studioverde.it

РЕШЕНИЯ ДЛЯ СЕКТОРА КРУПНОЙ ДИСТРИБУЦИИ И СУПЕРМАРКЕТОВ

GDO - RU - 52CAT00031

venix.it

VENIX
ALWAYS COOK LIKE **PROFESSIONALS**

РЕШЕНИЯ ДЛЯ СЕКТОРА КРУПНОЙ ДИСТРИБУЦИИ И СУПЕРМАРКЕТОВ

В компании Venix мы черпаем вдохновение в Венеции — символе элегантности, традиций и инноваций. С момента основания в 2013 году мы объединяем это наследие с передовыми технологиями, создавая высокопроизводительные печи для современной пищевой индустрии. Наши флагманская линия VENEXIA и универсальная серия SQUERO разработаны для крупной дистрибуции и супермаркетов, обеспечивая надёжность, эффективность и простоту использования. Изготовленные из прочных материалов и оснащённые интеллектуальными функциями, продукты Venix сочетают в себе венецианское мастерство и передовую инженерию. Мы понимаем, что сектор розничной торговли требует оборудования, которое работает безупречно и легко интегрируется в динамичные, разнообразные процессы. VENEXIA и SQUERO — это не просто печи, это обещание инноваций, надёжности и превосходства для вашего магазина или распределительного центра.

SOLUTIONS FOR THE LARGE-SCALE DISTRIBUTION & SUPERMARKET SECTOR

At Venix, our roots are deeply inspired by Venice: a symbol of elegance, tradition, and innovation. Since our founding in 2013, we've combined this heritage with cutting-edge technology to create high-performance ovens for the modern food industry. Our flagship VENEXIA and versatile SQUERO ranges are designed for largescale distribution and supermarkets, delivering reliability, efficiency, and ease of use. Built with durable materials and smart features, each product blends Venetian craftsmanship with advanced engineering. We understand that the large-scale retail sector needs equipment that performs flawlessly and integrates seamlessly into fast-paced, diverse operations. VENEXIA and SQUERO aren't just ovens, they're a promise of innovation, reliability, and excellence for your store or distribution center.

حلول لقطاع التوزيع على نطاق واسع وقطاع السوبر ماركت

في ،Venix حذورنا مستوحاة بعمق من مدينة البندقية: رمز الأناقة والتقاليد والابتكار. منذ تأسيسنا في عام 2013، قمنا بدمج هذا التراث مع أحدث التقنيات لإنشاء أفران عالية الأداء لصناعة الأغذية الحديثة. تم تصميم مجموعات VENEXIA و SQUERO المتنوعة الخاصة بنا للتوزيع على نطاق واسع والسوبر ماركت، مما يوفر الموثوقية والكفاءة وسهولة الاستخدام. صُنعت كل منتجاتنا من مواد متينة ومزودة بميزات ذكية، وتجمع بين الحرفية الفينيسية والهندسة المتطورة. نحن ندرك أن قطاع البيع بالتجزئة على نطاق واسع يحتاج إلى معدات تعمل بشكل مثالي وتتماشى بسلاسة مع العمليات المتنوعة والوتيرة السريعة VENEXIA و SQUERO ليست محرد أفران، بل هي وعد بالابتكار والموثوقية والتميز لمتحرك أو مركز التوزيع الخاص بك

VENEXIA

ИСКУССТВО ВЕНЕЦИИ, СИЛА ИННОВАЦИЙ

VENEXIA — это новая флагманская линейка Venix, полностью переработанная, где передовые технологии сочетаются с ремесленным дизайном. В профессиональном кейтеринге производительность имеет решающее значение, но подлинное отличие создаёт сильная и узнаваемая идентичность. С новой линией VENEXIA мы не просто развиваем технологию печей — мы стремимся выразить глубинные ценности нашего бренда в каждой детали. Каждая печь оснащена вручную изготовленной венецианской мурриной, встроенной в ручку — уникальным стеклянным произведением искусства, созданным по древним техникам. Каждая муррина уникальна, как и каждое движение на кухне: это дань венецианской традиции, креативности и истории. VENEXIA — это не просто технологическая эволюция. Это утончённый, эмоциональный опыт, в котором функциональность, элегантность и идентичность соединяются, делая каждую печь мгновенно узнаваемой.

THE ART OF VENICE, THE POWER OF INNOVATION

VENEXIA is the new flagship range by Venix – an entirely redesigned line where cutting-edge technology meets artisan design. In professional catering, performance is essential, but true distinction comes from a strong, recognizable identity. With the new VENEXIA line, we don't just evolve our oven technology – we aim to express the deepest values of our brand through every detail. Each oven features a handcrafted Venetian murrina set into the handle – a unique piece of glass art created using ancient techniques. Every murrina is different, just like every gesture in the kitchen: a tribute to Venice's tradition, creativity, and history. VENEXIA is more than a technological evolution. It's a refined, emotional experience where functionality, elegance, and identity come together – making every oven instantly recognizable.

فن مدينة البندقية، قوة الابتكار

وهي مجموعة أعيد تصميمها بالكامل حيث تلتقي التكنولوجيا – Venix هي المجموعة الحديدة الرائدة من VENEXIA المتطورة مع التصميم الحرفي. في محال تقديم الطعام الاحترافي، الأداء أمر أساسي، ولكن التميز الحقيقي يأتي نحن لا نطور فقط تكنولوجيا أفراننا – بل نهدف إلى VENEXIA، من هوية قوية ومميزة. مع المجموعة الحديدة التعبير عن أعمق قيم علامتنا التجارية من خلال كل التفاصيل. يتميز كل فرن بمورينا فينيسية مصنوعة يدويًا مثبتة في المقبض - وهي قطعة فنية زجاجية فريدة من نوعها تم إنشاؤها باستخدام تقنيات قديمة. كل مورينا مختلفة، هي أكثر من محرد تطور VENEXIA. تمامًا مثل كل حركة في المطبخ: تكريمًا لتقاليد البندقية وإبداعها وتاريخها تكنولوجي. إنها تحربة راقية وعاطفية تجمع بين الوظائف والأناقة والهوية - مما يجعل كل فرن مميزًا على الفور

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПЕКАРЕН

BAKERY SOLUTIONS

حلول المخابز

VENEXIA: ИСКУССТВО ВЫПЕЧКИ НА МЕСТЕ

VENEXIA: THE ART OF IN-STORE BAKING

VENEXIA: فن الخبز في المتجر

В идеальном сочетании мощности и точности двухтележечная система VENEXIA оптимизирует процесс от расстойки до выпечки, делая каждый этап быстрее и удивительно простым. Спроектированная с учётом требований супермаркетных пекарен, она обеспечивает обработку больших партий продукции без ущерба для ремесленного качества, которое является визитной карточкой VENEXIA.

In a perfect fusion of power and precision, VENEXIA's dual-trolley system streamlines the process from proofing to baking, making every phase faster and remarkably simple. Engineered for the demands of supermarket bakery departments, it enables high-volume batch processing without compromising on the artisanal quality that defines the VENEXIA experience.

في مزيج مثالي من القوة والدقة، يعمل نظام العربة المزدوجة من VENEXIA على تبسيط العملية من التخمير إلى الخبز، مما يجعل كل مرحلة أسرع وأبسط بشكل ملحوظ. صُمم هذا النظام لتلبية متطلبات أقسام المخابز في السوبر ماركت، وهو يتيح معالجة كميات كبيرة دون المساس بالجودة الحرفية التي تميز تجربة VENEXIA

Для Джона колонна VENEXIA — это надёжный партнёр в выполнении обещания ежедневной свежести и качества. Интуитивная система тележек оптимизирует его рабочий процесс, освобождая время для того, что действительно важно: обеспечения превосходного ремесленного качества, которое делает его витрину привлекательной и живой на протяжении всего рабочего дня.

For John, the VENEXIA column is his partner in upholding a promise of daily freshness and excellence. Its intuitive trolley system streamlines his workflow, freeing him to focus on what truly matters: delivering a superior artisanal quality that keeps his counter vibrant and appealing from open to close."

بالنسبة لجون، تعتبر عمود VENEXIA شريكه في الوفاء بوعده بتقديم منتجات طازجة وممتازة يوميًا. يعمل نظام العربة البديهي على تبسيط سير عمله، مما يتيح له التركيز على ما يهم حقًا: تقديم جودة حرفية فائقة تحافظ على حيوية وجاذبية منضدته من وقت فتح المحل حتى إغلاقه

НОВЫЙ РИТМ ДЛЯ ВАШЕГО ПРОСТРАНСТВА ВЫПЕЧКИ

A NEW RHYTHM FOR YOUR BAKING SPACE
إيقاع جديد لمساحة الخبز الخاصة بك

БЕСПЕРЕБОЙНЫЕ РАБОЧИЕ ПОТОКИ

Скользящие тележки ускоряют процесс от подготовки до выпечки и выкладки.

SEAMLESS WORKFLOWS
The sliding trolleys speed up the process from preparation to baking to display.

عمليات سير عمل سلسة
تعمل العربات المنزلقة على تسريع العملية من التحضير إلى الخبز إلى العرض

ЭРГОНОМИЧНАЯ РАБОТА

Снижает нагрузку на оператора, даже при работе с неквалифицированным персоналом.

ERGONOMIC WORK
Reduces operator effort, even with non-specialized staff.

العمل المريح
يقلل من جهد المشغل، حتى مع الموظفين غير المتخصصين

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

Совместима со всеми основными размерами противней (600x400 и GN 1/1)

INTELLIGENT VERSATILITY
Compatible with all main tray sizes (600x400 and GN 1/1).

تنوع ذكي
متوافق مع جميع أحجام الصواني الرئيسية 600X400 و GN 1/1

ТОЧНОСТЬ НА ПРАКТИКЕ

Модульная конструкция сохраняет рабочее пространство организованным даже в часы пик.

PRECISION IN PRACTICE
The modular structure keeps the workspace organized even during peak hours.

الدقة في الممارسة
تحافظ البنية المعيارية على تنظيم مساحة العمل حتى خلال ساعات الذروة

“УСКОРЬТЕ ВАШ ПОТОК РАБОТЫ. ВДОХНОВЛЯЙТЕ СОВЕРШЕНСТВО”

EMPOWER YOUR WORKFLOW. **INSPIRE PERFECTION**
عزز سير عملك. **ألهم الكمال**

VENEXIA
VENIX
VENIX
VENEXIA

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПЕКАРЕН И ГАСТРОНОМИИ

BAKERY AND GASTRONOMY SOLUTIONS

حلول المخابز والضيافة

Новое поколение печей Venexia на 16 и 20 противней выводит массовое производство на новый уровень для пекарен, кондитерских и гастрономии премиум-класса. Разработанные для работы с тележками, они позволяют загружать полные партии за один раз, максимально повышая производительность.

- **Интеллектуальная система из 5 двигателей и двойного зонда, управляемая продвинутым алгоритмом, обеспечивает полный тепловой контроль внутри камеры для идеально равномерного приготовления.**
- **Пять новых высокопроизводительных двигателей обеспечивают выдающуюся мощность и скорость.**
- **Прочная конструкция, усиленная изоляция и тройное остекление — для абсолютной надёжности и эффективности даже в условиях высокой нагрузки.**

The new generation of 16 and 20 tray Venexia ovens takes high-volume production to a new level for bakery, pastry, and high-end gastronomy. Designed for use with trolleys, it enables full batch loading in one move, maximizing productivity.

- An intelligent system of 5 motors and a double probe, managed by an advanced algorithm, achieves total thermal control inside the cooking chamber for perfectly uniform cooking
- The 5 new high-performance motors deliver superior power and speed
- A heavy-duty build, superior insulation, and triple glass for total reliability and efficiency, even under stress.

ذات 16 و 20 صينية يرتقي بالإنتاج بكميات كبيرة Venexia الحيل الحديد من أفران إلى مستوى حديد في محال المخابز والمعجنات والطهي الراقي. صُمم للاستخدام مع العربات، وهو يتيح تحميل دفعة كاملة بحركة واحدة، مما يزيد الإنتاجية إلى أقصى حد.

- نظام ذكي مكون من 5 محركات ومسبار مزدوج، يديره خوارزمية متقدمة، يحقق تحكمًا حراريًا كاملًا داخل حجرة الطهي لطهي متجانس تمامًا
- توفر المحركات الخمسة الحديدة عالية الأداء قوة وسرعة فائقتين
- هيكل متين وعزل فائق وزجاج ثلاثي لضمان الموثوقية والكفاءة التامة، حتى في ظل الضغط

VENEXIA

VNX16T7C (16 600X400)

КОМПАКТНАЯ, НО ПРОСТОРНАЯ. **СОЗДАНА ДЛЯ ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЙ ВЫПЕЧКИ.**

COMPACT BUT SPACIOUS,
BUILT FOR HIGH-VOLUME BAKING.

صغيرة الحجم ولكنها واسعة، مصممة للخبز بكميات كبيرة

VNX20T7C (20 GN 1/1)

ВЫСШЕЕ ВЫРАЖЕНИЕ МОЩНОСТИ ДЛЯ **ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЙ ГАСТРОНОМИИ.**

THE ULTIMATE EXPRESSION OF POWER FOR
HIGH-PERFORMANCE GASTRONOMY.

التعبير المطلق عن القوة في محال فن الطهي عالي الأداء

“ИСКУССТВО МАСШТАБНОЙ КУЛИНАРИИ: ОТ ПЕКАРНИ ДО ГАСТРОНОМИИ”

THE ART OF HIGH-VOLUME CUISINE: **FROM BAKERY TO GASTRONOMY**

فن الطهي بكميات كبيرة: **من المخبوزات إلى فن الطهي**

VenixQuick**CoNTROL**

7”ЕМКОСТНОЙ IPS СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

7” CAPACITIVE IPS TOUCH SCREEN

شاشة IPS **تعمل باللمس سعة 7** بوصات

Новый 7” сенсорный дисплей оснащён полностью обновлённым интерфейсом. Созданный быть максимально интуитивным, он предоставляет полный контроль над всеми функциями на кончиках пальцев оператора, обеспечивая безупречные результаты.

The new 7” touch display features a completely redesigned interface. Engineered to be incredibly intuitive, it puts total control of every function at the operator’s fingertips, ensuring impeccable results.

تتميز الشاشة اللمسية الجديدة مقاس 7 بوصات بواجهة مستخدم تم إعادة تصميمها بالكامل. صُممت لتكون سهلة الاستخدام للغاية، فهي تتيح للمشغل التحكم الكامل في كل وظيفة، مما يضمن الحصول على نتائج لا تشوبها شائبة

Главная

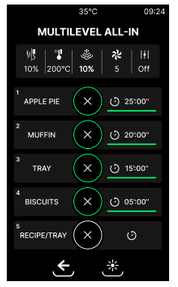
Home - الصفحة الرئيسية

Спецциклы

Special Cycles - دورات خاصة

Рутина

Routine - روتينية

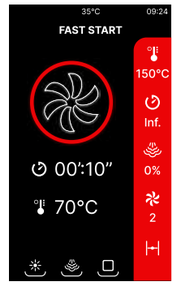


Многоуровневый

Multilevel - متعددة المستويات

Мойка

Washing - غسيل



Быстрый старт

Fast start - بدء سريع

ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ **VENEXIA?**

WHY CHOOSE VENEXIA?

لماذا تختار VENEXIA ؟

ThermoEFFICIENT

ДО 25% МЕНЬШЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ

БЛАГОДАРЯ ПЕРЕДОВОЙ ТЕПЛОИЗОЛЯЦИИ И ТРОЙНОМУ ОСТЕКЛЕНИЮ.

UP TO 25% LESS ENERGY CONSUMPTION
thanks to advanced thermal insulation and triple glazing.

استهلاك طاقة أقل بنسبة تصل إلى 25٪
بفضل العزل الحراري المتطور والزجاج الثلاثي

МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

ВЫПЕЧКА БОЛЬШИХ ОБЪЁМОВ С НАСТАВЛЕННЫМИ ПЕЧАМИ, БЕЗ ЗАДЕРЖЕК.

MAXIMIZED PRODUCTIVITY
high-volume baking with stacked ovens, no delays.

إنتاجية قصوى
خبز بكميات كبيرة باستخدام أفران مكدسة، دون أي تأخير

СТАБИЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ПЕРЕДОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ И РАВНОМЕРНОЕ ТЕПЛО ДЛЯ БЕЗУПРЕЧНОГО КАЧЕСТВА.

CONSISTENT RESULTS
advanced controls and uniform heat for perfect quality.

نتائج متسقة
أدوات تحكم متطورة وحرارة موحدة لجودة مثالية

УСИЛЕННАЯ КОНСТРУКЦИЯ

УСИЛЕННАЯ СТАЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ, МОЩНЫЕ ДВИГАТЕЛИ И КОМПОНЕНТЫ ТЯЖЁЛОГО КЛАССА, РАЗРАБОТАННЫЕ ДЛЯ НАДЁЖНОЙ КРУГЛОСУТОЧНОЙ РАБОТЫ.

HEAVY-DUTY CONSTRUCTION
a reinforced steel structure, robust motors, and heavy-duty components, designed to deliver 24/7 power and reliability.

هيكل متين
هيكل فولاذي مقوى ومحركات قوية ومكونات متينة، مصممة لتوفير الطاقة والموثوقية على مدار الساعة طوال أيام الأسبوع

VENEXIA

УДОБСТВО ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ИНТУИТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ НА НОВОМ 7" СЕНСОРНОМ ЭКРАНЕ УПРОЩАЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И СВОДИТ ОШИБКИ К МИНИМУМУ.

USER-FRIENDLY
intuitive controls on the new 7" touchscreen simplify use and minimize errors.

سهل الاستخدام
أدوات تحكم بديهية على شاشة اللمس الحديدة مقاس 7 بوصات تبسط الاستخدام وتقلل الأخطاء

КОМПАКТНЫЙ ДИЗАЙН

ВЕРТИКАЛЬНАЯ КОМПОНОВКА ОПТИМИЗИРУЕТ ПРОСТРАНСТВО В ЗАГРУЖЕННЫХ ПЕКАРНЯХ.

SPACE-SAVING DESIGN
vertical layout optimizes space in busy bakeries.

تصميم موفر للمساحة
تصميم عمودي يحسن المساحة في المخابز المزدحمة

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ

СООТВЕТСТВУЕТ САМЫМ ВЫСОКИМ СТАНДАРТАМ ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ И ЛЁГКОЙ ОЧИСТКИ.

HYGIENE & SAFETY
built to the highest standards for safe, easy cleaning.

النظافة والسلامة
مصمم وفقًا لأعلى المعايير من أجل تنظيف آمن وسهل

УМНЫЕ ТЕЛЕЖКИ

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ БОЛЕЕ БЫСТРЫХ И ПЛАВНЫХ ПРОЦЕССОВ.

SMART TROLLEYS
dedicated multifunctional trolleys for faster, smoother workflows.

عربات ذكية
عربات متعددة الوظائف مخصصة لعمليات سير عمل أسرع وأكثر سلاسة

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

МЕНЬШЕ УСИЛИЙ ДЛЯ ОПЕРАТОРА — БОЛЬШЕ ВРЕМЕНИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА.

AUTOMATIC WASHING
less effort for the operator, more time for production.

غسل تلقائي
جهد أقل للمشغل، ومزيد من الوقت للإنتاج

ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ **VENEXIA?**

WHY CHOOSE VENEXIA?

لماذا تختار VENEXIA ؟

Высокая производительность рождается из передовых технологий. Печь Venexia объединяет множество фирменных инноваций, работающих в синергии. Каждая функция — от управления воздушными потоками до циклов мойки — создана для точного результата: больше мощности, полный контроль и гарантированная стабильность каждого блюда.

Superior performance is born from superior technology. A Venexia oven integrates a host of proprietary innovations, working in synergy. Every feature, from airflow control to cleaning cycles, is engineered for a precise result: more power, absolute control, and guaranteed consistency in every dish.

الأداء الفائق ينبع من التكنولوجيا الفائقة. يدمج فرن Venexia مجموعة من الابتكارات الحصرية التي تعمل في تآزر. تم تصميم كل ميزة، من التحكم في تدفق الهواء إلى دورات التنظيف، للحصول على نتيجة دقيقة: مزيد من القوة والتحكم المطلق وضمان الاتساق في كل طبق

“ЭКОСИСТЕМА **УМНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**”

AN ECOSYSTEM OF **SMART TECHNOLOGIES**

نظام بيئي من **التقنيات الذكية**

ThermoEFFICIENT

VenixHEAVYDUTY

VenixQuickCONTROL

VenixCloudCONNECT

ExtractionFLOW

DynamicSPEED

DriveCONTROL

ReverseFLOW

DryPRO

UltraSTEAM

SmartPROBE

AllDayCOOK&CARE

ChefASSIST

MultiCHEF

UltraCLEAN

ChefRECIPES

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

GASTRONOMY SOLUTIONS

حلول فن الطهي

СИСТЕМА CHIC GRILL

КОМПАКТНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ, МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

CHIC GRILL SYSTEM COMPACT TECHNOLOGY, MAXIMUM EFFICIENCY.

نظام الشواء CHIC تقنية مدمجة، كفاءة قصوى.

Познакомьтесь с CHIC Grill System: универсальным решением для организации высокопроизводительного гриля и запекания прямо в магазине. Оно объединяет современную печь VENEXIA (4–11 GN 1/1) с самоочищающейся вытяжкой с водяным фильтром и системой сбора жира Neptune. Этот интеллектуальный дизайн практически устраняет дым и запахи, обеспечивая чистую, безопасную и высокоэффективную рабочую станцию для любого гастрономического отдела, кулинарии или супермаркета.

Meet the CHIC Grill System: the all-in-one solution for bringing high-performance roasting and grilling to your store. It combines a state-of-the-art VENEXIA oven (4-11 GN 1/1) with a self-cleaning, water-filter hood and the Neptune grease collector. This intelligent design virtually eliminates smoke and odors, ensuring a clean, safe, and highly productive cooking station for any rotisserie, deli or supermarket.

تعرّف على نظام CHIC Grill: الحل الشامل لتوفير خدمات شواء وتحميص عالية الأداء في متحرك. فهو يحمع بين فرن VENEXIA المتطور 4-11 GN 1/1 وغطاء يقلل هذا التصميم .Neptune مزود بفلتر مياه ذاتي التنظيف وجامع دهون الذكي من الدخان والروائح بشكل كبير، مما يضمن محطة طهي نظيفة وآمنة وعالية الإنتاجية لأي مطعم شواء أو متحر أطعمة جاهزة أو سوبر ماركت

Каждое утро перед открытием Эмма использует CHIC GRILL SYSTEM для запекания рядов золотистых сочных цыплят. Отдел гастрономии наполняется непреодолимым ароматом — без стресса, только идеальный результат, который возвращает покупателей снова и снова».

“Every day before opening, Emma uses the CHIC GRILL SYSTEM to roast rows of golden, juicy chickens. The deli fills with irresistible aroma — no stress, just perfect results that keep customers coming back.”

“كل يوم قبل الافتتاح، تستخدم إيما نظام الشواء CHIC لطهي صفوف من الدجاج الذهبي الطري. يمتلئ متحر الأطعمة الجاهزة برائحة لا تقاوم — بدون ضغوط، فقط نتائج مثالية تجعل العملاء يعودون مرارًا وتكرارًا”

ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ **СИСТЕМУ CHIC GRILL?**

WHY CHOOSE **CHIC GRILL SYSTEM?**

لماذا تختار **نظام تشيك حريل؟**

ВСЁ В ОДНОМ

КОМБИ-ПЕЧЬ + НАСТРАИВАЕМЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ GN (4–11 УРОВНЕЙ).

ALL-IN-ONE SOLUTION
Combi Oven + Customizable Gn Supports (4–11 Levels).

حل شامل
قابلة GN فرن كومبي + دعامات للتخصيص 4-11 مستويات

ГИБКАЯ И УНИВЕРСАЛЬНАЯ

АДАПТИРУЕМЫЕ РЕШЁТКИ ДЛЯ ЛЮБЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАЧ.

FLEXIBLE & VERSATILE
adaptable racks for any production needs.

مرونة وتعدد الاستخدامات
رفوف قابلة للتكيف مع أي احتياجات إنتاجية

ВСТРОЕННАЯ ВОДЯНАЯ ВЫТЯЖКА С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ – ВНЕШНЯЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ НЕ ТРЕБУЕТСЯ.

ВНЕШНЯЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ НЕ ТРЕБУЕТСЯ.

BUILT-IN WATER HOOD WITH CARBON FILTER
no external ventilation needed.

غطاء مدمج للمياه مع فلتر كربوني
لا حاجة إلى تهوية خارجية

СИСТЕМА СБОРА ЖИРА

ЧИЩЕ, БЕЗОПАСНЕЕ, ПРОЩЕ В ОБСЛУЖИВАНИИ.

GREASE COLLECTION SYSTEM
cleaner, safer, easier maintenance.

نظام تجميع الشحوم
صيانة أنظف وأكثر أمانًا وأسهل

КОМПАКТНЫЙ ДИЗАЙН

ЭКОНОМИЯ ПРОСТРАНСТВА В ЗАГРУЖЕННЫХ КУХНЯХ СУПЕРМАРКЕТОВ.

COMPACT DESIGN
saves space in busy supermarket kitchens.

تصميم مدمج
يوفر المساحة في مطابخ السوبر ماركت المزدحمة

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

МЕНЬШЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ, УСТОЙЧИВОСТЬ.

ENERGY EFFICIENT
lower consumption, sustainable.

كفاءة في استخدام الطاقة
استهلاك أقل، مستدام

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ

ТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ВЛАЖНОСТИ И ТЕМПЕРАТУРЫ.

HIGH FOOD QUALITY
precise humidity and temperature control.

جودة عالية للأطعمة
تحكم دقيق في الرطوبة ودرجة الحرارة

ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ И ОЧИСТКЕ

ИНТУИТИВНО, БЫСТРО В ОБСЛУЖИВАНИИ.

EASY TO USE & CLEAN
intuitive, quick to maintain.

سهل الاستخدام والتنظيف
بديهي وسريع الصيانة

ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ ДЛЯ КЛИЕНТОВ

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ ОТКРЫТЫХ КУХОНЬ И ЖИВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

CUSTOMER APPEAL
perfect for open kitchens and live cooking.

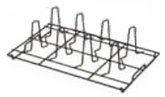
جاذبية للعملاء
مثالي للمطابخ المفتوحة والطهي المباشر

“СОЗДАНО ДЛЯ ДЕЛИКАТЕСОВ ПОСТРОЕНО ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ”

DESIGNED FOR DELIS. BUILT FOR PERFORMANCE
مصمم للمأكولات الجاهزة. **مصنوع من أجل الأداء**

СИСТЕМА CHIC GRILL
МОЩНОСТЬ

CHIC GRILL SYSTEM COOKING POWER
نظام شواء أنيق قوة الطهي

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ACCESSORIES FOR - ملحقات لـ		CGS06 / CGS07	CSG10 / CGS12	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Cooking time وقت الطهي
 GP65 **GRILL CHICKEN GN 1/1** **AISI304 NONSTICK 8PC**		**24** **КУРИЦА** الدجاج - CHICKEN <1KG	-	**40/45** Минут / Minutes الدقائق
		16 **КУРИЦА** الدجاج - CHICKEN >1KG	**32** **КУРИЦА** الدجاج - CHICKEN >1KG	
 GP67 **GRILL RIBS GN 1/1** **AISI304 NONSTICK 6PCS**		**150** **РЁБРА** أضلاع لحم البقر - RIBS	**300** **РЁБРА** أضلاع لحم البقر - RIBS	**35** Минут / Minutes الدقائق
 GP58 **GRILL SKEWERS GN 1/1** **AISI304**		**60**	**120**	**15** Минут / Minutes الدقائق
		ШАМПУРЫ - الأسياخ - SKEWERS < 13.5 CM		
		30	**60**	
		ШАМПУРЫ - الأسياخ - SKEWERS > 13.5 CM		
 GP37 **TRAY BAKING GN 1/1** **FLAT ALUM.+NONSTICK**		**6**	**10**	**20** Минут / Minutes الدقائق
		ПИЦЦА / ФОКАЧЧА البيتزا/الفوكاتشيا - PIZZAS/FOCACCIA		
 GP38 **TRAY GRILL & ROAST GN 1/1** **ALUM. NONSTICK**		**30**	**50**	**25** Минут / Minutes الدقائق
		РЫБА - السمك - FISH **ПОРЦИИ** / الحصص / PORTIONS		
		30	**50**	**7** Минут / Minutes الدقائق
		ОВОЩИ-ГРИЛЬ - الخضروات المشوية - GRILLED VEGETABLES **ПОРЦИИ** / الحصص / PORTIONS		
 GP25 **CONTAINER GN 1/1 H65** **ALUMINUM NONSTIK**		**90**	**150**	**35** Минут / Minutes الدقائق
		ЛАЗАНЬЯ / БАКЛАЖАН ПО-ПАРМСКИ اللازانيا/الباذنجان بالبارميجيانا - LASAGNE/EGGPLANT PARMIGIANA **ПОРЦИИ** / الحصص / PORTIONS		
 SMK02 **UNIVERSAL SMOKER**		**12** **ФИЛЕ ЛОСОСЯ** SALMON FILLETS شريحة سلمون	**24** **ФИЛЕ ЛОСОСЯ** SALMON FILLETS شريحة سلمون	**18** Минут / Minutes الدقائق

КОНЦЕПЦИЯ ВЫПЕЧКИ SQUERO

КОМПАКТНО, ГИБКО, ВЫГОДНО.

SQUERO BAKING CONCEPT COMPACT, FLEXIBLE, PROFITABLE.
مفهوم الخبز SQUERO مضغوط، مرن، مربح

SQUERO BAKING CONCEPT — это компактная вертикальная система выпечки Venix для супермаркетов, пекарен и кондитерских. Всего 1 м³ обеспечивает свежие, высококачественные результаты благодаря четырём встроенным модулям, обеспечивая максимальную эффективность, быстрые процессы и стабильную выпечку в любой кухне.

SQUERO BAKING CONCEPT is Venix's compact vertical baking system for supermarkets, bakeries, and pastry shops. Just 1 m³ delivers fresh, high-quality results thanks to its four integrated modules, for maximum efficiency, fast workflows, and consistent baking in any kitchen.

مفهوم سكويرو للخبز هو نظام خبز عمودي مدمج من Venix مخصص للسوبر ماركت والمخابز ومحلات الحلويات. يوفر حجم 1 متر مكعب فقط نتائج طازجة وعالية الجودة بفضل وحداته الأربع المدمجة، لتحقيق أقصى قدر من الكفاءة وسرعة سير العمل واتساق الخبز في أي مطبخ

Каждое утро Лука приходит пораньше. С системой SQUERO BAKING CONCEPT он превращает простое тесто в золотые буханки, наполняющие магазин ароматом свежей выпечки. Всего за один кубический метр он получает полноценную пекарню — без спешки, без хаоса, только стабильный ремесленный хлеб, который делает покупки ещё приятнее».

"Every morning, Luca arrives early. With SQUERO BAKING CONCEPT, he turns simple dough into golden loaves that fill the store with the aroma of fresh baking. In just one cubic meter, it becomes a full bakery — no rush, no chaos, just consistent artisan bread that elevates every shopping experience."

كل صباح، يصل لوكا باكرًا. مع مفهوم SQUERO BAKING CONCEPT ، يُحوّل العجين البسيط إلى أرغفة ذهبية تملأ المتجر برائحة الخبز الطازج. في متر مكعب واحد فقط، يتحول إلى مخبز متكامل - لا فوضى، فقط خبز حرفي متحانس يُضفي لمسةً مميزة على كل تجربة تسوق"

ПРЕВРАТИТЕ СВОЙ МАГАЗИН В ПЕКАРНЮ

TURN YOUR STORE **INTO A BAKERY**
حوّل متجرك **إلى مخبز**

«Узнайте, как система SQUERO BAKING CONCEPT может превратить ваше пространство в прибыльную пекарню…»

"Discover how SQUERO BAKING CONCEPT can turn your space into a sales-generating baking station..."

أكتشف كيف ان SQUERO BAKING CONCEPT يمكنه تحويل مساحتك الى محطة خبز لتوليد المبيعات

POSQMWF2
SQ04DGC
SQDK01DGBD01R
CA9312DKDH

POSQMWF2
SQ06TCC
SQDK02DGBD01R
CA9312DKDH

POSQMWF2
SQ04TCC
SQDK01DGBD01S
CA9312DKMH

POSQMWF2
SQ06DGC
SQDK02DGBD01S
CA9312DKMH

ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ **КОНЦЕПЦИЮ ВЫПЕЧКИ SQUERO?**

WHY CHOOSE SQUERO BAKING CONCEPT?
لماذا تختار SQUERO BAKING CONCEPT؟

ЭКОНОМИЯ ПРОСТРАНСТВА, УВЕЛИЧЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

КОМПАКТНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ОСВОБОЖДАЕТ ЦЕННОЕ ПРОСТРАНСТВО.

SAVE SPACE, INCREASE OUTPUT
compact, vertical design frees valuable space.

وفر المساحة وزد الإنتاج
تصميم مدمج وعمودي يوفر مساحة قيّمة

БОЛЬШЕ СВЕЖЕСТИ И ПРОДАЖ

ВЫПЕКАЙТЕ СВЕЖИЙ ХЛЕБ НЕСКОЛЬКО РАЗ В ДЕНЬ, СОКРАЩАЙТЕ ОТХОДЫ, СТИМУЛИРУЙТЕ СПОНТАННЫЕ ПОКУПКИ.BUYS.

BOOST FRESHNESS & SALES
Bake Fresh Multiple Times Daily, Reduce Waste, Drive Impulse Buys.

اضف الطزاجة والمبيعات
اخبز منتجات طازجة عدة مرات يوميًا، وقلل من الهدر، وحفز الشراء العفوي

СОКРАЩЕНИЕ ПРОСТОЕВ

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ, УМНЫЕ ПРЕСЕТЫ, ПРОГРАММИРУЕМЫЕ ЦИКЛЫ.

REDUCE DOWNTIME
fast heating, smart presets, programmable cycles.

قلل من وقت التعطل
تسخين سريع، إعدادات مسبقة ذكية، دورات قابلة للبرمجة

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМЫЙ ПЕРСОНАЛ

ЭФФЕКТИВНАЯ РАБОТА С НЕБОЛЬШОЙ КОМАНДОЙ.

MINIMAL STAFF NEEDED
efficient with a small team.

الحد الأدنى من الموظفين المطلوبين
كفاءة مع فريق صغير

ЛЁГКО ДЛЯ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОГО ПЕРСОНАЛА

ПРОСТАЯ, ИНТУИТИВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ.

EASY FOR LOW-SKILLED STAFF
simple, intuitive operation.

سهل للموظفين ذوي المهارات المنخفضة
تشغيل بسيط وبديهي

УПРОЩЁННОЕ ОБУЧЕНИЕ

УПРОЩЁННОЕ ОБУЧЕНИЕ

SIMPLIFY TRAINING
minimal learning curve.

تبسيط التدريب
منحنى تعلم بسيط

ОДНО РЕШЕНИЕ, ОДИН ПОСТАВЩИК

СТАНДАРТИЗИРОВАННЫЕ КОМПОНЕНТЫ, СТАБИЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.

ONE SOLUTION, ONE PROVIDER
standardized components, consistent results.

حل واحد، مزود واحد
مكونات قياسية، نتائج متسقة

СНИЖЕНИЕ ОТХОДОВ И ЭНЕРГОЗАТРАТ

ЭФФЕКТИВНЫЕ ЦИКЛЫ, МЕНЬШИЕ ЗАТРАТЫ, УСТОЙЧИВОСТЬ.

CUT WASTE & ENERGY
efficient cycles, lower costs, sustainable.

تقليل النفايات والطاقة
دورات فعالة، تكاليف أقل، استدامة

“НА 30% БОЛЕЕ КОМПАКТНА, ЧЕМ ТРАДИЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ”

30% MORE COMPACT THAN TRADITIONAL SETUPS
أكثر إحكاما بنسبة 30٪ من التجهيزات التقليدية

ДЛЯ КОГО
ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ РЕШЕНИЯ VENIX?

WHO ARE VENIX SOLUTIONS MADE FOR?
لمن صممت حلول VENIX؟

СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ

SUPERMARKET CHAINS
سلاسل المتاحر الكبرى

КОНДИТЕРСКИЕ И ПЕКАРНИ

PASTRIES AND BAKERIES
المخابز والمعجنات

ПЕКАРНИ В МАГАЗИНАХ

BAKERY CORNERS
أركان المخابز

МАГАЗИНЫ И МИНИ-МАРКЕТЫ

CONVENIENCE STORES AND MINIMARKETS
المتاحر الصغيرة والمتاحر الصغيرة

КОФЕ-БАРЫ

COFFEE SHOPS
المقاهي

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

INSTITUTIONAL FOOD SERVICE
خدمات الطعام المؤسسية

ОТЕЛИ И РЕСТОРАНЫ

HOTEL & RESTAURANTS
الفنادق والمطاعم

“С VENIX ВЫ НИКОГДА НЕ ОСТАЁТЕСЬ ОДНИ”

WITH **VENIX**, YOU’RE **NEVER ON YOUR OWN**

مع VENIX، **لن تكون وحدك أبدًا**

С VENIX вы получаете не просто передовое оборудование — вы получаете надёжного партнёра. От практического обучения и персонализированного консультирования по установке до оперативного и отзывчивого сервисного обслуживания мы поддерживаем ваш успех с самого начала. Потому что настоящие инновации означают поддержку наших клиентов каждый день.

With VENIX, you gain more than just cuttingedge equipment — you gain a reliable partner. From hands-on training and personalised setup consultancy to prompt and responsive after-sales service, we support your success from the outset. Because real innovation means supporting our customers every day.

مع VENIX ، تحصل على أكثر من محرد معدات متطورة — تحصل على شريك موثوق. من التدريب العملي والاستشارات الشخصية حول الإعداد إلى خدمة ما بعد البيع السريعة والاستجابة، ندعم نجاحك منذ البداية. لأن الابتكار الحقيقي يعني دعم عملائنا كل يوم