
- satin stainless-steel

Options
- RAL epoxy powder-coating on request
- gres finish



STANDARD



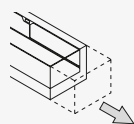
Technical features

	Static		Manual / Switching off
	R290		N. 3 / 25°C / U.R. 60%
	Hermetic		+2°C (+35,6°F)
	3000°K		230 V / 1 Ph / 50 Hz

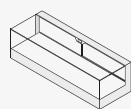
Data Sheet

INT	Energy Label	Model Code	Dimensions mm	Weight Kg	Max Pwr. Consumption W / A	Avg Operating Consumption KW/H	Cooling Power/Expansion W / °C
		SUSHI150TI	1450x400x305H 28 1630x580x595H	50 28	380/2,7	0,2	230 /-30
		SUSHI160TI	1625x400x305H 31 1805x580x595H	65 31	400/2,9	0,22	280/-30
		SUSHI200TI	1975x400x305H 37 2155x580x595H	80 37	490/3,1	0,23	330/-13
		SUSHI250TI	2500x400x305H 46 2680x580x595H	90 46	550/3,5	0,25	538/-30

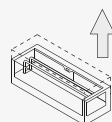
Optionals



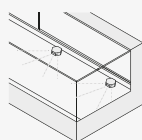
Custom-sized



Custom screen printing color



Increased glass height for crustacean



Water-veil cleaning system



S/s GN container 1/3 H 40 mm



S/s lid for GN container 1/3

TAPAS SUSHI

Refrigerata statica con motore esterno

Alzata con teca in vetri camera | scorrevoli posteriori in vetro | illuminazione superiore al led | quadro comandi digitale con indicatore temperatura a cristalli liquidi | vasca rivestita in acciaio inox in finitura lucida con coibentazione interna in poliuretano ecologico | refrigerazione statica a mantello inserita nel fondo vasca più evaporatore statico rivestito in acciaio inox lucido | valvola termostatica | vassoi forati in acciaio inox lucido.

EXTERIOR CLADDING

Standard
- powder-coated stainless-steel in matt black finish (RAL 7021)

Options
- RAL epoxy powder-coating on request
- stainless steel finish

DOORS

Standard
- ZERO doors
- triple-glazed glass
- black screen-printing

Options
- custom RAL screen-printing
- heated glass

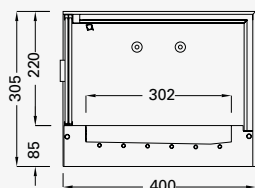
INTERIORS

Standard
- satin stainless-steel

Options
- RAL epoxy powder-coating on request
- gres finish



STANDARD



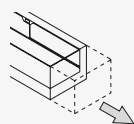
Technical features

	Static		Manual / Switching off
	R452a		N. 3 / 25°C / U.R. 60%
	Hermetic		+2°C (+77°F)
	3000°K		230 V / 1 Ph / 50 Hz

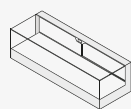
Data Sheet

EXT	Energy Label	Model Code	Dimensions mm	Weight Kg	Max Pwr. Consumption W / A	Avg Operating Consumption KW/H	Cooling Power/Expansion W / °C
		SUSHI100E	975x400x305H 1155x580x595H	40 19	450/2,9	0,3	230 /-30
		SUSHI115E	1150x400x305H 1330x580x595H	55 22	530/3,5	0,32	280/-30
		SUSHI150E	1500x400x305H 1680x580x595H	65 28	600/3,9	0,38	330/-30
		SUSHI200E	2025x400x305H 2205x580x595H	70 38	750/4,5	0,4	380/-30

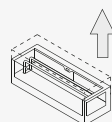
Optionals



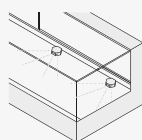
Custom-sized



Custom screen printing color



Increased glass height for crustacean



Water-veil cleaning system



S/s GN container 1/3 H 40 mm



S/s lid for GN container 1/3





CIAM