

# VENUS

Macelleria / Gastronomia



# VENUS

Macelleria / Gastronomia

## Venus Macelleria / Gastronomia

Venus è una vetrina progettata per esporre carni, salumi, formaggi, pesce, pizza e pane; ha una gamma completa di moduli refrigerati ventilati e statici, caldi e neutri, sia lineari che ad angolo. Disponibile anche nella versione "Absolute black".

Venus è un prodotto studiato per essere facilmente abbinabile a qualsiasi linea di arredamenti Best.Cold, rendendo il vostro locale accogliente e piacevole per i vostri clienti.

## Venus Butchery / Delicatessen Gastronomy

*Venus is a showcase designed to display meats, cold cuts, salami, cheeses, fish, pizza and bread; has a complete range of ventilated and static refrigerated modules, hot and neutral, both linear and angled.*

*Also available in the "Absolute black" version.*

*Venus is a product designed to be easily combined with any line of Best.Cold furnishings, making your place welcoming and pleasant for your customers.*



# Butcher

PREMIUM QUALITY MEAT



## Venus /

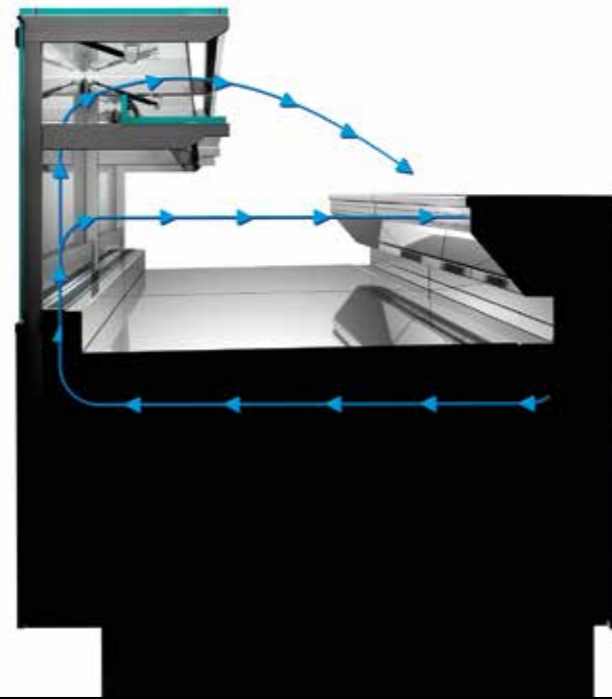
Il castello vetri di Venus garantisce un'esposizione ottimale del prodotto, perfettamente illuminato da luce led 3000K. I materiali e le finiture sono di altissimo livello per una vetrina al top di gamma Best.Cold.

*The Venus glass case guarantees optimal exposure of the product, perfectly illuminated by 3000K led light. The materials and finishes are of the highest level for a showcase at the top of the Best.Cold range.*

## Complete Cooling

Il sistema di refrigerazione della mensola "Complete Cooling" opzionale, consente, azionando un tasto specifico, la distribuzione ottimale del freddo su tutti i piani espositivi, gestendo con estrema facilità i carichi di lavoro della vetrina durante l'intero arco della giornata.

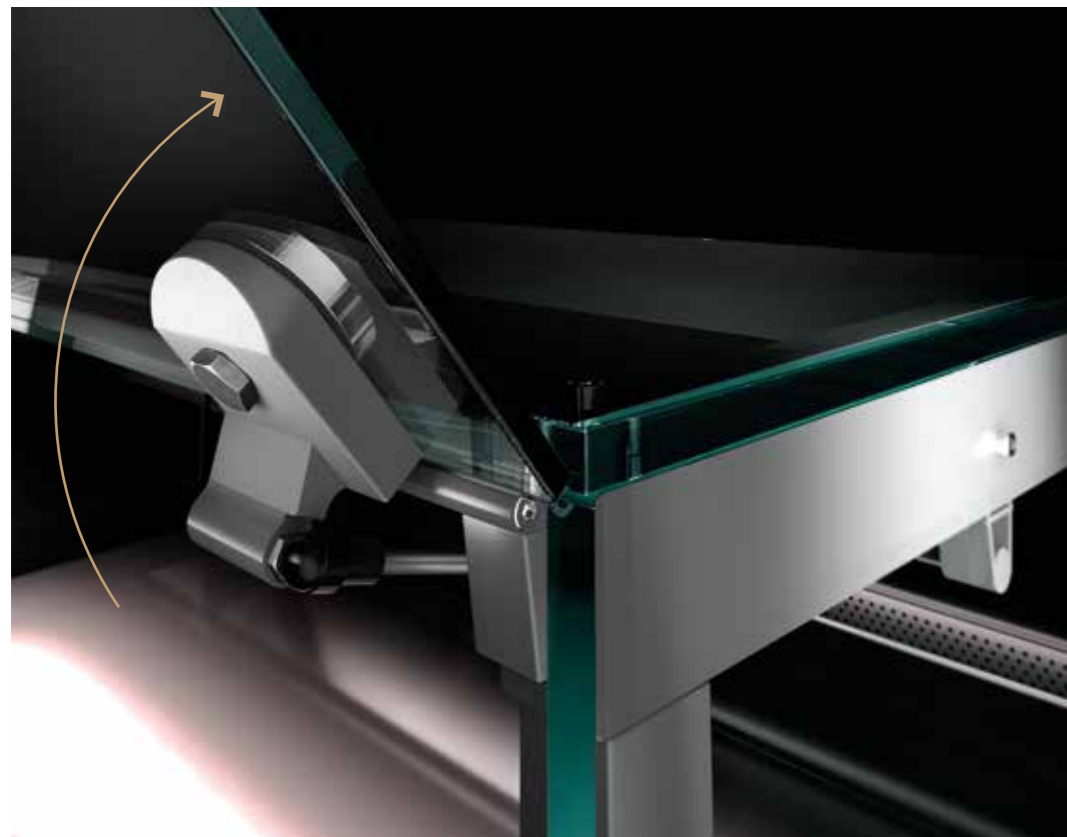
*The optional "Complete Cooling" shelf refrigeration system allows, by pressing a specific button, the optimal distribution of cold on all display floors, managing the workloads of the display case with extreme ease throughout the day.*



## Absolute Black

Nella versione "Absolute Black" il piano espositivo e tutti i componenti interni della vasca sono in acciaio verniciato nero per alimenti. I montanti del castello vetri sono in alluminio anodizzato nero.

*In the "Absolute Black" version, the display surface and all the internal components of the tank are in black painted steel for food. The uprights of the glass structure are in black anodized aluminum.*



Venus è equipaggiata di serie con l'apertura del vetro frontale dal basso verso l'alto, con l'ausilio di pistoni ad aria facilitandone la pulizia.

*Venus is equipped as standard with the opening of the front glass from bottom to top, with the aid of air pistons, facilitating cleaning of the display surface*



## Venus Pane / Bakery

Finalizzata alla massima esposizione del prodotto, Venus presenta un design minimale e versatile, con la possibilità di poter canalizzare moduli lineari ed angolari, senza limiti.

*Aimed at maximum product exposure, Venus presents a minimal and versatile design, with the possibility of channelling linear and angular modules, without limits.*

## Venus Pane / Bakery

Nella versione pane, il cassetto raccogli briciole è estraibile per una pulizia veloce, e completa a fine giornata. Il quadro comandi è dotato di termostato digitale programmabile, comandi luce e ventole.

*In the "bakery" version, the crumb tray can be removed for quick and complete cleaning at the end of the day. The control panel is equipped with a programmable digital thermostat, light and fan controls.*



## Venus Bagno Maria / Bain Marie

I moduli tavola calda sono disponibili a bagnomaria con vaschette, bagnomaria a piano forato o caldo secco.

*The diner modules are available in a bain-marie with trays, a bain-marie with a perforated top or dry heat.*

## Venus Macelleria / Gastronomia

Il piano espositivo ed il piano di lavoro sono realizzati in acciaio inox AISI 304. La struttura portante superiore è realizzata con montanti in alluminio color argento, completi di plafoniera illuminata a led 3000K. Il pannello frontale è personalizzabile con tutte le finiture della gamma Best.Cold, così come i fianchi sono in legno verniciato in tinta con il frontale.

## Venus Butchery / Delicatessen Gastronomy

*The display surface and the work surface are made of AISI 304 stainless steel. The upper post structure is made with silver-colored aluminum uprights, complete with 3000K led illuminated ceiling light. The front panel can be customized with all the finishes of the Best.Cold range, as well as the sides are in wood painted in alike color as the front.*





## Venus /

Tutte le versioni refrigerate di Venus sono equipaggiate con celle sottobanco refrigerate, chiuse da sportelli magnetici.

*All the refrigerated versions of Venus are equipped with refrigerated undercounter cells, closed by magnetic doors.*

# Butcher

PREMIUM QUALITY MEAT



Venus /



## Venus /

La merce esposta nel piano espositivo è esaltata dall'illuminazione a led ad elevata resa cromatica, luce con colore "rosato" per la vetrina in versione macelleria, ottimale per carni e salumi o, in alternativa per gli altri generi alimentari, luce led 4000K (luce naturale) o 3000K (luce calda).

*The merchandise displayed on the display floor is enhanced by LED lighting with high chromatic yield, light with a "pink" color for the butcher's version, optimal for meats and salami or, alternatively for other foodstuffs cheese and others, 4000K LED light (natural light) or 3000K (warm light).*



## Best Connect industry 4.0

BestConnect è un'APP per Android iOS che consente di operare via Bluetooth sulle vetrine predisposte. Dal vostro smartphone o tablet potrete comodamente scaricare e visualizzare le registrazioni dati. Oltre ad agevolare il monitoraggio dei dati ed il supporto tecnico, BestConnect consente di avere la configurazione della macchina a portata di mano. Il vostro dispositivo mobile si trasformerà in un comodo strumento con cui potrete intervenire sulle impostazioni e sulla configurazione della macchina.

*BestConnect is an APP for Android iOS that allows you to operate via Bluetooth on the predisposed showcases. From your smartphone or tablet you can conveniently download and view the data logging. In addition to facilitating data monitoring and technical support, BestConnect allows you to have the machine configuration at your fingertips. Your mobile device will turn into a convenient tool with which you can intervene on the settings and configuration of the machine.*



## Venus

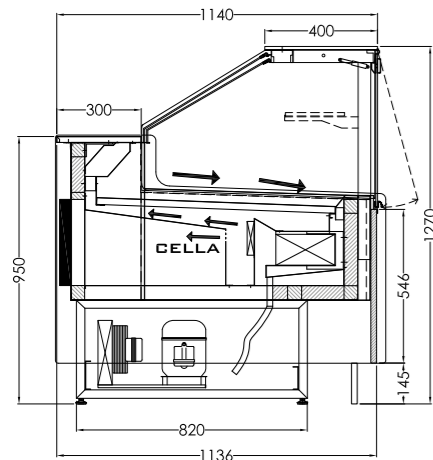
### Caratteristiche Vetrina

- Vetrina mod. VENUS, predisposta per l'esposizione e la vendita di carne, salumi, latticini, pesce, pane e pizza.
- Disponibile in varie lunghezze, canalizzabili fra loro, e in due versioni (con unità condensatrice a bordo o con valvola R452A).
- Riserva sottostante refrigerata coibentata, con sportelli a chiusura magnetica (lato operatore).
- Quadro comandi, termostato digitale e termometro. Piano di lavoro/espositivo in acciaio inox lucido. Struttura inferiore in acciaio galvanizzato.
- Vetri dritti apribili con pistoni dal basso verso l'alto, o a compasso dall'alto verso il basso. Chiusura del castello vetri con scorrevoli (lato operatore).
- Illuminazione interna a LED.
- Frontale rivestito e fianchi verniciati in tinta col frontale.
- Zoccolo in acciaio zincato con piedini regolabili e predisposizione per appoggio pedana.

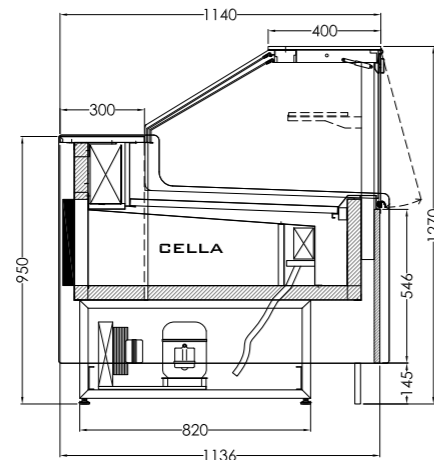
### H 1270 Vetri con apertura a pistoni

#### H 1270 Glass opening with pistons

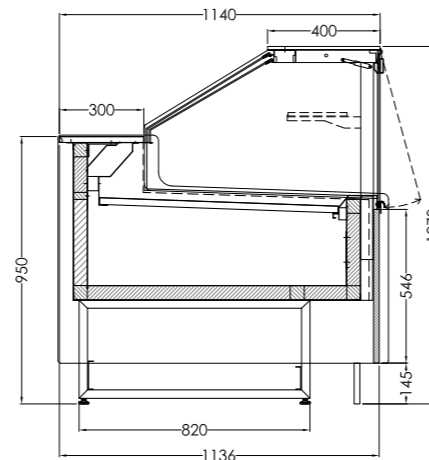
**F+V** +2°/+6°  
Freddo Ventilato  
Ventilated Cold



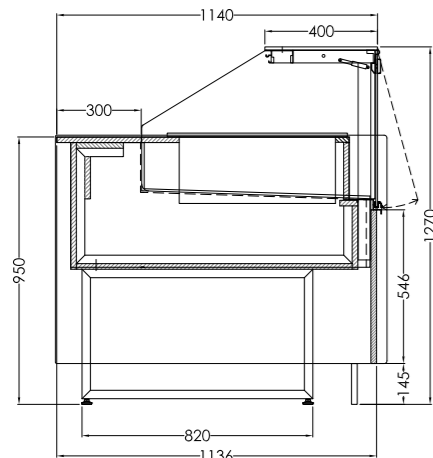
**F+S** -2°/+6°  
Freddo Statico  
Static Cold



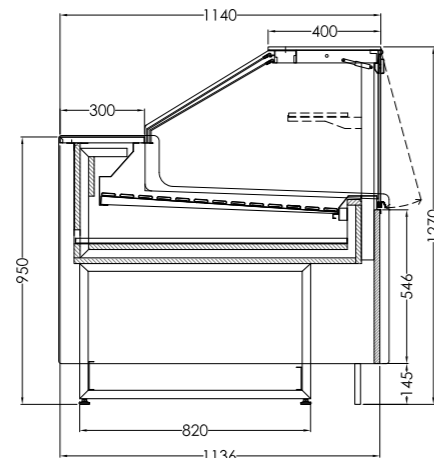
**HOT** +65°  
Caldo Secco  
Dry Heat



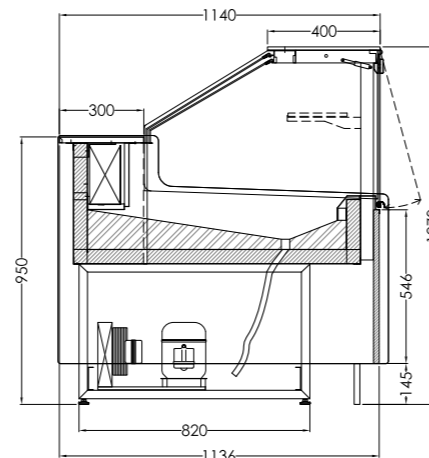
**HOT** +65°  
Bagno Maria  
Bain Marie



**BK** -°  
Pane  
Bakery



**F+S** +0°/+4°  
Pesce  
Fish



## Venus

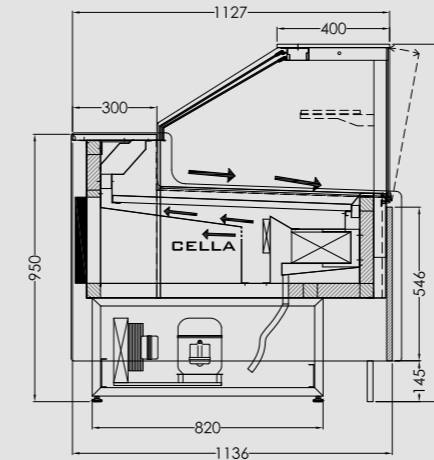
### Showcase Features

- Showcase mod. VENUS, designed for the display and sale of meat, salami, dairy products, fish, bread and pizza. Available in various lengths, which can be channelled between them, and in two versions (with condensing unit on board or with R452A valve).
- Insulated refrigerated undercounter reserve cell, with magnetic closure doors (operator side).
- Control panel, digital thermostat and thermometer. Work / display surface in polished stainless steel. Lower structure in galvanized steel.
- Front straight windows that can be opened with pistons from bottom to top, or compasses from top to bottom. Closing the glazing unit with sliding doors (operator side).
- Internal LED lighting.
- Covered front and sides painted in alike color as the front.
- Galvanized steel plinth with adjustable feet provided with footboard support.

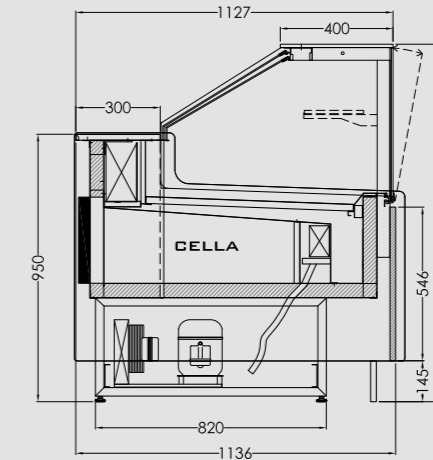
### H 1270 Vetri con apertura a compasso

#### H 1270 Compass opening glass

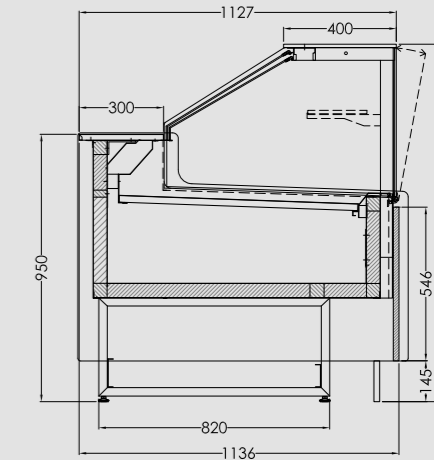
**F+V** +2°/+6°  
Freddo Ventilato  
Ventilated Cold



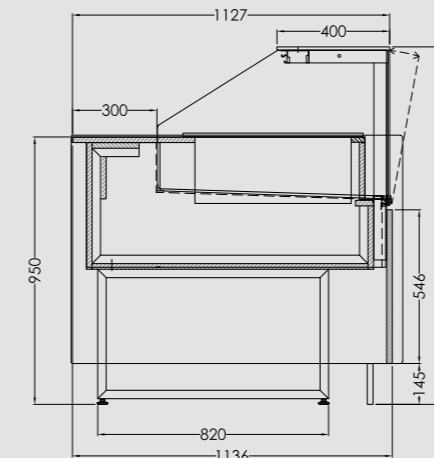
**F+S** -2°/+6°  
Freddo Statico  
Static Cold



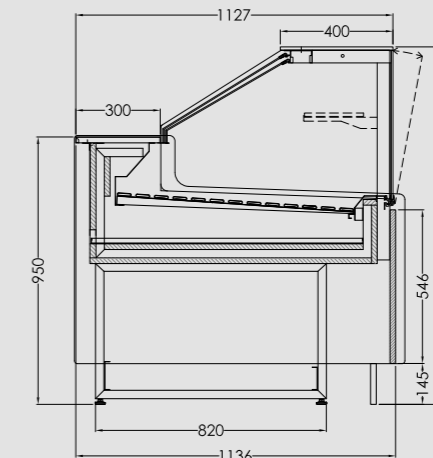
**HOT** +65°  
Caldo Secco  
Dry Heat



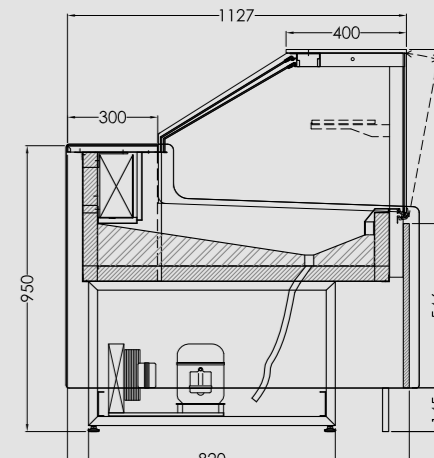
**HOT** +65°  
Bagno Maria  
Bain Marie



**BK** -°  
Pane  
Bakery



**F+S** +0°/+4°  
Pesce  
Fish

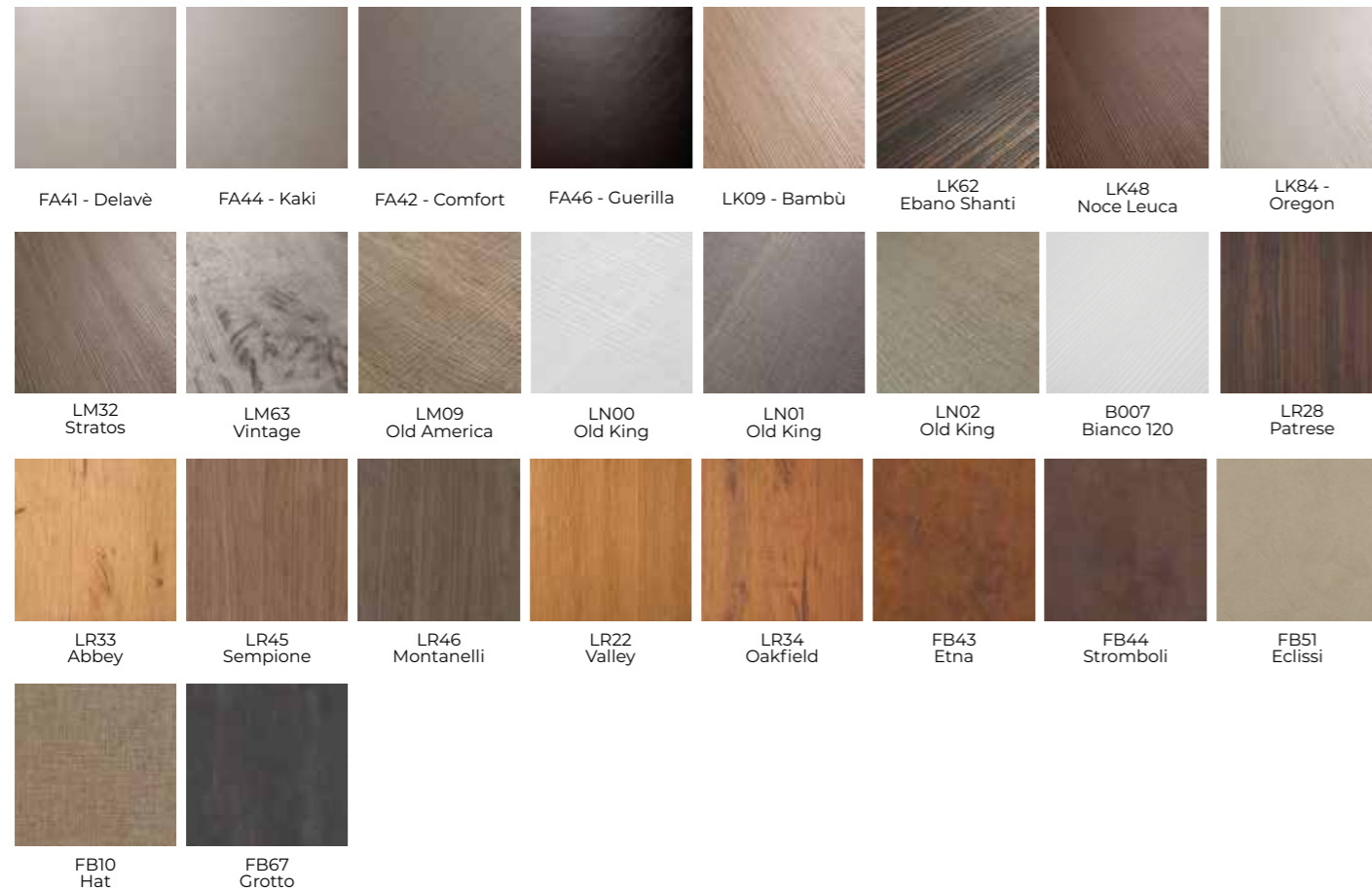


## Venus / Finiture / Finishes

B

BRONZE LINE

### MELAMINICI e LAMINATI:



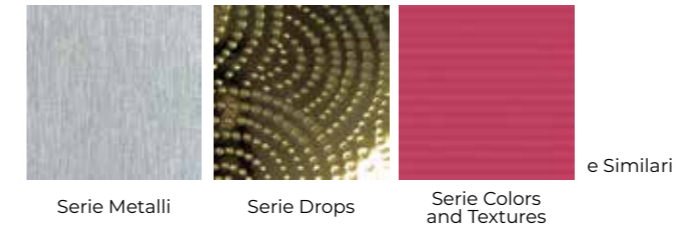
## Venus / Finiture / Finishes

S

SILVER LINE

### LAMINATI SPECIALI:

ESEMPI:



### LEGNI:



### LEGNI SPECIALI CON MASSELLI:

ESEMPI:



G

GOLD LINE

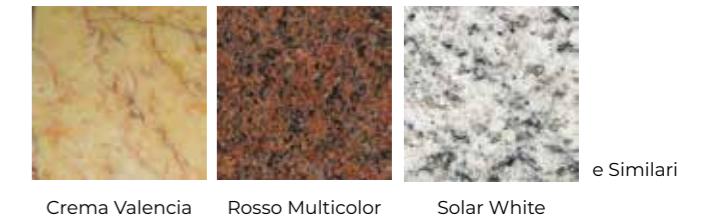
### LACCATI RAL: più colori a scelta

ESEMPI:



### MARMI E GRANITI:

sp. 30 mm e sp. 20+20



### LACCATI RAL: più colori a scelta

ESEMPI:



**Temperature di esercizio / Working temperature**

**Statico**            **+2°C / +6°C**  
*Static cold*        *+35,6°F / +42,8°F*

**Ventilato**        **+2°C / +6°C**  
*Ventilated cold*   *+35,6°F / +42,8°F*

**Statico Pesce**    **+0°C / +4°C**  
*Fish Static cold*   *+32°F / +39,2°F*

**Bagno Maria**    **+40°C / +65°C**  
*Bain Marie*        *+104°F / +149°F*

**Caldo Secco**     **+40°C / +65°C**  
*Dry heat*          *+104°F / +149°F*

**Dati Tecnici / Technical data**



[www.studio4puntozero.it](http://www.studio4puntozero.it)

BEST.COLD srl nell'ambito del continuo miglioramento del proprio prodotto, si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, senza preavviso, le caratteristiche tecniche ed estetiche dei propri prodotti.

*In the interest of continual product improvements, BEST.COLD srl reserves the right to make changes in technical specifications and accessories at any moment and without prior notice.*



Best.Cold srl  
via Massimo D'Antona, 50  
Zona Ind. Piana di Talacchio  
61022 Vallefoglia PU) - Italy

Tel. +39 0721 478910  
Fax +39 0721 904546  
info@bestcoldarredamenti.com  
www.bestcoldarredamenti.com

