

Virtus®

SERIE
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 linee 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.

**XXXXXXXX
XXXXXXXXXXXX**

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo et iuntinit ad quati aniatet et quas dolluptae volorpo sandiant ipiet aut dundissiti quasper umquam ellor aut anis dolore sum quatur amene volectecae laboris eaquo.



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.

The background of the entire advertisement is a high-angle, close-up photograph of a stainless steel gas stove. The stove features a large, flat griddle on the left side and a gas cooktop on the right. The cooktop has several burners with black cast-iron grates. One burner in the center-right is lit, with a bright orange flame. The control panel on the front of the stove has several black knobs with silver accents. The overall aesthetic is clean, modern, and professional.

performance

sicurezza

stile

Tis eictatur ratus in con nusantur,
tem ditaquo et iuntinit ad quati
anietet et quas dolluptae volorpo
sandiant ipiet aut dundissiti
quasper umquam ellor aut

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.

Tis eictatur ratus in con
nusantur, tem ditaquo et
iuntinit.

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.

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo et iuntinit ad quati aniatet et quas dolluptae volorpo sandiant ipiet aut dundissiti quasper umquam ellor aut anis dolore sum quatur amene volectecae laboris eaquo .

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

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

FRITTEUSEN

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

XXXXXXX

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo et iuntinit.

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.

NUDELNKOCHER

Elektrische Modelle mit sich drehenden Widerständen feststehenden Widerständen.

XXXXXXX

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo et iuntinit.

PIASTRE ELETTRICHE QUADRE 30x30 cm

ELECTRIC SQUARE HEATING ELEMENTS 30x30 cm

PLAQUES ÉLECTRIQUES CARRÉES 30x30 cm

ECKIGE ELEKTRISCHE PLATTEN 30x30 cm

XXXXXXX 30x30 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.

XXXXXXX

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo et iuntinit.



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.

XXXXXXXX

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo et iuntinit.



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.

XXXXXXXX

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo



[trova la tua composizione ideale]



Manopole ergonomiche
grado di protezione all'acqua IPX5.

IPX5 water-proof & ergonomic knobs.

Boutons ergonomiques degré
de protection à l'eau IPX5.

Ergonomische Griffe, Schutzart
gegenüber Wasser IPX5.

Tis eictatur ratus in con nusantur,
tem ditaquo et iuntinut.

SERIE 900

Virtus



SERIE 700/900

antracite
anthracite
anthracite
anthrazit
antracita



blu
blue
bleu
blau
azul





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.

XXXXX

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo et iuntinit ad quati aniatet et quas dolluptae volorpo sandiant ipiet aut dundissiti.

[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.

XXXXX

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo et iuntinit ad quati aniatet et quas dolluptae volorpo sandiant ipiet aut dundissiti.



[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 acqua grills. The choice is yours! Meat, fish or vegetables, each type of cooking will be perfect.

FRY-TOP - GRILLES

Différents 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!

XXXXX

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo et iuntinit ad quati aniatet et quas dolluptae volorpo sandiant ipiet aut dundissiti.

[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.

XXXXX

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo et iuntinit ad quati aniatet et quas dolluptae volorpo sandiant ipiet aut dundissiti.



[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.

XXXXX

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo et iuntinit ad quati aniatet et quas dolluptae volorpo sandiant ipiet aut dundissiti.

[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.

XXXXX

Tis eictatur ratus in con nusantur, tem ditaquo et iuntinit ad quati aniatet et quas dolluptae volorpo sandiant ipiet aut dundissiti.



Virtus®



Virtus®

[free your creativity]