



# VENUS

## Design e food appeal in **evoluzione**

### Le caratteristiche

- Design moderno e attraente
- Modelli disponibili: 12, 16, 18, 20, 24 canalizzabili con angoli a 45° e 22.5° interni ed esterni, senza interruzioni ed ostacoli tecnici sul livello di esposizione delle vaschette per una visione continua ed uniforme del gelato
- Vasca espositiva inclinata per un'ottima visibilità del gelato anche da lontano
- Unità condensatrice a bordo con compressori ermetici monofase o remota con compressori semiermetici trifase. Condensazione ad aria o mista aria-acqua
- Vetro frontale curvo pirolitico apribile verso l'alto con pistoni idraulici
- Sistema anticondensa del vetro frontale brevettato (Labirinto), il vetro si scalda solo dove è necessario riducendo notevolmente i consumi
- Sistema di ventilazione con doppio flusso d'aria per un'eccellente uniformità di temperatura in vasca
- Centralina elettronica digitale per il controllo dei parametri di funzionamento
- Lo sbrinamento ad inversione di ciclo avviene in tempi rapidissimi 5-6 minuti, riducendo al minimo le variazioni di temperatura del gelato anche in condizioni ambientali particolarmente sfavorevoli
- Classe Climatica 4+ (35°C/70% R.U.)
- Eccellente ergonomia grazie all'ampia apertura posteriore
- Tenda autoavvolgente di chiusura
- Possibilità di personalizzazione ed inserimento negli arredamenti



34

### The characteristics

- Modern and attractive design
- Available models: 12, 16, 18, 20, 24 multiplable with internal and external corners of 45° and 22.5°, without any interruptions and technical obstacles at the exposure level of the ice cream containers giving a uniform and continuous vision of the ice cream
- Slanting display tank for a good visibility of the ice cream from distance
- Condensing unit with mono-phase hermetic compressors or remote compressors semi-hermetic three-phase. Air or mixed air-water condensation
- Frontal curved openable and pyrolytic glass with hydraulic pistons
- Anti-dump system of the frontal glass (Labyrinth) patented; the glass heats only where it's necessary
- reducing notably the consumption
- System of ventilation with double flow of air for an excellent uniformity of temperature in the tank
- Digital electronic control board which controls the operational parameters
- The defrost at reverse cycle takes place in a very short time 5-6 minutes, reducing sensibly the variations of temperature on the ice cream, also when there are particularly unfavourable environmental conditions
- Climatic class 4+ (35°C/70% R.U.)
- Excellent ergonomics thanks to the wide back opening
- Self-closing curtain
- Possibility of personalisation and adaptable to existing shop-fittings

### Les caractéristiques

- Design moderne et attrayant
- Modèles disponibles: 12, 16, 18, 20, 24 canalissables avec angles de 45° et 22.5° internes et externes, sans interruptions et obstacles techniques sur le niveau d'exposition des bacs pour une vision continue et uniforme de la glace
- Cuve d'exposition inclinée pour une optimale visibilité de la glace, même de loin
- Unité condensatrice incorporée avec compresseurs hermétiques monophasé ou externe avec compresseurs semihermétiques triphasé. Condensation à air ou mixte air-eau
- Vitrre frontale courbe pirolytique ouvrable vers le haut par des pistons hydrauliques
- Système antibuée de la vitre frontale breveté (Labirinto),
- la vitre se chauffe seulement où il est nécessaire réduisant les consommations de façon importante
- Système de ventilation avec double flux d'air pour une excellente uniformité de température de la cuve
- Boîtier électronique digital pour le contrôle des paramètres de fonctionnement
- Le dégivrage par inversion de cycle est en temps très réduits 5-6 minutes, réduisant au minimum les variations de température de la glace aussi en conditions ambiante particulièrement défavorables
- Classe Climatique 4+ (35°C/70% R.U.)
- Excellente ergonomie grâce à l'ample ouverture coté service
- Rideaux de fermeture à enroulement automatique
- Possibilité de personnalisation et insertion dans les aménagements

### Eigenschaften

- Modernes und attraktives Design
- Verfügbar Modelle: 12, 16, 18, 20, 24 kanalierbar mit internen und externen Ecken von 45° und 22.5°, ohne Unterbrechungen von "den technischen Seiten", die eine ununterbrochene und gleichförmige Sicht des Eises garantiert
- Schräge Wanne für eine optimale Vorstellung des Eis auch von weitem
- Innen Aggregat mit hermetischen Kompressor drei Phase und aussen semihermischen Kompressor. Luftkühlung oder gemischte Wasser-Luft Kühlung
- Thermische aufbare Front-Scheibe mit Öffnung von Unten nach Oben mit hydraulischen Kolben
- Frontglas mit antikondenssystem patentiert (Labirinto), das Glas heizt nur wo es nötig ist um
- den elektrischen Verbrauch zu niedrigen
- Doppeltes Luftstromungs-Kühlsystem für eine gleichmässige Temperatur in der Wanne
- Digitale Elektronik, das die betriebsbereiten Parameter kontrolliert
- Die Abtauung mit Zyklusinversion erfolgt in kurzer Zeit (5-6 Minuten) reduziert die Temperaturänderungen des Eis auch in ungünstige klimatischen Atmosphären
- Klima Klasse 4+ (35°C/70% R.U.)
- Optimale Ergonomie dank der breiten hinteren Öffnung
- Selbstspulendes Nachttrollo
- Möglichkeit von Personalisierungen und Einsetzung in Einrichtungen

### Las características

- Diseño moderno y atractivo
- Modelos disponibles: 12, 16, 18, 20 y 24 canalizables con esquinas a 45° y 22.5° interiores y exteriores, sin interrupciones ni obstáculos técnicos en el nivel de exposición de los recipientes para una visión continua y uniforme del helado
- Cubeta expositiva inclinada para una excelente visibilidad del helado incluso desde lejos
- Unidad condensadora a bordo con compresores herméticos monofásicos o remota con compresores semiherméticos trifásicos. Condensación por aire o mixta aire-agua
- Cristal frontal curvado pirolitico que se puede abrir hacia arriba con pistones hidráulicos
- Sistema patentado de anticondensación del cristal frontal (Labirinto), el cristal se calienta sólo donde
- es necesario reduciendo los consumos notablemente
- Sistema de ventilación con doble flujo de aire para una excelente uniformidad de la temperatura dentro de la cubeta expositiva
- Centralita electrónica digital para el control de los parámetros de funcionamiento
- La descongelación por inversión de ciclo se produce con gran rapidez, 5-6 minutos, reduciendo al mínimo las variaciones de temperatura del helado incluso con unas condiciones ambientales particularmente desfavorables
- Clase climática 4+ (35°C/70% R.U.)
- Excelente ergonomía gracias a la amplia apertura posterior
- Panel autoenvolvente de cerrado
- Posibilidad de personalización y colocación de acuerdo con la decoración del local

Design and food appeal **in evolution**  
Design et food appeal **en evolution**  
Entwurf und Food-Appeal **in Evolution**  
Diseño y food-appeal **en evolución**



ISA  
your visible value

35

# VENUS Un gelato sempre perfetto



Parker Moka  
VENUS 24

# VENUS

Ever a perfect ice cream  
Une glace toujours parfaite  
Immer ein perfektes Eis  
Un helado siempre perfecto



Ellissi Grigio  
VENUS

## Doppio flusso d'aria, controllo assoluto del freddo

Venus è la vetrina gelato a sistema di refrigerazione a doppio flusso d'aria. Le due file di vaschette sono collocate su due piani sfalsati e inclinati, creando un doppio percorso del freddo che assicura una temperatura perfettamente omogenea all'interno della vasca.

Un sistema di ventilazione ad altissima efficienza garantisce una temperatura costante, un'esposizione eccellente, un gelato sempre perfetto e un'importante riduzione dei tempi e dei consumi.

### Double flow of air, absolute control of the cold

Venus is the ice cream showcase with a double flow of air refrigeration system. The double rows of ice cream containers are on two levels, not in line and on slanted levels, creating a double run of cold that assures a perfectly homogeneous temperature inside the tank.

A ventilation system of high efficiency guarantees a constant temperature, an excellent exposure, always a perfect ice cream and an important reduction of time and consumes.

### Double flux d'air, control absolu du froid

Venus est la vitrine à glaces à système de réfrigération à double flux d'air. Les deux rangées de bacs sont placées sur deux étages décalés et inclinés, créant un double parcours du froid qui assure une température parfaitement homogène à l'intérieur de la cuve.

Un système de ventilation à haute efficacité garantit une température constante, une exposition excellente, une glace toujours parfaite et une importante réduction des temps et des consommations.

### Doppelte Strömung von Luft, absolute Kontrolle der Kälte

Venus ist die Eistruhe mit doppelten Luft-KühlungsSystem. Die Eisschalen sind auf versetzten Reihen und auf geneigten Niveaus, zu verdoppeln des Kältestroms, der eine homogene Temperatur in der Wanne versichert.

Ein leistungsstarkes Belüftung-System garantiert eine konstante Temperatur, eine ausgezeichnete Ausstellung, ein immer perfektes Eis und eine Verringerung des Stromverbrauches.

### Doble flujo de aire, control absoluto del frío

Venus es el aparador para helado con un sistema de refrigeración con doble flujo de aire. Las dos hileras de recipientes han sido colocadas en dos planos escalonados e inclinados, creando una doble circulación del frío que asegura una temperatura perfectamente homogénea en el interior de la cubeta expositiva.

Un sistema de ventilación altamente eficiente garantiza una temperatura constante, una exposición excelente, un helado siempre perfecto y una importante reducción de tiempo y consumo.

# VENUS

## Una scelta di stile e funzionalità



1 L'apertura del vetro frontale facilita le azioni di pulizia e la sostituzione delle vaschette nel vano espositivo.  
The opening of the front glass facilitates the cleaning actions and the substitution of the ice cream containers in the display tank.  
L'ouverture de la vitre frontale rend plus simples les actions de nettoyage et le remplacement des bacs dans la cuve d'exposition.  
Die Öffnung der Front-Scheibe erleichtert die Reinigung und den Umgang mit den Eisschalen im Ausstellungswanne.  
La apertura del cristal frontal facilita las operaciones de limpieza y la sustitución de los recipientes en el espacio expositivo.

4 Design moderno e attraente.  
Modern and attractive design.  
Design moderne et attrayant.  
Modernes und attraktives Design.  
Diseño moderno y atractivo.

2 Centralina elettronica digitale per il controllo dei parametri di funzionamento.  
Digital electronic Control board which controls the operational parameters.  
Boitier électronique digital pour le contrôle des paramètres de fonctionnement.  
Digitale Elektronik, das die betriebsbereiten Parameter kontrolliert.  
Centralita electrónica digital para el control de los parámetros de funcionamiento.

**Pannelli Frontali / Front Panels / Decors / Front Panels / Paneles frontales**

ORANGE

ELLISSI Blu

GIADA

ELLISSI Grigio

PARKER Moka

3 Piano di lavoro in acciaio inox lucido AISI 304.  
working surface in glossy stainless steel AISI 304.  
Plan de travail en acier inox brillant AISI 304.  
Arbeitsoberfläche aus glänzendem unbeflecktem Stahl AISI 304.  
Plano de trabajo de acero inoxidable brillante AISI 304.



## Optionals

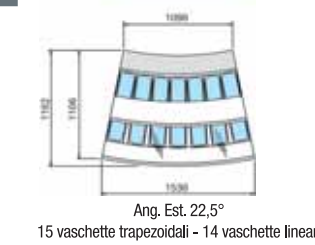
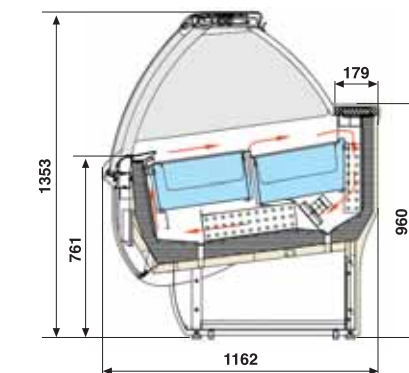
- Portaconi completo
- Lavaporzionatore con rubinetto e consolle portaoggetti
- Display segna gusti digitale
- Vaschette inox lt 5 (360x165x120h) (360x250x80h)
- Vaschette inox lt 7 (360x165x150h)
- Vaschette inox lt 10 (360x250x120h)
- Vaschette inox lt 12 (360x250x150h)
- Vassoio acciaio inox

- Complete cone holder
- Ice cream scoop washer with faucet and object holder console
- Digital flavour indicator display
- 5 lt. stainless steel tubs (360x165x120h) (360x250x80h)
- 7 lt. stainless steel tubs (360x165x150h)
- 10 lt. stainless steel tubs (360x250x120h)
- 12 lt. stainless steel tubs (360x250x150h)
- Stainless steel tray

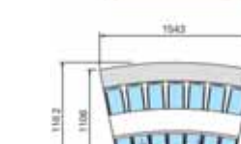
- Portecornet complet
- Lavecuillère avec robinet et console porte-objets
- Display des parfums digital
- Bacs inox de 5 lt (360x165x120h) (360x250x80h)
- Bacs inox de 7 lt (360x165x150h)
- Bacs inox de 10 lt (360x250x120h)
- Bacs inox de 12 lt (360x250x150h)
- Plateau inox

- Waffelbehälter
- Portionierspüle mit Wasserhahn und Konsole
- Digitaler Sortenanzeiger
- Inox Eisschalen 5 lt. (360x165x120h) (360x250x80h)
- Inox Eisschalen 7 lt. (360x165x150h)
- Inox Eisschalen 10 lt. (360x250x120h)
- Inox Eisschalen 12 lt. (360x250x150h)
- Inox Tabletten

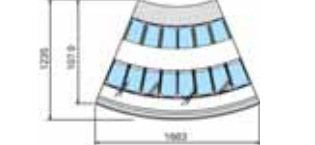
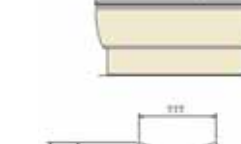
- Portaconos completo
- Lavaporcionador con grifo y consola portaobjetos
- Indicador de sabores digital
- Cubetas de acero inoxidable 5 lt. (360x165x120h) (360x250x80h)
- Cubetas de acero inoxidable 7 lt. (360x165x150h)
- Cubetas de acero inoxidable 10 lt. (360x250x120h)
- Cubetas de acero inoxidable 12 lt. (360x250x150h)
- Bandejas de acero inoxidable



Ang. Est. 22,5°  
15 vaschette trapezoidali - 14 vaschette lineari



Ang. Int. 22,5°  
15 vaschette trapezoidali - 14 vaschette lineari



Ang. Est. 45°  
14 vaschette trapezoidali - 12 vaschette lineari



Ang. Int. 45°  
14 vaschette trapezoidali - 12 vaschette lineari

CARATTERISTICHE TECNICHE		Venus 12	Venus 16	Venus 18	Venus 20	Venus 24
Lunghezza x Profondità x Altezza Length x Depth x Height Largeur x Profondeur x Hauteur Breite x Tiefe x Höhe Ancho x Fondo x Alto	mm	1110x1162x1353	1440x1162x1353	1600x1162x1353	1770x1162x1353	2110x1162x1353
Temperatura prodotto Temperature Température Temperaturbereich Temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Sbrinamento Dégivrage Abtauung Desescarche		inversione di ciclo cycle inversion inversion de cycle zyklusinversion inversión del ciclo	inversione di ciclo cycle inversion inversion de cycle zyklusinversion inversión del ciclo	inversione di ciclo cycle inversion inversion de cycle zyklusinversion inversión del ciclo	inversione di ciclo cycle inversion inversion de cycle zyklusinversion inversión del ciclo	inversione di ciclo cycle inversion inversion de cycle zyklusinversion inversión del ciclo
Classe climatica Climate class Classe climatique Klima - Klasse Clase climática	N° / C° / % RH	4+ / 35 / 70	4+ / 35 / 70	4+ / 35 / 70	4+ / 35 / 70	4+ / 35 / 70
Assorbimento elettrico a Regime Standard electrical input Absorption électrique en fonction Elektrische energieaufnahme in betrieb Intensidad absorbida regimen	W / A	1240/6	1510/7	1510/7	2300/11	2350/11
Assorbimento elettrico a Sbrinamento Defrosting electrical input Absorption électrique en dégivrage Elektrische energieaufnahme in Abtauung Intensidad absorbida desescarche	W / A	2300/11	2560/12	2560/12	3890/19	4000/19
Peso netto Weight net Poid net Gewicht netto Peso neto	Kg	235	320	345	365	455

Characteristics - Caracteristiques - Technische Beschreibung - Características

COMPOSIZIONE VASCHETTA	Venus 12	Venus 16	Venus 18	Venus 20	Venus 24
12	16	18	20	24	
8	10	12	12	16	

CONTAINERS DISPLAY ARRANGEMENT / COMPOSITION DES BACS / ZUSAMMENSETZUNG DER EISSCHALEN / COMPOSICIÓN DE LOS RECIPIENTES

A choice of style and functionality

Un choix de style et fonctionnalité