

VERTIGO

VERTIGO

FASCINO E TECNOLOGIA SENZA TEMPO



06081 Petignano di Assisi / PG - Italy
Viale dei Pini, 9
Tel. +39 075 80161
Fax: +39 075 8016215
web: www.ciamweb.it
e-mail: info@ciamgroup.it



progetto grafico: MARDINI



VERTIGO

FASCINO E TECNOLOGIA SENZA TEMPO

→ 3-2-1

La raffinatezza dello stile neoclassico, si fonde con materiali e tecnologie del futuro per dare vita ad una famiglia di vetrine dal fascino intramontabile.

EVERGREEN STYLE

Elegance of neoclassical style blends with materials and technologies of the future to generate a timeless fascinating line of professional showcases.

UN INCONTRO TRA DESIGN ELEGANTE ED ESSENZIALE E PERFORMANCES DI ALTO LIVELLO





VERTIGO → 3 - 2 - 1

TRE ALTEZZE CHE CURANO ED ESALTANO

OGNI PRODOTTO IN ESPOSIZIONE

TRE, DUE, UNO - tre altezze disponibili
 VERTIGO viene proposta in tre diverse altezze:
 VERTIGO 1 con altezza totale pari a cm 117
 particolarmente indicata per la gelateria.
 VERTIGO 2 con altezza totale pari a cm 136
 particolarmente indicata per locali poliedrici con
 molte merceologie.
 VERTIGO 3 con altezza totale pari a cm 150, tre
 ripiani perfettamente illuminati, di cui il primo è
 refrigerato nella versione ventilata, interpreta le
 esigenze del pasticcere professionista che vuole
 affascinare i propri clienti con una cascata di prodotti.

*THREE, TWO, ONE - three heights available
 VERTIGO can be arranged in three different heights:
 VERTIGO 1 -total height cm117 - particularly suited
 for ice cream.
 VERTIGO 2 - total height cm 136 - the best solution
 for convenience store with diversified food offer.
 VERTIGO 3 - total height cm 150 - with three
 shelves fully illuminated (the lower refrigerated
 in ventilated models); to satisfy the customer
 that likes to create a cascade effect of
 product displaying.*



VERTIGO propone una gamma completa di moduli tecnici per tutte le tipologie di prodotto: piatti caldi, pane, pasta fresca, pralineria, pasticceria, gastronomia, gelateria. In funzione alla tipologia di servizio o di esposizione il cliente può optare per la refrigerazione statica o ventilata; con o senza cassetto.

*FROM HOT BAIN MARIE TO GELATO
Vertigo offers a complete range of technical modules for all types of products: hot plates, bread, fresh pasta, pralines, pastry, daily, ice cream. Depending on the type of service or food, VERTIGO can be arranged with static or ventilated refrigeration, with or without drawers.*

VERTIGO →

2

DALLA GELATERIA ALLA TAVOLA CALDA

L'AMBIENTE PRENDE FORMA E AFFASCINA IL CLIENTE



VERTIGO ➤ 2

CURA NELLE RAFFINATE FINITURE,

LUCENTEZZA NELLE AMPIE LINEE,

VERTIGO può essere arricchita di finiture di particolare prestigio, quali i montanti cromati ed i profili in acciaio extra lucidi, che abbinati alla illuminazione LED di ultima generazione, trasformano la vetrina in un oggetto da ammirare, un palcoscenico sul quale mettere in mostra le creazioni dei maestri pasticceri.

SHINE AND ELEGANCE IN FINISHING
 VERTIGO can be enriched with a special prestige finishes such as chrome profiles and extra shiny steel structure, combined with the latest generation of LED lighting, to exalt the displayed products.

VERTIGO sorprende per la grande capacità
espositiva della vasca e delle ampie
mensole in cristallo.

SPACE TO STYLE

*VERTIGO makes space at your style. You will
be surprised by VERTIGO capacity thank to
its large display plate and glass shelves.*

VERTIGO  3

LO STILE SI FA SPAZIO SU OGNI LIVELLO:

UNA CASCATA DI PRODOTTI DAL FASCINO IRRESISTIBILE



VERTIGO  3

SICUREZZA, PRATICITÀ E ERGONOMIA



PER L'OPERATORE

CIAM ha a cuore la sicurezza dei propri clienti e sviluppa soluzioni tecniche in grado di salvaguardare la salute degli utilizzatori dei propri prodotti. Un esempio è rappresentato dall'apertura del vetro frontale di VERTIGO. L'apertura avviene verso il basso ed il fissaggio del vetro è stato realizzato con il nuovo sistema I.D.S. (Inertial Damping System) che consente di smorzare progressivamente la forza inerziale che si determina se il vetro non viene trattenuto durante l'apertura. Questo sistema agisce sulla ganascia e rallenta progressivamente il vetro, permettendo al contempo una oscillazione che, riducendo la leva applicata al cristallo, ne evita la rottura.

INERTIAL DAMPING SYSTEM

CIAM has at heart the safety of its customers and develops technical solutions to protect the health of the users of its products. VERTIGO's opening front glass system is one example.

The glass fixing system is realized to progressively dampen the inertial force determined by releasing the glass opening without control. This system prevents breakage of the glass as it acts on the jaw and gradually slows down while allowing an oscillation that reducing the leverage applied to the crystal.



CODICE CODE	MODELLO MODEL	CATEGORIE CATEGORIES			VERSIONI VERSIONS				
		VERTIGO 1	VERTIGO 2	VERTIGO 3	1110	1610	2106	AP30	CH30
GEL	Gelateria Ice cream showcase	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PV	Pasticceria Ventilata Ventilated pastry showcase	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PVCE	Pasticceria Ventilata con cassettoni Ventilated showcase with drawers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PS	Pasticceria Statica Static showcase	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CB	Vetrina Calda a bagnomaria Baine-marie warm showcase	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CS	Pasticceria Calda a secco Dry warm showcase	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N	Vetrina neutra Dry showcase	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PN	Pasticceria Pane Bread showcase	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PZ	Vetrina Pizza Pizza showcase	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI E MODELLI
DIMENSIONS AND MODELS

VERTIGO → 3-2-1

CARATTERISTICHE UNIVERSALI TECHNICAL FEATURES		VERTIGO 2-3									VERTIGO 1						
		GEL	PV	PVCE	PS	CB	CS	N	PN	PZ	GEL	PV	PVCE	PS	CB	CS	N
Basamento Base	pedini in acciaio inox regolabili in altezza telaio portante in acciaio zincato vano tecnico in acciaio plastificato s/s adjustable feet base in galvanized steel grill in plasticized steel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Vasca Display tank	monolitica, coibentata con poliuretano ecologico, cerniere terminali, bordi interni raggiati, rivestita in acciaio inox AISI 304 S/s AISI 304 display tank, heat insulation, pre-arranged coupling sides and internal rounded edges	■	■	■	■						■	■	■	■			
Vaschette gelato Pans	Acciaio inox AISI 304 (non incluse), predisposizione per vaschette dim. mm. 360x165x120h, 360x165x150h, 360x250x80h S/s AISI 304 (not included), pre-arrangement for pans dim. mm. 360x165x120h, 360x165x150h, 360x250x80h	■									■						
Indicatore gusti Labels	acciaio inox lucido con sede gusti retroilluminato polished s/s aisi 304 with back light	■									■						
Alzata vetri Glass upper structure	Vetro frontale dritto termico con apertura verso il basso, vetri laterali in vetro termico stratificato, profili in alluminio argento (cromati su richiesta), illuminazione interna al neon (LED su richiesta), scorrevoli di chiusura in plexiglass (tendina su richiesta solo su modelli lineari) Tempered and heated front glass with downward opening, stratified heated side glasses, aluminium "silver" color profiles (chrome finish optional), neon lighting (LED optional), plexiglass sliding doors (night blind optional only for straight models)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cappellotto Upper service top	vetro glass	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Refrigerazione Refrigeration	circolazione forzata di aria ventilated statica static	■	■	■	■						■	■	■	■			
Riscaldamento Heating	piastra calda a secco rivestita in acciaio inox lucido hot plate in polished s/s aisi 304r404a controvasca inox calda a bagnomaria con bordi interni raggiati, predisposta per l'alloggiamento di vaschette gastronomiche non fornite baine-marie tank in s/s with rounded corners, pre-arrangement for gn pans (not included)						■								■		
Gas refrigerante Gas type	R404A	■	■	■	■						■	■	■	■			
Pannello di controllo Control panel	Elettronico digitale Digital control panel	■	■	■	■	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■
Rivestimento frontale Panelling kit	Pannello in legno laccato a scelta (mazzetta RAL) Front wooden panel laquered upon request (RAL list)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

PRESTAZIONI PERFORMANCE	VERTIGO 2-3									
	GEL	PV	PVCE	PS	CB	CS	N	PN	PZ	
Temperatura di esercizio °C Operating temperature °C	-18	4	4	4	60	60				
Intervallo sbrinamento h/durata min. Defrosting time setting h/dur. min.	8/3,5	8/10	8/10	8/15						
Classe climatica N°/°C/U.R. Climatic class N°/°C/U.R.	4+/35/70%	4+/35/70%	4+/35/70%	4+/35/70%						
Compressore semiermetico Semihhermetic compressor	■									
Compressore Ermetico Ermetic compressor		■	■	■						
N. Compressori No Compressors	1	1	1	1						
Tensione di alimentazione V/ph/Hz Electric supply V/ph/Hz	400/3/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50

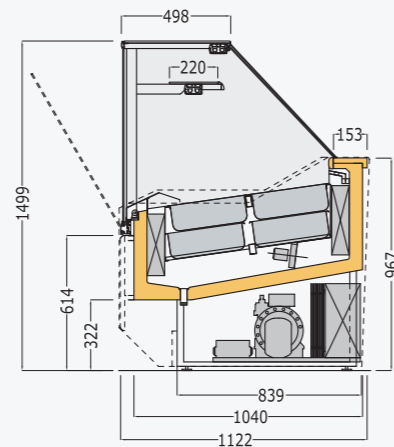
	VERTIGO 1						
	GEL	PV	PVCE	PS	CB	CS	N
Temperatura di esercizio °C Operating temperature °C	-18	4	4	4	60	60	
Intervallo sbrinamento h/durata min. Defrosting time setting h/dur. min.	8/3,5	8/10	8/10	8/15			
Classe climatica N°/°C/U.R. Climatic class N°/°C/U.R.	4+/35/70%	4+/35/70%	4+/35/70%	4+/35/70%			
Compressore semiermetico Semihhermetic compressor	■						
Compressore Ermetico Ermetic compressor		■	■	■			
N. Compressori No Compressors	1	1	1	1			
Tensione di alimentazione V/ph/Hz Electric supply V/ph/Hz	400/3/50	230/1/50		230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50

VERTIGO 3-2-1

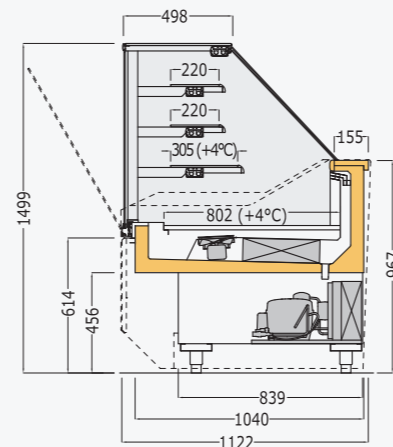
CARATTERISTICHE UNIVERSALI TECHNICAL FEATURES

E PRESTAZIONI AND PERFORMANCE

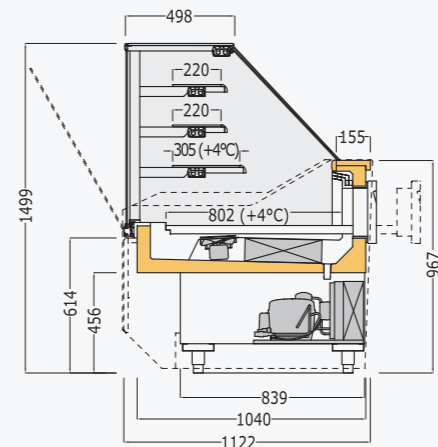
ACCESSORI OPTIONALS	GEL	PV	PVCE	PS	CB	CS	N	PN	PZ
Vaschetta gelato inox 360x165x120 mm S/s pan 360x165x120 mm	■								
Vaschetta gelato inox 360x250x80 mm S/s pan 360x250x80 mm	■								
Lavaporzionate carenato Dipper well with faucet	■								
Portaconi 6 cilindri Cone holder	■								
Kit vassoi esposizione torte Trays for ice-cream cakes display	■								
Divisorio amovibile in vetro Glass divider		■		■					
Tasca inox portacarta S/s paper holder	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Contentitore gastronorm Gastronorm pan					■				
Kit vassoi forati Perforated trays					■				
Mensola calda in vetro termico stratificato Hot stratified glass shelf		■	■	■	■	■			
Plafoniera con illuminazione LED LED lighting	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Tendina notte di chiusura Night blind	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gradoni espositivi Stepped display		■		■			■		■
Tropicalizzazione Tropicalisation	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Condensazione mista aria/acqua Air/water mix condensation	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Condensazione completamente ad acqua Water condensation	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Impianto a 60Hz 60Hz arrangement	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Kit ruote Casters	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pannello frontale Front panel	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fianchi estetici Aesthetic side panels	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cassa in legno Wooden crate	■	■	■	■	■	■	■	■	■



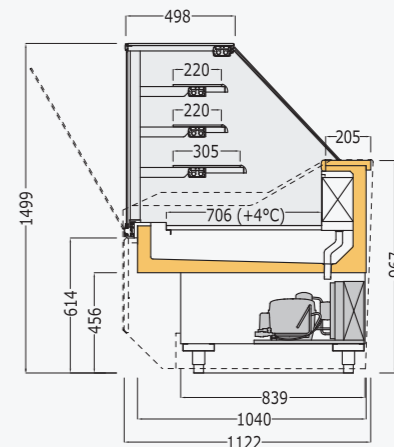
GEL



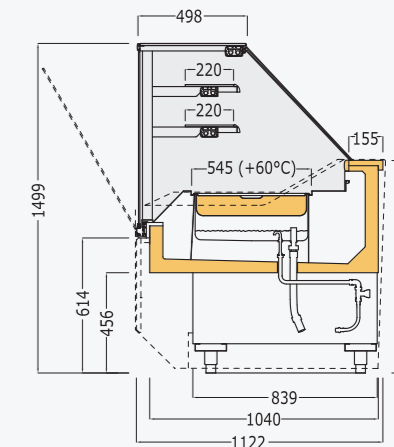
PV



PVCE

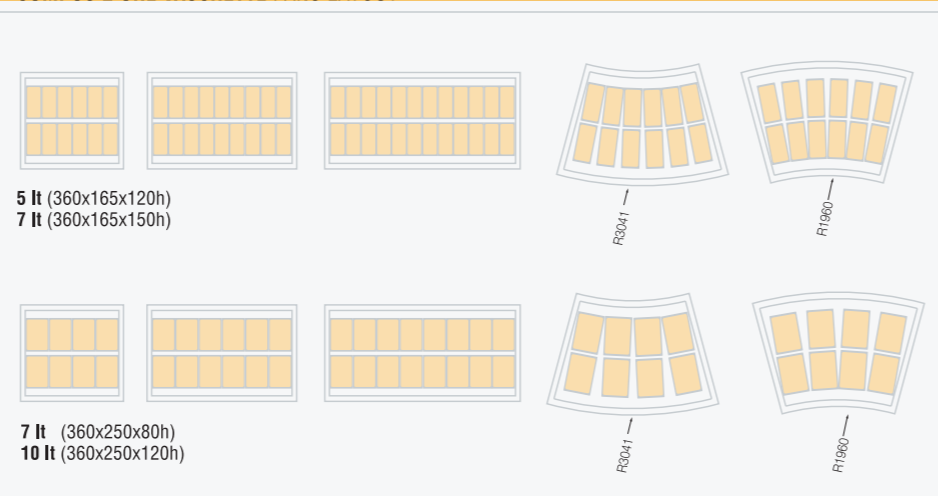


PS



CB

COMPOSIZIONE VASCHE PANS LAYOUT



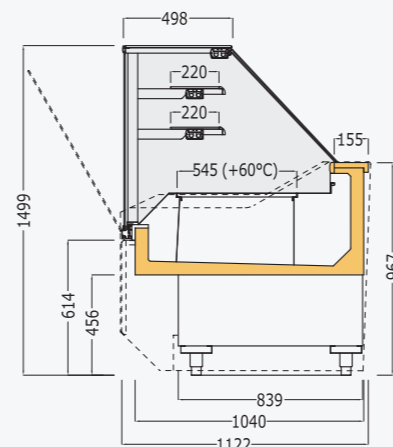
GEL 12

GEL 18

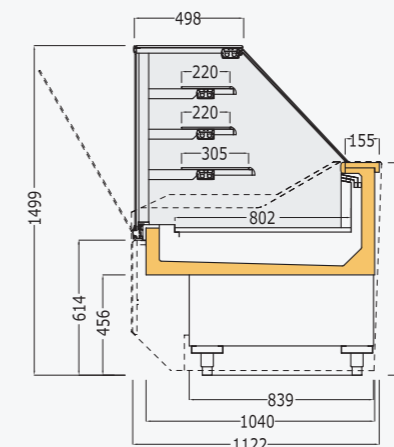
GEL 24

GEL AP30

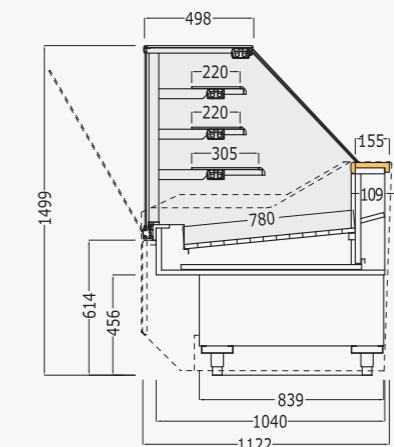
GEL CH30



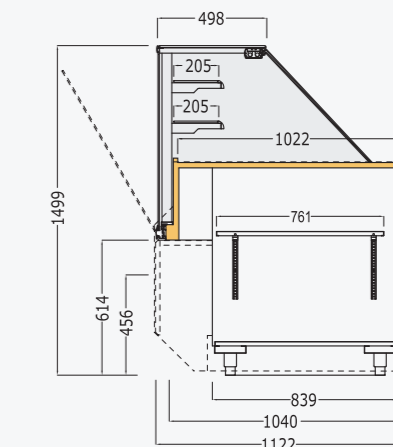
CS



N



PN

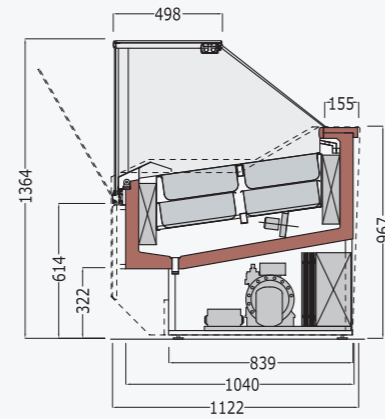


PZ

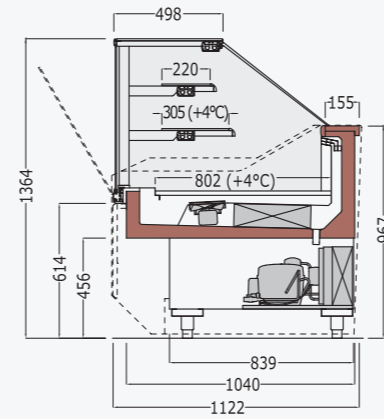
ACCESSORI
OPTIONALS

E SEZIONI
AND SECTIONS

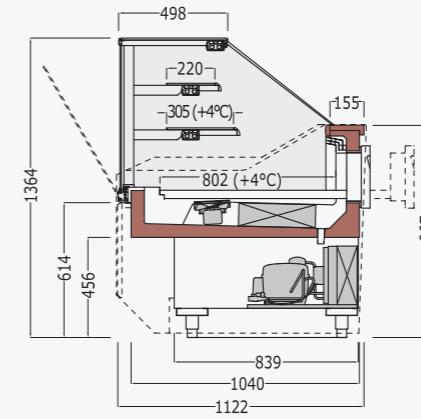
ACCESSORI OPTIONALS	GEL	PV	PVCE	PS	CB	CS	N	PN	PZ
Vaschetta gelato inox 360x165x120 mm S/s pan 360x165x120 mm	■								
Vaschetta gelato inox 360x250x80 mm S/s pan 360x250x80 mm	■								
Lavaporzionate carenato Dipper well with faucet	■								
Portaconi 6 cilindri Cone holder	■								
Kit vassoi esposizione torte Trays for ice-cream cakes display	■								
Divisorio amovibile in vetro Glass divider		■		■					
Tasca inox portacarta S/s paper holder	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Contentitore gastronorm Gastronorm pan					■				
Kit vassoi forati Perforated trays					■				
Mensola calda in vetro termico stratificato Hot stratified glass shelf		■	■	■	■	■			
Plafoniera con illuminazione LED LED lighting	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Tendina notte di chiusura Night blind	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gradoni espositivi Stepped display	■	■	■	■			■	■	■
Tropicalizzazione Tropicalisation	■	■	■	■					
Condensazione mista aria/acqua Air/water mix condensation	■	■	■	■					
Condensazione completamente ad acqua Water condensation	■	■	■	■					
Impianto a 60Hz 60Hz arrangement	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Kit ruote Casters	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pannello frontale Front panel	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fianchi estetici Aesthetic side panels	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cassa in legno Wooden crate	■	■	■	■	■	■	■	■	■



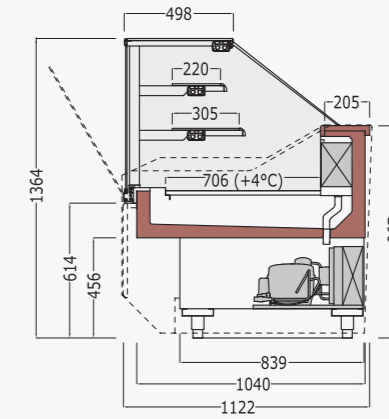
GEL



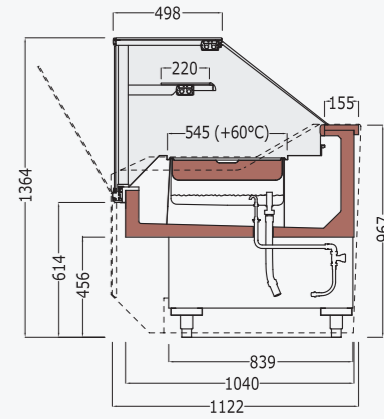
PV



PVCE

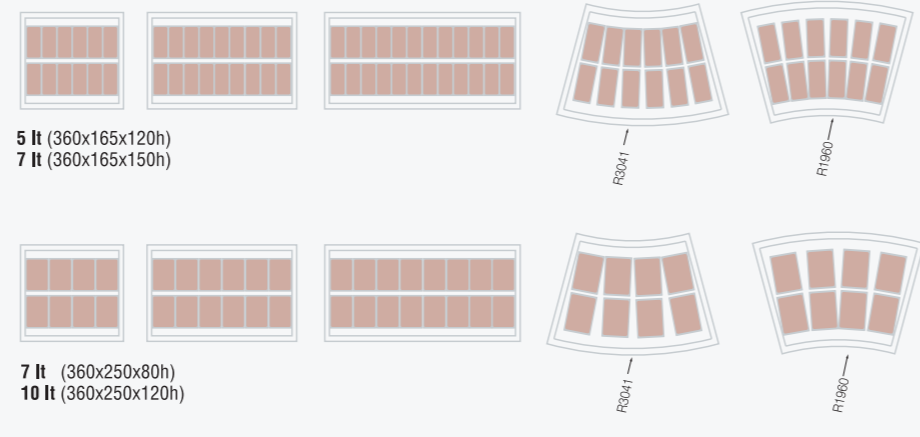


PS



CB

COMPOSIZIONE VASCHE PANS LAYOUT



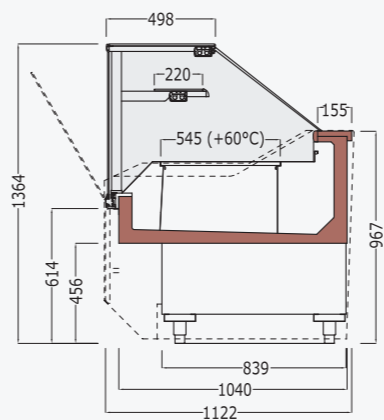
GEL 12

GEL 18

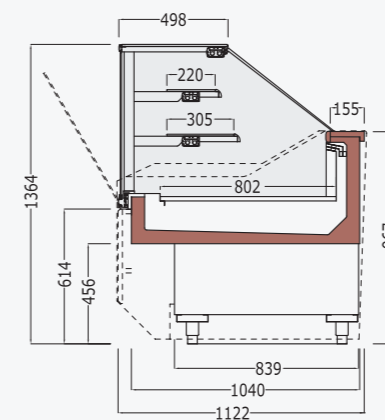
GEL 24

GEL AP30

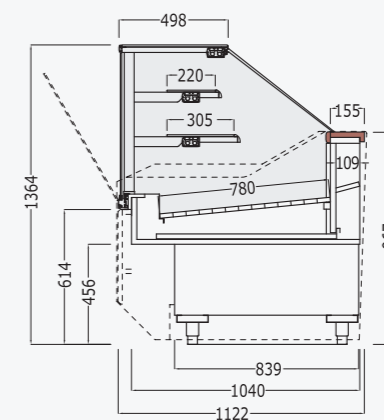
GEL CH30



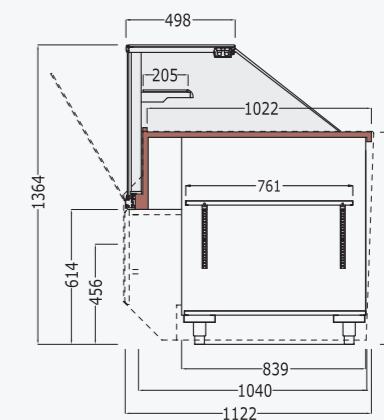
CS



N



PN



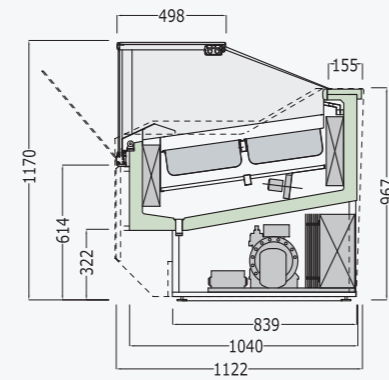
PZ

ACCESSORI
OPTIONALS

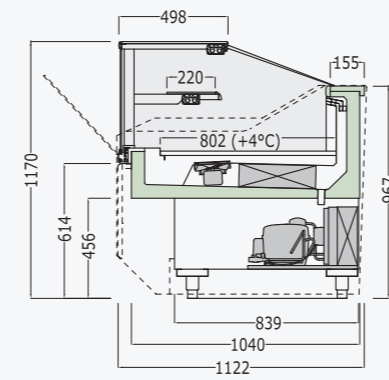
E SEZIONI
AND SECTIONS

VERTIGO → 2

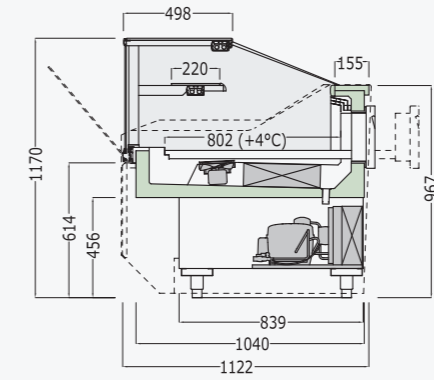
ACCESSORI OPTIONALS	GEL	PV	PVCE	PS	CB	CS	N
Vaschetta gelato inox 360x165x120 mm S/s pan 360x165x120 mm	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vaschetta gelato inox 360x250x80 mm S/s pan 360x250x80 mm	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavaporzionatore carenato Dipper well with faucet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Portaconi 6 cilindri Cone holder	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kit vassoi esposizione torte Trays for ice-cream cakes display	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Divisorio amovibile in vetro Glass divider	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tasca inox portacarta S/s paper holder	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Contentitore gastronorm Gastronorm pan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kit vassoi forati Perforated trays	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mensola calda in vetro termico stratificato Hot stratified glass shelf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Plafoniera con illuminazione LED LED lighting	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tendina notte di chiusura Night blind	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gradoni espositivi Stepped display	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tropicalizzazione Tropicalisation	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Condensazione mista aria/acqua Air/water mix condensation	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Condensazione completamente ad acqua Water condensation	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Impianto a 60Hz 60Hz arrangement	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kit ruote Casters	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pannello frontale Front panel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fianchi estetici Aesthetic side panels	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cassa in legno Wooden crate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



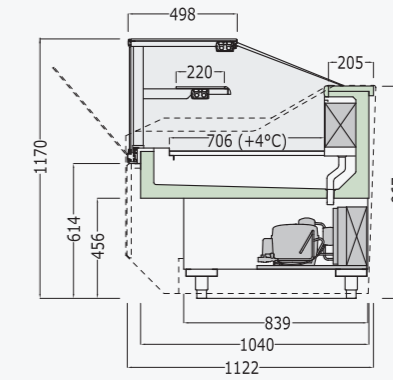
GEL



PV

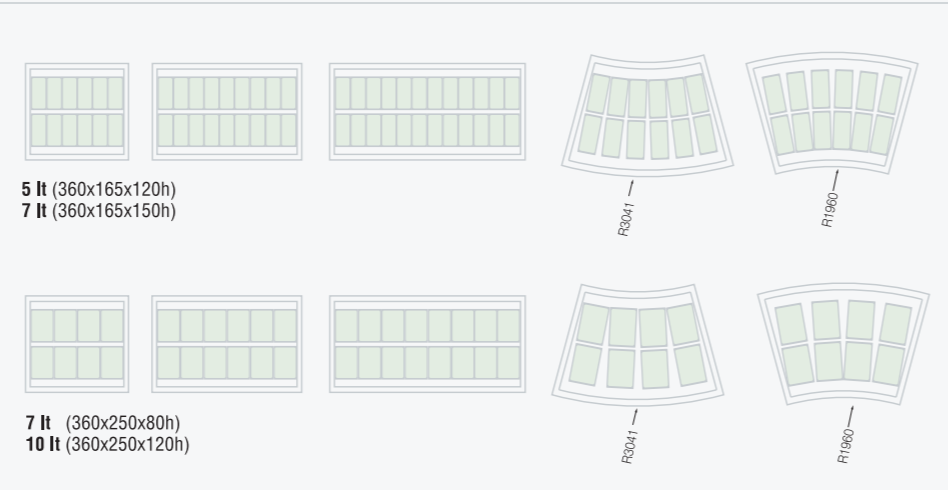


PVCE

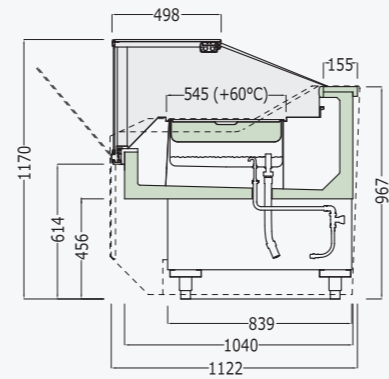


PS

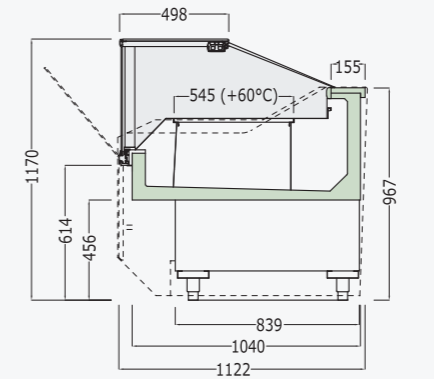
COMPOSIZIONE VASCHE PANS LAYOUT



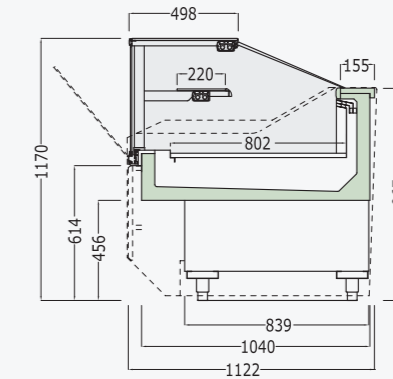
GEL 12 GEL 18 GEL 24 GEL AP30 GEL CH30



CB



CS



N

ACCESSORI
OPTIONALS

E SEZIONI
AND SECTIONS