

VENTURI



EUROPROJET
PROVOCATEUR DE FROID

FOOD

VENTURI

MARKET

VENTURI WHITE

🇮🇹 Giulia è una vetrina professionale dalle molteplici applicazioni e funzionalità. Progettata per pasticceria, panetteria ed alimenti freschi, ha una gamma completa di moduli refrigerati statici o ventilati, caldi, neutri e per pralineria, sia lineari che ad angolo - tutti canalizzabili tra loro senza interruzione dei piani. E' disponibile in look total black, total white o personalizzabile a piacere in una vasta gamma di optional, colori e legni.

🇬🇧 Giulia is a multi-purpose, multi-function professional showcase. Designed for pastries, bread and fresh foods, it has a complete range of straight and corner static or fan-assisted refrigerated, hot, ambient or chocolate modules, which can all be installed in-line with unbroken surfaces. It is available with total black or total white finishes, or customised to requirements in a vast range of optional finishes, colours and woods.

🇫🇷 Giulia est un comptoir professionnel avec de nombreuses applications et fonctions. Conçu pour la pâtisserie, la boulangerie et les produits frais, il comprend une gamme complète de modules réfrigérés à froid statique ou ventilé, chauds, neutres et pour pralinés, linéaires et d'angle, tous canalissables entre eux sans interruption. Il est disponible dans la version total black, total white ou personnalisable dans une large palette d'options, de coloris et de bois.

🇩🇪 Giulia ist eine professionelle Vitrine mit vielfältigen Anwendungen und Funktionen. Sie wurde für Konditorei- und Backwaren sowie frische Lebensmittel entworfen und bietet eine komplette Palette von statischen oder umluftgekühlten, beheizten und temperaturneutralen linearen und Eckmodulen, auch für Pralinen, die alle durchgehend kanalierbar sind. Die Vitrine ist in Total Black und Total White erhältlich oder kann mit verschiedenen Farben, Hölzern und Optionals personalisiert werden.



Static or forced air refrigeration of the display surface, depending on load requirements and the type of product for display. The insulated supporting structure and the rear ventilation grilles are in AISI 304 stainless steel and CFC-free expanded polyurethane. Giulia can be equipped with the optional "Frigoconnect" HACCP cloud and remote control wi-fi system.

La réfrigération de la surface d'exposition peut être ventilée ou statique en fonction des exigences de charge et du type de produit à exposer. La structure isolée et les grilles de ventilation arrière sont en acier inoxydable AISI 304 et en mousse de polyuréthane sans CFC. Giulia peut être équipé sur demande (en option) du système wi-fi de télécontrôle et nuage pour HACCP « Frigoconnect ».

Die Kühlung auf der Präsentationsfläche kann je nach Nutzungsanforderungen und Produktart umluftgekühlt oder statisch sein. Die isolierte tragende Struktur besteht ebenso wie die hinteren Lüftungsgitter aus Edelstahl AISI 304 und FCKW-freiem PUR-Schaum. Giulia kann auf Wunsch (Optional) mit dem WLAN-System „Frigoconnect“ für die remote Fernkontrolle und HACCP-Cloud ausgerüstet werden.

La robusta struttura portante è realizzata con profili e mensole in alluminio ossidato anticorrosione, nero o argento, con lampade a led inserite sia nella parte superiore che nei montanti verticali così da assicurare una perfetta illuminazione su tutti i piani espositivi; piani che possono essere in acciaio inox AISI 304 o in lamiera plastificata per alimenti di colore nero (alternativa a scelta).

The rugged supporting structure has black or silver corrosion-proof anodised aluminium profiles and shelves, with LED lights fitted in both the top and the vertical uprights to ensure perfect lighting on all display surfaces, which may be in AISI 304 stainless steel, or in steel with food-approved black plastic coating (as customer prefers).

La structure robuste est constituée de profilés et d'étagères en aluminium oxydé résistant à la corrosion, noir ou argent, avec un éclairage à LED inséré dans la partie supérieure et dans les montants verticaux afin de mettre en avant tous les plateaux d'exposition réalisés en acier inoxydable AISI 304 ou en tôle plastifiée noire pour les aliments (au choix).

Die robuste tragende Struktur besteht aus Profilen und Konsolen aus korrosionsbeständigem oxidiertem Aluminium in Schwarz oder Silber mit LED-Leuchten sowohl oben als auch in den vertikalen Stützen, so dass eine perfekte Beleuchtung auf allen Präsentationsflächen gewährleistet ist; diese können aus Edelstahl AISI 304 oder kunststoffbeschichtetem Blech für Lebensmittel in Schwarz bestehen (nach Wahl).



VENTURI WHITE

EUROPROJET
PROVOCATEUR DE FROID



VENTURI BLACK

EUROPROJET
PROVOCATEUR DE FROID





🇮🇹 Il vetro anteriore è apribile per un'agevole pulizia della vetrina ed ha sistema disappannante con flusso d'aria. La chiusura posteriore è di serie ed è realizzata con sportelli scorrevoli in plexiglass trasparente di facile rimozione.

🇬🇧 The front glass opens for easy cleaning of the showcase and has air-flow demisting system. The rear enclosure is standard and comprises easily removed clear Plexiglas sliding doors.

🇫🇷 La vitre avant peut être ouverte pour faciliter le nettoyage et dispose d'un système de dégivrage par flux d'air. Le système de fermeture arrière est standard et constitué de portes coulissantes en plexiglas transparent faciles à enlever.

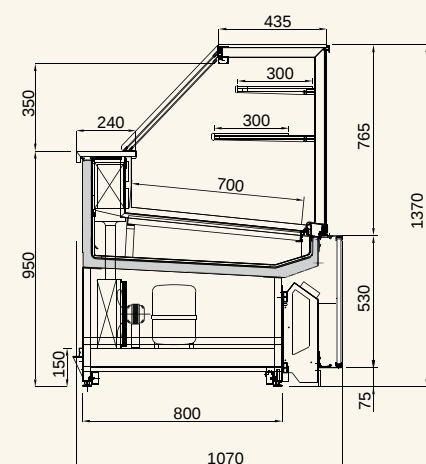
🇩🇪 Die Frontverglasung kann für eine bequeme Reinigung der Vitrine geöffnet werden und verfügt über das Antibeschlag-Belüftungssystem. Die Rückseite ist serienmäßig mit transparenten Plexiglasscheiben ausgestattet, die leicht abgenommen werden können.



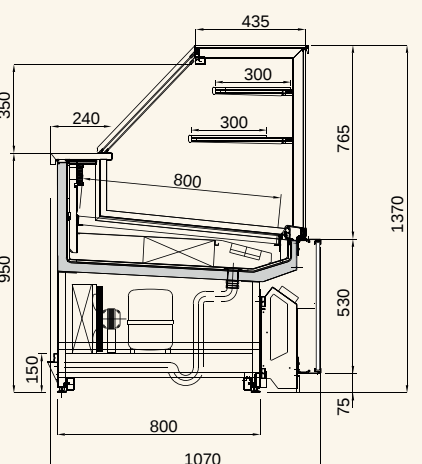
TOTAL BLACK



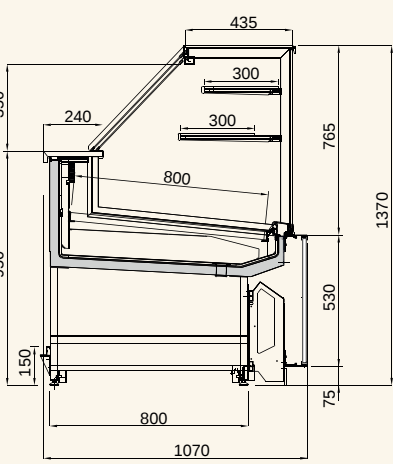
VITRINE A PATISSERIE À FROID STATIQUE



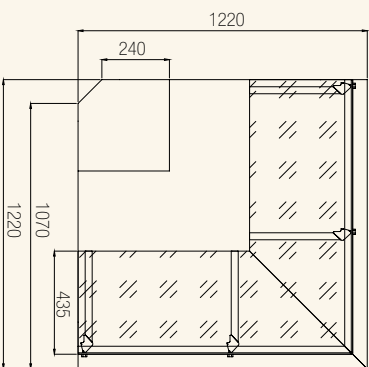
VITRINE A PATISSERIE À FROID VENTILÉE



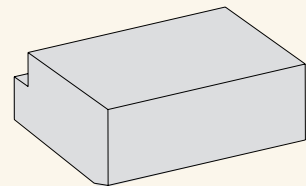
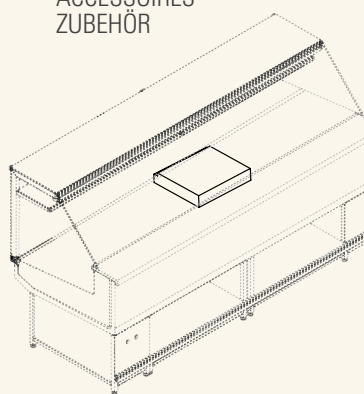
VITRINE NON RÉFRIGÉRÉE PATISSERIE



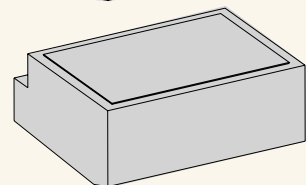
ANGOLO 90°
90° CORNER
ANGLE 90°
90°-ECKMODUL



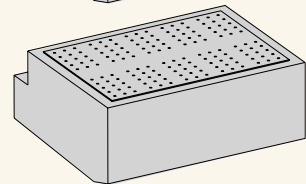
ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR



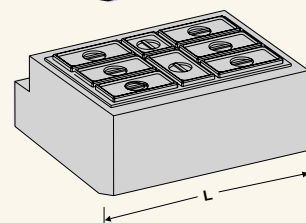
PIANO NEUTRO
Non-refrigerated display surface
Plan non réfrigéré
Platte Neutral



PIANO CALDO-SECCO
Dry heated display surface
Plan réchauffé/chaueur sèche
Platte trocken/beheizt



PIANO CALDO-BAGNOMARIA
(Piastra forata)
Bain-marie heated display surface
(Perforated plate)
Plan réchauffé/bain marie
(Plaque perforée)
Platte beheizt/Wasserbad
(Perforierte Ablage)



PIANO CALDO-BAGNOMARIA
(Vaschette)
Bain-marie heated display surface
(Trays)
Plan réchauffé/bain marie
(Bacs)
Platte beheizt/Wasserbad
(Wannen)

L 1000 1250 2000 2500 3000 3700

FOOD
VENTURI
MARKET

STATIC / FORCED-AIR GIULIA
FEATURES

- Straight fronts on straight and corner units, in tempered glass
- Worktop in AISI 304 stainless steel
- Anodised aluminium glass frame, treated steel base with adjustable feet
- Aluminium tank insulated with polyurethane foam
- Display surface in AISI 304 stainless steel or black
- Forced-air demisting system
- Refrigeration by means of forced air with thermostat valve / static with capillary tube
- Internal or remote motors
- Plexiglas rear closure panel or night-shade on request (optional)
- Electric control panel with digital thermostat and automatic defrosting or drained by pipe
- Condensate removed through evaporation or by drain piping.
- Working conditions class 3 (25°C and 60% R.H.)
Minimum working temperature M1 (+5°/-1°C) UNI EN 441-6.3.2.

CARACTÉRISTIQUES GIULIA
À FROID VENTILÉ / STATIQUE

- Vitres droites sur les modules linéaires et angulaires, en verre trempé - Plan de travail en acier inox AISI 304
- Dôme vitré en aluminium anodisé, base en acier traité sur pieds réglables
- Cuve en aluminium avec isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Plan d'exposition en acier inox AISI 304 ou noir
- Dégivrage vitrines par air forcé
- Réfrigération à froid ventilé avec soupape thermostatique / statique à tube capillaire
- Moteurs internes ou placés à distance
- Fermeture arrière en plexiglas ou rideau de nuit sur demande (en option)
- Tableau électrique à thermostat digital et dégivrage automatique
- Élimination de l'eau de condensation par évaporation ou via le branchement à une conduite d'évacuation.
- Conditions de fonctionnement classe 3 (25°C et 60% H.R.).
Température minimum de service M1 (+ 5°/- 1°C) UNI EN 441-6.3.2.

COLORI PIANI ESPOSITIVI
DISPLAY SURFACE COLOURS
COLORIS PLATEAUX D'EXPOSITION
FARBEN PRÄSENTATIONSFLÄCHEN



Acciaio inox
Aisi 304 Nero

COLORI STRUTTURA
STRUCTURE COLOURS
COLORIS CAISSE
FARBEN STRUKTUR



Argento Nero

FASCIA FRONTALE
FRONT FASCIA
BANDEAU FRONTAL
FRONTLEISTE



Rovere America Nottingham oak Olmo vintage White wood Yellowstone wood Carrara



Bianco Nero Antracite Argento