

TAPAS

HORIZONTAL SHOWCASES



CIAM

Refrigeration solutions
with a design focus.



Vesta - Portofino, Italy.

TAPAS

Les vitrines Tapas redéfinissent le concept d'exposition grâce à des innovations techniques, structurelles et dimensionnelles qui garantissent une flexibilité maximale pour toute personnalisation.

Les cuves monolithiques, revêtues en acier inox AISI 316 et isolées avec du polyuréthane écologique, assurent robustesse et durabilité. Disponibles en longueurs standard : 975 mm, 1450 mm, 1500 mm, 1975 mm, 2025 mm, 2500 mm, pour s'adapter à tous les espaces.

Le design minimaliste et élégant des vitrines Tapas permet aux architectes et designers de les intégrer facilement dans tout contexte architectural et stylistique, transformant l'exposition en une expérience esthétique unique



Les modèles Tapas sont conçus pour répondre à toutes les exigences commerciales, offrant une solution élégante et fonctionnelle pour la conservation et la présentation de vos produits.

Parfaites pour mettre en valeur toutes sortes de spécialités, les vitrines Tapas accueillent avec style : sushi, crustacés, pâtisserie fraîche, portions individuelles, tapas, salades, viande emballée, gastronomie froide et chaude, brioches et pizza.

Avec Tapas, chaque produit devient la vedette dans un environnement qui allie design minimal et technologie avancée.



Tapas



Salade



Sandwich



Sushi



Crustacés



Produits de traiteur froids



Produits de traiteur chauds



Viande emballée



Fromages et produits laitiers



Charcuterie



Pâtisserie fraîche



Brioches



Design

Personnalisation des matériaux et des finitions

Sur demande, les tôles visibles, les profilés en aluminium, la finition standard en acier poli et la sérigraphie peuvent être personnalisées avec les couleurs RAL disponibles.

Modularité bacs GN 1/3

La surface d'exposition peut être configurée pour accueillir des bacs GN 1/3 d'une hauteur de 40 mm.



Vitrine en verre avec sérigraphie



Configuration pour bacs GN 1/3



Vitrine en verre isolant sans cadre



Vitrage collé UV avec bloc en aluminium

Vitres chauffantes antibuée No-Fog

La transparence parfaite et le design minimaliste de la vitrine sont essentiels pour une présentation de qualité. C'est pourquoi CIAM a breveté un système anti-buée utilisant du verre pyrolytique équipé de résistances électriques à basse tension. Ce procédé permet d'obtenir l'apparence d'un vitrage standard, même dans le cas de vitres chauffantes.

Plafonnier d'éclairage

Le plafonnier supérieur en aluminium, doté de bandeaux LED diffusants 3000°K, est parfaitement intégré dans le rail des portes coulissantes.

Portes coulissantes

L'accès au compartiment réfrigéré se fait par des portes coulissantes en PETG avec joints périphériques



Portes coulissantes côté opérateur

TAPAS

Réfrigérée statique

Conçue pour maintenir la fraîcheur des produits sans sacrifier l'élégance. Le système de refroidissement utilise un serpentin sous la surface, idéal pour plateaux d'exposition et bacs GN 1/3. La vitrine en verre, simple et linéaire, est fixée avec soin pour garantir stabilité et transparence.



TAPAS

Chaude à sec

Pour les plats chauds, la version chaude à sec intègre une plaque chauffante dans la surface, tout en conservant l'élégance des autres configurations. Le résultat : une vitrine qui conjugue fonctionnalité et design, parfaite pour présenter une grande variété de produits chauds de manière impeccable.



TAPAS SUSHI

Sushi

La vitrine dédiée au sushi est conçue pour garantir une fraîcheur et une qualité maximales. En plus du serpentin au fond, un tube radiant du froid assure une distribution uniforme, évitant les stratifications indésirables.

La vitrine en verre isolant sans cadre confère une esthétique moderne et minimaliste, tandis que l'éclairage et le répéteur de température, positionnés en partie haute, complètent un système pensé pour magnifier la délicatesse du sushi.



TAPAS SUSHI
H 305 mm



TAPAS SUSHI pour crustacés
H 405 mm

La version Tapas Sushi pour crustacés propose une vitrine plus haute, qui valorise le produit et souligne sa fraîcheur. Le système de réfrigération est renforcé avec un contrôle séparé du serpentin et du tube évaporateur, garantissant des performances supérieures et une fiabilité maximale. Une solution idéale pour offrir le meilleur de la mer avec style.



Vitrine avec système de réfrigération éteint

Réfrigération

Réfrigération statique

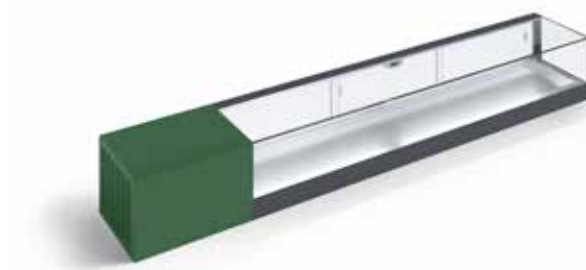
En utilisation réfrigérée, le froid statique est assuré par un serpentin sur toute la longueur de la cuve, sous la surface, où reposent les plateaux d'exposition ou les bacs GN 1/3.

Système de dégivrage

Le dégivrage des vitrines Tapas réfrigérées s'effectue par l'arrêt de la vitrine elle-même.



Système de refroidissement statique de la surface



Groupe logé R290

Gaz écologique R290

Les vitrines Tapas réfrigérées avec groupe logé sont de série au gaz écologique R290.

Tube radiant du froid

Dans les vitrines Tapas Sushi, le tube radiant en acier permet une distribution plus efficace du froid pour un refroidissement uniforme.

Système de nettoyage par voile d'eau

Sur demande, il est possible d'installer un système qui facilite le nettoyage de l'intérieur de la cuve grâce à un jet d'eau diffusé par de petits gicleurs le long de la cuve.



Système de nettoyage par voile d'eau

Tube radiant pour une distribution uniforme du froid



Electronique

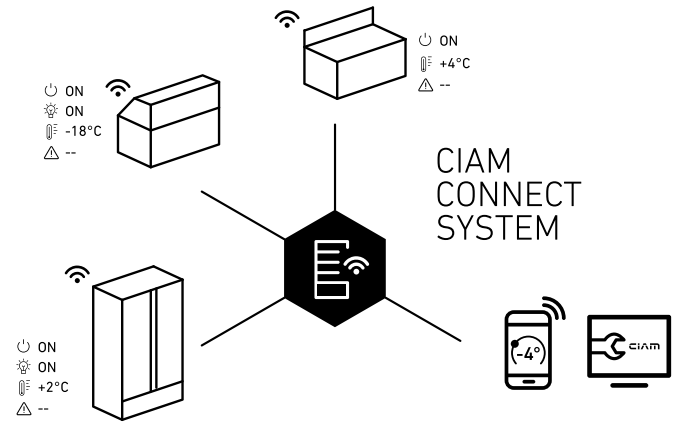


CIAM CONNECT

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

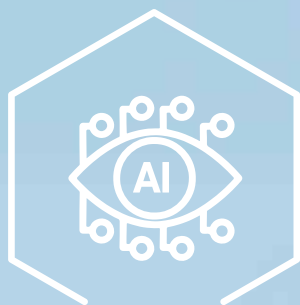
Ce dispositif permet de contrôler la vitrine à distance grâce à la connexion par carte Sim qui n'a pas besoin de Wi-Fi ou de la connexion au réseau du local.



Contrôle à distance

Grâce au portail Cloud vous pouvez interagir avec la vitrine: télécharger des graphiques de fonctionnement, surveiller les alarmes et les performances.





SMART FUTURE

DNA



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.

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.

Afficheur numérique de la température

L'indicateur de température se trouve au centre de la vitrine, le long du plafonnier côté opérateur.

Unité de contrôle tactile

Le panneau de commande tactile élégant est fourni de série sur toutes les vitrines, à côté du bouton de contrôle de l'éclairage LED.



Afficheur numérique de la température



Unité tactile et bouton de contrôle de l'éclairage LED

TAPAS

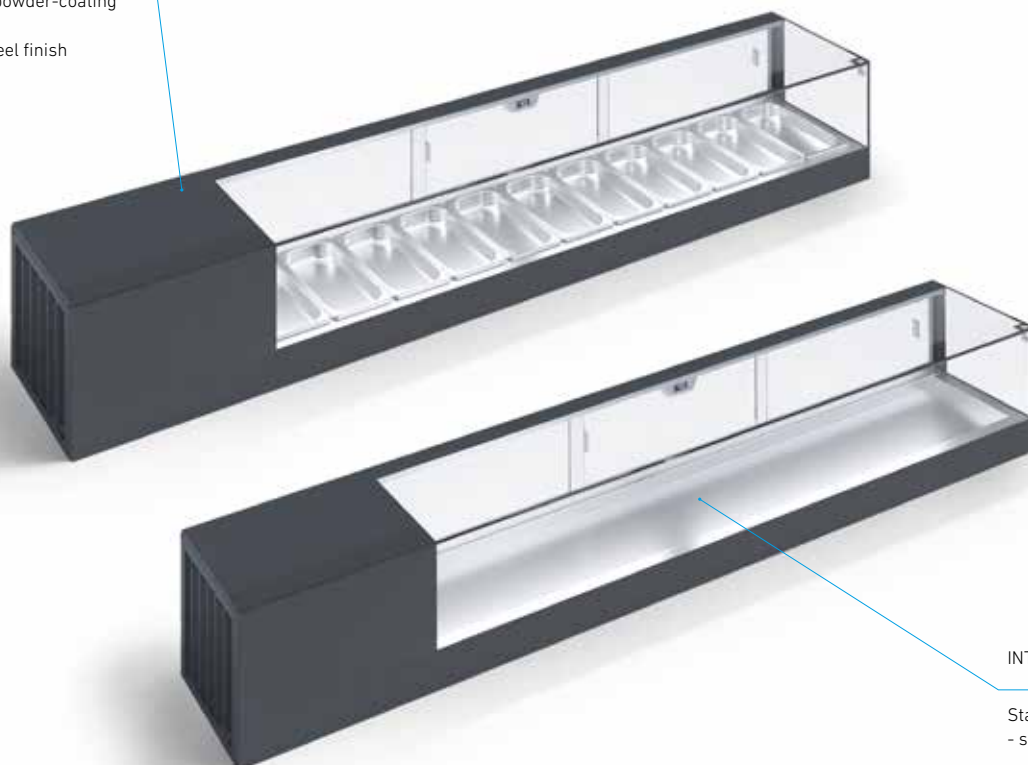
Réfrigérés statique avec groupe logé

Présentoir avec étagère en verre trempé | côtés en verre trempé | éclairage supérieur à LED inséré sur plafonnier en acier poli | cuve revêtue en acier inox avec finitions polies et isolation interne en polyuréthane écologique | Réfrigération par contact avec serpentin intégré dans le fond de cuve et système capillaire | dégivrage avec arrêt des appareils | plateaux perforés en acier inox brillant | panneau de commande numérique avec indication de température | compartiment technique en acier thermolaqué.

EXTERIOR CLADDING

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

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

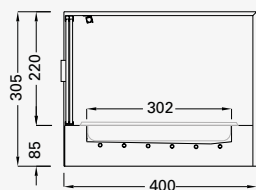


INTERIORS

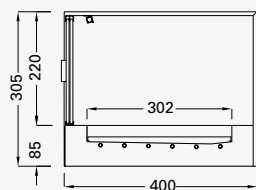
Standard
- satin stainless-steel

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

GASTRONORM TRAYS



STANDARD



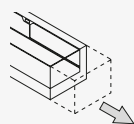
Technical features

	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

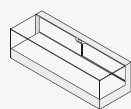
Data Sheet

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

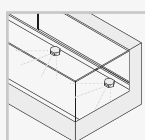
Optionals



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

Réfrigérés statique avec groupe logé

Présentoir avec étagère en verre trempé | côtés en verre trempé | éclairage supérieur à LED inséré sur plafonnier en acier poli | cuve revêtue en acier inox avec finitions polies et isolation interne en polyuréthane écologique | Réfrigération par contact avec serpentin intégré dans le fond de cuve et système avec vanne thermostatique | dégivrage avec arrêt des appareils | plateaux perforés en acier inox brillant | panneau de commande numérique avec indication de température.

EXTERIOR CLADDING

Standard

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

Options

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



INTERIORS

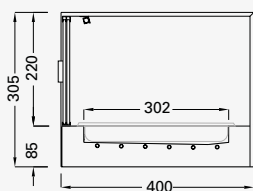
Standard

- satin stainless-steel

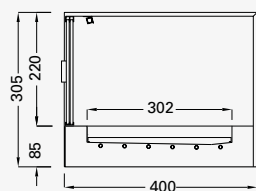
Options

- RAL epoxy powder-coating on request
- gres finish

GASTRONORM TRAYS



STANDARD



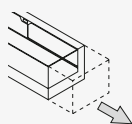
Technical features

	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

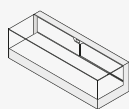
Data Sheet

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			

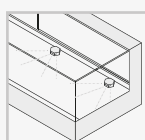
Optionals



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

Vitrine Chaud-Sec

Présentoir avec étagère en verre trempé | portes coulissantes arrière en verre | éclairage supérieur à LED | cuve revêtue en acier inox avec finitions polies | chauffage par résistances électriques | plateau d'exposition en acier poli | panneau de commande numérique avec indication de température.

EXTERIOR CLADDING

Standard

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

Options

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



INTERIORS

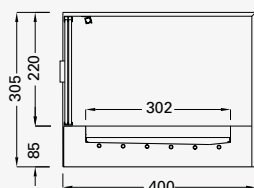
Standard

- satin stainless-steel

Options

- RAL epoxy powder-coating on request
- gres finish

STANDARD



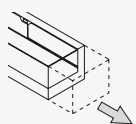
Technical features

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

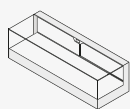
Data Sheet

	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

Réfrigérés statique avec groupe logé

Vitrage double | Portes coulissantes arrière en verre | Éclairage supérieur LED | Panneau de commande numérique avec indication de température à cristaux liquides | cuve revêtue en acier inox en finition polie et isolation interne en polyuréthane écologique | Réfrigération statique avec serpentin dans le fond de la cuve et évaporateur statique revêtu en acier inox poli dans la partie supérieure. | installation capillaire | Plateaux perforés en acier inox brillant | compartiment technique en acier thermolaqué.

EXTERIOR CLADDING

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

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

DOORS

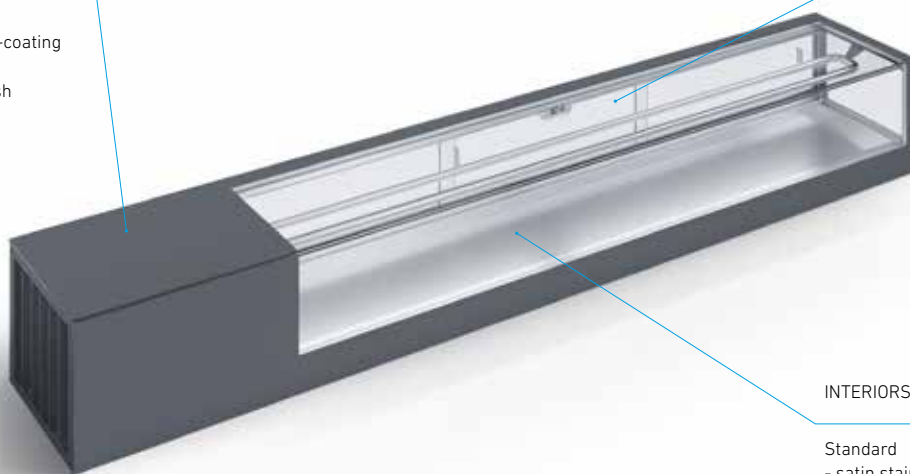
Standard
- ZERO doors
- triple-glazed glass
- black screen-printing

Options
- custom RAL screen-printing
- heated glass

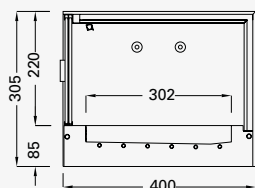
INTERIORS

Standard
- satin stainless-steel

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



STANDARD



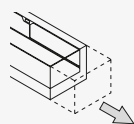
Technical features

	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

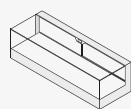
Data Sheet

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

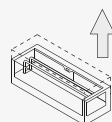
Optionals



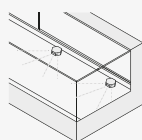
Custom-sized



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

Réfrigérés statique avec groupe logé

Vitrage double | Portes coulissantes arrière en verre | Éclairage supérieur LED | Panneau de commande numérique avec indication de température | cuve revêtue en acier inox avec finitions polies et isolation interne en polyuréthane écologique | Réfrigération statique avec serpentin dans le fond de la cuve et évaporateur statique revêtu en acier inox poli dans la partie supérieure | vanne thermostatique | Plateaux perforés en acier inox brillant.

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

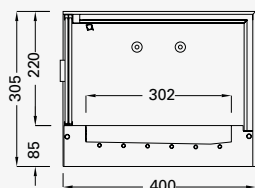
INTERIORS

Standard
- satin stainless-steel

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



STANDARD



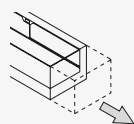
Technical features

	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

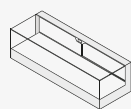
Data Sheet

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 19 1155x580x595H	40 19	450/2,9	0,3	230 /-30
		SUSHI115E	1150x400x305H 22 1330x580x595H	55 22	530/3,5	0,32	280/-30
		SUSHI150E	1500x400x305H 28 1680x580x595H	65 28	600/3,9	0,38	330/-30
		SUSHI200E	2025x400x305H 38 2205x580x595H	70 38	750/4,5	0,4	380/-30

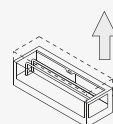
Optionals



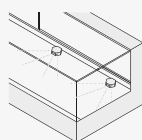
Custom-sized



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