

Virtus®

SERIES
700/900





nuove

Con le nuove linee 700/900, Virtus ha voluto realizzare qualcosa in più rispetto alle classiche cucine professionali, un prodotto capace di rispondere alle esigenze di potenza, affidabilità e sicurezza.

[nuova linea 700/900 Virtus]

emozioni in cucina

NEW EMOTIONS IN YOUR KITCHEN

With the new 700/900 Line, Virtus has realized something more than other classic professional kitchens, a product able to respond to your needs of power, reliability and elegance.

DE NOUVELLES EMOTIONS DANS LA CUISINE

Avec la nouvelle ligne 700/900, Virtus a voulu réaliser quelque chose en plus par rapport aux équipements professionnels classiques, un produit capable de répondre aux critères de puissance, fiabilité et élégance.

NEUE EMOTIONEN IN DER KÜCHE

Mit der neuen Linie 700/900 beabsichtige die Firma Virtus etwas mehr im Vergleich zu den klassischen Gastro-Herden zu bieten, d.h. ein Produkt, das den Erfordernissen hinsichtlich Leistung, Zuverlässigkeit und Eleganz gerecht wird.

NUEVAS EMOCIONES EN COCINA

Con la nueva línea 700/900, Virtus ha querido realizar algo más con respecto a las clásicas cocinas profesionales, un producto capaz de responder a las exigencias de potencia, fiabilidad y seguridad.



SERIE 700/900



L'elevata produttività, la qualità dei materiali ed il design accattivante rendono Virtus 700/900 la tua cucina ideale.

The high productivity, high quality materials, reliability, safety and the best Italian design make the New Virtus 700/900 Line the perfect kitchen for you.

Le haut rendement, la qualité des matériaux, la fiabilité, la sécurité et le design captivant font de Virtus 700/900 votre cuisine idéale.

Die hohe Produktivität, die Qualität der Materialien, die Zuverlässigkeit, die Sicherheit und das reizvolle Design machen Virtus 700/900 zu ihrem idealen Herd.

performance

sicurezza

stile

La elevada productividad,
la calidad de los materiales
y el diseño cautivador,
hacen de Virtus 700/900 tu
cocina ideal.

SERIE 700/900



[un design raffinato]

alte prestazioni igiene e design



Piani stampati, acciaio
Inox AISI 304 spessore
20/10 o 30/10.

High thickness pressed
stainless steel AISI 304
worktops, 2 mm or 3 mm.

Plans emboutis, acier Inox
AISI 304 épaisseur 20/10
ou 30/10.

Gepresste Platten aus
Edelstahl AISI 304 mit
einer Dicke von 20/10
oder 30/10.

Encimeras embutidas en
acero inoxidable AISI 304
de espesores entre 2 mm
y 3 mm.

SERIE 700/900



[un design contemporaneo]

la cura del particolare

Il design raffinato e imponente è una delle caratteristiche predominanti della nuove linee 700/900, ma non si tratta puramente di un fattore estetico. L'armoniosa linea dei piani agevola la pulizia delle attrezzature, la forma e l'inclinazione delle manopole le rendono comode e di facile lettura.



The elegant and fine design is one of predominant feature of the new 700/900 line, but it is not only an aesthetic factor. The harmonious shape of worktops is perfect for an easy cleaning and the ergonomic knobs are easy to use and read.

Le design raffiné et imposant est une des caractéristiques prédominantes de la nouvelle ligne 700/900, mais il ne s'agit pas simplement d'un facteur esthétique. La ligne harmonieuse des plans facilite le nettoyage des équipements, la forme et l'inclinaison des boutons les rendent pratiques et faciles à lire.

Das raffinierte und eindrucksvolle Design ist eine der herausragenden Eigenschaften der neuen Linie 700/900, aber dabei handelt es sich nicht nur um einen reinen Faktor der Ästhetik. Die harmonische Linie der Platten erleichtert das Reinigen der Geräte, die Form und die Neigung der Griffe machen sie bequem und mühelos ablesbar.

El diseño distinguido y formidable es una de las características predominantes de la nueva línea 700/900 pero no se trata de un factor puramente estético. La harmoniosa línea de sus encimeras, favorecen la limpieza del producto. La forma y la inclinación de los mandos, hacen muy cómodo su funcionamiento y lectura.

SERIE 700

FRIGGITRICI

Vasca libera, bruciatori esterni alla vasca. Scambiatori in vasca.

FRYERS

Free well, burners located outside the well. Heat exchanger pipes in the well.

FRITEUSES

Cuva avec zone froide, brûleurs externes à la cuve. Échangeurs en cuve.

FRITTEUSEN

Becken frei, Brenner außen am Becken. Wärmetauscher im Becken.

FREIDORAS

con cubetas libres, quemadores externos , intercambiadores internos.

CUOCIPASTA

Modelli elettrici con resistenze rotanti resistenze fisse.

PASTA COOKERS

Electric models with rotating heating elements fixed heating elements.

CUISEURS À PÂTES

Modèles électriques avec résistances rotatives résistances fixes.

NUDELNKOKHER

Elektrische Modelle mit sich drehenden Widerständen feststehenden Widerständen.

CUECEPASTAS

modelos eléctricos con resistencia rotatorias resistencias fijas.

PIASTRE ELETTRICHE

QUADRE 30x30 cm

PLAQUES ÉLECTRIQUES

CARRÉES 30x30 cm

ELECTRIC SQUARE

HEATING ELEMENTS

30x30 cm

ECKIGE ELEKTRISCHE

PLATTEN

30x30 cm

FOGON ELECTRICO

CUADRADO 30 x 30 cm

PIASTRE VETROCERAMICA

Disponibili a 2 o 4 zone, da 5 kW.

INDUCTION COOKING RANGES

Available with 2 or 4 zones, of 5 kW.

PLAQUES À INDUCTION

Disponibles en 2 ou 4 zones, de 5 kW.

INDUKTIONSHERDE

Erhältlich mit 2 oder 4 Kochfeldern zu 5 kW.

PLACAS VITROCERAMICAS

disponibles en 2 y 4 zonas, de 5 kW.



[trova la tua composizione ideale]

VIRTUS

FRY TOP

Saldatura ermetica della piastra
a piano stampato.

GRIDDLE

Hermetic sealing of the plate in the
pressed top.

FRY-TOP

Soudure hermétique de la plaque
au plan embouti.

GRIDDLE-PLATTE

Hermetische Verschweißung der
Griddle-Platte an der gepressten Platte.

PLANCHAS

con soldadura estanca en la encimera
embutida.



BRUCIATORE

doppia corona in ghisa e ottone da 3,5 a 10 kW.

DOUBLE CROWN BURNERS

in cast iron and brass from 3,5 to 10 kW.

BRÛLEUR AVEC DOUBLE COURONNE

en fonte et laiton de 3,5 à 10 kW.

BRENNER MIT DOPPELKRANZ

aus Gusseisen und Messing, von 3,5 bis 10 kW.

QUEMADORES

con doble corona en hierro fundido y latón
de 3.5 hasta 10 kw.



[trova la tua composizione ideale]



Manopole ergonomiche
grado di protezione all'acqua IPX5.

IPX5 water-proof & ergonomic knobs.

Boutons ergonomiques dégré
de protection à l'eau IPX5.

Ergonomische Griffe, Schutzart
gegenüber Wasser IPX5.

Mandos ergonómicos, protección
contra corrosión del agua IPX5.

SERIE 900

Virtus



SERIE 700/900

antracite
anthracite
anthracite
anthrazit
antracita



blu
blue
bleu
blau
azul



[i colori disponibili]

VIRTUS



rosso
red
rouge
rot
rojo



verde
green
vert
grün
verde





[cucine a gas]

Le cucine a fuochi aperti sono disponibili in numerosi modelli, 2, 4, 6 e 8 fuochi nelle versioni top, su vano o su forno. Potenze da 3,5 kW fino a 10 kW.

GAS RANGES

The open burners models are available in many different versions with 2, 4, 6 or 8 burners in a top version, on cabinet or on static oven. Power from 3,5 up to 10 kW.

CUISINIÈRES GAZ

Les cuisinières à feux ouverts Emotion sont disponibles en nombreux modèles, 2, 4, 6 et 8 feux dans les versions tops, sur meuble ou sur four.

GASHERDE

Die Herde mit offener Flamme sind in zahlreichen Modellen mit 2, 4, 6 und 8 Brennern bei den Versionen Top, auf Schrank oder Backofen erhältlich.

COCINA A GAS

Las cocinas de fuego abierto, están disponibles en numerosos modelos 2, 4, 6 y 8 fuegos en la versión top, Sobre puertas o con horno. Potencias desde los 3.5 kw hasta los 10 kw.

[cucine a induzione]

Sono l'ideale per chi necessita alta produttività in tempi ristretti e una facile pulizia. Disponibili a 2 o 4 zone da 5 kW.

INDUCTION

They are the ideal solution for those who need high productivity in short time and easy cleaning. Available with 2 or 4 zones of 5 kW.

PLAQUE À INDUCTION

Les plaques à induction sont idéales pour qui souhaite bénéficier d'un haut rendement en temps réduits et d'un nettoyage facile. Disponibles en 2 ou 4 zones de 5 kW.

INDUKTIONSHERDE

Sind das Maximum für diejenigen, die eine hohe Produktivität in kurzer Zeit sowie eine mühelose Reinigung anstreben. Erhältlich mit 2 oder 4 Kochfeldern zu 5 kW.

COCINA A INDUCCION

Son ideales para quien necesita alta productividad en tiempos cortos y facilidad en la limpieza. Disponibles en 2 o 4 zona de 5 kw.



[griglie - frytop]

Differenti modelli di griglie, versioni pietra lavica a gas e le versioni ad acqua sia gas che elettriche. Carne, pesce e verdura, ogni cottura sarà perfetta.

GRIDDLES - GRILLS

Various models of grills: gas lava-stone and electric or gas aqua grills. The choice is yours! Meat, fish or vegetables, each type of cooking will be perfect.

FRY-TOP - GRILLES

Different modèles de grilles : les modèles pierre lavique à gaz et les modèles à eau électriques ou à gaz. Viandes, poissons, légumes chaque style de cuisson sera parfait.

GRIDDLE-PLATTE / GAS-LAVASTEINGRILL

Die Modelle für Lavastein und die Modelle für Elektro- oder Gasbetrieb mit Wasserrinne. Fleisch, Fisch, Gemüse und vieles mehr: Jedes Gericht wird perfekt!

PARRILLA – PLANCHAS

Diferentes modelos de parrillas, versiones en piedra lávica a gas y las versiones al agua, tanto eléctricas como a gas. Las carnes, los pescados y las verduras, cada cocción será perfecta.

[cucine elettriche]

Piastre quadre da 3,5 kW o da 4 kW, elementi sigillati ermeticamente al piano e controllati da commutatori a 6 posizioni.

ELECTRIC RANGES

Square plates are available with a power of 3,5 kW or 4 kW, heating elements are hermetically sealed to the working top and controlled by 6-position switches.

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Puissance de 3,5 kW ou 4 kW, les éléments sont hermétiquement scellés au plan et régulés par des commutateurs à 6 positions.

ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

Sie zwischen den eckigen Platten zu 3,5 kW und zu 4 kW wählen, Elemente hermetisch an der Platte versiegelt und werden durch 6-stufige Schalter geregelt.

COCINA ELÉCTRICA

Fogón cuadrado de 3.5 kW o de 4 kW, herméticamente sellados con la encimera controlados por comutadores de 6 posiciones.



[friggitrici]

Dotate di scambiatori in vasca per un'immediata trasmissione del calore ed una resa ottimale. Modelli mono e doppia vasca da 13lt e 20lt.

FRYERS

Equipped with heat exchanger pipes in the well, for better heat transmission and an optimal performance. Single or double well, 13lt or 20lt.

FRITEUSES

Sont équipées d'échangeurs en cuve, pour une transmission immédiate de la chaleur et un rendement optimal. Cuve simple et double de 13 et 20 l.

GASFRITTEUSEN

Verfügen über Wärmetauscher im Becken, wodurch eine sofortige Übertragung der Wärme und eine optimale Leistung. Einzel- und Doppelbecken zu 13 l und 20 l.

FREIDORAS

Dotadas con intercambiador en la cubeta para una inmediata transmisión del calor y un rendimiento óptimo. Modelo mono y doble cubeta desde 13 lt y 20 lt.



[cuocipasta]

Semplicità e affidabilità, è il classico cuocipasta meccanico, con vasca in acciaio inox AISI 316 saldata al piano, carico dell'acqua tramite rubinetto.

PASTA COOKER

Simplicity & reliability, it is a classic mechanical pasta cooker with a cooking well in AISI 316 stainless steel, water filling by mechanical tap.

CUISEUR À PÂTES

Simplicité et fiabilité, il est le classique cuiseur à pâtes mécanique, avec cuve en acier inox AISI 316 soudée au plan, remplissage de l'eau par robinet.

GASHERDE

Einfachheit und Zuverlässigkeit, ist der mechanische Nudelkocher, mit an der Platte verschweißtem Becken aus Edelstahl AISI 316, Einfüllen des Wassers mittels Ventil.

CUECEPASTAS

Simplicidad y fiabilidad, es el clásico cuece pastas mecánico , con cubeta en acero inoxidable AISI 316 soldada a la encimera, llenado del agua mediante grifo.



Virtus®





[free your creativity]



Germany:

Virtus Group GmbH • Hüserstraße 53 • 59075 Hamm • Germany

phone: +49 (0) 23 81 97 37 10 • fax: +49 (0) 23 81 97 37 188

e-mail: info@virtusnet.de • web: www.virtusnet.de

Italy:

VIRTUS srl • Via Milano 95/E • 27045 Casteggio (PV) • Italy

phone: +39 03 83 89 06 12 • fax: +39 03 83 80 96 01

e-mail: info@virtusnet.eu • web: www.virtusnet.eu