studioverde.it

SOLUTIONS FOR THE LARGE-SCALE DISTRIBUTION & SUPERMARKET SECTOR



GDO - EN - 52CAT00030

venix.it

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



SOLUTIONS FOR THE LARGE-SCALE DISTRIBUTION & SUPERMARKET SECTOR

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

SOLUCIONES PARA EL SECTOR DE LA GRAN DISTRIBUCIÓN Y LOS SUPERMERCADOS

En Venix, nuestras raíces están profundamente inspiradas en Venecia: un símbolo de elegancia, tradición e innovación. Desde nuestra fundación en 2013, hemos combinado este legado con tecnología de vanguardia para crear hornos de alto rendimiento para la industria alimentaria moderna. Nuestras gamas insignia VENEXIA y la versátil SQUERO están diseña as para la gran distribución y los supermercados, ofreciendo fiabilidad, eficiencia y facilidad de uso. Fabricados con materiales duraderos y funciones inteligentes, cada producto combina la artesanía veneciana con la ingeniería avanzada. Sabemos que el sector de la gran distribución necesita equipos que funcionen a la perfección y se integren sin problemas en operaciones rápidas y variadas. VENEXIA y SQUERO no son solo hornos: son una promesa de innovación, fiabilidad y excelencia para tu tienda o centro de distribución.

SOLUTIONS POUR LE SECTEUR DE LA GRANDE DISTRIBUTION ET DES SUPERMARCHÉS

Chez Venix, nos racines sont profondément inspirées par Venise : un symbole d'élégance, de tradition et d'innovation. Depuis notre création en 2013, nous avons combiné cet héritage avec une technologie de pointe pour concevoir des fours haute performance destinés à l'industrie alimentaire moderne. Nos gammes phares, VENEXIA et la polyvalente SQUERO, sont conçues pour la grande distribution et les supermarchés, offrant fiabilité, efficacité et simplicité d'utilisation. Fabriqués avec des matériaux durables et des fonctionnalités intelligentes, chaque produit allie le savoir-faire vénitien à l'ingénierie avancée. Nous savons que le secteur de la grande distribution a besoin d'équipements performants et parfaitement intégrés à des opérations rapides et diversifiées. VENEXIA et SQUERO ne sont pas de simples fours: ce sont une promesse d'innovation, de fiabilité et d'excellence pour votre magasin ou centre de distribution.

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

VENEXIA

THE ART OF VENICE, THE POWER OF INNOVATION

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

EL ARTE DE VENECIA, EL PODER DE LA INNOVACIÓN

VENEXIA es la nueva gama insignia de Venix — una línea completamente rediseñada donde la tecnología de vanguardia se une con el diseño artesanal. En la cocina profesional, el rendimiento es fundamental, pero la verdadera diferenciación nace de una identidad fuerte y reconocible. Con la nueva línea VENEXIA, no solo evolucionamos la tecnología de nuestros hornos — buscamos reflejar los valores más profundos de nuestra marca en cada detalle. Cada horno incorpora una murrina veneciana hecha a mano en el tirador — una pieza única de arte en vidrio, creada mediante técnicas ancestrales. Cada murrina es diferente, como cada gesto en la cocina: un homenaje a la tradición, creatividad e historia de Venecia. VENEXIA es más que una evolución tecnológica. Es una experiencia refinada y emocional donde funcionalidad, elegancia e identidad se fusionan — haciendo que cada horno sea reconocible al instante.

L'ART DE VENISE, LA PUISSANCE DE L'INNOVATION

VENEXIA est la nouvelle gamme phare de Venix — une ligne entièrement repensée où technologie de pointe et design artisanal se rencontrent. Dans la restauration professionnelle, la performance est essentielle, mais la véritable distinction vient d'une identité forte et reconnaissable. Avec la nouvelle ligne VENEXIA, nous ne faisons pas qu'évoluer la technologie de nos fours — nous cherchons à exprimer, dans chaque détail, les valeurs profondes de notre marque. Chaque four intègre une murrine vénitienne artisanale dans la poignée — une œuvre d'art en verre unique, créée selon des techniques anciennes. Chaque murrine est différente, tout comme chaque geste en cuisine : un hommage à la tradition, à la créativité et à l'histoire de Venise. VENEXIA est plus qu'une évolution technologique. C'est une expérience raffinée et émotionnelle où fonctionnalité, élégance et identité se rejoignent — rendant chaque four immédiatement reconnaissable.



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

BAKERY SOLUTIONS

SOLUCIONES PARA PANADERÍA

SOLUTIONS POUR LA BOULANGERIE



VENEXIA: THE ART OF IN-STORE BAKING

VENEXIA: EL ARTE DE LA PANIFICACIÓN EN TIENDA

VENEXIA: L'ART DE LA CUISSON EN MAGASIN

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

En una fusión perfecta de potencia y precisión, el sistema de doble carro de VENEXIA optimiza el proceso desde la fermentación hasta la cocción, haciendo que cada fase sea más rápida y sorprendentemente sencilla. Diseñado para satisfacer las exigencias de las secciones de panadería de los supermercados, permite procesar grandes volúmenes sin renunciar a la calidad artesanal que define la experiencia VENEXIA.

Dans une parfaite fusion de puissance et de précision, le système à double chariot de VENEXIA simplifie le processus de la pousse à la cuisson, rendant chaque étape plus rapide et remarquablement simple. Conçu pour répondre aux exigences des rayons boulangerie en supermarché, il permet une production en grande quantité sans compromettre la qualité artisanale qui fait la renommée de l'expérience VENEXIA.



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

"Para John, la columna VENEXIA es su aliada en el compromiso diario con la frescura y la excelencia. Su sistema de carros intuitivo agiliza su flujo de trabajo, permitiéndole centrarse en lo que realmente importa: ofrecer una calidad artesanal superior que mantiene su mostrador atractivo y lleno de vida de principio a fin del día."

"Pour John, la colonne VENEXIA est son partenaire dans le respect d'une promesse quotidienne de fraîcheur et d'excellence. Son système de chariots intuitif simplifie son flux de travail, lui permettant de se concentrer sur l'essentiel: offrir une qualité artisanale supérieure qui garde son comptoir attrayant et dynamique du matin jusqu'à la fermeture."

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

A NEW RHYTHM FOR YOUR BAKING SPACE

UN NUEVO RITMO PARA TU ESPACIO DE PANADERÍA
UN NOUVEAU RYTHME POUR VOTRE ESPACE DE BOULANGERIE



SEAMLESS WORKFLOWS

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

FLUJOS DE TRABAJO SIN INTERRUPCIONES
Los carros deslizantes aceleran el proceso desde la preparación hasta la cocción y la exposición.

FLUX DE TRAVAIL FLUIDES
Les chariots coulissants accélèrent le processus de la préparation à la cuisson, jusqu'à la présentation.



ERGONOMIC WORK

Reduces operator effort, even with non-specialized staff.

TRABAJO ERGONÓMICO
Reduce el esfuerzo del operador, incluso con personal no especializado.

TRAVAIL ERGONOMIQUE
Réduit l'effort de l'opérateur, même avec du personnel non spécialisé.



INTELLIGENT VERSATILITY

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

VERSATILIDAD INTELIGENTE
Compatible con los principales formatos de bandeja (600x400 y GN 1/1).

POLYVALENCE INTELLIGENTE
Compatible avec les principaux formats de plaques (600x400 et GN 1/1).



PRECISION IN PRACTICE

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

PRECISIÓN EN LA PRÁCTICA
La estructura modular mantiene el espacio de trabajo organizado incluso en las horas punta.

PRÉCISION AU QUOTIDIEN
La structure modulaire garde l'espace de travail organisé, même aux heures de pointe.



"EMPOWER YOUR WORKFLOW. **INSPIRE PERFECTION**"

IMPULSA TU FLUJO DE TRABAJO. **INSPIRA PERFECCIÓN**
DYNAMISEZ VOTRE FLUX DE TRAVAIL. **INSPIREZ LA PERFECTION**



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

BAKERY AND GASTRONOMY SOLUTIONS

SOLUCIONES PARA PANADERÍA Y GASTRONOMÍA

SOLUTIONS POUR LA BOULANGERIE ET LA GASTRONOMIE

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

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

La nueva generación de hornos Venexia de 16 y 20 bandejas lleva la producción de alto volumen a un nuevo nivel para panadería, pastelería y gastronomía de alta gama. Diseñados para su uso con carros, permiten la carga completa de una hornada en un solo movimiento, maximizando la productividad.

- Un sistema inteligente con 5 motores y una doble sonda, gestionado por un algoritmo avanzado, garantiza un control térmico total dentro de la cámara de cocción para una cocción perfectamente uniforme
- Los 5 nuevos motores de alto rendimiento ofrecen una potencia y una velocidad superiores
- Una construcción robusta, un aislamiento avanzado y un triple cristal aseguran fiabilidad y eficiencia totales, incluso bajo condiciones de máxima exigencia.

La nouvelle génération de fours Venexia 16 et 20 plaques porte la production à grand volume à un niveau supérieur pour la boulangerie, la pâtisserie et la gastronomie haut de gamme. Conçus pour une utilisation avec des chariots, ils permettent le chargement complet d'une fournée en un seul mouvement, maximisant ainsi la productivité.

- Un système intelligent composé de 5 moteurs et d'une double sonde, géré par un algorithme avancé, assure un contrôle thermique total dans la chambre de cuisson pour une cuisson parfaitement uniforme
- Les 5 nouveaux moteurs haute performance offrent une puissance et une vitesse supérieures
- Une construction robuste, une isolation renforcée et un triple vitrage garantissent une fiabilité et une efficacité totales, même en conditions intensives.



VNX16T7C (16 600X400)

COMPACT BUT SPACIOUS, BUILT FOR **HIGH-VOLUME BAKING.**

Compacto pero espacioso, diseñado para horneado de alto volumen.

Compact mais spacieux, conçu pour la cuisson à haut volume.

VNX20T7C (20 GN 1/1)

THE ULTIMATE EXPRESSION OF POWER FOR **HIGH-PERFORMANCE GASTRONOMY.**

La máxima expresión de potencia para una gastronomía de alto rendimiento.

L'expression suprême de la puissance pour une cuisine professionnelle performante.



"THE ART OF HIGH-VOLUME CUISINE: FROM BAKERY TO GASTRO NOMY"

EL ARTE DE LA COCINA DE ALTO VOLUMEN: **DE LA PANADERÍA A LA GASTRONOMÍA**

L'ART DE LA CUISINE À HAUT VOLUME: **DE LA BOULANGERIE À LA GASTRONOMIE**

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

12

VenixQuick**CoNTROL**

7” CAPACITIVE IPS TOUCH SCREEN

PANTALLA TÁCTIL IPS **CAPACITIVA DE 7”**
ÉCRAN TACTILE **CAPACITIF IPS DE 7”**

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

La nueva pantalla táctil de 7” presenta una interfaz completamente renovada. Pensada para ser increíblemente intuitiva, pone el control total de cada función al alcance del operador y garantiza resultados impecables.

Le nouvel écran tactile de 7” offre une interface entièrement repensée. Conçu pour être extrêmement intuitif, il place le contrôle total de chaque fonction au bout des doigts de l’opérateur et assure des résultats impeccables.



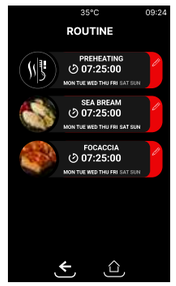
Home

Home - Home



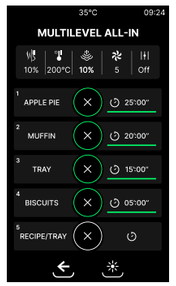
Special Cycles

Ciclos especiales - Cycles spéciaux



Routine

Rutina - Routine



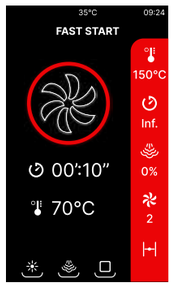
Multilevel

Multinivel - Multiniveau



Washing

Lavado - Lavage



Fast start

Inicio rápido - Démarrage rapide

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 **VENEXIA?**

¿POR QUÉ ELEGIR **VENEXIA?**
POURQUOI CHOISIR **VENEXIA?**



ThermoEFFICIENT

UP TO 25% LESS ENERGY CONSUMPTION

THANKS TO ADVANCED THERMAL INSULATION AND TRIPLE GLAZING.

HASTA UN 25 % MENOS DE CONSUMO ENERGÉTICO
gracias al aislamiento térmico avanzado y al acristalamiento triple.

JUSQU'À 25 % DE C ONSOMMATION D'ÉNERGIE EN MOINS
grâce à l'isolation thermique avancée et au triple vitrage.



MAXIMIZED PRODUCTIVITY

HIGH-VOLUME BAKING WITH STACKED OVENS, NO DELAYS.

PRODUCTIVIDAD MAXIMIZADA
Horneado a gran volumen con hornos apilados, sin retrasos.

PRODUCTIVITÉ MAXIMALE
Cuisson à grand volume avec des fours empilés, sans délai.



CONSISTENT RESULTS

ADVANCED CONTROLS AND UNIFORM HEAT FOR PERFECT QUALITY.

RESULTADOS CONSISTENTES
Controles avanzados y calor uniforme para una calidad perfecta.

RÉSULTATS CONSTANTS
Commandes avancées et chaleur uniforme pour une qualité parfaite.



HEAVY-DUTY CONSTRUCTION

A REINFORCED STEEL STRUCTURE, ROBUST MOTORS, AND HEAVY-DUTY COMPONENTS, DESIGNED TO DELIVER 24/7 POWER AND RELIABILITY.

CONSTRUCCIÓN DE ALTA RESISTENCIA
Una estructura de acero reforzado, motores robustos y componentes de alta resistencia, diseñados para ofrecer potencia y fiabilidad 24/7

CONSTRUCTION ROBUSTE
Une structure en acier renforcé, des moteurs robustes et des composants haute résistance, conçus pour assurer puissance et fiabilité 24h/24 et 7j/7.



USER-FRIENDLY

INTUITIVE CONTROLS ON THE NEW 7" TOUCHSCREEN SIMPLIFY USE AND MINIMIZE ERRORS.

USER-FRIENDLY
Los controles intuitivos en la nueva pantalla táctil de 7" simplifican el uso y minimizan los errores.

USER-FRIENDLY
Les commandes intuitives sur le nouvel écran tactile de 7" simplifient l'utilisation et réduisent les erreurs.



SPACE-SAVING DESIGN

VERTICAL LAYOUT OPTIMIZES SPACE IN BUSY BAKERIES.

DISEÑO QUE AHORRA ESPACIO
Configuración vertical que optimiza el espacio en panaderías concurridas.

GAIN D'ESPACE CONCEPTION
verticale qui optimise l'espace dans les boulangeries très fréquentées.



HYGIENE & SAFETY

BUILT TO THE HIGHEST STANDARDS FOR SAFE, EASY CLEANING.

HIGIENE Y SEGURIDAD
Construidos con los más altos estándares para una limpieza fácil y segura.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
Conformes aux normes les plus strictes pour un nettoyage facile et sûr.



SMART TROLLEYS

DEDICATED MULTIFUNCTIONAL TROLLEYS FOR FASTER, SMOOTHER WORKFLOWS.

CARROS INTELIGENTES
Carros multifuncionales dedicados para un flujo de trabajo más rápido y fluido.

CHARIOTS INTELLIGENTS
Chariots multifonctions dédiés pour un flux de travail plus rapide et plus fluide.



AUTOMATIC WASHING

LESS EFFORT FOR THE OPERATOR, MORE TIME FOR PRODUCTION.

LAVADO AUTOMÁTICO
Menos esfuerzo para el operador, más tiempo para la producción.

LAVAGE AUTOMATIQUE
Moins d'effort pour l'opérateur, plus de temps pour la production.

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 **VENEXIA?**

¿POR QUÉ ELEGIR **VENEXIA?**
POURQUOI CHOISIR **VENEXIA?**

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

El rendimiento superior nace de una tecnología superior. Un horno Venexia integra un conjunto de innovaciones exclusivas que trabajan en sinergia. Cada función, desde el control del flujo de aire hasta los ciclos de limpieza, está diseñada para un resultado preciso: más potencia, control absoluto y una consistencia garantizada en cada plato.

La performance supérieure naît d'une technologie supérieure. Un four Venexia intègre un ensemble d'innovations exclusives fonctionnant en synergie. Chaque fonctionnalité, du contrôle du flux d'air aux cycles de nettoyage, est conçue pour un résultat précis : plus de puissance, un contrôle absolu et une constance garantie dans chaque plat.





"AN ECOSYSTEM OF **SMART TECHNOLOGIES"**

UN ECOSISTEMA DE **TECNOLOGÍAS INTELIGENTES**
UN ÉCOSYSTÈME DE **TECHNOLOGIES INTELLIGENTES**

ThermoEFFICIENT
VenixHEAVYDUTY
VenixQuickCONTROL
VenixCloudCONNECT
ExtractionFLOW
DynamicSPEED
DriveCONTROL
ReverseFLOW
DryPRO
UltraSTEAM
SmartPROBE
AllDayCOOK&CARE
ChefASSIST
MultiCHEF
UltraCLEAN
ChefRECIPES





CHIC GRILL SYSTEM

COMPACT TECHNOLOGY, MAXIMUM EFFICIENCY.

CHIC GRILL SYSTEM: TECNOLOGÍA COMPACTA, MÁXIMA EFICIENCIA.
CHIC GRILL SYSTEM: TECHNOLOGIE COMPACTE, EFFICACITÉ MAXIMALE.

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

Descubre el sistema CHIC Grill: la solución todo en uno para llevar el asado y el grillado de alto rendimiento a tu tienda. Combina un horno VENEXIA de última generación (4–11 GN 1/1) con una campana autolimpiante con filtro de agua y el recolector de grasa Neptune. Este diseño inteligente elimina prácticamente el humo y los olores, garantizando una estación de cocción limpia, segura y altamente productiva para cualquier rosticería, charcutería o supermercado.

Découvrez le système CHIC Grill : la solution tout-en-un pour intégrer la cuisson et la rôtisserie haute performance dans votre point de vente. Il associe un four VENEXIA de dernière génération (4 à 11 GN 1/1) à une hotte autonettoyante avec filtre à eau et au récupérateur de graisses Neptune. Ce design intelligent élimine pratiquement les fumées et les odeurs, assurant un poste de cuisson propre, sûr et ultra-performant pour toute rôtisserie, traiteur ou supermarché.



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

"Cada mañana antes de abrir, Emma usa el CHIC GRILL SYSTEM para asar filas de pollos dorados y jugosos. El mostrador se llena de un aroma irresistible — sin estrés y con resultados perfectos que hacen que los clientes vuelvan."

"Chaque matin avant l'ouverture, Emma utilise le CHIC GRILL SYSTEM pour rôtir des rangées de poulets dorés et juteux. L'odeur irrésistible remplit le comptoir traiteur — sans stress, avec des résultats parfaits qui fidélisent les clients."

WHY CHOOSE **CHIC GRILL SYSTEM?**

¿POR QUÉ ELEGIR **CHIC GRILL SYSTEM?**
POURQUOI CHOISIR **CHIC GRILL SYSTEM?**



ALL-IN-ONE SOLUTION

COMBI OVEN + CUSTOMIZABLE GN SUPPORTS (4–11 LEVELS).

SOLUCIÓN TODO EN UNO
Horno combinado + soportes GN personalizables (4–11 niveles).

SOLUTION TOUT-EN-UN
Four combiné + supports GN personnalisables
(4 à 11 niveaux).



FLEXIBLE & VERSATILE

ADAPTABLE RACKS FOR ANY PRODUCTION NEEDS.

FLEXIBLE Y VERSÁTIL
Parrillas adaptables para cualquier necesidad de producción.

FLEXIBLE ET POLYVALENT
Grilles adaptables à tous les besoins de production.



BUILT-IN WATER HOOD WITH CARBON FILTER

NO EXTERNAL VENTILATION NEEDED.

CAMPANA CON FILTRO DE CARBONO INTEGRADA
Sin necesidad de extracción externa.

HOTTE INTÉGRÉE AVEC FILTRE À CHARBON
Pas besoin d'extraction externe.



GREASE COLLECTION SYSTEM

CLEANER, SAFER, EASIER MAINTENANCE.

SISTEMA DE RECOGIDA DE GRASAS
Más limpio y seguro, fácil mantenimiento.

SYSTÈME DE COLLECTE DES GRAISSES
Plus propre, plus sûr, entretien facile.



COMPACT DESIGN

SAVES SPACE IN BUSY SUPERMARKET KITCHENS.

DISEÑO COMPACTO
Ahorra espacio en cocinas concurridas.

DESIGN COMPACT
Gain de place dans les cuisines très fréquentées.



ENERGY EFFICIENT

LOWER CONSUMPTION, SUSTAINABLE.

EFICIENCIA ENERGÉTICA
Menor consumo, más sostenible.

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Moins de consommation, plus durable.



HIGH FOOD QUALITY

PRECISE HUMIDITY AND TEMPERATURE CONTROL.

ALTA CALIDAD DE COCCIÓN
Control preciso de humedad y temperatura.

QUALITÉ DE CUISSON ÉLEVÉE
Contrôle précis de l'humidité et de la température.



EASY TO USE & CLEAN

INTUITIVE, QUICK TO MAINTAIN.

FÁCIL DE USAR Y LIMPIAR
Intuitivo, rápido de mantener.

FACILE À UTILISER ET À NETTOYER
Intuitif, entretien rapide.



CUSTOMER APPEAL

PERFECT FOR OPEN KITCHENS AND LIVE COOKING.

ATRACTIVO PARA EL CLIENTE
Ideal para cocinas abiertas y showcookin.

ATTRACTIF POUR LE CLIENT
Parfait pour les cuisines ouvertes et le show cooking.

"DESIGNED FOR DELIS. BUILT FOR PERFORMANCE"

DISEÑADO PARA TIENDAS GOURMET. CREADO PARA EL RENDIMIENTO.
CONÇU POUR LES TRAITEURS. PENSÉ POUR LA PERFORMANCE.

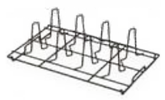
RR Gastro Pro Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE) · Tél. +41 32 767 19 19 · WhatsApp +41 79 799 14 14 · contact@rrgastropro.ch · shop.rrgastropro.ch

CHIC GRILL SYSTEM
COOKING POWER

CHIC GRILL SYSTEM – POTENCIA DE COCCIÓN
CHIC GRILL SYSTEM – PUISSANCE DE CUISSON





ACCESSORIES FOR POUR ACCESORIOS - PARA ACCESSOIRES		CGS06 / CGS07	CSG10 / CGS12	Cooking time Tiempo de Cocción Temps de cuisson
 **GP65** **GRILL CHICKEN GN 1/1** **AISI304 NONSTICK 8PC**		**24** **CHICKEN** POLLO - POULET <1KG/	-	**40/45** Minutes / Minutos Minutes
		16 **CHICKEN** POLLO - POULET >1KG)	**32** **CHICKEN** POLLO - POULET >1KG)	
 **GP67** **GRILL RIBS GN 1/1** **AISI304 NONSTICK 6PCS**		**150** **RIBS** CHULETAS - CÔTELETTES	**300** **RIBS** CHULETAS - CÔTELETTES	**35** Minutes / Minutos Minutes
 **GP58** **GRILL SKEWERS GN 1/1** **AISI304**		**60** SKEWERS - BROCHETAS - BROCHETTES < 13.5 CM	**120**	**15** Minutes / Minutos Minutes
		30 SKEWERS - BROCHETAS - BROCHETTES > 13.5 CM	**60**	
 **GP37** **TRAY BAKING GN 1/1** **FLAT ALUM.+NONSTICK**		**6**	**10**	**20** Minutes / Minutos Minutes
		PIZZAS / FOCACCIA PIZZAS / FOCACCIAS - PIZZAS / FOCACCIA		
 **GP38** **TRAY GRILL & ROAST GN 1/1** **ALUM. NONSTICK**		**30**	**50**	**25** Minutes / Minutos Minutes
		FISH - PESCADO - POISSON **PORTIONS** / CUBIERTOS / COUVERTS		
		30	**50**	**7** Minutes / Minutos Minutes
		GRILLED VEGETABLES - VERDURAS ASADAS - LEGUMES GRILLES **PORTIONS** / CUBIERTOS / COUVERTS		
 **GP25** **CONTAINER GN 1/1 H65** **ALUMINUM NONSTIK**		**90**	**150**	**35** Minutes / Minutos Minutes
		LASAGNE / EGGPLANT PARMIGIANA LASAÑA / BERENJENAS A LA PARMESANA - LASAGNE / GRATIN **PORTIONS** / CUBIERTOS / COUVERTS		
 **SMK02** **UNIVERSAL SMOKER**		**12** **SALMON FILLETS** FILETES DE SALMÓN FILETS DE SAUMON	**24** **SALMON FILLETS** FILETES DE SALMÓN FILETS DE SAUMON	**18** Minutes / Minutos Minutes



SQUERO BAKING CONCEPT

COMPACT, FLEXIBLE, PROFITABLE.

COMPACTO, FLEXIBLE, RENTABLE.
COMPACT, FLEXIBLE, RENTABLE.



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

SQUERO BAKING CONCEPT es el sistema de cocción vertical compacto de Venix para supermercados, panaderías y pastelerías. Solo 1 m³ para obtener productos frescos y de alta calidad, con cuatro módulos integrados que garantizan eficiencia, rapidez y resultados consistentes en cualquier cocina.

SQUERO BAKING CONCEPT est le système de cuisson vertical compact de Venix, conçu pour les supermarchés, boulangeries et pâtisseries. Seulement 1 m³ pour des produits frais et de qualité, grâce à ses quatre modules intégrés — efficacité maximale, flux rapides et cuisson uniforme dans toutes les cuisines.



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

«Cada mañana, Luca llega temprano. Con SQUERO BAKING CONCEPT, convierte una masa sencilla en panes dorados que llenan la tienda con el aroma de pan recién horneado. En solo un metro cúbico, se convierte en una panadería completa — sin prisas, sin caos, solo pan artesanal constante que eleva cada experiencia de compra.»

«Chaque matin, Luca arrive tôt. Avec SQUERO BAKING CONCEPT, il transforme une pâte simple en pains dorés qui remplissent le magasin du parfum du pain frais. En un seul mètre cube, il devient une boulangerie complète — sans précipitation, sans chaos, juste un pain artisanal constant qui sublime chaque expérience d'achat.»

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



TURN YOUR STORE INTO A BAKERY

CONVIERTE TU TIENDA EN **UNA PANADERÍA**
TRANSFORMEZ VOTRE MAGASIN **EN BOULANGERIE**



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

"Descubre cómo SQUERO BAKING CONCEPT puede convertir tu espacio en una estación de horneado que genera ventas..."

"Découvrez comment SQUERO BAKING CONCEPT peut transformer votre espace en une station de cuisson génératrice de ventes..."



POSQMWF2
SQ04DGC
SQDK01DGBD01R
CA9312DKDH



POSQMWF2
SQ06TCC
SQDK02DGBD01R
CA9312DKDH



POSQMWF2
SQ04TCC
SQDK01DGBD01S
CA9312DKMH



POSQMWF2
SQ06DGC
SQDK02DGBD01S
CA9312DKMH

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 **SQUERO BAKING CONCEPT?**

¿POR QUÉ ELEGIR **SQUERO BAKING CONCEPT?**
POURQUOI CHOISIR **SQUERO BAKING CONCEPT?**



SAVE SPACE, INCREASE OUTPUT

COMPACT, VERTICAL DESIGN FREES VALUABLE SPACE.

AHORRA ESPACIO, AUMENTA LA PRODUCCIÓN
Diseño compacto y vertical que libera espacio valioso.

GAGNEZ DE LA PLACE, AUGMENTEZ LA PRODUCTION
Design compact et vertical libérant de l'espace précieux.



BOOST FRESHNESS & SALES

BAKE FRESH MULTIPLE TIMES DAILY, REDUCE WASTE, DRIVE IMPULSE BUYS.

MEJORA LA FRESCURA Y LAS VENTAS
Hornea productos frescos varias veces al día, reduce el desperdicio y fomenta las compras impulsivas.

BOOSTEZ LA FRAÎCHEUR ET LES VENTES
Cuisson de produits frais plusieurs fois par jour, moins de gaspillage, achats impulsifs encouragés.



REDUCE DOWNTIME

FAST HEATING, SMART PRESETS, PROGRAMMABLE CYCLES.

REDUCE EL TIEMPO DE INACTIVIDAD
Calentamiento rápido, preajustes inteligentes, ciclos programables.

RÉDUISEZ LES TEMPS D'ARRÊT
Chauffage rapide, préréglages intelligents, cycles programmables.



MINIMAL STAFF NEEDED

EFFICIENT WITH A SMALL TEAM.

SE NECESITA POCO PERSONAL
Eficiente con un equipo reducido.

PEU DE PERSONNEL NÉCESSAIRE
Efficace avec une petite équipe.



EASY FOR LOW-SKILLED STAFF

IMPLE, INTUITIVE OPERATION.

FÁCIL PARA PERSONAL POCO CUALIFICADO
Operación simple e intuitiva.

FACILE POUR PERSONNEL PEU QUALIFIÉ
Utilisation simple et intuitive.



SIMPLIFY TRAINING

MINIMAL LEARNING CURVE.

SIMPLIFICA LA FORMACIÓN
Curva de aprendizaje mínima.

SIMPLIFIE LA FORMATION
Courbe d'apprentissage minimale.



ONE SOLUTION, ONE PROVIDER

STANDARDIZED COMPONENTS, CONSISTENT RESULTS.

UNA SOLUCIÓN, UN SOLO PROVEEDOR
Componentes estandarizados, resultados consistentes.

UNE SOLUTION, UN FOURNISSEUR
Composants standardisés, résultats constants.





CUT WASTE & ENERGY

EFFICIENT CYCLES, LOWER COSTS, SUSTAINABLE.

REDUCE RESIDUOS Y ENERGÍA
Ciclos eficientes, menores costes, más sostenible.

RÉDUISEZ DÉCHETS ET ÉNERGIE
Cycles efficaces, coûts réduits, plus durable.

"**30% MORE COMPACT**
THAN TRADITIONAL SETUPS"

30 % MÁS COMPACTO QUE LAS CONFIGURACIONES TRADICIONALES.
30 % PLUS COMPACT QUE LES CONFIGURATIONS TRADITIONNELLES.

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 ARE
VENIX SOLUTIONS MADE FOR?

¿PARA QUIÉN ESTÁN HECHAS **LAS SOLUCIONES VENIX?**
POUR QUI SONT FAITES **LES SOLUTIONS VENIX?**



SUPERMARKET CHAINS

CADENAS DE SUPERMERCADOS
CHAÎNES DE SUPERMARCHÉS



PASTRIES AND BAKERIES

PASTELERÍAS Y PANADERÍAS
PÂTISSERIES ET BOULANGERIES



BAKERY CORNERS

RINCONES DE PANADERÍA
COINS BOULANGERIE



CONVENIENCE STORES AND MINIMARKETS

TIENDAS DE CONVENIENCIA Y MINIMERCADOS
MAGASINS DE PROXIMITÉ ET MINIMARCHÉS



COFFEE SHOPS

CAFETERÍAS
CAFÉS



INSTITUTIONAL FOOD SERVICE

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL
RESTAURATION COLLECTIVE



HOTEL & RESTAURANTS

HOTELES Y RESTAURANTES
HÔTELS ET RESTAURANTS



“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

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