THE FUTURE OF QUICK SERVICE



SPRIZ

HIGH-SPEED CONVECTION OVEN

CIAO

DUAL TECHNOLOGY:
IMPINGEMENT + MICROWAVE

HOP! Cook&Crispy

PROFESSIONAL VENTLESS AIR FRYER

VENIX

ALWAYS COOK LIKE **PROFESSIONALS**

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch



FAST SOLUTIONS FOR A **WORLD THAT NEVER STOPS**

SOLUCIONES RÁPIDAS PARA UN **MUNDO QUE NUNCA SE DETIENE**
DES SOLUTIONS RAPIDES POUR UN **MONDE QUI NE S'ARRÊTE JAMAIS**

ENGINEERED FOR THE KITCHENS THAT NEVER STOP

Fast, flexible, ready for anything. Inspired by Venice's elegance and creativity, Venix stands out for its ability to anticipate and adapt to a fast-changing market. Smart answers for quick service. The Quick Service Restaurant (QSR) world needs speed, automation, and user-friendly solutions — even in compact spaces. Venix delivers high-performance equipment without compromise.

Our QSR range:
CIAO – Ultra-fast 3D impingement + microwave oven
SPRIZ – 3D impingement oven for crispy, even cooking
HOP – Ventless air fryer for clean, healthy results

DISEÑADO PARA LAS COCINAS QUE NUNCA SE DETIENEN

Rápido, flexible, listo para todo. Inspirado en la elegancia y creatividad de Venecia, Venix destaca por su capacidad para anticiparse y adaptarse a un mercado en constante cambio. Respuestas inteligentes para el servicio rápido. El mundo de la restauración rápida (QSR) exige velocidad, automatización y soluciones fáciles de usar, incluso en espacios reducidos. Venix ofrece equipos de alto rendimiento sin compromisos.

Nuestra gama QSR:
CIAO – Horno ultrarrápido con tecnología de impacto 3D + microondas
SPRIZ – Horno de impacto 3D para una cocción uniforme y crujiente
HOP – Freidora de aire sin salida de humos para resultados limpios y saludables

CONÇU POUR LES CUISINES QUI NE S'ARRÊTENT JAMAIS

Rapide, flexible, prêt à tout. Inspirée par l'élégance et la créativité de Venise, Venix se distingue par sa capacité à anticiper et à s'adapter à un marché en constante évolution. Des réponses intelligentes pour le service rapide. Le monde de la restauration rapide (QSR) exige rapidité, automatisation et solutions faciles à utiliser — même dans les espaces compacts. Venix propose des équipements haute performance sans compromis.

Notre gamme QSR :
CIAO – Four ultra-rapide à impact 3D + micro-ondes
SPRIZ – Four à impact 3D pour une cuisson uniforme et croustillante
HOP – Friteuse à air sans évacuation pour des résultats sains et propres

CIAO





A NEW FORCE IN **FAST COOKING**

UNA NUEVA FUERZA EN **LA COCINA RÁPIDA**
UNE NOUVELLE FORCE DANS LA **CUISSON RAPIDE**

VENTLESS SYSTEM

FAST. SMART. COMPACT. **ALWAYS PERFECT**

Traditional ovens mean longer cooking times and lower productivity. CIAO combines 3D impingement and microwave technology for faster cooking, greater flexibility, and perfect results — all in a compact, ventless and plug-and-play unit. Boost productivity and expand your menu without limits.

RÁPIDO. INTELIGENTE. COMPACTO. **SIEMPRE PERFECTO.**

Los hornos tradicionales implican tiempos de cocción más largos y menor productividad. CIAO combina la tecnología de impacto 3D y microondas para una cocción más rápida, mayor flexibilidad y resultados perfectos — todo en una unidad compacta, sin salida de humos y plug-and-play. Aumenta la productividad y amplía tu menú sin límites.

RAPIDE. INTELLIGENT. COMPACT. **TOUJOURS PARFAIT.**

Les fours traditionnels signifient des temps de cuisson plus longs et une productivité réduite. CIAO combine la technologie d'impact 3D et les micro-ondes pour une cuisson plus rapide, une plus grande flexibilité et des résultats parfaits — le tout dans une unité compacte, sans conduit d'évacuation et plug-and-play. Augmentez votre productivité et élargissez votre menu sans limites.



Every day, Sarah welcomes travelers with a smile. With CIAO, she serves hot dishes fast — turning quick stops into loyal customers"

"Cada día, Sarah recibe a los viajeros con una sonrisa. Con CIAO, sirve platos calientes al instante — convirtiendo paradas rápidas en clientes fieles."

"Chaque jour, Sarah accueille les voyageurs avec le sourire. Avec CIAO, elle sert des plats chauds en un instant — transformant les pauses rapides en clients fidèles."

WHY CHOOSE **CIAO?**

¿POR QUÉ ELEGIR CIAO?
POURQUOI CHOISIR CIAO?



SERVE 30% MORE CUSTOMERS

DURING PEAK HOURS.

ATIENDE A UN 30 % MÁS DE CLIENTES
durante las horas punta.

SERVEZ 30 % DE CLIENTS
en plus pendant les heures de pointe.



DUAL POWER, PERFECT FINISH

MICROWAVE + 3D IMPINGEMENT

DUAL POWER, ACABADO PERFECTO
Microondas + impingement 3d

DUAL POWER, FINITION PARFAITE
Micro-ondes + Impingement 3D





FROM FROZEN TO READY IN SECONDS

FASTER SERVICE, NO COMPROMISE

DE CONGELADO A LISTO EN SEGUNDOS
servicio más rápido, sin concesiones

DU SURGELÉ À PRÊT EN QUELQUES SECONDES
service plus rapide, sans compromis



COMPACT & VENTLESS DESIGN

NO HOOD, NO LIMITS, FITS ANYWHERE

DISEÑO COMPACTO Y SIN VENTILACIÓN
sin campana, sin límites, se adapta a cualquier espacio

DESIGN COMPACT ET SANS HOTTE
pas de hotte, pas de limites, s'adapte partout

CIAO

"BEYOND SPEED. COMPACT VENTLESS.**REVOLUTIONARY**"

MÁS QUE RÁPIDO. COMPACTO. SIN CAMPANA. **REVOLUCIONARIO**
PLUS QUE RAPIDE. COMPACT. SANS HOTTE. **RÉVOLUTIONNAIRE**





INTUITIVE AS A SMARTPHONE

ALL THE POWER, ZERO COMPLEXITY.

INTUITIVO COMO UN SMARTPHONE
Toda la potencia, sin complejidad.

INTUITIF COMME UN SMARTPHONE
Toute la puissance, zéro complexité.



VERSATILE FOR ANY KITCHEN

CAFÉS, HOTELS, QSRS, CATERING, CONVENIENCE STORES

VERSÁTIL PARA CUALQUIER COCINA
cafeterías, hoteles, QSR, catering, tiendas de conveniencia

POLYVALENT POUR TOUTES LES CUISINES
cafés, hôtels, QSR, traiteurs, commerces de proximité



LOWER COSTS, FASTER ROI

EFFICIENT AND PROFITABLE

MENORES COSTES, RETORNO MÁS RÁPIDO
eficiente y rentable

COÛTS RÉDUITS, RETOUR SUR INVESTISSEMENT RAPIDE
efficace et rentable



LESS TRAINING. EXPERT DISHES.

ONE TOUCH DELIVERS EXPERT RESULTS

MENOS ENTRENAMIENTO. PLATOS EXPERTOS.
Un solo toque ofrece resultados de experto.

MOINS DE FORMATION. PLATS EXPERTS.
Une seule touche pour des résultats dignes d'un expert.

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch



PLUG AND PLAY WITH CIAO

EXPAND YOUR MENU, SERVE MORE AND DELIVER CONSISTENT RESULTS.

PLUG AND PLAY CON CIAO: AMPLÍA TU MENÚ, SIRVE MÁS Y GARANTIZA RESULTADOS CONSISTENTES.

PLUG AND PLAY AVEC CIAO: ÉLARGISSEZ VOTRE MENU, SERVEZ PLUS ET GARANTISSEZ DES RÉSULTATS CONSTANTS.



BARS & SNACK BARS

Bares y snack bars

Bars et snacks



FOOD COURTS, SHOPPING CENTERS, AND TEMPORARY STORES

Áreas de comida, centros comerciales y tiendas temporales

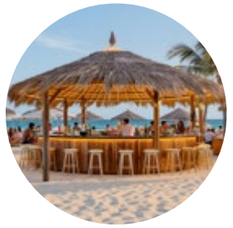
Aires de restauration, centres commerciaux et boutiques éphémères



FAST FOOD & STREET FOOD OUTLETS

Locales de comida rápida y street food

Points de vente fast - food et street food



BEACH BARS, KIOSKS, AND SEASONAL OUTDOOR VENUES

Bares de playa, quioscos y locales exteriores de temporada

Bars de plage, kiosques et établissements saisonniers en plein air



CATERING SERVICES AND MOBILE EVENTS (FOOD TRUCKS, BANQUETING)

Servicios de catering y eventos móviles (food trucks, banquetes)

Services de catering et événements mobiles (food trucks, banquets)



GAS STATIONS

Estaciones de servicio

Stations-service



SUPERMARKET FOOD CORNERS

Espacios gastronómicos en supermercados

Corners alimentaires en supermarché



SPORTS FACILITIES, ARENAS, STADIUMS, CINEMAS, THEATERS

Instalaciones deportivas, arenas, estadios, cines, teatros

Installations sportives, arénas, stades, cinémas, théâtres



HOTELS WITHOUT TRADITIONAL KITCHENS - IN-ROOM GOURMET SOLUTIONS

Hoteles sin cocina tradicional - soluciones gourmet en la habitación

Hôtels sans cuisine traditionnelle - solutions gastronomiques en chambre



MODERN ROTISSERIES

Roticerías modernas

Rôtisseries modernes

7”IPS TOUCH CONTROL

PANTALLA TÁCTIL IPS DE 7”
ÉCRAN TACTILE IPS 7”

CIAO

ALL YOU NEED AT A TOUCH!

¡TODO LO QUE NECESITAS, AL ALCANCE DE UN TOQUE!
TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN, DU BOUT DES DOIGTS !



The large 7” touch display offers a simple, intuitive interface that makes every operation fast and error free. Easily navigate through recipes, customize programs, and control every detail with just a few taps — maximizing precision and minimizing training time.

La gran pantalla táctil de 7” ofrece una interfaz simple e intuitiva que hace que cada operación sea rápida y sin errores. Navega fácilmente por las recetas, personaliza programas y controla cada detalle con solo unos toques, maximizando la precisión y minimizando el tiempo de formación.

Le grand écran tactile de 7” offre une interface simple et intuitive qui rend chaque opération rapide et sans erreur. Naviguez facilement entre les recettes, personnalisez les programmes et contrôlez chaque détail en quelques gestes — pour une précision maximale et un temps de formation réduit.



Home
Home - Home



Recipe Book
Libro de Recetas - Livre de Recettes



Routine
Rutina - Routine



Preheat
Precalentar - Préchauffage

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

“THE POWER OF DUAL TECHNOLOGY: 3D IMPINGEMENT + MICROWAVE”

EL PODER DE LA DOBLE TECNOLOGÍA: **IMPINGEMENT 3D + MICROONDAS**
LA PUISSANCE DE LA DOUBLE TECHNOLOGIE: **IMPINGEMENT 3D + MICRO-ONDES**



3D IMPINGEMENT + MICROWAVE

MAXIMUM SPEED AND EVEN BROWNING

IMPINGEMENT 3D + MICROONDAS
velocidad máxima y dorado uniforme

IMPINGEMENT 3D + MICRO-ONDES
vitesse maximale et brunissage uniforme



INSTANT HEAT RECOVERY

TO IMMEDIATELY RETURN TO COOKING TEMPERATURE AFTER OPENING THE DOOR

RECUPERACIÓN INSTANTÁNEA DE CALOR
Para volver inmediatamente a la temperatura de cocción después de abrir la puerta

RÉCUPÉRATION INSTANTANÉE DE CHALEUR
Pour revenir immédiatement à la température de cuisson après l’ouverture de la porte

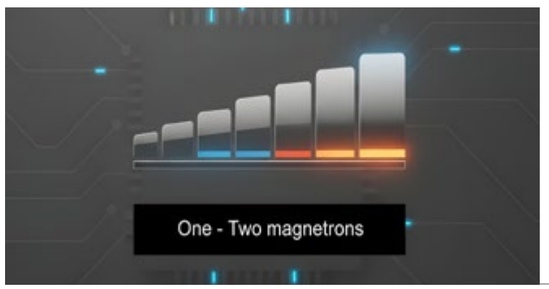


EASILY ACCESSIBLE AIR FILTER

WITH FRONT-FACING ACCESS FOR QUICK AND SIMPLE MAINTENANCE

FILTRO DE AIRE DE FÁCIL ACCESO
Con acceso frontal para un mantenimiento rápido y sencillo

FILTRE À AIR FACILEMENT ACCESSIBLE
Avec accès frontal pour un entretien rapide et simple



AVAILABLE WITH ONE OR TWO MAGNETRONS

TO PERFECTLY SUIT THE SPEED AND POWER REQUIREMENTS OF THE BUSINESS

DISPONIBLE CON UNO O DOS MAGNETRONES,
para adaptarse perfectamente a las necesidades de velocidad y potencia del negocio

DISPONIBLE AVEC UN OU DEUX MAGNÉTRONS,
pour s’adapter parfaitement aux besoins en vitesse et puissance de chaque activité



7” TOUCH DISPLAY

WITH SIMPLIFIED INTERFACE FOR INTUITIVE OPERATION

PANTALLA TÁCTIL DE 7”
con interfaz simplificada para un uso intuitivo

ÉCRAN TACTILE 7”
avec interface simplifiée pour une utilisation intuitive



USB AND WI-FI CONNECTIVITY

FOR SEAMLESS ACCESS TO SERVICES OFFERED BY VENIX CLOUD CONNECT

VenixCloud **CONNECT**

CONECTIVIDAD USB Y WI-FI
para acceder fácilmente a los servicios de VENIX Cloud Connect

CONNECTIVITÉ USB ET WI-FI
pour un accès fluide aux services de VENIX Cloud Connect



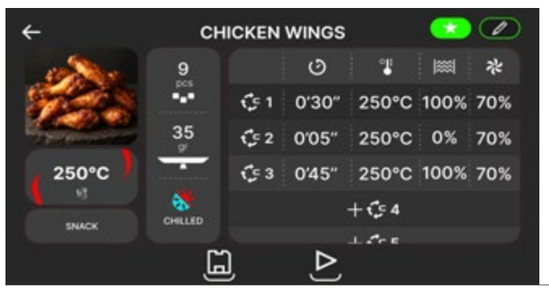
DRIVECONTROL TECHNOLOGY

WITH INVERTER, ALLOWING PRECISE ADJUSTMENT OF 10 FAN MODES UP TO 6,000 RPM

Drive **CONTROL**

TECNOLOGÍA DRIVECONTROL
con inversor, que permite un ajuste preciso de 10 modos de ventilación hasta 6.000 RPM

TECHNOLOGIE DRIVECONTROL
avec onduleur, permettant un réglage précis de 10 modes de ventilation jusqu’à 6 000 tr/min



MULTI-STAGE COOKING PROGRAMS

FOR MAXIMUM FLEXIBILITY AND PERFECT RESULTS

PROGRAMAS DE COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS
para máxima flexibilidad y resultados perfectos

PROGRAMMES DE CUISSON MULTI-ÉTAPES
pour une flexibilité maximale et des résultats parfaits



NO HOOD NEEDED

VENTLESS SYSTEM

SIN NECESIDAD DE CAMPANA
PAS BESOIN DE HOTTE

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

MORE DISHES, **LESS TIME**

MÁS PLATOS, **MENOS TIEMPO**
PLUS DE PLATS, **MOINS DE TEMPS**



CIAO cuts cooking times — up to 10x faster than traditional ovens. Serve more, faster, with AN OVEN THAT'S ALWAYS HOT AND READY TO GO.

CIAO reduce los tiempos de cocción — hasta 10 veces más rápido que los hornos tradicionales. Sirve más, más rápido, con UN HORNO SIEMPRE CALIENTE Y LISTO PARA USAR.

CIAO réduit les temps de cuisson — jusqu'à 10 fois plus rapide qu'un four traditionnel. Servez plus, plus vite, avec UN FOUR TOUJOURS CHAUD ET PRÊT À L'EMPLOI.

		PHASE Fase Phasew	PREHEATING Precalentamiento Préchauffage	MICROWAVE Microondas Micro-ondes	TEMPERATURE °C Temperatura °C Température °C	TIME Tiempo Temps	FAN SPEED Velocidad del ventilador Vitesse du ventilateur
	**BOLOGNESE LASAGNE** LASAÑA A LA BOLOÑESA LASAGNES À LA BOLOGNAISE **250 GR**	1	**YES (240°)** Sí / Oui	100%	240°	1,00'	80%
		2		100%	240°	0,15"	100%
		3		100%	240°	0,15"	50%
		4		100%	240°	0,25"	30%
	**HAMBURGER** **1 PZ**	1	**YES (240°)** Sí / Oui	100%	240°	0,10"	40%
		2		40%	240°	0,15"	50%
		3		80%	240°	0,10"	50%
		4		85%	240°	0,20"	40%
	**MEATBALLS** **2 PZ**	1	**YES (240°)** Sí / Oui	100%	240°	0,15"	50%
		2		100%	240°	0,15"	50%
		3		50%	240°	0,15"	100%
		4		100%	240°	0,15"	50%
	**DOUBLE CHOCOLATE CHIP MUFFINS** MUFFINS CON DOBLE CHOCOLATE Y CHISPAS MUFFINS DOUBLE CHOCOLAT AUX PÉPITES **1 PZ**	1	**YES (240°)** Sí / Oui	100%	240°	35″	50%
		2					
		3					
		4					



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

ONE SYSTEM. **MULTIPLE OPTIONS**

UN SOLO SISTEMA. **MÚLTIPLES OPCIONES**
UN SEUL SYSTÈME. **DE MULTIPLES OPTIONS**



SERVE MORE, EXPAND THE MENU, **REDUCE WAITING TIMES**

SIRVE MÁS, AMPLÍA EL MENÚ, **REDUCE LOS TIEMPOS DE ESPERA**
SERVEZ PLUS, ÉLARGISSEZ LE MENU, **RÉDUISEZ LES TEMPS D'ATTENTE**



CIAO1MAL3X

1 magnetron — stainless steel finish
Compact and essential, ideal for l ighter menus and lower volumes.

1 magnetrón — acabado en acero inoxidable.
Compacto y esencial, ideal para menús ligeros y bajos volúmenes.

1 magnétron — finition en acier inoxydable
Compact et essentiel, idéal pour des menus légers et de faibles volumes.



CIAO1MAL3B

1 magnetron — black finish
Same compact power, with a bold, modern look that makes a statement.

1 magnetrón — acabado en negro
La misma potencia compacta, con un estilo moderno y atrevido que marca la diferencia.

1 magnétron — finition noire
La même puissance compacte, avec un style moderne et audacieux qui ne passe pas inaperçu.



CIAO2MA03X

2 magnetrons — stainless steel finish
Higher performance and faster service, in a classic professional design.

2 magnetrones — acabado en acero inoxidable
Mayor rendimiento y servicio más rápido, con un diseño profesional y clásico.

2 magnétrons — finition en acier inoxydable
Performances accrues et service plus rapide, dans un design professionnel classique.



CIAO2MA03B

2 magnetrons — black finish
Maximum speed and productivity, with an elegant, contemporary style.

2 magnetrones — acabado en negro
Máxima velocidad y productividad, con un estilo elegante y contemporáneo.

2 magnétrons — finition noire
Vitesse et productivité maximales, avec un style élégant et contemporain.

	CIAO1MAL3X	CIAO1MAL3B	CIAO2MA03X	CIAO2MA03B
Display Pantalla - Écran	7" IPS Touch Pantalla táctil IPS de 7" Écran tactile IPS 7"	7" IPS Touch Pantalla táctil IPS de 7" Écran tactile IPS 7"	7" IPS Touch Pantalla táctil IPS de 7" Écran tactile IPS 7"	7" IPS Touch Pantalla táctil IPS de 7" Écran tactile IPS 7"
Color - Color - Couleur	INOX / INOX / INOX	BLACK / NEGRO / NOIR	INOX / INOX / INOX	BLACK / NEGRO / NOIR
Magnetron - Magnetrón - Magnétron	1	1	2	2
Number of motor Número de motores Nombre de moteurs	1	1	1	1
Motor Speeds Velocidades del motor Vitesses du moteur	10	10	10	10
Max cooking temperature Temperatura máxima de cocción Température maximale de cuisson	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
Cooking chamber material Material de la cámara de cocción Matériau de la chambre de cuisson	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Chimney - Chimenea - Cheminée	20 mm open / Abertura 20 mm / Ouverture 20 mm			
Ventless - Sin ventilación - Sans conduit	Standard / Estándar / Standard			
Trays rack - Estante para bandejas Support à plateaux	Sheet metal single level / Chapa metálica de un solo nivel / Tôle simple niveau			
Max tray load Carga máxima de la bandeja Charge maximale du plateau	3kg	3kg	3kg	3kg
Oven size with handle WxDxH Tamaño del horno con manija AnxPrxAl Dimensions du four avec poignée LxPxH	363 x 730 x 630	363 x 730 x 630	363 x 730 x 630	363 x 730 x 630
Opening door - Puerta de apertura Porte d'ouverture	Flap door / Puerta abatible / Porte abattante			
Power (kW) - Potencia (kW) Puissance (kW)	3,6kW	3,6kW	6,6kW	6,6kW
Voltage - Voltaje - Tension	220-240 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3N~	380-415 V 3N~
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz) Fréquence (Hz)	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Power cord req Requiere cable de alimentación Câble d'alimentation requis	3G1,5	3G1,5	5G1,5	5G1,5
System weight (kg) - Peso del sistema (kg) Poids du système (kg)	56	56	66	66
USB - USB - USB	USB 2.0	USB 2.0	USB 2.0	USB 2.0
Bluetooth - Bluetooth - Bluetooth	Standard - Estándar - Standard			
Wi-Fi - Wi-Fi - Wi-Fi	Standard - Estándar - Standard			
VenixCloudCONNECT - VenixCloudCONNECT VenixCloudCONNECT	Standard - Estándar - Standard			

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CIAO



PROFESSIONAL ACCESSORIES
FOR MAXIMUM EFFICIENCY

ACCESORIOS PROFESIONALES **PARA MÁXIMA EFICIENCIA**
ACCESSOIRES PROFESSIONNELS **POUR UNE EFFICACITÉ MAXIMALE**



GPP00081

DOUBLE SIDED ANODIZED ALUMINUM COOKING PLATE
Placa de cocción de aluminio anodizado de doble cara
Plaque de cuisson en aluminium anodisé double face
305 x 305 mm



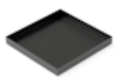
CIAOFLA

ALUMINUM PADDLE WITH GUARD
Pala de aluminio con protector
Pelle en aluminium avec protection
300W x 438D x 66H mm



GPP00086

NO-STICK COOK PLATE LINERS
Revestimientos antiadherentes para placa de cocción
Revêtements antiadhésifs pour plaque de cuisson
270 x 270 mm



GPP00094

NO-STICK BAKING TRAY S
Bandeja de horneado antiadherente s
Plaque de cuisson antiadhésive s
140 x 140 mm



GPP00096

NO-STICK BAKING TRAY L
Bandeja de horneado antiadherente l
Plaque de cuisson antiadhésive l
280 x 280 mm



GPP00093

CAVITY PROTECTOR LINER
Revestimiento protector de cavidad
Revêtement protecteur de cavité



DET00002

VENIX SPEED OVEN PROTECTOR 1L
Protector para horno rápido venix 1L
Protecteur pour four rapide venix 1L



DET00003

VENIX SPEED OVEN CLEANER 1L
Limpiador para horno rápido venix 1L
Nettoyant pour four rapide venix 1L





















SPRÌZ

HIGH-SPEED CONVECTION OVEN

HORNO DE CONVECCIÓN DE ALTA VELOCIDAD
FOUR À CONVECTION HAUTE VITESSE





BEYOND MERE HEATING
THE ART OF THE PERFECT, CRISPY FINISH

MÁS ALLÁ DEL SIMPLE CALENTAMIENTO: **EL ARTE DEL ACABADO PERFECTO Y CRUJIENTE**
AU-DELÀ DU SIMPLE RÉCHAUFFAGE: **L'ART DE LA FINITION PARFAITE ET CROUSTILLANTE**

VENTLESS SYSTEM

SPEED YOU CAN COUNT ON. PERFORMANCE YOU CAN TASTE.

In fast food, every second counts. That's why VENIX created a professional speed oven designed to deliver a perfectly crisp, hot, and fragrant finish in record time. With its powerful convection and forced-air technology, it's the ideal solution for toasting, browning and regenerating products in bars, bistros, and quick-service outlets.

VELOCIDAD EN LA QUE PUEDES CONFIAR. RENDIMIENTOQUE SE SABOREA.

En los restaurantes de comida rápida, cada segundo cuenta. Por eso VENIX ha creado un horno profesional de alta velocidad diseñado para ofrecer un acabado perfectamente crujiente, caliente y aromático en tiempo récord. Gracias a su potente convección y tecnología de aire forzado, es la solución ideal para tostar, dorar y regenerar productos en bares, bistrós y establecimientos de servicio rápido.

UNE RAPIDITÉ FIABLE. DES PERFORMANCES QUI SE GOÛTENT.

Dans la restauration rapide, chaque seconde compte. C'est pourquoi VENIX a conçu un four professionnel à grande vitesse, capable d'offrir une finition parfaitement croustillante, chaude et savoureuse en un temps record. Avec sa puissante convection et sa technologie à air forcé, c'est la solution idéale pour griller, dorer et régénérer les produits dans les bars, bistrots et points de vente à service rapide.



"Every day, David delights busy travelers with fragrant pizzas, crispy nachos, and golden toast — all ready in minutes thanks to SPRÌZ. The result? Happy customers who keep coming back for quick, tasty meals."

"Cada día, David sorprende a los viajeros apurados con pizzas fragantes, nachos crujientes y tostadas doradas, todo listo en minutos gracias a SPRÌZ. ¿El resultado? Clientes felices que vuelven por comidas rápidas y sabrosas."

"Chaque jour, David régale les voyageurs pressés avec des pizzas parfumées, des nachos croustillants et des toasts dorés, tous prêts en quelques minutes grâce à SPRÌZ. Le résultat ? Des clients satisfaits qui reviennent pour des repas rapides et savoureux."

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

WHY CHOOSE SPRÌZ?

¿POR QUÉ ELEGIR SPRÌZ?
POURQUOI CHOISIR SPRÌZ?



Designed to elevate the art of the snack. SPRÌZ crafts an unforgettable sensory experience, turning every bite into a moment of pure quality.

Diseñado para elevar el arte del snack. SPRÌZ crea una experiencia sensorial inolvidable, convirtiendo cada bocado en un momento de pura calidad.

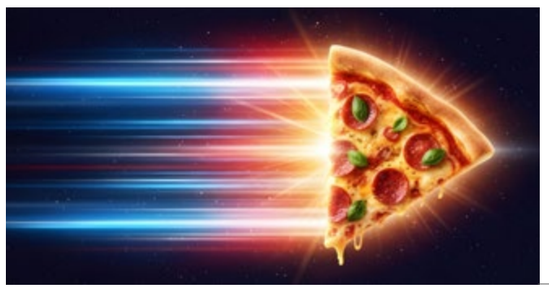
Conçu pour sublimer l'art du snack. SPRÌZ offre une expérience sensorielle inoubliable, transformant chaque bouchée en un moment de pure qualité.

SPRÌZ

"FROM 0 TO CRISPY IN 90 SECONDS"

DE 0 A CRUJIENTE EN **90 SEGUNDOS**
DE 0 À CROUSTILLANT EN **90 SECONDES**





FAST COOKING

WITHOUT SACRIFICING QUALITY

COCCIÓN RÁPIDA
sin sacrificar calidad

CUISSON RAPIDE
sans compromis sur la qualité



SIMPLE, INTUITIVE INTERFACE

EASY TO CLEAN AND MAINTAIN

INTERFAZ SIMPLE E INTUITIVA,
fácil de limpiar y mantener

INTERFACE SIMPLE ET INTUITIVE,
facile à nettoyer et à entretenir

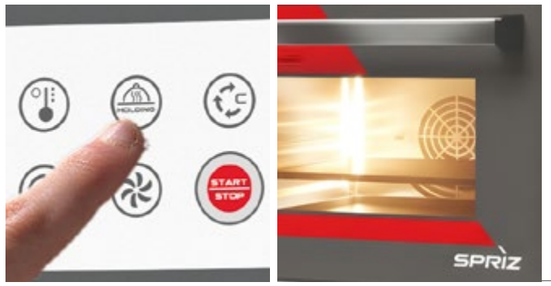


COMPACT YET SPACIOUS

COOKS UP TO 4 SANDWICHES AT ONCE

COMPACTO PERO ESPACIOSO,
cocina hasta 4 sándwiches a la vez

COMPACT MAIS SPACIEUX,
cuit jusqu'à 4 sandwiches à la fois



ALWAYS READY

WITH HOLDING TEMPERATURE FUNCTION

HOLDING

SIEMPRE LISTO
con función de mantenimiento de temperatura

TOUJOURS PRÊT
grâce à la fonction de maintien en température



COOL-TOUCH DOOR AND LED LIGHTING

FOR SAFE EFFICIENT CONTROL

PUERTA FRÍA AL TACTO E ILUMINACIÓN LED
para un control seguro y eficiente

PORTE FROIDE AU TOUCHER ET ÉCLAIRAGE LED
pour un contrôle sûr et efficace



CONSISTENT, PERFECT RESULTS

CRISPY OUTSIDE, TENDER INSIDE

RESULTADOS SIEMPRE PERFECTOS:
crujiente por fuera, tierno por dentro

RÉSULTATS PARFAITS À CHAQUE FOIS:
croustillant à l'extérieur, tendre à l'intérieur



SPACE-SAVING

SMART DESIGN FITS ANY KITCHEN

DISEÑO INTELIGENTE Y COMPACTO
que se adapta a cualquier cocina

DESIGN INTELLIGENT ET COMPACT
qui s'adapte à toutes les cuisines





WHO IS SPRÌZ MADE FOR?

¿PARA QUIÉN ESTÁ HECHO SPRÌZ?
POUR QUI SPRÌZ EST-ELLE FAITE ?

For professional settings where a perfect, crispy finish is just as important as speed. SPRÌZ is the answer for delivering high-quality snacks, fast. Its compact design and advanced technology are engineered for flawless results, every time.

Para entornos profesionales donde un acabado crujiente perfecto es tan importante como la velocidad. SPRÌZ es la solución para ofrecer snacks de alta calidad, rápidamente. Su diseño compacto y su tecnología avanzada están pensados para garantizar resultados impecables, siempre.

Pour les environnements professionnels où une finition croustillante parfaite compte autant que la rapidité. SPRÌZ est la solution pour servir des snacks de haute qualité, rapidement. Son design compact et sa technologie avancée sont conçus pour garantir des résultats impeccables, à chaque utilisation.



BARS AND CAFETERIAS

Bares y cafeterías
Bars et cafés



PETROL STATIONS AND CONVENIENCE STORES

Estaciones y tiendas
Stations-service et magasins



QUICK SERVICE RESTAURANTS

Restaurantes rápidos
Restaurants rapides



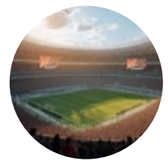
HEALTHCARE

Sanidad
Secteur de la santé



HOTEL ROOM SERVICE

Servicio de habitaciones en hoteles
Service en chambre pour hôtels



STADIUMS AND THEATRES

Estadios y teatros
Stades et théâtres



KIOSKS AND FOOD TRUCKS

Quioscos y food trucks
Kiosques et food trucks

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

KEY TECHNOLOGIES

TECNOLOGÍAS CLAVE
TECHNOLOGIES CLÉS

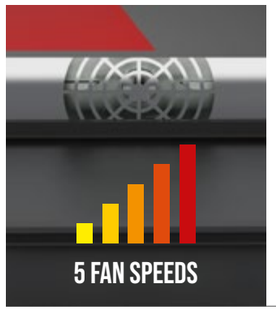
SPRÌZ is designed for maximum efficiency, speed, and consistent quality, with innovative technologies to optimize every cooking stage. Each function simplifies work, improves results, and ensures intuitive, safe use.

SPRÌZ está diseñado para máxima eficiencia, rapidez y calidad constante, con tecnologías innovadoras que optimizan cada etapa. Cada función simplifica el trabajo, mejora resultados y garantiza un uso intuitivo y seguro.

SPRÌZ est conçu pour une efficacité maximale, rapidité et qualité constante, grâce à des technologies innovantes qui optimisent chaque étape. Chaque fonction simplifie le travail, améliore les résultats et garantit une utilisation intuitive et sûre.



VENTLESS SYSTEM



CONVECTION COOKING

WITH 5 FAN SPEEDS

COCCIÓN POR CONVECCIÓN
con 5 velocidades de ventilado

CUISSON PAR CONVECTION
avec 5 vitesses de ventilation

Drive
CONTROL



ADVANCED DOOR INSULATION

WITH LED LIGHTING SYSTEM

AISLAMIENTO AVANZADO DE LA PUERTA
con sistema de iluminación led

ISOLATION AVANCÉE DE LA PORTE
avec système d'éclairage led



3D IMPINGEMENT TECHNOLOGY

FOR PERFECT BROWNING

TECNOLOGÍA DE IMPINGEMENT 3D
para un dorado perfecto

TECHNOLOGIE D'IMPINGEMENT 3D
pour un brunissage parfait

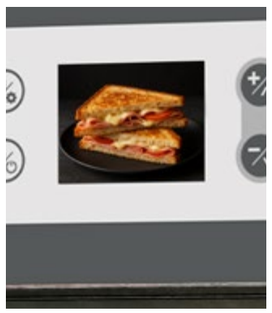


USB PORT

FOR INSTANT UPDATES

USB PARA
actualizaciones instantáneas

PORT USB
pour des mises à jour instantanées



2.4" COLOR LCD DISPLAY

PANTALLA LCD EN COLOR DE 2,4"

ÉCRAN LCD COULEUR 2,4"



WI-FI AND CLOUD

FOR UPDATES AND REMOTE SUPPORT

WI-FI Y CLOUD
para actualizaciones y soporte remoto

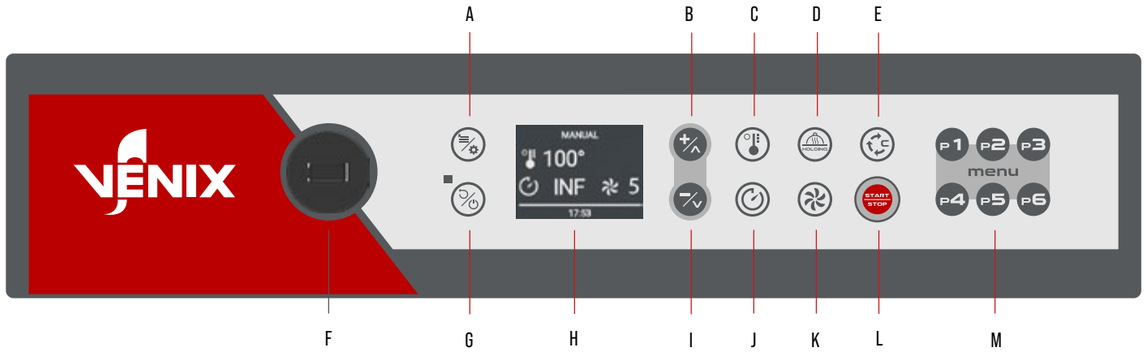
WI-FI ET CLOUD
pour les mises à jour et l'assistance à distance

VenixCloud
CONNECT

SPRÌZ

"FAST, SMART, CONNECTED FOR KITCHENS THAT NEVER STOP"

RÁPIDO, INTELIGENTE, CONECTADO – PARA COCINAS QUE NO SE DETIENEN NUNCA
RAPIDE, INTELLIGENT, CONNECTÉ – POUR DES CUISINES QUI NE S'ARRÊTENT JAMAIS



A **Menù / Settings**
Menú / Ajustes
Menu / Réglages

B **Increase/Up**
Aumentar / Subir
Augmenter / Monter

C **Temperature**
Temperatura
Temperatura

D **Holding Temperature**
Temperatura de mantenimiento
Température de maintien

E **Cycles**
Ciclos
Cycles

F **USB**
USB
USB

G **Back / On-Off**
Atrás / Encendido-Apagado
Retour / Marche-Arrêt

H **Display**
Pantalla
Affichage

I **Decrease/Down**
Disminuir / Bajar
Diminuer / Descendre

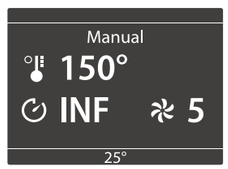
J **Timer**
Temporizador
Minuteur

K **Fan Speed**
Velocidad del ventilador
Vitesse du ventilateur

L **Start/Stop**
Iniciar / Detener
Démarrer / Arrêter

M **Fast Selection Programs**
Programas de selección rápida
Programmes de sélection rapide

VenixCloud**CONNECT**



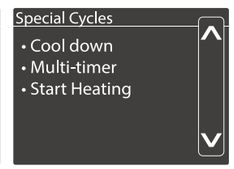
Home
Inicio
Accueil



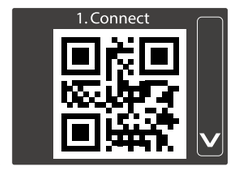
Holding Temperature
Temperatura de mantenimiento
Température de maintien



Recipes List
Lista de recetas
Liste des recettes



Special Cycles
Ciclos especiales
Cycles spéciaux



WiFi - VenixCloud
WiFi - VenixCloud
WiFi - VenixCloud

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

SPRÌZ IN ACTION:
QUICK RECIPES, PERFECT RESULTS!

SPRÌZ EN ACCIÓN: **RECETAS RÁPIDAS, ¡RESULTADOS PERFECTOS!**
SPRÌZ EN ACTION: **RECETTES RAPIDES, RÉSULTATS PARFAITS !**



With SPRÌZ, elevate every snack in record time. Deliver superior quality results, with the perfect taste, aroma, and crispiness that keeps customers coming back for more.

Con SPRÌZ, eleva cada snack en tiempo récord. Ofrece resultados de calidad superior, con el sabor, el aroma y el crujiente perfectos que hacen que los clientes vuelvan por más.

Avec SPRÌZ, sublimez chaque snack en un temps record. Offrez des résultats de qualité supérieure, avec le goût, l'arôme et le croustillant parfaits qui fidélisent vos clients.

		PREHEATING Precalentamiento Préchauffage	**PHASE** Fase Phase	**TEMPERATURE °C** Temperatura °C Température °C	**TIME** Tiempo Temps	**FAN SPEED** Velocidad del ventilador Vitesse du ventilateur
	**PRE-COOKED FROZEN PIZZA** PIZZA CONGELADA PRECOCINADA PIZZA SURGELÉE PRÉCUITEE **200 GR** **Ø 27 CM**	**YES** Sí Oui	1	235/240	1,45/2,50 MIN	5
	**HAM, CHEESE & TOMATOES SANDWICH** SÁNDWICH DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE SANDWICH JAMBON, FROMAGE ET TOMATES **140 GR**	**YES** Sí Oui	1	240	2,00 MIN	5
	**NACHOS** **300 GR**	**YES** Sí Oui	1	250	30 SEC	5
	**CHICKEN / SMOKED SALMON WRAP** WRAP DE POLLO / SALMÓN AHUMADOOCOLAT AUX PÉPITES **250 GR**	**YES** Sí Oui	1	235	2,50 MIN	5
			2	235	50 SEC	4



SPRÌZ



SPZLROAER00 BLACK

SPZLROAER00

“SPRÌZ, 2 COLORS, **3 SOLUTIONS**”

SPRÌZ, 2 COLORES, **3 SOLUCIONES**
SPRÌZ, 2 COULEURS, **3 SOLUTIONS**

Complete your SPRÌZ with the right accessory kit. Choose between FULL, PIZZA, or PANINI kits to boost performance, expand your menu, and ensure top-quality results. Every oven comes with a crumb tray as standard.

FULL KIT* – maximum flexibility
PIZZA KIT – for crispy, perfect pizzas**
PANINI KIT* – for fast, even toasting**

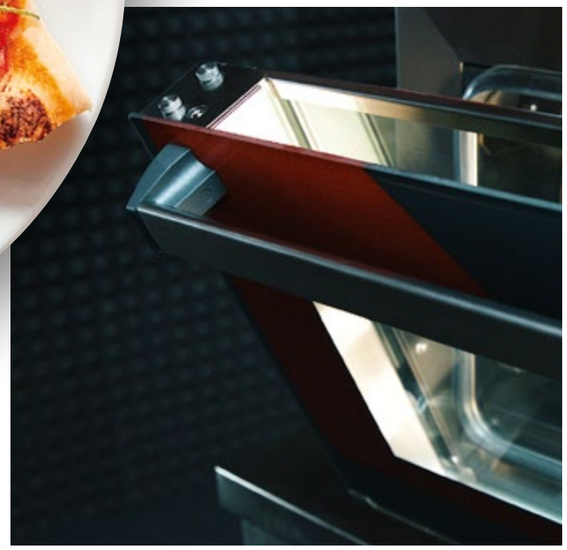


Completa tu SPRÌZ con el kit de accesorios adecuado. Elige entre los kits FULL, PIZZA o PANINI para mejorar el rendimiento, ampliar tu menú y garantizar resultados de alta calidad. Cada horno incluye una bandeja recoge-migas de serie.

FULL KIT* – máxima flexibilidad
PIZZA KIT– para pizzas perfectas y crujientes**
PANINI KIT* – para un tostado rápido y uniforme**

Complétez votre SPRÌZ avec le kit d’accessoires adapté. Choisissez entre les kits FULL, PIZZA ou PANINI pour améliorer les performances, élargir votre menu et garantir des résultats de haute qualité. Chaque four est livré avec un tiroir à miettes de série.

FULL KIT* – flexibilité maximale
PIZZA KIT – pour des pizzas parfaites et croustillantes**
PANINI KIT* – pour un toastage rapide et uniforme**













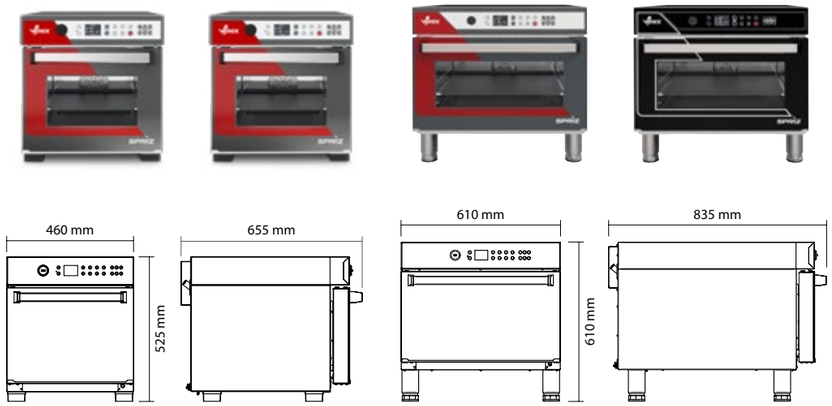
RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CHOOSE THE ACCESSORIES
BEST SUITED TO YOUR BUSINESS

ELIGE LOS ACCESORIOS **QUE MEJOR SE ADAPTEN A TU NEGOCIO**
CHOISISSEZ LES ACCESSOIRES **LES MIEUX ADAPTÉS À VOTRE ACTIVITÉ**



SPRÌZ



SPRÌZ

ACCESSORIES / ACCESORIOS / ACCESSOIRES



SPZFLA * ** **PIZZA PADDLE**
Pala para pizza
Pelle à pizza
300x300 mm



GPP00086 * *** **NO-STICK COOK PLATE LINERS**
Láminas antiadherentes para placas de cocción
Feuilles antiadhésives pour plaques de cuisson
270x270 mm



GPP00088 * ** **NO-STICK COOK PLATE LINERS**
Láminas antiadherentes para placas de cocción
Feuilles antiadhésives pour plaques de cuisson
305x305 mm



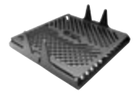
GPP00087 * ** **SOLID NO-STICK BASKET**
Cesta sólida antiadherente
Panier solide antiadhésif
305x305 mm



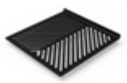
GRI00327 * ** **PIZZA TEFLON TRAY**
Bandeja de pizza de teflón
Plateau à pizza en téflon
310x310 mm



SPZSH0 * *** **PANINI PADDLE**
Pala para panini
Pelle à panini
275x316 mm



GRI00310 * *** **PANINI GRILL**
Grill para panini
Grill à panini
300x300 mm



GRI00406 **PERFORATED PIZZA PAN**
Bandeja para pizza perforada
Plaque à pizza perforée
310x310 mm



DET00002 **VENIX SPEED OVEN PROTECTOR 1L**
Protector para horno rápido venix 1L
Protecteur pour four rapide venix 1L



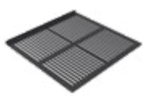
DET00003 **VENIX SPEED OVEN CLEANER 1L**
Limpiador para horno rápido venix 1L
Nettoyant pour four rapide venix 1L

SPRÌZ LARGE

ACCESSORIES / ACCESORIOS / ACCESSOIRES



SPZLFLA ** **PIZZA PADDLE**
Pala para pizza
Pelle à pizza
460x580 mm



GRI00405 **PERFORATED PIZZA PAN**
Bandeja para pizza perforada
Plaque à pizza perforée
460x460 mm



GRI00350 ** **PIZZA GRID**
Rejilla para pizza
Grille à pizza
460x460 mm



GPP00090 **NO-STICK COOK PLATE LINERS**
Láminas antiadherentes para placas de cocción
Feuilles antiadhésives pour plaques de cuisson
420x420 mm



GPP00098 ** **TEFLON TRAY**
Bandeja de teflón
Plateau en téflon
402x402x45 mm



DET00002 **VENIX SPEED OVEN PROTECTOR 1L**
Protector para horno rápido venix 1L
Protecteur pour four rapide venix 1L



DET00003 **VENIX SPEED OVEN CLEANER 1L**
Limpiador para horno rápido venix 1L
Nettoyant pour four rapide venix 1L

	SPZLROAER00	SPZLROAER00 BLACK	SPZLLROAGR00	SPZLLROAGR00 BLACK
Display - Pantalla - Écran	LCD 2,4" IPS	LCD 2,4" IPS	LCD 2,4" IPS	LCD 2,4" IPS
Color - Color - Couleur	VENIX STANDARD VENIX ESTÁNDAR VENIX STANDARD	BLACK NEGRO NOIR	VENIX STANDARD VENIX ESTÁNDAR VENIX STANDARD	BLACK NEGRO NOIR
Number of motors Número de motores -Nombre de moteurs	1	1	1	1
Motor Speeds Velocidades del motor -Vitesses du moteur	5 speed + inverter / 5 velocidades + inversor 5 vitesses + inverseur		5 speed + inverter / 5 velocidades + inversor 5 vitesses + inverseur	
Max cooking temperature Temperatura máxima de cocción Température maximale de cuisson	260 °C	260 °C	260 °C	260 °C
Cooking chamber material Material de la cámara de cocción Matériau de la chambre de cuisson	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Chimney - Chimenea - Cheminée	20 mm open / Abertura 20 mm / Ouverture 20 mm		20 mm open / Abertura 20 mm / Ouverture 20 mm	
Ventless - Sin ventilación - Sans conduit	Optional / Opcional / Optionnel		Optional / Opcional / Optionnel	
Trays rack - Estante para bandejas Support à plateaux	Sheet metal single level / Chapa metálica de un solo nivel Tôle simple niveau		Sheet metal single level / Chapa metálica de un solo nivel Tôle simple niveau	
Max tray load - Carga máxima de la bandeja Charge maximale du plateau	3kg	3kg	3kg	3kg
Oven size with handle WxDxH Tamaño del horno con manija AnxPrxAl Dimensions du four avec poignée LxPxH	460 x 655 x 525 mm	460 x 655 x 525 mm	610 x 835 x 610 mm	610 x 835 x 610 mm
Opening door Puerta de apertura - Porte d'ouverture	Flap door / Puerta abatible / Porte abattante		Flap door / Puerta abatible / Porte abattante	
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	3,4kW	3,4kW	5,2kW	5,2kW
Voltage - Voltaje - Tension	220-240 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3N~	380-415 V 3N~
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz) - Fréquence (Hz)	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Power cord req. - Requiere cable de alimentación Câble d'alimentation requis	3G1,5	3G1,5	5G1,5	5G1,5
System weight (kg) Peso del sistema (kg) - Poids du système (kg)	36	36	59	59
USB - USB - USB	USB 2.0	USB 2.0	USB 2.0	USB 2.0
Bluetooth - Bluetooth - Bluetooth	/	/	/	/
Wi-Fi / Wi-Fi / Wi-Fi	Standard - Estándar - Standard		Standard - Estándar - Standard	
VenixCloudCONNECT VenixCloudCONNECT - VenixCloudCONNECT	Standard - Estándar - Standard		Standard - Estándar - Standard	

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

HOP! Cook&Crispy

PROFESSIONAL **VENTLESS AIR FRYER**

FREIDORA DE AIRE PROFESIONAL SIN VENTILACIÓN
FRITEUSE À AIR PROFESSIONNELLE SANS VENTILATION

ETL CERTIFICATION & SANITATION



NO OIL. NO HOOD. NO LIMITS
JUST RESULTS

SIN ACEITE. SIN CAMPANA. SIN LÍMITES. **SOLO RESULTADOS**
SANS HUILE. SANS HOTTE. SANS LIMITES. **JUSTE DES RÉSULTATS**

VENTLESS SYSTEM

A NEW WAY TO FRY: CLEANER, SAFER, VENTLESS

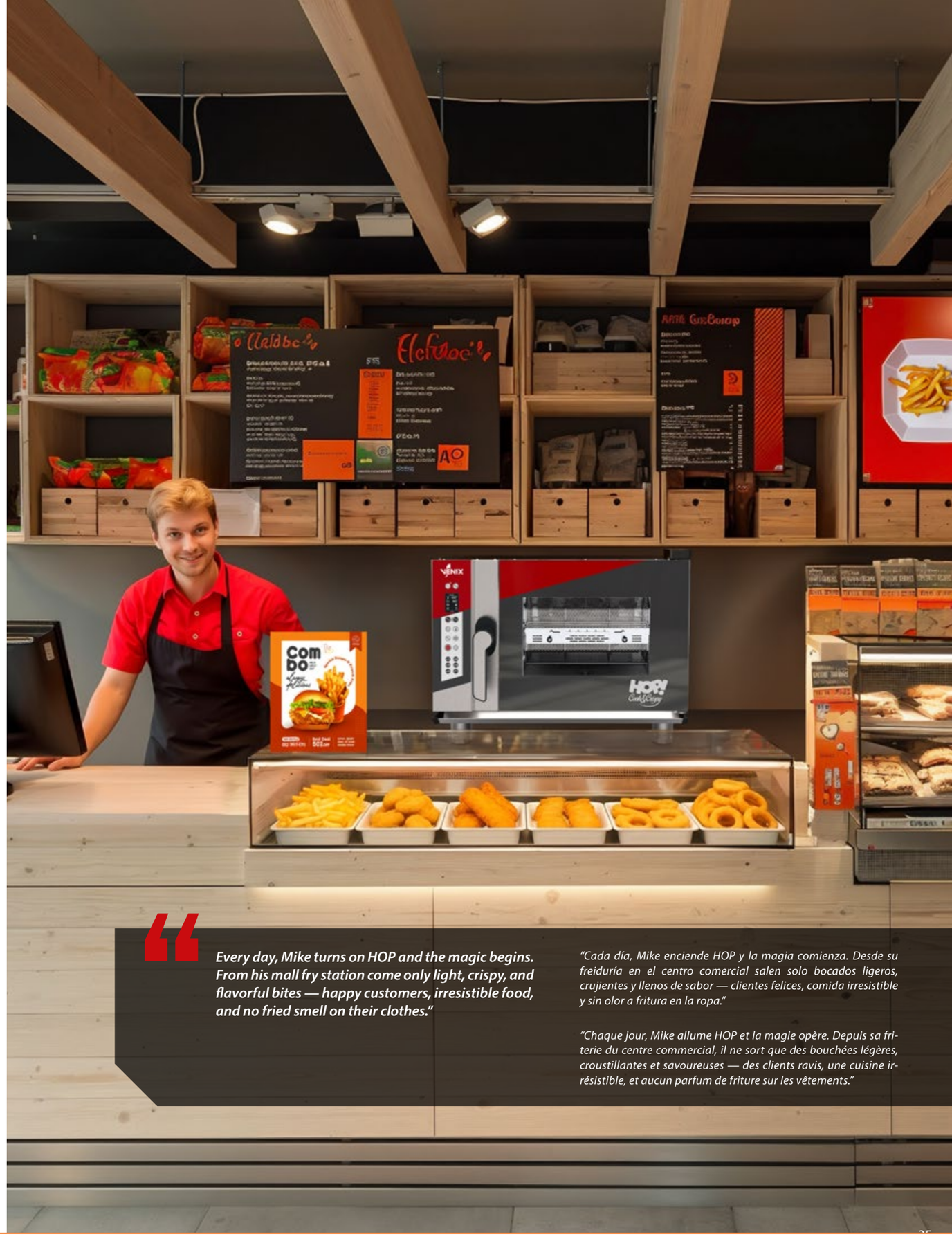
Fast service, no compromises. HOP delivers clean, efficient frying without oil, smoke, or ventilation limits — just speed and freedom, wherever you work.

UNA NUEVA FORMA DE FREÍR: MÁS LIMPIO, MÁS SEGURO, SIN VENTILACIÓN

Servicio rápido, sin concesiones. HOP ofrece una fritura limpia y eficiente, sin aceite, humo ni limitaciones de ventilación — solo velocidad y libertad, donde sea que trabajes.

UNE NOUVELLE FAÇON DE FRIRE : PLUS PROPRE, PLUS SÛRE, SANS VENTILATION

Service rapide, sans compromis. HOP offre une friture propre et efficace, sans huile, fumée ni contraintes de ventilation — juste de la rapidité et de la liberté, où que vous soyez.



"Every day, Mike turns on HOP and the magic begins. From his mall fry station come only light, crispy, and flavorful bites — happy customers, irresistible food, and no fried smell on their clothes."

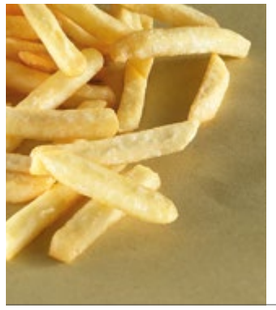
"Cada día, Mike enciende HOP y la magia comienza. Desde su freiduría en el centro comercial salen solo bocados ligeros, crujientes y llenos de sabor — clientes felices, comida irresistible y sin olor a fritura en la ropa."

"Chaque jour, Mike allume HOP et la magie opère. Depuis sa friterie du centre commercial, il ne sort que des bouchées légères, croustillantes et savoureuses — des clients ravis, une cuisine irrésistible, et aucun parfum de friture sur les vêtements."

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

WHY CHOOSE HOP OVER A TRADITIONAL FRYER?

¿POR QUÉ ELEGIR HOP EN LUGAR DE UNA FREIDORA TRADICIONAL?
POURQUOI CHOISIR HOP PLUTÔT QU'UNE FRITEUSE TRADITIONNELLE?



NO OIL

NO COST FOR OIL PURCHASE, STORAGE, FILTERING, OR DISPOSAL

SIN ACEITE
sin costes de compra, almacenamiento, filtrado ni eliminación.

SIN ACEITE
sin costes de compra, almacenamiento, filtrado ni eliminación.



HIGH COOKING CAPACITY

SERVE MORE IN EVERY BATCH

ALTA CAPACIDAD
más raciones por cada ciclo.

GRANDE CAPACITÉ
plus de portions à chaque cycle.



NO ODORS

ADVANCED 3-STAGE FUME TREATMENT: CATALYTIC, CONDENSATION, CARBON

SIN OLORES
tratamiento avanzado de humos en 3 etapas (catalítico, condensación, carbón).

SANS HUILE
pas de coût d'achat, de stockage, de filtration ni d'élimination.



HEALTHIER FOOD

CRISPY ON THE OUTSIDE, TENDER ON THE INSIDE

COMIDA MÁS SALUDABLE
crujiente por fuera, tierna por dentro

UNE CUISINE PLUS SAINE
croustillant à l'extérieur, tendre à l'intérieur



NO EXTRACTOR HOOD NEEDED

SIN CAMPANA EXTRACTORA.
SANS HOTTE D'EXTRACTION.



CLEANER AND SAFER

NO HOT OIL RISKS, NO GREASY RESIDUES

MÁS LIMPIO Y SEGURO
sin riesgos por aceite caliente, sin residuos grasos.

PLUS PROPRE ET PLUS SÛR
aucun risque d'huile chaude, pas de résidus gras.



LOWER OPERATING COSTS

LESS MAINTENANCE, LESS WASTE

COSTES OPERATIVOS MÁS BAJOS
menos mantenimiento, menos desperdicio.

COÛTS D'EXPLOITATION RÉDUITS
moins d'entretien, moins de déchets.



FOR FOODSERVICE OPERATORS

MORE FLEXIBILITY, LOWER COSTS, EASIER COMPLIANCE

PARA OPERADORES
más flexibilidad, menores costes, cumplimiento más sencillo.

POUR LES OPÉRATEURS
plus de flexibilité, coûts réduits, conformité facilitée.



COMPACT & CONNECTED

DIGITAL CONTROL, WI-FI, CLOUD SYNC, AUTOMATIC WASHING, STACKABLE

COMPACTO Y CONECTADO
control digital, Wi-Fi, sincronización en la nube, lavado automático, apilable.

COMPACT ET CONNECTÉ
contrôle digital, Wi-Fi, cloud, lavage automatique, empilable.



FOR END CUSTOMERS

LIGHTER, SAFER, MODERN FRIED FOOD

PARA EL CLIENTE FINAL
fritura más ligera, segura y moderna.

POUR LES CLIENTS FINAUX
friture plus légère, plus sûre et moderne.

SAVE 150 LITERS OF OIL PER MONTH.
SIGNIFICANT ANNUAL SAVINGS.
LESS OIL, LESS WASTE, MORE SAVINGS.

AHORRA 150 LITROS DE ACEITE AL MES. AHORRO ANUAL SIGNIFICATIVO.
Menos aceite, menos residuos, más ahorro.

ÉCONOMISEZ 150 LITRES D'HUILE PAR MOIS. ÉCONOMIES ANNUELLES IMPORTANTES.
Moins d'huile, moins de déchets, plus d'économies.



"THE REVOLUTION OF AIR FRYING, NOW BUILT FOR ALL-DAY SERVICE"

LA REVOLUCIÓN DE LA FRITURA DE AIRE, **AHORA DISEÑADA PARA UN SERVICIO CONTINUO**
LA RÉVOLUTION DE LA FRITURE À AIR, **DÉSORMAIS CONÇUE POUR UN SERVICE EN CONTINU**

RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch



WHO IS HOP MADE FOR?

¿PARA QUIÉN ESTÁ HECHO HOP?
POUR QUI HOP EST-ELLE FAITE ?

Need top frying with no hood? HOP delivers. Compact and efficient, it's perfect for bars, food trucks, and hotels — for crispy results and maximum flexibility.

¿Necesitas una fritura perfecta sin campana? HOP es la solución. Compacto y eficiente, es ideal para bares, food trucks y hoteles — con resultados crujientes y máxima flexibilidad.

Besoin d'une friture parfaite, sans hotte ? HOP est la solution. Compact et efficace, il est idéal pour les bars, food trucks et hôtels — pour des résultats croustillants et une flexibilité maximale.



BARS & SNACK BARS

Bares y snack bars

Bars et snack-bars



FAST FOOD & STREET FOOD OUTLETS

Locales de comida rápida y street food

Restaurants fast-food et points de vente street food



CATERING SERVICES AND MOBILE EVENTS (FOOD TRUCKS, BANQUETING)

Servicios de catering y eventos móviles (food trucks, banquetes)

Services traiteur et événements mobiles (food trucks, banquets)



SUPERMARKET FOOD CORNERS

Rincones gastronómicos en supermercados

Corners alimentaires en supermarché



HOTELS WITHOUT TRADITIONAL KITCHENS

Hoteles sin cocina tradicional / soluciones gourmet en la habitación

Hôtels sans cuisine traditionnelle / solutions gourmandes en chambre



FOOD COURTS, SHOPPING CENTERS, AND TEMPORARY STORES

Áreas de comida, centros comerciales y tiendas temporales

Food courts, centres commerciaux et pop-up stores



BEACH BARS, KIOSKS, AND SEASONAL OUTDOOR VENUES, GAS STATIONS

Bares de playa, quioscos y espacios exteriores de temporada, estaciones de servicio

Bars de plage, kiosques et lieux extérieurs saisonniers, stations-service



SPORTS FACILITIES, ARENAS, STADIUMS, CINEMAS, THEATERS, MODERN ROTISSERIES

Instalaciones deportivas, arenas, estadios, cines, teatros, asadores modernos

Installations sportives, arénas, stades, cinémas, théâtres, rôtisseries modernes

KEY TECHNOLOGIES
TECNOLOGÍAS CLAVE
TECHNOLOGIES CLÉS

“EASY TO USE AND INTUITIVE TO OPERATE”

FÁCIL DE USAR E **INTUITIVO DE OPERAR**
FACILE À UTILISER ET **INTUITIF À PILOTER**



VENTLESS SYSTEM

Advanced 3-Stage fume treatment system WHICH allows ventless operation, ensuring clean, odor-free air—even in closed environments:

1. **Catalytic filter:** breaks down grease particles and volatile organic compounds
2. **Smart condensation (air-to-air / air-to-water):** condenses vapors and reduces temperature
3. **Activated carbon filter:** neutralizes residual odors.

Sistema avanzado de tratamiento de humos en 3 etapas que permite el funcionamiento sin salida de humos, garantizando un aire limpio y sin olores — incluso en entornos cerrados:

1. **Filtro catalítico:** descompone partículas de grasa y compuestos orgánicos volátiles
2. **Condensación inteligente (aire-aire / aire-agua):** condensa vapores y reduce la temperatura
3. **Filtro de carbón activado:** neutraliza los olores residuales

Système avancé de traitement des fumées en 3 étapes permettant un fonctionnement sans conduit, garantissant un air propre et sans odeur — même en environnement fermé:

1. **Filtre catalytique:** décompose les particules de graisse et les composés organiques volatils
2. **Condensation intelligente (air-air / air-eau):** condense les vapeurs et réduit la température
3. **Filtre à charbon actif:** neutralise les odeurs résiduelles



ROTATING BASKET WITH DRYPRO

CRISPIER, LESS GREASY RESULTS

CESTA GIRATORIA CON DRYPRO
resultados más crujientes y menos grasientos

PANIER ROTATIF AVEC DRYPRO
résultats plus croustillants et moins gras



INTEGRATED SELF-CLEANING SYSTEM

EFFORTLESS HYGIENE

SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA INTEGRADO
higiene sin esfuerzo

SYSTÈME D’AUTO-NETTOYAGE INTÉGRÉ
hygiène sans effort



2.4” COLOR LCD DISPLAY

WITH INTUITIVE CONTROLS AND 100 PROGRAMS

PANTALLA LCD A COLOR DE 2,4”
con controles intuitivos y 100 programas

ÉCRAN LCD COULEUR DE 2,4”
avec commandes intuitives et 100 programmes

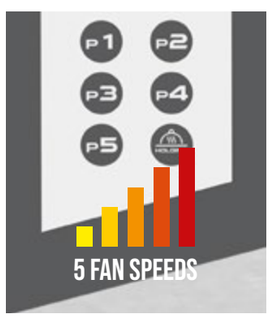


HOLDING FUNCTION

MAINTAINS TEMPERATURE FOR SERVICE OPTIMIZATION

FUNCIÓN DE MANTENIMIENTO EN CALIENTE
optimiza el servicio

FONCTION DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
optimisation du service



5 SPEEDY BUTTONS + 5 FAN SPEEDS

FOR MAXIMUM FLEXIBILITY

5 BOTONES RÁPIDOS
+ 5 VELOCIDADES de ventilador para máxima flexibilidad

5 TOUCHES RAPIDES
+ 5 VITESSES de ventilation pour une flexibilité maximale



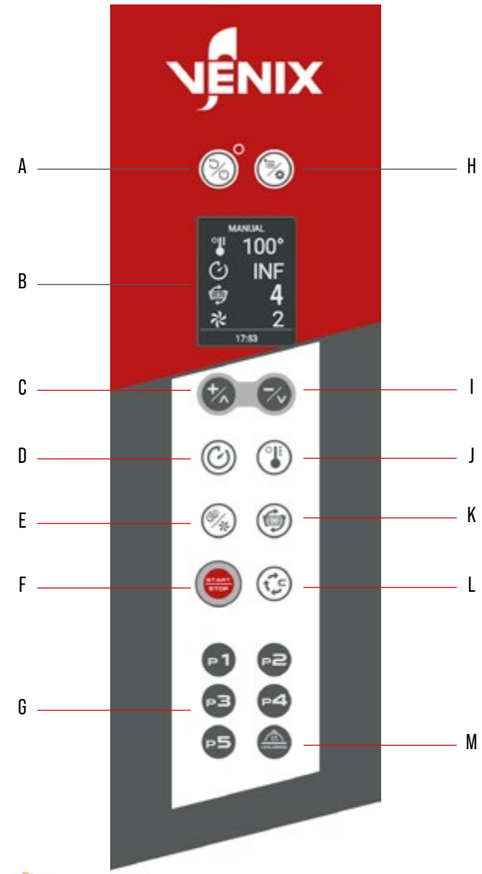
USB, WI-FI AND VENIX CLOUD CONNECT

USB, WI-FI Y VENIX CLOUD CONNECT

USB, WI-FI ET VENIX CLOUD CONNECT

DIGITAL 2,4’’ LCD CONTROL PANEL

PANTALLA DIGITAL LCD DE 2,4”
ÉCRAN NUMÉRIQUE LCD 2,4”



- **A** **Back / On-Off**
  Atrás / Encendido-Apagado
  Retour / Marche-Arrêt
- **B** **Display**
  Pantalla
  Affichage
- **C** **Increase/Up**
  Aumentar / Subir
  Augmenter / Monter
- **D** **Timer**
  Temporizador
  Minuteur
- **E** **DryPRO / Fan speed**
  DryPRO / Velocidad del ventilador
  DryPRO / Vitesse du ventilateur
- **F** **Start/Stop**
  Iniciar / Detener
  Démarrer / Arrêter
- **G** **Fast Selection Programs**
  Programas de selección rápida
  Programmes de sélection rapide
- **H** **Menù / Settings**
  Menú / Ajustes
  Menu / Réglages
- **I** **Decrease/Down**
  Disminuir / Bajar
  Diminuer / Descendre
- **J** **Temperature**
  Temperatura
  Temperatura
- **K** **Rotate Baket**
  Cesta rotativa
  Panier rotatif
- **L** **Cycles**
  Ciclos
  Cycles
- **M** **Holding Temperature**
  Temperatura de mantenimiento
  Température de maintien



RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

HOP IN ACTION:
DELICIOUS FRYING, ZERO ODORS!

¡HOP EN ACCIÓN: **FRITURA DELICIOSA, CERO OLORES!**
HOP EN ACTION: **FRITURE DÉLICIEUSE, ZÉRO ODEUR!**



With HOP, you can serve your best-selling fried favorites in minutes — even from frozen — with no oil, no smoke, and no compromise. Your fried menu, reinvented!

Con HOP, puedes servir tus fritos más vendidos en minutos — incluso congelados — sin aceite, sin humo y sin compromisos. ¡Tu menú frito, reinventado!

Avec HOP, vous pouvez servir vos frites les plus populaires en quelques minutes — même surgelées — sans huile, sans fumée et sans compromis. Votre menu frit, réinventé!

		PREHEATING Precalentamiento Préchauffage	**PHASE** Fase Phase	**TEMPERATURE °C** Temperatura °C Température °C	**TIME** Tiempo Temps	**FAN SPEED** Velocidad del ventilador Vitesse du ventilateur	**ROTATION BASKET** Cesta de rotación Panier de rotation	**DRY PRO** DRY PRO DRY PRO
	**CRISPY FRENCH FRIES** PATATAS FRITAS CRUJIENTES FRITES CROUSTILLANTES **1,5 KG**	**YES** Sí Oui	1	245	5 MIN	5	ROT 2	/
			2	240	2 MIN	5	ROT 1	ON
	**CHICKEN NUGGETS** NUGGETS DE POLLO NUGGETS DE POULET **1 KG**	**YES** Sí Oui	1	243	4 MIN	5	ROT. 1	/
			2	243	1 MIN	/	ROT 1	ON
	**BREADED FISH FILLETS** FILETES DE PESCADO EMPANADOS FILETS DE POISSON PANÉS **1 KG**	**YES** Sí Oui	1	245	5 MIN	5	ROT 2	/
			2	240	2 MIN	5	ROT 1	ON
	**ONION RINGS** AROS DE CEBOLLA RONDELLES D'OIGNON **800 GR**	**YES** Sí Oui	1	247	4 MIN	5	/	/
			2	243	1 MIN	/	/	ON







HOPLCNCE

Vibrant and dynamic — ideal for modern venues, street food concepts, and eye-catching counters.

Vibrante y dinámica — ideal para locales modernos, conceptos de street food y mostradores llamativos.

Vibrante et dynamique — idéale pour les établissements modernes, les concepts de street food et les comptoirs accrocheurs.



HOPLCNCE

Elegant and understated — perfect for professional kitchens and premium environments.

Elegante y discreta — perfecta para cocinas profesionales y entornos premium.

Élégante et sobre — parfaite pour les cuisines professionnelles et les environnements haut de gamme.

“RED OR BLACK—HOP DELIVERS THE SAME PROFESSIONAL RESULTS”

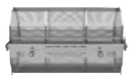
ROJO O NEGRO: **HOP OFRECE LOS MISMOS RESULTADOS PROFESIONALES**
ROUGE OU NOIR : **HOP GARANTIT LES MÊMES RÉSULTATS PROFESSIONNELS**

THE RIGHT ACCESSORIES FOR MAXIMUM PERFORMANCE

LOS ACCESORIOS ADECUADOS **PARA UN RENDIMIENTO MÁXIMO**
LES BONS ACCESSOIRES POUR **DES PERFORMANCES OPTIMALES**

GRI00347

INSIDE EXTRACTABLE BASKET
Cesta interna extraíble
Panier intérieur amovible
400W x 265D x 140H mm



GRI00342

FRENCH FRIES BASKET
Cesta para patatas fritas
Panier à frites
420W x 265D x 240H mm



GRI00372

CRUMBS GRID
Rejilla de migas
Grille à miettes
425W x 315D x 6H mm



VAS00096

CRUMBS TRAY
Bandeja de migas
Plateau à miettes
449W x 329D x 21H mm



GRI00370

EXTRACTABLE TRAY
Bandeja extraíble
Plateau amovible
365W x 305D x 65H mm



SUP00161

BASKET HANDLE HOLDER
Soporte para asa de cesta
Support de poignée de panier
60W x 80D x 100H mm



MNG00036

BASKET HANDLE (1 PIECE)
Asa de cesta (1 pieza)
Poignée de panier (1 pièce)

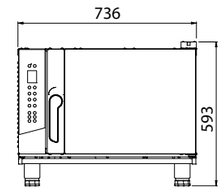


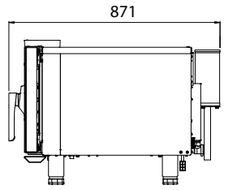
TAHOPH7500X

STAND
Soporte
Support
736W x 728D x 750H mm

HOPLCNCE / HOPLCNCE BLACK

Display - Pantalla - Écran	LCD 2,4” IPS
Number of motors - Número de motores - Nombre de moteurs	1
Motor Speeds - Velocidades del motor - Vitesses du moteur	10
Max cooking temperature - Temperatura máxima de cocción	260 °C
Cooking chamber material - Material de la cámara de cocción Matériau de la chambre de cuisson	AISI 304
Chimney - Chimenea - Cheminée	30 mm with carbon filter / 30 mm con filtro de carbón 30 mm avec filtre à charbon
Air injection - Cinyección de aire - Injection d’air	DryPRO
Ventless - Sin ventilación - Sans conduit	Standard - Estándar - Standard
Trays rack - Estante para bandejas - Support à plateaux	French fries basket + Breaded tray + Tray extractable Cesta para patatas fritas + Bandeja empanizada + Bandeja extraíble Panier à frites + Plateau pané + Plateau amovible
Max tray load - Carga máxima de la bandeja Charge maximale du plateau	French fries basket 2.5Kg + Breaded tray 2Kg + Tray extractable 3Kg Cesta patatas fritas 2,5Kg + Bandeja empanizada 2Kg - Bandeja extraíble 3Kg Panier frites 2,5Kg + Plateau pané 2Kg + Plateau amovible 3Kg
Oven size with handle WxDxH - Tamaño del horno con manija AnxPrxAl Dimensions du four avec poignée LxPxH	736 x 871 x 593
Opening door - Puerta de apertura - Porte d’ouverture	Left handle - Asa izquierda - Poignée à gauche
Power (kW) - Potencia (kW) - Puissance (kW)	9,5 kW
Voltage - Voltaje - Tension	400V 3~N
Frequency (Hz) - Frecuencia (Hz) - Fréquence (Hz)	50Hz
Power cord req. - Requiere cable de alimentación Câble d’alimentation requis	5G1,5
System weight (kg) - Peso del sistema (kg) - Poids du système (kg)	73
USB - USB - USB	USB 2.0
Bluetooth - Bluetooth - Bluetooth	/
Wi-Fi / Wi-Fi / Wi-Fi	Standard - Estándar - Standard
VenixCloudCONNECT - VenixCloudCONNECT - VenixCloudCONNECT	Standard - Estándar - Standard
Automatic self washing - Lavado automático - Lavage automatique	Yes - Sí - Oui





RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch



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

CON VENIX, **NUNCA ESTARÁS SOLO**
AVEC VENIX, **VOUS N’ÊTES JAMAIS SEUL**

With VENIX, you gain more than just cutting-edge 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.

Con VENIX, obtienes más que equipos de última generación: ganas un socio confiable. Desde formación práctica y asesoramiento personalizado en la instalación, hasta un servicio posventa ágil y eficaz, te apoyamos desde el primer momento. Porque la verdadera innovación significa acompañar a nuestros clientes cada día.

Avec VENIX, vous bénéficiez de bien plus que des équipements de pointe : vous gagnez un partenaire de confiance. De la formation pratique au conseil personnalisé pour l’installation, jusqu’à un service après-vente rapide et réactif, nous vous accompagnons dès le départ. Car la vraie innovation, c’est soutenir nos clients au quotidien.





RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

studioverde.it



RR Gastro Pro

Votre revendeur Venix en Suisse
Route des Provins 21 · 2087 Cornaux (NE)
Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14
contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

SNACK - EN - 52CAT00032