

V E N I C E S T Y L E , E M O T I O N & I N N O V A T I O N





A masterpiece of speed and versatility



VERTEX is the new small-sized, high-performance convection ovens line, designed to guarantee maximum quality, versatility and cooking speed in small kitchens environment.

Designed to bake frozen products, confectionery, fresh bakery and gastronomy, it represents the ideal solution for ghost kitchens, supermarkets, convenience stores, coffee shops, pastry shops and Deli, where spaces are optimized to reach the demanding cooking volumes and production rates.

Un champion de vitesse et de polyvalence.

VERTEX est la nouvelle gamme de fours à convection compacts et performants, conçue pour garantir une qualité, une polyvalence et une vitesse de cuisson maximales dans les petites cuisines.

Conçue pour cuisiner les produits surgelés, la confiserie, la boulangerie fraîche et la gastronomie, c'est le choix idéal pour les cuisines fantômes, les supermarchés, les magasins de proximité, les cafés, les pâtisseries et les épiceries fines où les espaces sont optimisés, les volumes de cuisson sont importants et les cadences de production sont élevées.





Un campeón en velocidad y versatilidad.

VERTEX es la nueva línea de hornos de convección de pequeña dimensión y alto rendimiento, desarrollada para garantizar una máxima calidad, versatilidad y velocidad de cocción en ambientes y cocinas de reducido tamaño. Tratándose de una línea pensada para la preparación de productos congelados, pastelería, panificados frescos y gastronomía, resulta la elección ideal para ghost kitchen, supermercados, tiendas de conveniencia, cafeterías, pastelerías y locales de gastronomía con espacios optimizados, con volúmenes y ritmos de producción importantes y elevados.

Шедевр скорости и универсальности.

VERTEX - это новая линейка малогабаритных высокопроизводительных конвекционных печей, разработанная для обеспечения максимального качества, универсальности и скорости приготовления блюд на небольших кухнях.

Предназначена для выпечки замороженных продуктов, кондитерских изделий, хлебобулочных изделий и гастрономии, представляет собой идеальное решение для призрачных кухонь, супермаркетов, мини-маркетов, кофеен, кондитерских и гастрономов, где помещения оптимизированы для достижения требуемых объемов приготовления и производительности.



Unique and revolutionary design

The new VERTEX line highlights an exclusive design, result of Venix's R&D creativity. The first to boast a handle specifically directed to the professional market: solid, super resistant, ergonomic and safe.

Opening the door from top to bottom allows you to place the oven in limited spaces. VERTEX is also marked by its heavy duty-performing door which, thanks to the custom designed hinges, can guarantee a number of openings equal to 10 years of activity.

Conception unique et innovante.

La ligne VERTEX présente un design exclusif qui est le résultat de la recherche et de la créativité de Venix.

La première à se vanter d'une poignée conçue spécifiquement pour le marché : solide, super résistante, ergonomique et sûre. L'ouverture de la porte de haut en bas vous permet de placer le four dans des espaces confinés.

Une porte invulnérable et performante grâce à des dispositifs tels que des charnières conçues sur mesure pour garantir un nombre d'ouvertures égal à 10 ans d'activité.



Styling by Studioverde.it

Diseño único e innovativo.

La línea VERTEX posee un diseño exclusivo producto de la investigación, desarrollo y creatividad de Venix.

La primera en presumir una manija desarrollada atendiendo a las necesidades del mercado: sólida, altamente resistente, ergonómica y segura.

Su sistema de apertura, de arriba hacia abajo, permite ubicar el horno en espacios reducidos.

Posee una puerta invulnerable y de alto rendimiento dotada con bisagras diseñadas a medida que garantizan un número de aperturas equivalente a 10 años de actividad.

Уникальный и революционный дизайн.

Новая линейка VERTEX подчеркивает эксклюзивный дизайн, результат творческого подхода Venix к исследованиям и разработкам. Первый, кто может похвастаться ручкой, специально предназначенной для профессионального рынка: цельной, сверхпрочной, эргономичной и безопасной. Открывание дверцы сверху вниз позволяет разместить печь в ограниченном пространстве. Vertex также выделяется своей сверхпрочной дверью, которая, благодаря специально разработанным петлям, может гарантировать количество открываний, равное 10 годам эксплуатации.



Designed for you!



**GHOST
KITCHENS**



SUPERMARKETS



**CONVENIENCE
STORES**

VERTEX is designed to meet different needs: from the fast and simple preparation of delivery menus to a complete versatility and cooking speed which is essential to meet the new trends in the world of catering. Smart technologies and design allow you to optimize performances and preparations in catering, bakery and pastry.

Conçu pour vous.

La ligne VERTEX est conçue pour répondre à différents besoins: de la préparation facile et rapide de menus à la polyvalence complète et à la rapidité de cuisson indispensable pour répondre aux nouvelles tendances du monde de la restauration.

Des technologies intelligentes et des concepts de design vous permettent d'optimiser les performances et les préparations dans les secteurs de la restauration, de la boulangerie et de la pâtisserie.





COFFEE SHOPS



PASTRY SHOP



DELI STORES

¡Creados para ti!

La línea VERTEX se desarrolló a fin de responder a diferentes exigencias: desde la sencilla y rápida preparación de un menú tipo delivery hasta una completa versatilidad y velocidad de cocción indispensable para satisfacer las nuevas tendencias del mundo de la gastronomía. La alta tecnología de tipo Smart junto a conceptos de diseño permiten la optimización de las prestaciones y preparaciones en los sectores de la gastronomía, panadería y pastelería.

Разработан для вас.

VERTEX разработан для удовлетворения различных потребностей: от быстрого и простого приготовления меню доставки до полной универсальности и скорости приготовления, что необходимо для соответствия новым тенденциям в мире общественного питания. Интеллектуальные технологии и дизайн позволяют оптимизировать производительность и приготовления в сфере общественного питания, хлебобулочных и кондитерских изделий.

VERTEX LINE



VERTEX
BREED

7" Sensitive control

To make VERTEX even more efficient and closer to the needs of kitchen professionals is the new digital control system with 100 programs, 12 of which can be set as "favorites".

The daily routine organization, cooking quality and the time are standardized: a simplified and interactive control has been designed to allow even those who are not professional chefs to operate easily, guided by intuitive images and icons.

7" Commande sensible.

Pour rendre la ligne VERTEX encore plus efficace et plus proche des besoins des opérateurs de cuisine, voici le système de contrôle numérique avec 100 programmes, dont 12 peuvent être sélectionnés comme « favoris ». L'organisation du travail, la qualité et les temps de cuisson sont standardisés.

Le contrôle et la gestion simplifiés et interactifs sont conçus pour permettre même à ceux qui ne sont pas des professionnels de travailler facilement, guidés par des images et des icônes intuitives.

7" Control sensitivo.

Su sistema de control digital dotado de 100 programas, de los cuales 12 pueden ser utilizados como "preferidos", hace que la línea VERTEX resulte aún más eficiente y cercana a las exigencias de los usuarios. La organización del trabajo, la calidad y los tiempos de cocción se podrán estandarizar. Su control y manejo interactivo, guiado por pantallas e iconos intuitivos, están pensados para guiar incluso a aquellas personas que no son chefs profesionales.

7-дюймовый контроллер.

Чтобы сделать VERTEX еще более эффективным и приближенным к потребностям профессионалов кухни, используется новая цифровая система управления со 100 программами, 12 из которых можно установить в качестве "избранных". Организация повседневной жизни, качество приготовления блюд и время стандартизированы: упрощенное и интерактивное управление было разработано таким образом, чтобы даже те, кто не является профессиональным поваром, могли легко работать, руководствуясь интуитивно понятными изображениями и значками.

Fast Food



Temperature selector
Sélecteur de température
Control de temperatura
Регулятор температуры



Menu / Settings
Menu/Paramètres
Menu/Configuración
Меню/Настройки



LED door light
Éclairage LED de la porte
Luz LED puerta
Светодиодное освещение дверцы



Time selector
Sélecteur de temps
Control de tiempo
Регулятор времени (Таймер)



Back / On | Off
Retour/Marche | Désactivé
Atras/Encendido | Apagado
Назад/Вкл | Выкл



Start/Stop
Commencer/arrêter
Comenzar/Parar
Старт/Стоп



Steam selector
Sélecteur de vapeur
Control de humedad
Регулятор пара



Increase Button/Up
Bouton Augmenter/Haut
Aumentar/Arriba
Кнопка увеличения/вверх



Proofing program
Programme de fermentation
Programa de fermentacion
Программа расстойки



5 Speed regulation
Réglage 5 vitesses
5 regulaciones de velocidad
Регулировка с 5 скоростями



Decrease Button/Up
Bouton de diminution
Botón de disminución/aumento
Кнопка уменьшения



V-Dry.Pro
V-Dry.Pro
V-Dry.Pro
V-Dry.Pro

— P₁ — P₂ — P₃ — P₄ —

— P₅ — P₆ — P₇ — P₈ —

— P₉ — P₁₀ — P₁₁ — P₁₂ —

12-speed program
Programme de 12 vitesses
12 velocidades
12-скоростная программа



Cooking cycle
Cycle de cuisson
Ciclo de horneado/cocinado
Цикл приготовления

VERTEX LINE



One oven, many solutions



Bread

Pain - Pan - Хлеб



Cookies

Biscuits - Galletas - Печенье



Pastries

Pâtisseries - Productos de pastelería - Выпечка



Vegetables

Légumes - Vegetales - Овощи



Deep-frozen fried products

*Produits surgelés- Pre-fritos congelados
Жареные продукты глубокой заморозки*

Versatile, fast and multifunctional VERTEX satisfies different cooking needs, including an automatic proofing program and universal side supports.

Un seul four, plusieurs solutions.

Polyvalent, rapide, multi-fonctionnel.

La ligne VERTEX répond à différents besoins de cuisson en une seule solution, y compris la levée automatique, grâce également à la fourniture de supports universels.





Croissants

Croissants - Croissants - Круассаны



Pizza & Focaccia

Pizza & Focaccia - Pizza & Focaccia - Пицца и Фокачча



Fish

Poisson - Pescados - Рыба



Grilled meat

Viande grillée - Carne asada - Мясо на гриле



Gratin products

*Produits gratinés - Productos gratinados
Изделия для приготовления на сетке*



Proofing products

*Produits de fermentation
Productos que requieren fermentación - Расстойные изделия*

Un solo horno, tantas soluciones.

Versatil, veloz, multifuncional.

La línea VERTEX satisface en una única solución diversas exigencias de cocción, incluido el levado automático gracias a que posee soportes universales.

Одна печь, множество решений.

Универсальный, быстрый и многофункциональный Vertex удовлетворяет различным потребностям в приготовлении блюд, включая автоматическую программу расстойки и универсальные направляющие.



an intelligent
oven system
which is always
connected



As a new ovens generation VERTEX carries Wi-Fi connection, V-Web Server and V-Cloud inside an optimized Venix ecosystem which allows the users a complete and fast recipe management via smartphone or tablet.

The highest standards of functionality and reliability are guaranteed by V-Data. Driven technology constantly monitors and improves cooking procedures, and the connection with the V-Cloud allows both remote assistance and maintenance.





V-CLOUD, un système de four intelligent et toujours connecté.

La gamme VERTEX de fours de nouvelle génération dispose d'une connexion Wi-Fi, d'un V-Web Server et d'un V-Cloud dans un écosystème Venix optimisé qui permet aux utilisateurs une gestion complète et immédiate des recettes via smartphone et tablette. Les plus hauts standards de fonctionnalité et de fiabilité sont garantis par la technologie V-Data.Driven qui surveille et améliore en permanence les procédures de cuisson et la connexion dans le V-Cloud qui permet l'assistance et la maintenance à distance.

V-CLOUD, un sistema de horno inteligente y siempre conectado.

En tanto se trata de una línea de hornos de nueva generación, VERTEX dispone de conexión de tipo Wi-Fi, V-Web Server e V-Cloud dentro de un optimizado ecosistema Venix que permite a los usuarios una completa e inmediata gestión de las recetas a través de teléfonos inteligentes y/o tablets.

Los más altos estándares de funcionalidad y fiabilidad vienen garantizados por la tecnología V-Data.Driven, que monitorea y mejora constantemente los procesos de cocción, y por la conexión al V-Cloud, la cual permite la asistencia y mantenimiento de manera remota.

V-CLOUD, интеллектуальная система, которая всегда в работе.

Как новое поколение духовок, VERTEX поддерживает подключение Wi-Fi, V-Web-сервер и V-Cloud внутри оптимизированной экосистемы Venix, которая позволяет пользователям полностью и быстро управлять рецептами с помощью смартфона или планшета. V-Data гарантирует высочайшие стандарты функциональности и надежности. Управляемая технология постоянно отслеживает и совершенствует процедуры приготовления пищи, а подключение к V-Cloud позволяет удаленно оказывать помощь и осуществлять техническое обслуживание.

VERTEX LINE

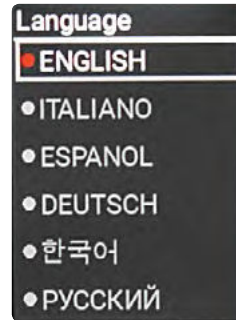
Benefits and technology

Avantages et technologie - Ventajas y tecnología - Преимущества и технология



Design

Design - Diseño - Дизайн



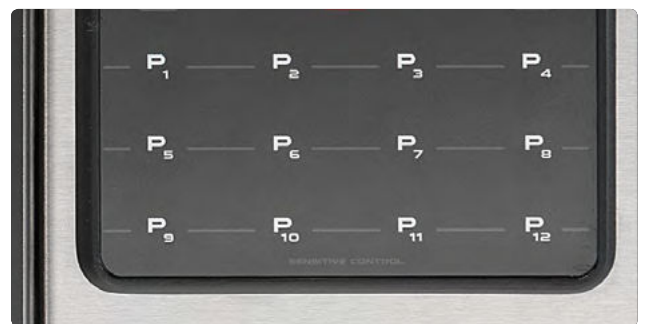
Multilingual control

Contrôle multilingue - Control multilanguage
Многоязычное управление



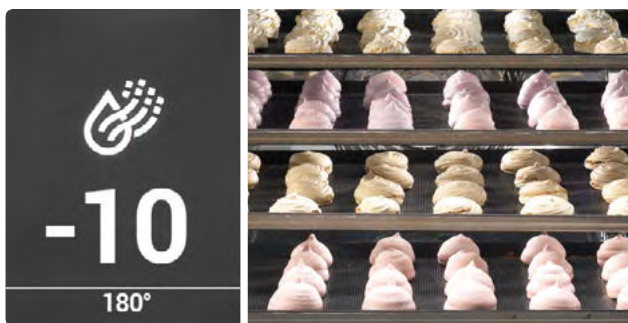
100 Recipes with name and picture

100 recettes avec nom et photos - 100 recetas con nombres y fotos
100 Рецептов с названием и картинкой



12-speed program

Programme de 12 vitesses - 12 velocidades
12-скоростная программа



V-Dry.Pro

V-Dry.Pro - V-Dry.Pro - V-Dry.Pro



Humidity chamber control

Contrôle de l'humidité ambiante - Control de humedad en cámara de cocción
Контроль влажности в камере



Automatic proofing and baking

Fermentation et cuisson automatiques
Levado y cocción automática
Автоматическая расстойка и выпечка



Overnight cooking / delayed start

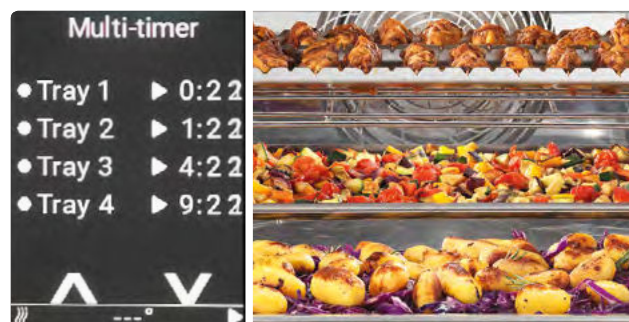
Cuisson nocturne/départ différé
Cocción nocturna / Inicio diferido
Приготовление пищи ночью / отложенный запуск





5 speeds for all cooking operations

5 vitesses pour tous les types de cuisson
 5 velocidades para todo tipo de preparaciones.
 5 скоростей вентилятора для всех операций приготовления пищи



MULTI TIMER cooking

Cuisson Multi-minuteries - Temporizador múltiple
 Мультитаймер

VERTEX LINE

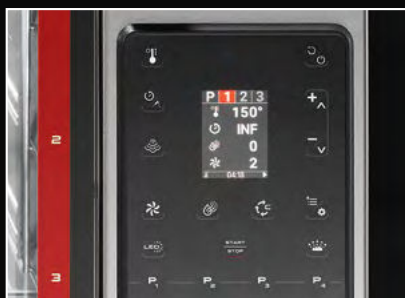
Benefits and technology

Avantages et technologie
Ventajas y tecnología
Преимущества и технология



V-Dry.pro

V-Dry.pro - V-Dry.pro - V-Dry.pro



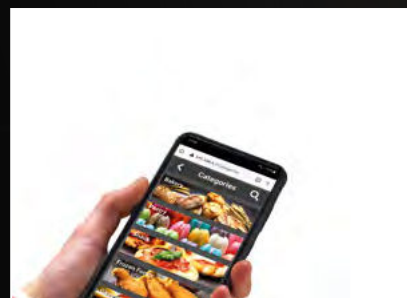
7" Sensitive Control

7" Contrôle sensible
7" Control sensitivo
7-дюймовый контроллер



Direct steam injection

Injection directe de vapeur
Inyección directa de vapor
Прямой впрыск пара



WiFi – V-Web Server – V-Cloud

WiFi – V-Web Server – V-Cloud
WiFi- V-Web Server – V-Cloud
WiFi – V-Web Сервер – V-Cloud



Bi-directional fan

Ventilateur bidirectionnel
Ventilador bidireccional
Двухнаправленный вентилятор



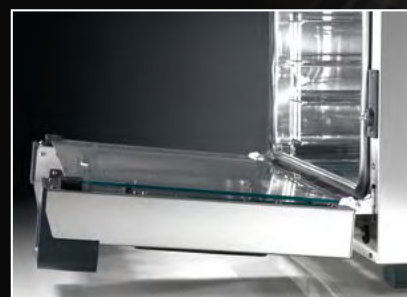
Led Lighting

Éclairage LED
Iluminación LED
Led подсветка



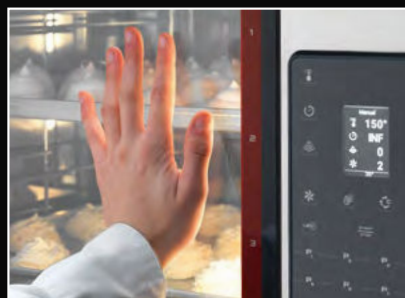
Internal glass opening (easy to clean)

Ouverture intérieure en verre (nettoyage facile)
Apertura del vidrio interno para facilitar su limpieza.
Открывающееся внутреннее стекло (легко моется)



Heavy duty door

Robustesse de la porte
Puerta resistente
Сверхпрочная дверь



Energy efficiency high-insulation materials

Efficacité énergétique – matériaux d'isolation haute performance
Eficiencia energética – materiales de alto poder aislante
Энергоэффективность – материалы с высокой изолирующей способностью



Universal side racks

Porte-plateaux universel
Porta bandejas universal
Универсальные направляющие





Easy grip handle

Prise en main facile et sûre
Sistema de agarre fácil y seguro
Удобная ручка для захвата

VERTEX LINE

CANNAREGIO provers

PROVERS LINE - LIGNE D'ÉTUVES DE FERMENTATION - LÍNEA DE FERMENTADORES
ЛИНЕЙКА РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ



Perfect proving **every time**

A perfect blend of technology, reliability and design, CANNAREGIO PROVERS ensure the accurate temperature and humidity control, essential for perfect proving.

Fermentation parfaite à chaque instant

Un mélange parfait de technologie, de fiabilité et de design, les ÉTUVES DE FERMENTATION CANNAREGIO assurent un contrôle précis de la température et de l'humidité, essentiel pour une fermentation parfaite.



Непреренно безупречная расстойка

Удачно объединяя в себе технологию, надежность и дизайн, РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ CANNAREGIO предоставляют точный контроль температуры и влаги, который необходим для безупречной расстойки.

Una fermentación siempre perfecta

Los FERMENTADORES CANNAREGIO combinan a la perfección tecnología, fiabilidad y diseño y aseguran el control perfecto de temperatura y humedad, esencial para una perfecta fermentación.



Digital control

Commande numérique - Control digital - Цифровое устройство управления



Digital
Numérique
Digital
Цифровое



ON/OFF - ON/OFF
ENCENDIDO/APAGADO
ВКЛ./ВЫКЛ.



Start/stop cooking program
Démarrer/arrêter le programme de cuisson
Inicio/parada programa de cocción
Запуск/остановка программы готовки



Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры



Timer selector
Sélecteur de minuterie
Selector timer
Селектор таймера



Humidity selector
Sélecteur d'humidité
Selector de humedad
Селектор влаги



Increase button
Bouton « augmenter »
Botón aumentar
Кнопка увеличения



Decrease button
Bouton « diminuer »
Botón disminuir
Кнопка уменьшения

VERTEX LINE

VERTEX OVENS - THE RANGE



**DIGITAL
CONVECTION OVENS**
with sensitive control 7"



	VE04LTDALRO	VE03LTDAERO
	2.980€	2.600€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 TRAYS 600 x 400 mm - GN 1/1	3 TRAYS 600 x 400 mm - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm (Bivalent steel wire)	80 mm (Bivalent steel wire)
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60	50/60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	380-415V 3N~/ 230V 1~	230V 1~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	6300	3400
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	800 x 840 x 541	800 x 840 x 460
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	60	52



	VE043LTHAERO
	2.200€
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	4 TRAYS 460 x 340 mm
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	80 mm (Bivalent steel wire)
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50/60
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	230V 1~
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	3400
Oven size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxExH (mm) - <i>Размеры печи ШxDxB, мм</i>	600 x 770 x 540
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	260°C
Oven weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	50

TECHNOLOGY

ECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA

ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Standard - Standard
Estándar - Стандартно

Optional - En option
Opción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	◆
Mixed humidity and convection cooking	Cuisson mixte umidité et convection	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	30°C - 230°C	◆
AUTOMATIC COOKING	CUISON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
Program: possibility to wmemorize program	Programme : possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	100	◆
V-EVOLUTION CONTROL WITH 12 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 12 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 12 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 12 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ		◆
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	n°4	◆
Automatic pre-heating setting	Réglage automatique du préchauffage	Ajuste automático de precalentamiento	Автоматическая настройка предварительного нагрева		◆
AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER	RÉPARTITION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ		
V-BI.DIRETIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР		◆
OVERLAP SYSTEM	SYSTÈME DE SUPERPOSITION	SISTEMA DE SUPERPOSICIÓN	СИСТЕМА УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА		
V- OVERLAP CONNECTION with ovens	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les fours	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con hornos	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА печей		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's blast Chillers	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec les cellules de refroidissement Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con congelador ultrarrápido Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА шкафов шокового охлаждения Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Prooving	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec l'étuve de fermentation Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Fermentador Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА расстоечных камер Venix		◇
V- OVERLAP CONNECTION with Venix's Stand	V- CONNEXION PAR SUPERPOSITION avec le support Venix	V-CONEXIÓN SUPERPOSICIÓN con Soporte Venix	V- СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА Venix		◇
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
V - LIGHTS	V-Éclairage	V - LUCES	V - ОСВЕЩЕНИЕ	LED	◆
OTHER FUNCTIONS	AUTRES FONCTIONS	OTRAS FUNCIONES	ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ		
USB	USB	USB	USB		◆
WI-FI	WI-FI	WI-FI	WI-FI		◆
V-CLOUD	V-CLOUD	V-CLOUD	V-ОБЛАКО		◆
V-Web Server	V-Web Server	V-Web Server	V-WEB SERVER		◆
TECHNICAL DETAILS	DÉTAILS TECHNIQUES	DETALLES TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
Internal glass easy clean system	Système de verre interne facile à nettoyer	Sistema de limpieza fácil del cristal interior	Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
Thermal insulation structure (energetic efficiency)	Structure d'isolation thermique (efficacité énergétique)	Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)	Термоизолированная конструкция (энергоэффективность)		◆

The **right space** for every need

Versatile solutions for meeting the needs of today's market.

À chaque exigence, son bon espace

Polyvalence des solutions disponibles pour répondre à toutes les exigences du marché.

Para cada necesidad el espacio adecuado

Versatilidad en las soluciones disponibles para satisfacer todas las necesidades del mercado.

Любой необходимости нужно пространство

Доступность универсальных решений для удовлетворения всех требований на рынке.



4 600x400 + 4 600x400
HOOD + STAND



4 600x400 + 3 600x400
HOOD + STAND



3 600x400 + 3 600x400
HOOD + STAND



4 460x340 + 4 460x340
+ STAND



4 600x400
HOOD + PROOFER



4 460x340
+ PROOFER

PROVER LINE

PROVER LINE - LIGNE ÉTUVES DE FERMENTATION - LÍNEA DE FERMENTADORES - ЛИНЕЙКА РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ

DH



Cannaregio



	CA8008DH	CA6008DH
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno - <i>Модель подходит для печи</i>	VE04ATTDLR - VE03ATTDER	VE043ATTDER
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> Capacidad bandejas - <i>Вместимость лотков</i>	8 600x400 - GN 1/1	8 460x330 - GN 2/3
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> Distancia entre bandeja - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> Frecuencia (Hz) - <i>Частота, Гц</i>	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage / <i>Tension</i> / <i>Tensión</i> / <i>Напряжение</i>	230	230
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> Potencia (kW) - <i>Мощность, кВт</i>	2.4 kW	1.2 kW
Prover size (WxDxH mm) - <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> Medidas horno AxFxH (mm) - <i>Размеры печи ШхДхВ, мм</i>	800 x 678 x 866	600 x 678 x 876
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> Temperatura máx. de cocción - <i>Макс. температура готовки</i>	60°C	60°C
Prover weight (kg) - <i>Poids du four (kg)</i> Peso del horno (kg) - <i>Вес печи, кг</i>	50	40



POVEGLIA hoods

HOTTES POVEGLIA - CAMPANAS POVEGLIA - ВЫТЯЖКИ POVEGLIA

Venix' new range of innovatively designed condensing hoods offers attractive styling for open installations as well as excellent efficiency. POVEGLIA hoods feature an innovative air-condensing system that eliminates fumes and odours and comes with easily removable, dish-washer compatible, labyrinth grease filters.

La nouvelle gamme de hottes à condensation Venix affiche un style attrayant pour les installations ouvertes mais aussi une excellente efficacité. Les hottes POVEGLIA sont dotées d'un système de condensation d'air innovant pour éliminer les fumées et les odeurs, avec des filtres à graisse labyrinthe facilement amovibles et lavables en lave-vaisselle.

La nueva línea Venix de campanas de condensación de diseño innovador ofrece un estilo atractivo para instalaciones abiertas, así como una excelente eficiencia. Las campanas POVEGLIA cuentan con un innovador sistema de condensación de aire para eliminar el humo y olores, y filtros de grasa laberínticos fácilmente desmontables y lavables en lavavajillas.

Новая серия инновационно проработанных вытяжек от Venix с системой конденсации предлагает привлекательный дизайн при установке в открытых пространствах, а также высочайшую эффективность. Вытяжки POVEGLIA оснащены инновационной системой воздушной конденсации для устранения испарений и запахов, комплектуются быстросъемными, пригодными для мойки в посудомоечной машине жирулавливающими фильтрами лабиринтного типа.



	POSSMWF1	POSSMWF2 WITH CARBON FILTER	POCK
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	VE04 - VE03	VE04 - VE03	FOR ALL VERTEX MODELS WITH 450/460X340 TRAYS <i>POUR TOUS LES MODELES VERTEX</i> AVEC PLAQUES 450/460 X 340 PARA TODOS LOS MODELOS VERTEX CON BANDEJAS 450/460X340 <i>ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ VERTEX</i> С ПРОТИВНЯМИ 450/460X340
Description <i>Description</i> Descripción <i>Описание</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD <i>HOTTE A CONDENSATION EN ACIER INOXYDABLE</i> CAMPANA DE CONDENSACIÓN DE ACERO INOXIDABLE <i>КОНДЕНСАЦИОННАЯ ВЫТЯЖКА ИЗ НЕРЖАВ. СТАЛИ</i>		STEAM CONDENSER <i>CONDENSEUR DE VAPEUR</i> CONDENSADOR DE VAPOR <i>КОНДЕНСАТОР ПАРА</i>
Condensing system <i>Système de condensation</i> Sistema de condensación <i>Система конденсации</i>	WATER / EAU / AGUA / ВОДА	WATER / EAU / AGUA / ВОДА	AIR / AIR / AIRE / ВОЗДУХ
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> Medida exterior AxExH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792 X 772 X 323 mm	792 X 772 X 323 mm	255X389X170 mm
Power - Puissance <i>Potencia</i> - Мощность	0,3 kW	0,3 kW	-
Voltage / Frequency <i>Tension / Fréquence</i> Tensión / Frecuencia <i>Напряжение / Частота</i>	220-240v ~ 50/60 Hz	220-240v ~ 50/60 Hz	-
Standard equipment <i>Équipement standard</i> Equipamiento estándar <i>Серийная оснастка</i>	Stainless steel removable and washable anti grease filters - 2 extraction speeds <i>Filtres anti-graisse en acier inoxydable amovibles et lavables - 2 vitesses d'extraction</i> Filtros antigrasa de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción <i>Съемных и моющихся жирулавливающих фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель</i>		

Stands

MODEL SUITABLE FOR OVEN
SUPPORT POUR FOURS
SOPORTES PARA HORNOS
ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ



	TA6054H80X	TA6054H80S	TA6054H60X	TA6054H60S	TA8058H80X	TA8058H80S	TA8058H60X	TA8058H60S
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	VE043ATTHLR				VE04ATTHLR - VE03ATTHLR			
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	-	7 TRAYS 460X340/450X340 2/3GN	-	4 TRAYS 460X340/450X340 2/3GN	-	7 TRAYS GN1/1- 60X40	-	4 TRAYS GN1/1- 60X40
Space between trays <i>Espace entre les plaques</i> Distancia entre bandejas <i>Расстояние между лотками</i>	-	80	-	80	-	80	-	80
Outside dim. WxDxH <i>Diam. extérieur L x P x H</i> Medida exterior AxExH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	600 X 540 X 800	600 X 540 X 800	600 X 540 X 600	600 X 540 X 600	800 X 580 X 800	800 X 580 X 800	800 X 580 X 600	800 X 580 X 600
Weight / Poids / Peso / Bec	12 kg	16 kg	11 kg	13 kg	13,4 kg	18,6 kg	12,5 kg	15,6 kg

Grills & Trays

GRILLES ET PLAQUES - REJILLAS Y BANDEJAS - РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ

ACCESSORIES



PT10 600X400 PERFORATED 5 CANAL ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM A 5 CANAUX PERFORÉE 600X400
600X400 BANDEJA PERFORADA 5 CANALES DE ALUMINIO
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ



PT12 600X400 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM PERFORÉE 600X400
600X400 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ



PT13 600X400 ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM 600X400
600X400 BANDEJA DE ALUMINIO
600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT14 600X400 TEFLON TRAY
PLAQUE EN TEFLON 600X400
600X400 BANDEJA DE TEFLÓN
600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT15 600X400 PERFORATED TEFLON TRAY
PLAQUE PERFORÉE EN TEFLON 600X400
600X400 BANDEJA PERFORADA DE TEFLÓN
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ



PG10 600X400 CHROMED GRID
GRILLE CHROMÉE 600X400
600X400 REJILLA CROMADA
600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



PT30 460X340 ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM 460X340
460X340 BANDEJA DE ALUMINIO
460X340 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT35 460X340 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM PERFORÉE 460X340
460X340 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO
460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ



PT55 460X340 PERFORATED TEFLON ALUMINIUM TRAY
PLAQUE PERFORÉE EN TEFLON ALUMINIUM 460X340
460X340 BANDEJA PERFORADA DE TEFLÓN ALUMINIUM
460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PG11 460X340 CHROMED GRID
GRILLE CHROMÉE 460X340
460X340 REJILLA CROMADA
460X340 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



GP23 GN 1/1 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:20
GN 1/1 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:20
GN 1/1 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:20
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 20



GP25 GN 1/1 GRANITE MULTI BAKING TRAY H:65
GN 1/1 PLAQUE DE GRANIT MULTI CUISSON H:65
GN 1/1 BANDEJA MULTICOCCIÓN GRANITO H:65
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ, ГРАНИТ, В. 65



GP31 GN 1/1 FRY GRID
GN 1/1 LE DE FRITURE
GN 1/1 REJILLA PARA FREÍR
GN 1/1 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ



GP35 GN 1/1 EGGS TRAY
GN 1/1 PLAQUE A OEUFS
GN 1/1 BANDEJA PARA HUEVOS
GN 1/1 ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЯИЦ



GP37 GN 1/1 GRIDDLE GRID WO/CHANNEL
GN 1/1 GRIL NON RAINURÉ
GN 1/1 PLANCHA LISA
GN 1/1 ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



GP38 GN 1/1 GRIDDLE GRID W/CHANNEL
GN 1/1 GRIL RAINURÉ
GN 1/1 PLANCHA ACANALADA
GN 1/1 РИФЛЕНАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



GP57 GN 2/3 FRY GRID
GN 2/3 GRILLE DE FRITURE
GN 2/3 REJILLA PARA FREÍR
GN 2/3 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES 

SK51

VERTEX OVEN STACKING KIT 600x400-GN1/1 (VE04 - VE03)
KIT D'EMPLAGE POUR FOUR VERTEX 600x400 - GN1/1 (VE04 - VE03)
KIT DE APILADO PARA HORNO VERTEX 600x400-GN1/1 (VE04 - VE03)
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ
VERTEX 600x400-GN1/1 (VE04 - VE03)



SK52

VERTEX OVEN STACKING KIT 460X340 (VE043)
KIT D'EMPLAGE POUR FOUR VERTEX 460X340 (VE043)
KIT DE APILADO PARA HORNO VERTEX 460x340 (VE043)
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ VERTEX 460X340 (VE043)



R60B

2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR STAND
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR SUPPORT POUR FOURS
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA SOPORTES PARA HORNOS
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ



R60P

2 WHEELS WITH BRAKE + 2 WHEELS WITHOUT BRAKE FOR PROOFERS
KIT 2 ROULETTES AVEC FREIN + 2 ROULETTES SANS FREIN POUR ETUVES DE FERMENTATION
KIT 2 RUEDAS CON FRENO + 2 RUEDAS SIN FRENO PARA FERMENTADORES
КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ



WS10

WATER SOFTENER CAP
PROTECTION DE L'ADOUCCISSEUR D'EAU
TAPA PARA ABLANDADOR DE AGUA
КРЫШКА УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ



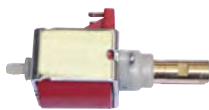
WS11

WATER SOFTENER 3.5
ADOUCCISSEUR D'EAU 3.5
ABLANDADOR DE AGUA 3.5
УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 3,5



WS12

WATER SOFTENER 7.0
ADOUCCISSEUR D'EAU 7.0
ABLANDADOR DE AGUA 7.0
УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ 7,0



WP

ELECTRIC WATER PUMP
POMPE À EAU ÉLECTRIQUE
BOMBA DEL AGUA ELÉCTRICA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВОДНЫЙ НАСОС



WPA

WATER PRESSURE ADAPTOR
ADAPTATEUR DE PRESSION D'EAU
ADAPTADOR DE PRESIÓN DE AGUA
РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ ВОДЫ



DT1

DETERGENT 750 ML
DÉTERGENT 750 ML
DETERGENTE 750 ML
МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 750 МЛ

SWPO1

WATER PUMP + 7 LITRE STAINLESS STEEL
WATER CONTAINER
POMPE À EAU + RÉSERVOIR D'EAU EN ACIER
INOXYDABLE DE 7 LITRES
BOMBA DE AGUA + RECIPIENTE PARA AGUA
DE ACERO INOXIDABLE DE 7 LITROS
ВОДЯНОЙ НАСОС + КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВОДЫ ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НА 7 ЛИТРОВ

