



CONVECTION OVENS





Our field is your excellence



Inspired by the excellence of Venice, one of the world's most unique cities, the Dr.Chef, Burano and Torcello ranges of premium convection ovens deliver the ultimate in performance, flexibility, safety, user-friendliness and bake quality.

Notre domaine, c'est votre excellence

Inspirées de l'excellence de Venise, l'une des villes les plus uniques au monde, les lignes de fours à convection Dr.Chef, Burano et Torcello proposent des produits haut de gamme qui offrent le summum en matière de performances, de flexibilité, de sécurité, facilité d'utilisation et de qualité de cuisson.





Desarrollamos tu excelencia

Inspirados en la excelencia de Venecia, una ciudad única en el mundo, la línea de hornos por convección de calidad superior Dr. Chef, Burano y Torcello ofrece lo máximo en prestaciones, flexibilidad, seguridad, facilidad de uso y calidad en panificación.

Наша задача - ваше совершенство.

Черная вдохновение в великолепии такого уникального в мире города, как Венеция, линейка конвекционных печей Dr. Chef, Burano и Torcello включает в себя флагманские изделия, предлагающие наилучшие характеристики готовки, гибкость в применении, безопасность и практичность эксплуатации и качество выпекания.



BAKERIES



PÂTISSERIE SHOPS



HOTELS

Designed for you!

Venix developed Dr.Chef, Burano and Torcello, three complete professional oven lines for staff working in fast-paced kitchens who need extreme versatility. Ovens that ensure excellent cooking quality and maximum flexibility for kitchen staff in patisserie shops, bakeries, hotels, supermarkets, cafés, snack bars and convenience stores.

Pensés pour vous !

Venix a développé Dr.Chef, Burano et Torcello, trois lignes complètes de fours professionnels pour les personnels travaillant dans des cuisines aux rythmes effrénés qui ont besoin d'une extrême polyvalence. Des fours qui assurent une excellente qualité de cuisson et une flexibilité maximale aux personnels de laboratoire et de cuisine des pâtisseries, boulangeries, hôtels, supermarchés, cafés, snack-bars et magasins de proximité.

¡Creados para ti!

Venix ha desarrollado Dr.Chef, Burano y Torcello, tres líneas completas de hornos profesionales para el personal que trabaja en cocinas de ritmos vertiginosos y que precisan una versatilidad extrema. Unos hornos que garantizan una excelente calidad de cocción y la máxima flexibilidad para el personal de pastelerías, panaderías, hoteles, supermercados, cafeterías, bares y tiendas 24 horas.





SUPERMARKETS



CONVENIENCE STORES



CAFÉS SNACK BARS

Созданы именно для вас!

Компания Venix разработала Dr.Chef, Burano и Torcello - три комплектные профессиональные линейки печей для персонала, работающего на кухнях быстрого питания и нуждающегося в чрезвычайной практичности. Печи, обеспечивающие великолепное качество выпечки и наивысшую гибкость для занятого на кухне персонала в кондитерских, булочных, отелях, супермаркетах, кафе, барах-закусочных и минимаркетах.



DR. CHEF LINE



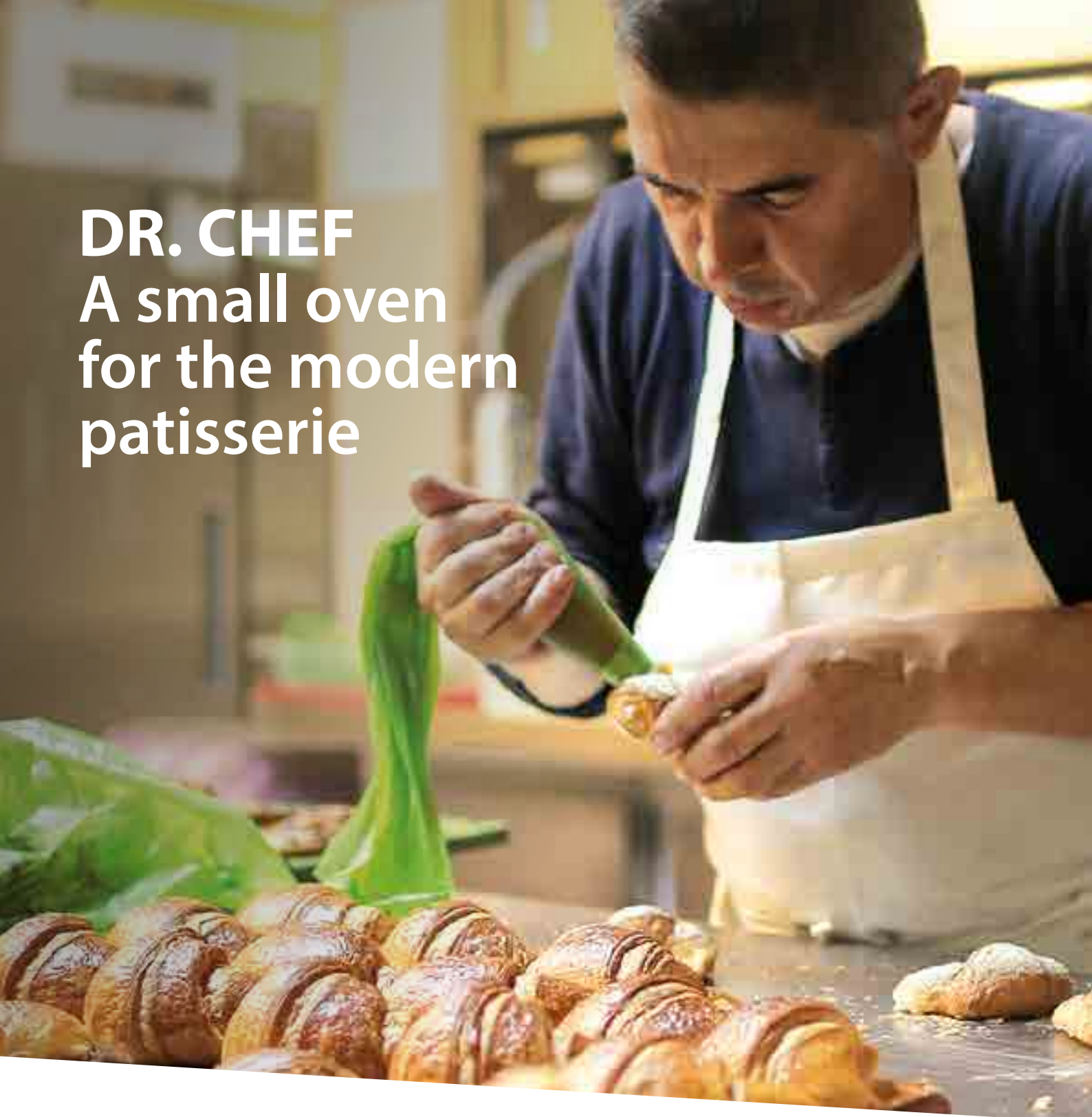
TORCELLO LINE



BURANO LINE

DR. CHEF

A small oven for the modern pâtisserie



DR. CHEF LINE

A line of ovens designed for preparation of the most complex recipes where optimal steam control and fan speed regulation ensures the most excellent and delicate results for the finest pâtisserie. Ideal for pâtisserie shops, bakeries and convenience stores with tightly-controlled production rates and high volume turnover. A perfect blend of efficiency, precision and simplicity to offer the right solution whatever the requirements.

DR. CHEF Un petit four pour la pâtisserie moderne

Une ligne de fours conçue pour la préparation des recettes les plus complexes où le contrôle optimal de la vapeur est de rigueur pour des résultats exceptionnels à la hauteur des pâtisseries les plus fines. Idéal pour les boulangeries, pâtisseries et magasins de proximité devant gérer des volumes importants avec une production maîtrisée. Une alliance parfaite d'efficacité, de précision et de simplicité pour apporter la solution adaptée quelles que soient les exigences.



DR. CHEF Un horno pequeño para la pastelería moderna

Una línea de hornos diseñada para preparar las recetas más complejas en las que el control óptimo del vapor asegura los mejores y más delicados resultados en la pastelería. Ideal para pastelerías, panaderías y tiendas 24 horas con una producción totalmente controlada y gran volumen de productos. Una combinación perfecta de eficiencia, precisión y simplicidad para ofrecer la solución adecuada cualquiera sea el requisito.

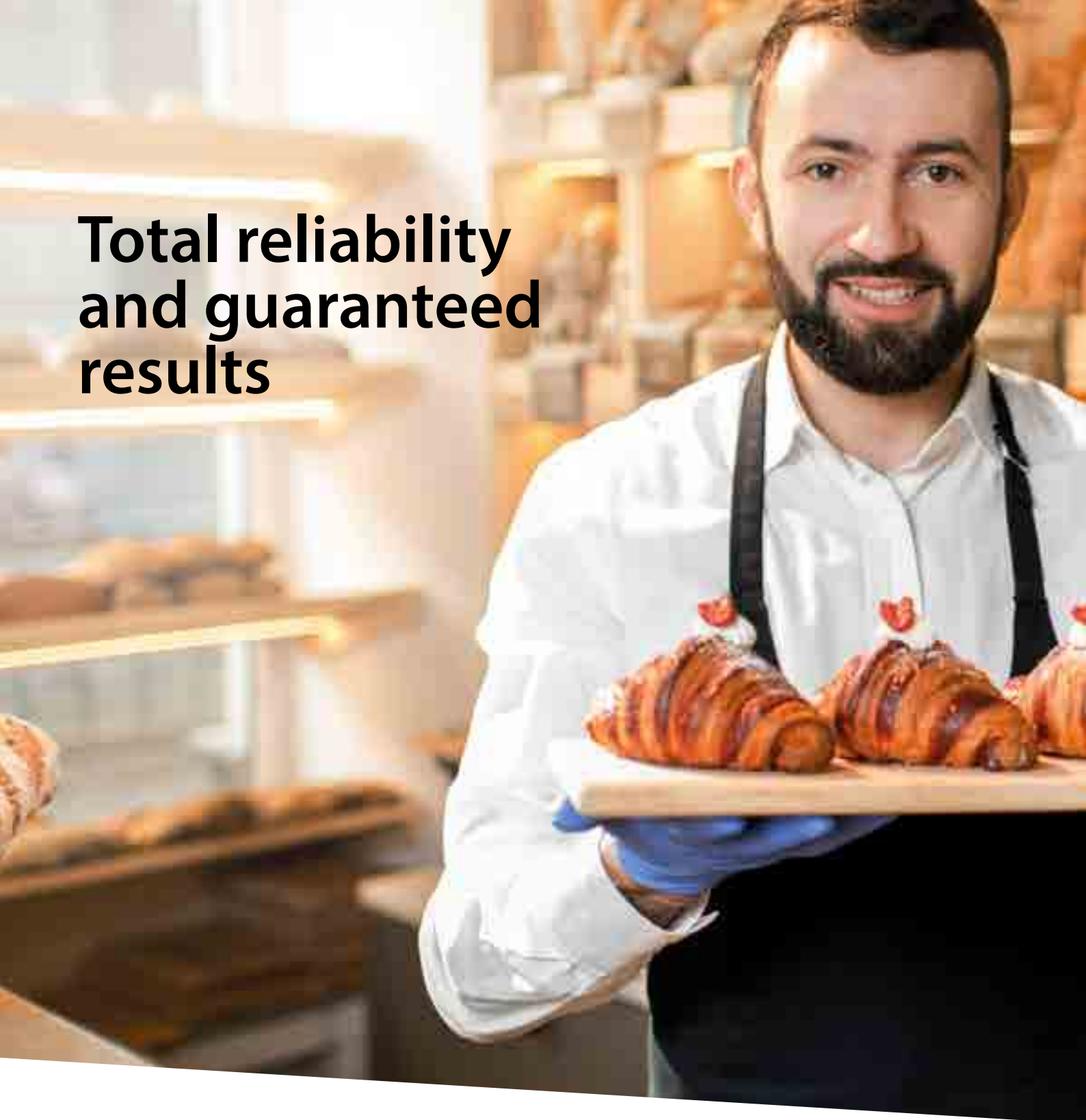
DR. CHEF Маленькая печь для современных кондитерских

Линейка печей для приготовления самых сложных рецептов, в которых оптимальное управление паром позволяет получать великолепные и утонченные результаты в высоком кондитерском искусстве.

Она отлично подойдет для кондитерских, булочных и минимаркетов со строго контролируемым объемом производства и высокими объемами оборота. Великолепное сочетание эффективности, точности и простоты, чтобы предложить правильное решение при любых требованиях.



Total reliability and guaranteed results



BURANO / TORCELLO LINE

Convection ovens designed to reach uniform goldening and crispness frozen bread, bake croissant and delicate patisserie. Ideal for convenience stores, cafés, snack bars, hotels and sports stadiums where the compact oven size optimises workspace, guaranteeing high productivity with quick, even, perfect cooking.

Fiabilité totale et résultats garantis

Fours à convection conçus pour faire dorer et croustiller le pain surgelé, cuire les croissants et les pâtisseries fines. Idéal pour les magasins de proximité, les cafés, les snack-bars, les hôtels et les stades de sport, car la taille compacte du four optimise l'espace de travail en garantissant une productivité élevée et une cuisson rapide, homogène et parfaite.



Fiabilidad total y resultados garantizados

Hornos por convección diseñados para dorar y tostar pan congelado, hornear croissant y delicada pastelería. Ideal para tiendas de 24 horas, cafeterías, bares, hoteles y estadios deportivos donde el tamaño compacto del horno optimiza el espacio de trabajo, garantizando una alta productividad con una cocción rápida, uniforme y perfecta.

Полная надежность и гарантированные результаты

Конвекционные печи, разработанные для подрумянивания и допекания замороженного хлеба, выпечки круассанов и деликатных кондитерских изделий. Отлично подойдет для минимаркетов, кафе, баров-закусочных, отелей, спортивных стадионов, где компактные размеры печи оптимизируют рабочее пространство, гарантируя высокую производительность наряду с быстрым, равномерным и совершенным приготовлением.





DIGITAL control



Digital control with 99 programs, USB port and 6 favourite menus guarantee standardised quality and cooking times, optimising work organisation.

Commande NUMÉRIQUE

La commande numérique à 99 programmes, le port USB et 6 menus favoris garantissent une qualité et des temps de cuisson normalisés, optimisant ainsi l'organisation du travail.

Control DIGITAL

El control digital de 99 programas, puerto USB y 6 menús favoritos garantizan una calidad y tiempos de cocción estandarizados, optimizando la organización del trabajo.

ЦИФРОВОЕ устройство управления

Цифровое управление 99 программами, порт USB и 6 избранных меню гарантируют стандартизированное качество и время приготовления, оптимизируя организацию работы.





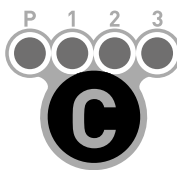
Cooking programs
Programmes de cuisson
 Programas de cocción
 Программы готовки



Temperature selector
Sélecteur de température
 Selector de temperatura
 Селектор температуры



Increase button
Bouton « augmenter »
 Botón aumentar
 Кнопка увеличения



Cooking cycle
Cycle de cuisson
 Ciclo de cocción
 Цикл приготовления



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



2 Speed regulation
Réglage 2 vitesses
 2 regulaciones de velocidad
 Регулировка с 2 скоростями

B04DV6.26 - B043DV.26
B04DV.6 - B043DV.6
B033DV6



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



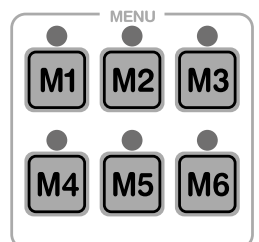
Timer selector
Sélecteur de minuterie
 Selector timer
 Селектор таймера



Decrease button
Bouton « diminuer »
 Botón disminuir
 Кнопка уменьшения



Steam selector
Sélecteur de vapeur
 Selector vapor
 Селектор подачи пара



6-speed program
Programme de 6 vitesses
 6 velocidades
 6-скоростная программа



MANUAL control



Easy, quick and practical manual control.

Commande MANUELLE

Commande manuelle facile, rapide et pratique.

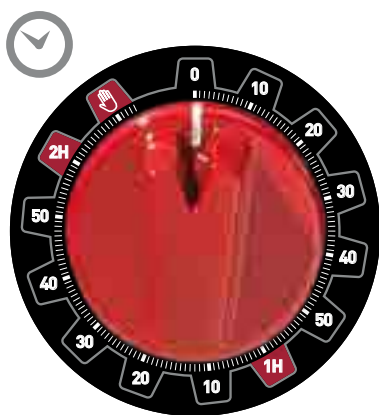
Control MANUAL

Mando electromecánico, sencillo, rápido y práctico.

РУЧНОЕ устройство управления

Простое, быстрое и удобное ручное устройство управления.





Timer selector
Sélecteur de minuterie
 Selector timer
 Селектор таймера



Temperature selector
Sélecteur de température
 Selector de temperatura
 Селектор температуры



Steam selector
Sélecteur de vapeur
 Selector vapor
 Селектор подачи пара



Humidity manual selector
Sélecteur manuelle d'humidité
 Selector manual de humedad
 Селектор ручное влаги

CONVECTION OVENS

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.

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.

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.



Digital
Numérique
Digital
Цифровое

Manual with humidity selector
Commande manuelle avec sélecteur d'humidité
Manual con selector de humedad
Ручной цикл с селектором влаги



Manual
Manuelle
Manual
Ручное



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



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



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

Manual control

Commande manuelle - *Control manual* - Ручное устройство управления



Temperature selector
Sélecteur de température
Selector de temperatura
Селектор температуры



Humidity selector
Sélecteur d'humidité
Selector de humedad
Селектор влаги

Digital control

Commande numérique - *Control digital* - Цифровое устройство управления

Manual control with humidity selector

Commande manuelle avec sélecteur d'humidité
Control manual con selector de humedad
Ручное устройство управления с селектором влаги



Design

Design - Diseño - Дизайн



Programmable cooking

Cuisson programmable
Сосціён programable
Программируемое приготовление



USB

USB - USB - USB

Benefits and technology of our ovens

Avantages et technologie de nos fours

Ventajas y tecnología de nuestros hornos

Преимущества и технология наших печей



Oven light

Éclairage du four - Luz de horno
Освещение печи



Double glass

Double vitrage - Doble cristal
Двойное стекло



Steel frame

Structure en acier - Bastidor de acero
Стальной каркас





Uniform cooking

Cuisson uniforme - Uniformidad de cocción
Равномерное выпекание



Bi-directional ventilation

Ventilation réversible - Ventilación reversible
Двунаправленная вентиляция



Airflow Diffusion

Diffusion d'écoulement d'air
Diffusion d'écoulement d'air
Распределенный воздушный поток



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

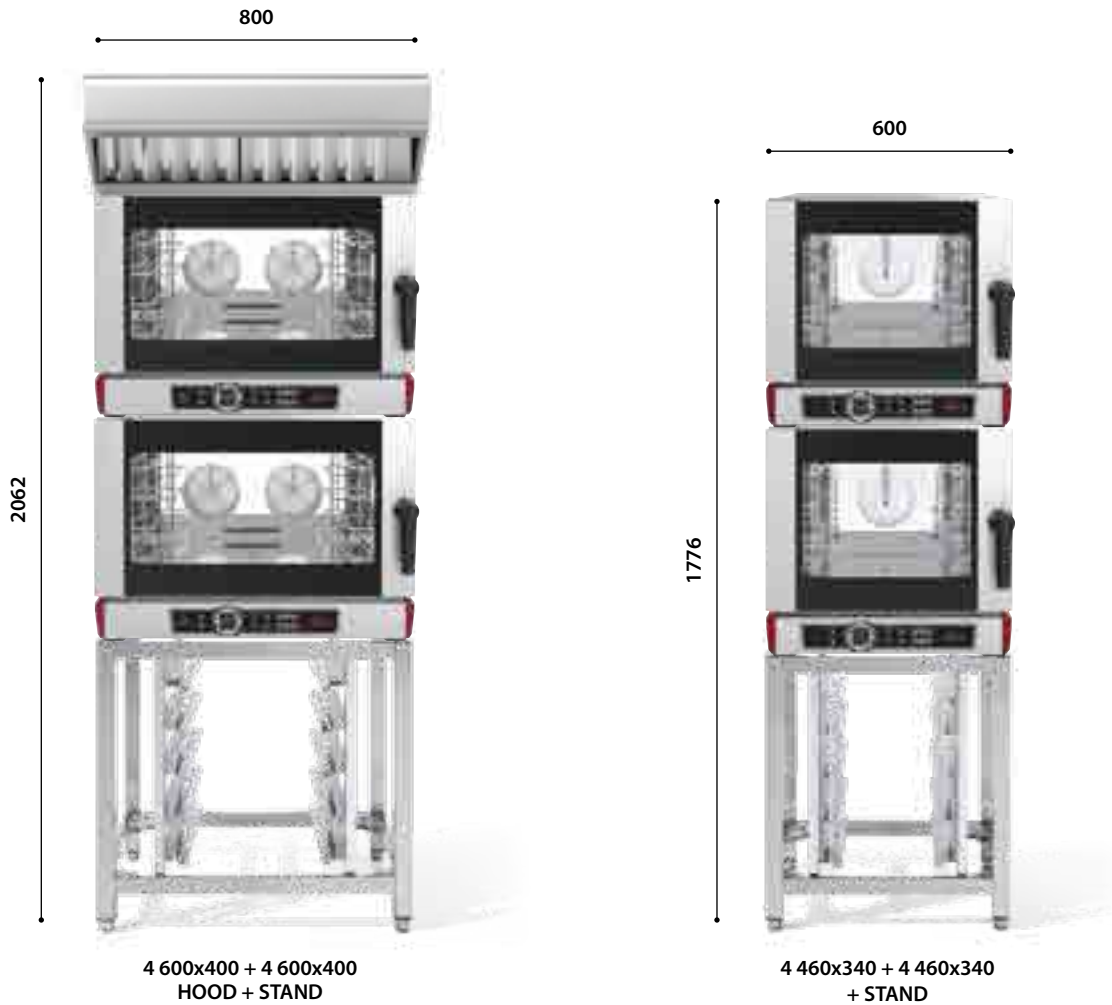


Direct Steam Injection

Injection directe de vapeur
Inyección directa de vapor
Прямая инжекция пара

CONVECTION OVENS

CONVECTION OVENS - STACKING METHODS



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 460x340 + 3 460x340
+ STAND



4 600x400
HOOD + PROOFER



4 600x400
HOOD + STAND



4 460x340
+ PROOFER

CONVECTION OVENS - THE RANGE



DV6

D



M

DR. CHEF



		B04DV6.26	B04D.26	B04M.26	B043DV6.26
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков		4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками		80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц		50	50	50/60	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	-
	B	400V 2N~	400V 2N~	400V 2N~	-
	C	230V ~	230V ~	230V ~	230V ~
	D	230V 3~	230V 3~	230V 3~	-
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт		7,7	7,4	7,4	3,5
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм		800 x 733 x 577	800 x 733 x 577	800 x 733 x 577	600 x 709 x 577
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара		Digital / Numerique / Digital Цифровое 0-100%	Digital / Numerique / Digital Цифровое 0-100%	Manual / Manuelle Manual / Ручное	Digital / Numerique / Digital Цифровое 0-100%
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки		260°C	260°C	280°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг		67	67	67	44

Standard - Standard
Estandar - Стандартно

Optional - En option
Опцион - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA - ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DV6	D	M
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C	30°C - 260°C	30°C - 285°C
Mixed steam and convection cooking	Cuisson mixte vapeur et convection	Mixto cocción vapor / convección	Смешанное паровое и конвекционное приготовление	30°C - 230°C	30°C - 230°C	30°C - 230°C
Steaming	Vapeur	Cocción al vapor	Пар	35°C - 130°C	35°C - 130°C	35°C - 130°C
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА			
Program: possibility to memorize program	Programme : possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	99	99	-
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 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	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-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V- ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР			
V-POWERFULL ENGINE	V-MOTEUR PLUS PUISSANT	V-MOTOR POTENTE	V- ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ			
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2	2	-
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 Proofing	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			
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения			
Temperature parameter unit F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C			
V - LIGHTS	V-Éclairage	V - LUCES	V - ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen	Halogen	Halogen
USB	USB	USB	USB			
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 (энергетическая эффективность)			
Steam regulation	Régulation vapeur	Regulación de vapor	Регулировка влаги	Digital	Digital	Manual



DV6



D

BURANO DIGITAL



	B04DV6	B04D	B043DV.6	B043D	B033D.V6
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340	4 TRAYS 460x340	3 TRAYS 460x340
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50	50	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A 400V 3N~ B 400V 2N~ C 230V ~ D 230V 3~	400V 3N~ 400V 2N~ 230V ~ 230V 3~	- - 230V ~ -	- - 230V ~ -	- - 230V ~ -
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	7	6,7	3,5	3,3	3,4
oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	800 x 733 x 577	800 x 733 x 577	600 x 709 x 577	600 x 709 x 577	600 x 709 x 498
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%				
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	67	67	44	44	38

Standard - Standard / Estándar - Серийно ◆ | Optional - En option / Опция - Опционально ◇ | Not available - Non disponible / No disponible - Недоступно -

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA - ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

MANUAL COOKING	CUISON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DV6	D
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 285°C ◆	30°C - 285°C ◆
Mixed humidity and convection cooking	Cuisson mixte humidité et convection	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влажи конвекционное приготовление	90°C - 230°C ◆	90°C - 230°C ◆
Humidity	Umidité	Humedad	Влаги	-	-
AUTOMATIC COOKING	CUISON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА		
Program: possibility to memorize program	Programme ; possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	99 ◆	99 ◆
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 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 ◆	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.DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆	◆
V-POWERFULL ENGINE	V-MOTEUR PLUS PUISSANT	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ	◆	◆
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	2 ◆	-
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 Proofing	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		
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆	◆
Temperature parameter unit F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆	◆
V- LIGHTS	V-Éclairage	V- LUCES	V- ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen ◆	Halogen ◆
USB	USB	USB	USB	◆	-
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)	◆	◆
Humidity regulation	Régulation d'humidité	Regulación de humedad	Регулировка влаги	Digital ◆	Digital ◆

CONVECTION OVENS - THE RANGE



M



BURANO MANUAL

	B04M	B043M
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 460x340
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	80 mm	80 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A 400V 3N~ B 400V 2N~ C 230V ~ D 230V 3~	- - 230V ~ -
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	6,7	3,4
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	800 x 733 x 577	600 x 709 x 577
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Manual / Manuelle Manual / Ручное	Manual / Manuelle Manual / Ручное
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	67	44

Standard - Standard
Estándar - Стандарт

Optional - En option
Opción - Опционально

Not available - Non disponible
No disponible - Недоступно

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA - ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	M
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 285°C ◆
Mixed humidity and convection cooking	Cuisson mixte humidité et convection	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	90°C - 230°C ◆
Humidity	Umidité	Humedad	Влаги	-
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
Program: possibility to memorize program	Programme : possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	-
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ	-
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу	-
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-DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	◆
V-POWERFULL ENGINE	V-MOTEUR PLUS PUISSANT	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ СУВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ	◆
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	-
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 Proofing	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	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	◆
Temperature parameter unit F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	◆
V-LIGHTS	V-Éclairage	V-LUCES	V- ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen ◆
USB	USB	USB	USB	-
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)	◆
Humidity regulation	Régulation d'humidité	Regulación de humedad	Регулировка влаги	Manual ◆



D

**TORCELLO DIGITAL**

	T04DI.200	T03DI.200	T043DI.EV	T033DI.EV	T032DI.EV
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	3 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 450x340	3 TRAYS 450x340	3 TRAYS 346x260
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50	50	50
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A 400V 3N~ B 400V 2N~ C 230V ~ D 230V 3~	- - 230V ~ -	- - 230V ~ -	- - 230V ~ -	- - 230V ~ -
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	6,7	3,3	3,2	3,2	3,2
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxFxH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	750 x 673 x 553	750 x 671 x 455	560 x 603 x 530	560 x 602 x 455	465 x 526 x 454
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Digital / Numerique / Digital / Цифровое 0-100%				
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Макс. температура готовки	260°C	260°C	260°C	260°C	260°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	50	42	41	32	22

Standard - Standard Estándar - Серийно ♦ Optional - En option Опционально ◇ Not available - Non disponible No disponible - Недоступно -

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA - ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	DI
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление	30°C - 260°C ♦
Mixed humidity and convection cooking	Cuisson mixte humidité et convection	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление	90°C - 230°C ♦
Humidity	Umidité	Humedad	Влаги	-
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	
Program: possibility to memorize program	Programme : possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы	99 ♦
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 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.DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДУВНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР	♦
V-POWERFULL ENGINE	V-MOTEUR PLUS PUISSANT	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ СУВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ	♦
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости	-
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 Proofing	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	
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения	♦
Temperature parameter unit F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C	♦
V- LIGHTS	V-Éclairage	V- LUCES	V- ОСВЕЩЕНИЕ	Halogen ♦
USB	USB	USB	USB	-
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)	♦
Humidity regulation	Régulation d'humidité	Regulación de humedad	Регулировка влаги	Digital ♦

CONVECTION OVENS - THE RANGE



MPG / MG



MI / MP.EV / MHT.EV



M

TORCELLO MANUAL



	T04MI.200	T04MPG.EV	T04MP.EV	T04M	T03MI.200
Tray capacity - Capacité des plaques Capacidad bandejas - Вместимость лотков	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	4 TRAYS 600x400 - GN 1/1	3 TRAYS 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - Distance entre les plaques Distancia entre bandeja - Расстояние между лотками	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - Fréquence (Hz) Frecuencia (Hz) - Частота, Гц	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A 400V 3N~ B 400V 2N~ C 230V ~ D 230V 3~	400V 3N~ 400V 2N~ 230V ~ 230V 3~	400V 3N~ 400V 2N~ 230V ~ 230V 3~	400V 3N~ 400V 2N~ 230V ~ 230V 3~	- - 230V ~ -
Power (kW) - Puissance (kW) Potencia (kW) - Мощность, кВт	6,7	6,4	6,4	3,6	3,3
Oven size (WxDxH mm) - Dimensions du four (L x P x H mm) Medidas horno AxExH (mm) - Размеры печи ШxДxВ, мм	750 x 673 x 553	750 x 673 x 553	750 x 673 x 553	750 x 673 x 553	750 x 671 x 455
Steam selector - Selecteur de vapeur Selector vapor - Селектор подачи пара	Manual / Manuelle / Manual / Ручно				
Max cooking temperature Température de cuisson maxi Temperatura máx. de cocción Мак. температура готовки	280°C	280°C	280°C	280°C	280°C
Oven weight (kg) - Poids du four (kg) Peso del horno (kg) - Вес печи, кг	50	50	50	50	41

TECHNOLOGY - TECHNOLOGIE - TECNOLOGÍA - ТЕХНОЛОГИЯ SQUERO С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

MANUAL COOKING	CUISSON MANUELLE	COCCIÓN MANUAL	РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Convection cooking	Cuisson par convection	Cocción por convección	Конвекционное приготовление
Mixed humidity and convection cooking	Cuisson mixte humidité et convection	Mixto cocción humedad / convección	Смешанное влаги конвекционное приготовление
Humidity	Umidité	Humedad	Влаги
Grill	GRILLE	Grill	Гриль
AUTOMATIC COOKING	CUISSON AUTOMATIQUE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА
Program: possibility to memorize program	Programme : possibilité de mémoriser le programme	Programa: posibilidad de memorizar el programa	Программа: возможность запоминания программы
V-EVOLUTION CONTROL WITH 6 SPEED PROGRAMS	V-EVOLUTION CONTROL AVEC 6 PROGRAMMES DE VITESSE	V-EVOLUTION CONTROL CON 6 VELOCIDADES	V- УСТРОЙСТВО УПРАВЛЕНИЯ EVOLUTION С 6 ПРОГРАММАМИ СКОРОСТИ
Cooking cycles for each program	Cycles de cuisson pour chaque programme	Ciclos de cocción para cada programa	Циклы приготовления на каждую программу
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.DIRECTIONAL REVERSING FAN	V-VENTILATEUR À INVERSION BI-DIRECTIONNEL	V-VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL	V-ДВУНАПРАВЛЕННЫЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР
V-POWERFULL ENGINE	V-MOTEUR PLUS PUISSANT	V-MOTOR POTENTE	V-ДВИГАТЕЛЬ С УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ
Number of speed regulation	Nombre de régulation de vitesse	Número de velocidades configurables	Количество шагов регулировки скорости
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 Proofing	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
Infinity time	Temps infini	Tiempo infinito	Режим продолжения работы до выключения
Temperature parameter unit F° or C°	Unité de paramétrage de la température °F ou °C	Unidad de medida temperatura F° o C°	Единица измерения температуры °F или °C
V- LIGHTS	V-Éclairage	V- LUCES	V- ОСВЕЩЕНИЕ
USB	USB	USB	USB
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)
Humidity regulation	Régulation d'humidité	Regulación de humedad	Регулировка влаги



T043MHT.EV	T043MG	T043M	T043E	T033MHT.EV	T033M	T032M
4 TRAYS 450x340 - GN 2/3	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3	4 TRAYS 450x340 - GN 2/3	3 TRAYS 450x340 - GN 2/3	3 TRAYS 450x340 - GN 2/3	3 TRAYS 346x260
75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
-	-	-	-	-	-	-
230V ~	230V ~	230V ~	230V ~	230V ~	230V ~	230V ~
-	-	-	-	-	-	-
3,2	3,1	3,1	2,6	3,2	3,1	3,1
560 x 603 x 530	560 x 603 x 530	560 x 603 x 530	560 x 603 x 530	560 x 602 x 455	560 x 602 x 455	465 x 526 x 454
<i>Manual / Manuelle / Manual / Ручно</i>						
280°C	280°C	280°C	280°C	260°C	260°C	260°C
40	40	35	35	31	31	31

Standard - Standard ♦ Optional - En option
 Estándar - Серійно | Опціон - Опціонально ◇ Not available - Non disponible
 No disponible - Недоступно

	MI	MPG	M.EV	MHT	MG	M/E
30°C - 285°C	♦	♦	♦	♦	♦	♦
90°C - 230°C	♦	♦	♦	♦	♦	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	♦	-	-	♦	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
♦	-	-	-	♦	-	-
♦	♦	-	-	♦	-	-
-	-	-	-	-	-	-
◇	-	◇	◇	◇	◇	◇
◇	-	◇	◇	◇	◇	◇
◇	-	◇	◇	◇	◇	◇
♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦
♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦
Halogen	♦	Halogen ♦	Halogen ♦	Halogen ♦	Halogen ♦	Halogen ♦
-	-	-	-	-	-	-
♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦
♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦
Manual	♦	Manual ♦	Manual ♦	Manual ♦	Manual ♦	-

PROVER LINE

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



Cannaregio

	CA8008DH	CA8008MH	CA8008M0
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Modelo adecuado para hornos</i>	B04DV6.26 - B04D.24 - B04M.26 - B04DV6 - B04D - B04M - T04DI.200 - T03DI.200 T04MI.200 - T04MPG.EV - T04MP.EV - T04M.EV - T03MI.200		
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> <i>Capacidad bandejas</i> - <i>Вместимость лотков</i>	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1	8 600x400 - GN 1/1
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandeja</i> - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm	75 mm	75 mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> <i>Frecuencia (Hz)</i> - <i>Частота, Гц</i>	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A 230	230	230
	B -	-	-
	C -	-	-
	D -	-	-
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> <i>Potencia (kW)</i> - <i>Мощность, кВт</i>	2.4 kW	2.4 kW	2.4 kW
Oven size (WxDxH mm) <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> <i>Medidas horno AxFxH (mm)</i> <i>Размеры печи ШxDxВ, мм</i>	800 x 678 x 866	800 x 688 x 866	800 x 688 x 866
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> <i>Temperatura máx. de cocción</i> - <i>Макс. температура готовки</i>	60°C	60°C	60°C
Prover weight (kg) - <i>Poids du etuve (kg)</i> <i>Peso del fermentador (kg)</i> - <i>Вес расстоечные шкафы, кг</i>	50	50	50



	CA6008DH	CA6008MH	CA6008M0
Model suitable for oven - <i>Modèle adapté pour fours</i> <i>Modelo apto para horno</i> - <i>Modelo adecuado para hornos</i>	T033M - T03MHT.EV - T043E - T043M - T043MG - T043MHT.EV - T033DI.EV - T043DI.EV B043M - B043DV6 - B043D - B043DV6 - B043DV6.26		
Tray capacity - <i>Capacité des plaques</i> <i>Capacidad bandejas</i> - <i>Вместимость лотков</i>	8 460x330 - GN 2/3	8 460x330 - GN 2/3	8 460x330 - GN 2/3
Distance between tray - <i>Distance entre les plaques</i> <i>Distancia entre bandeja</i> - <i>Расстояние между лотками</i>	75 mm	75 mm	75mm
Frequency (Hz) - <i>Fréquence (Hz)</i> <i>Frecuencia (Hz)</i> - <i>Частота, Гц</i>	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage / Tension / Tensión / Напряжение	A 230	230	230
	B -	-	-
	C -	-	-
	D -	-	-
Power (kW) - <i>Puissance (kW)</i> <i>Potencia (kW)</i> - <i>Мощность, кВт</i>	1.2 kW	1.2 kW	1.2 kW
Oven size (WxDxH mm) <i>Dimensions du four (L x P x H mm)</i> <i>Medidas horno AxFxH (mm)</i> <i>Размеры печи ШxDxВ, мм</i>	600 x 678 x 876	600 x 688 x 876	600 x 688 x 876
Max cooking temperature - <i>Température de cuisson maxi</i> <i>Temperatura máx. de cocción</i> - <i>Макс. температура готовки</i>	60°C	60°C	60°C
Prover weight (kg) - <i>Poids du etuve (kg)</i> <i>Peso del fermentador (kg)</i> - <i>Вес расстоечные шкафы, кг</i>	40	40	40

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, dishwasher 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 жироулавливающими фильтрами лабиринтного типа.



H8



CK1

Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	B04DV6.26 - B04D.26 - B04M.26 B04DV6 - B04D - B04M	FOR ALL TORCELLO MODELS WITH 450/460X340 TRAYS <i>POUR TOUS LES MODELES TORCELLO AVEC PLAQUES 450/460 X 340</i> PARA TODOS LOS MODELOS TORCELLO CON BANDEJAS 450/460X340 <i>ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ TORCELLO С ПРОТИВНЯМИ 450/460X340</i>
Description - <i>Description</i> Descripción - <i>Descripción</i>	STAINLESS STEEL CONDENSATION HOOD <i>HOTTE À 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>	AIR / AIR / AIRE <i>ВОЗДУХ</i>	AIR / AIR / AIRE <i>ВОЗДУХ</i>
Outside dim. WxDxH <i>Dimensions extérieures L x P x H</i> Medida exterior AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	800X901X317 mm	255X389X170 mm
Power - <i>Puissance</i> - Potencia - <i>Мощность</i>	0,3 kW	
Voltage / Frequency - <i>Tension / Fréquence</i> Tensión / Frecuencia - <i>Напряжение / Частота</i>	230 V / 1N - 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 antigraza de acero inoxidable extraíbles y lavables - 2 velocidades de extracción / <i>Съемные и моющиеся жироулавливающие фильтра из нерж. стали - 2-х скоростной двигатель</i>	

Stands

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



	T8S	T8	T8SL	T6S	T6	T6SL
Model suitable for oven <i>Modèle adapté pour fours</i> Modelo apto para horno <i>Модель подходит для печи</i>	B04DV6.26 - B04D.24 - B04M.26 - B04DV6 - B04D - B04M T04DI.200 - T03DI.200 - T04MI.200 - T04MPG.EV - T04MPEV T04M.EV - T03MI.200			B043DV6.26 - B043DV6 - B043D - B033DV6 - B043M - T043DI.EV T033DI.EV - T043MHT.EV - T043MG - T043M - T043E T033MHT.EV - T033M - T032M		
Load Capacity <i>Capacité de charge</i> Capacidad de carga <i>Допустимая нагрузка</i>	6 600x400-GN1/1	-	3 600x460-GN2/1	6 460x340 450X340	-	4 460x340 450X340
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 AxFxH <i>Наружные разм. ШxДxВ</i>	792 X 570 X 800	792 X 570 X 800	792 X 570 X 600	592 X 530 X 800	592 X 530 X 800	592 X 530 X 600
Weight / <i>Poids / Peso / Вес</i>	22,6 kg	13,6 kg	22,6 kg	21 kg	12,6 kg	20 kg

Grills & Trays

GRILLES ET PLAQUES - REJILLAS Y BANDEJAS - РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



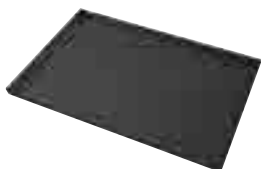
PT10 600X400 PERFORATED 5 CANAL ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM À 5 CANAUX PERFORÉE 600X400
600X400 BANDEJA PERFORADA 5 CANALES DE ALUMINIO
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ



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



PT13 600X400 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM PERFORÉE 600X400
600X400 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ



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



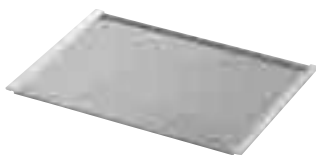
PT15 600X400 PERFORATED TEFLON TRAY
PLAQUE PERFORÉE EN TEFLON 600X400
600X400 BANDEJA PERFORADA DE TEFLÓN
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ



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



PT31 450X340 ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM 450X340
450X340 BANDEJA DE ALUMINIO
450X340 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT33 450X340 PERFORATED ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM PERFORÉE 450X340
450X340 BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO
450X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ
ПРОТИВЕНЬ



PT34 450X340 TEFLON TRAY
PLAQUE EN TEFLON 450X340
450X340 BANDEJA DE TEFLÓN
450X340 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



PT32 350X260 ALUMINIUM TRAY
PLAQUE EN ALUMINIUM 350X260
350X260 BANDEJA DE ALUMINIO
350X260 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



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



PG14 450X340 CHROMED GRID
GRILLE CHROMÉE 450X340
450X340 REJILLA CROMADA
450X340 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



PG13 340X240 CHROMED GRID
GRILLE CHROMÉE 340X240
340X240 REJILLA CROMADA
340X240 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА

Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ



GR006 4 GN 2/3 TRAY HOLDER FOR TORCELLO (2 units)
ÉCHELLE À PLAQUES POUR TORCELLO (2 unités) 4 GN 2/3
SOPORTE PARA 4 BANDEJAS GN 2/3 PARA TORCELLO (2 unidades)
ДЕРЖАТЕЛЬ ПРОТИВНЕЙ 4 GN 2/3 ДЛЯ TORCELLO (2 ШТ.)



GR034 3 GN 2/3 TRAY HOLDER FOR TORCELLO (2 units)
ÉCHELLE À PLAQUES POUR TORCELLO (2 unités) 3 GN 2/3
SOPORTE PARA 3 BANDEJAS GN 2/3 PARA TORCELLO (2 unidades)
ДЕРЖАТЕЛЬ ПРОТИВНЕЙ 3 GN 2/3 ДЛЯ TORCELLO (2 ШТ.)



RID01 AIR FLOW REDUCTION KIT (TORCELLO)
KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR (TORCELLO)
KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE (TORCELLO)
КОМПЛЕКТ РЕДУЦИРОВАНИЯ ПОТОКА ВОЗДУХА (TORCELLO)



RID02 AIR FLOW REDUCTION KIT (DR.CHEF / BURANO)
KIT DE REDUCTION DU DEBIT D'AIR (DR.CHEF / BURANO)
KIT DE REDUCCIÓN DE FLUJO DE AIRE (DR.CHEF / BURANO)
КОМПЛЕКТ РЕДУЦИРОВАНИЯ ПОТОКА ВОЗДУХА (DR.CHEF / BURANO)



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

SK3 BURANO OVEN STACKING KIT 600x400-GN1/1 - BURANO OVEN STACKING KIT 600x400-GN1/1
KIT D'EMPILAGE POUR FOUR BURANO 600x400 - GN1/1 - KIT D'EMPILAGE POUR FOUR BURANO 600x400 - GN1/1
KIT DE APILADO PARA HORNO BURANO 600x400-GN1/1 - KIT DE APILADO PARA HORNO BURANO 600x400-GN1/1
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ BURANO 600x400-GN1/1 - КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ BURANO 600x400-GN1/1

SK4 BURANO OVEN STACKING KIT 460x340-GN2/3 - BURANO OVEN STACKING KIT 460x340-GN2/3
KIT D'EMPILAGE POUR FOUR BURANO 460x340 - GN2/3 - KIT D'EMPILAGE POUR FOUR BURANO 460x340 - GN2/3
KIT DE APILADO PARA HORNO BURANO 460x340-GN2/3 - KIT DE APILADO PARA HORNO BURANO 460x340-GN2/3
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ BURANO 460x340-GN2/3 - КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ BURANO 460x340-GN2/3

SK5 TORCELLO OVEN STACKING KIT 600x400 - TORCELLO OVEN STACKING KIT 600x400
KIT D'EMPILAGE FOUR TORCELLO 600x400 - KIT D'EMPILAGE FOUR TORCELLO 600x400
KIT DE APILADO PARA HORNO TORCELLO 600x400 - KIT DE APILADO PARA HORNO TORCELLO 600x400
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ TORCELLO 600x400 - КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ TORCELLO 600x400

SK6 TORCELLO OVEN STACKING KIT 450x340 - TORCELLO OVEN STACKING KIT 450x340
KIT D'EMPILAGE FOUR TORCELLO 450x340 - KIT D'EMPILAGE FOUR TORCELLO 450x340
KIT DE APILADO PARA HORNO TORCELLO 450x340 - KIT DE APILADO PARA HORNO TORCELLO 450x340
КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ TORCELLO 450x340 - КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПЕЧЕЙ TORCELLO 450x340



Accessories for ovens

ACCESSOIRES POUR FOURS - ACCESORIOS PARA HORNOS - АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

ACCESSORIES 



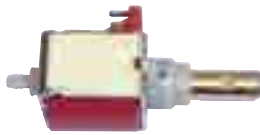
WS10 WATER SOFTENER CAP
PROTECTION DE L'ADOUCCISSEUR D'EAU
TAPA PARA ABLANDADOR DE AGUA
КРЫШКА УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ



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 A 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



S1 SHOWER KIT (DR. CHEF RANGE)
KIT DOUCHETTE (DR. CHEF)
KIT DUCHA (DR. CHEF)
КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОПОЛАСКИВАНИЯ (DR. CHEF)



DT1 DETERGENT 750 ML.
DÉTERGENT 750 ML
DETERGENTE 750 ML
МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 750 МЛ

SWP01 WATER PUMP + 7 LITRE STAINLESS STEEL
WATER CONTAINER
POMPE A EAU + RESERVOIR 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



VENIX declines all responsibility for inaccuracies in this catalogue and reserves the right to make appropriate changes to the product.

VENIX *décline toute responsabilité quant à d'éventuelles inexactitudes dans ce catalogue et se réserve le droit d'apporter les modifications nécessaires aux produits.*

VENIX no se considera responsable de posibles imprecisiones en este catálogo y se reserva el derecho a realizar los cambios que considere apropiados en el producto.

VENIX не несет никакой ответственности за неточные сведения, которые могут содержаться в настоящем каталоге, и оставляет за собой право на внесение необходимых изменений в продукцию

— Remo di Pava —



VENIX SRL Via della Fornace, 49
31023 Castelminio di Resana (TV) - ITALY
P +39 (0) 423 420 477 / +39 (0) 423 723 608
F +39 (0) 423 492 307
e-mail: info@venix.it

- Remo di Fva -



www.venix.it

