

25

VIRNA 25

A chi sceglie con visione.
A chi riconosce il valore di un dettaglio,
la forza silenziosa dell'affidabilità,
e l'eleganza che dura nel tempo.

Questa non è una semplice vetrina.
È un'idea di gusto, di mestiere, di bellezza.

For those who choose with vision.
For those who recognize the value of a detail,
the silent strength of reliability,
and elegance that lasts over time.

This is not a simple showcase.
It is an idea of taste, craftsmanship, and beauty.

Pierluigi Bocchini
CHAIRMAN



Full of Stars unisce design unico, esclusività e performance.

Full of Stars combines unique design, exclusivity, and performance.

Ogni modello è un segno distintivo, raro e prezioso, pensato per dare carattere ai progetti più raffinati. Non semplici vetrine, ma presenze iconiche, dove estetica e prestazioni si fondono in armonia.

Each model is a distinctive, rare, and precious statement, designed to bring character to the most refined projects. Not simple showcases, but iconic presences where aesthetics and performance merge in harmony.

Virna l'essenza in mostra.

Virna: the essence on display.

Linee nette e controllo formale definiscono un'estetica pura. Ogni elemento è ridotto all'essenziale, per offrire ordine visivo e massima leggibilità, dove l'esibizione diventa chiara, diretta, immediata.

Clean lines and formal control define a pure aesthetic. Each element is reduced to the essentials, offering visual order and maximum legibility, where the display becomes clear, direct and immediate.

25



Dalle linee alle funzionalità, **Virna** esalta la leggerezza dell'incontro con il sapore.

Virna is a synthesis of technique and elegance, an icon capable of revealing the essence of taste.

FUNZIONE: **GELATERIA**

VENTILAZIONE: **2VE**

ALTEZZA: **1200 mm**

FUNCTION: **ICE CREAM**

VERSION: **2VE**

HEIGHT: **1200 mm**





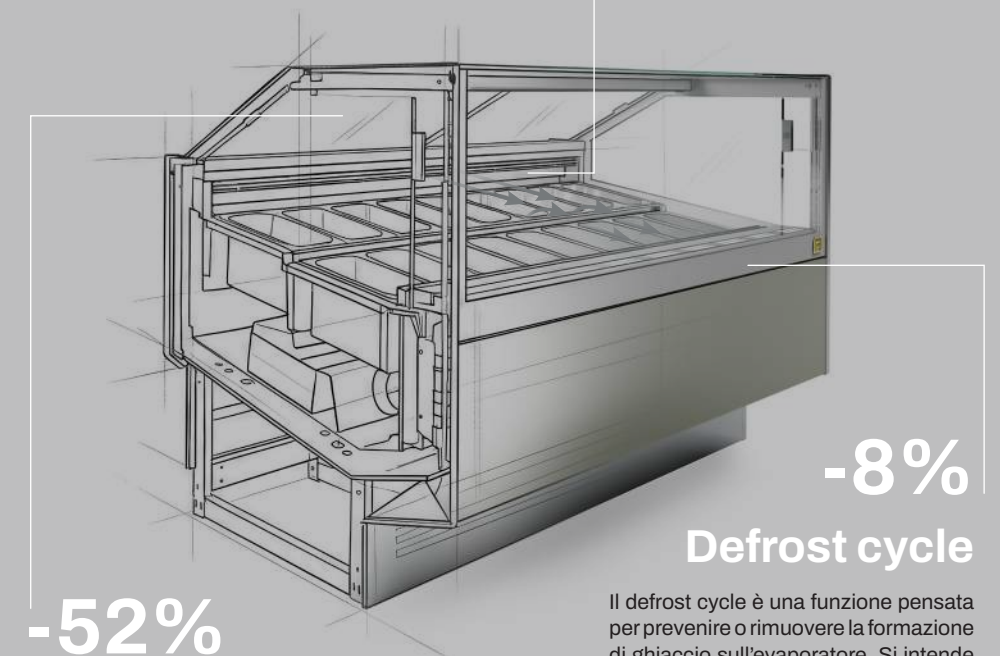
La 2VE, invenzione di casa FB, consiste in un doppio flusso d'aria: uno posteriore e uno tra le due file di vaschette. Questo sistema consente a ogni gusto di gelato di ricevere il proprio "soffio" d'aria personalizzato. Inoltre, i due evaporatori sono indipendenti anche nella fase di sbrinamento, così da evitare shock termici al prodotto esposto.

The 2VE, an FB in-house invention, features a dual airflow: one at the rear and one between the two rows of pans. This system allows each gelato flavor to receive its own customized "airflow." In addition, the two evaporators operate independently during the defrosting phase, preventing thermal shock to the displayed product.

-40% Duty cycle

Il duty cycle rappresenta la percentuale del tempo totale di attività durante il quale un dispositivo rimane effettivamente in funzione.

The duty cycle is the proportion of a total operating period during which a device remains active.



-52% Cool down to -14 °C

Il cool down a -14 °C indica il tempo necessario a un sistema di refrigerazione per ridurre la temperatura di uno spazio chiuso dalle condizioni ambientali fino a -14 °C.

The cool down to -14 °C refers to the time required for a refrigeration system to reduce the temperature of an enclosed space from ambient conditions to -14 °C.

-8% Defrost cycle

Il defrost cycle è una funzione pensata per prevenire o rimuovere la formazione di ghiaccio sull'evaporatore. Si intende come il periodo che va dall'inizio dello sbrinamento fino al ritorno dell'evaporatore alla temperatura di esercizio impostata.

The defrost cycle is a function designed to prevent or remove ice build-up on the evaporator. It is defined as the period from the start of defrosting until the evaporator returns to the set operating temperature.

Le percentuali si riferiscono a una vetrina dotata di tecnologia 2VE, rispetto a una vetrina tradizionale. I test sono stati effettuati a parità di isteresi.

The percentages refer to a display case equipped with 2VE technology, compared to a traditional display case. Tests were carried out under equal hysteresis conditions.



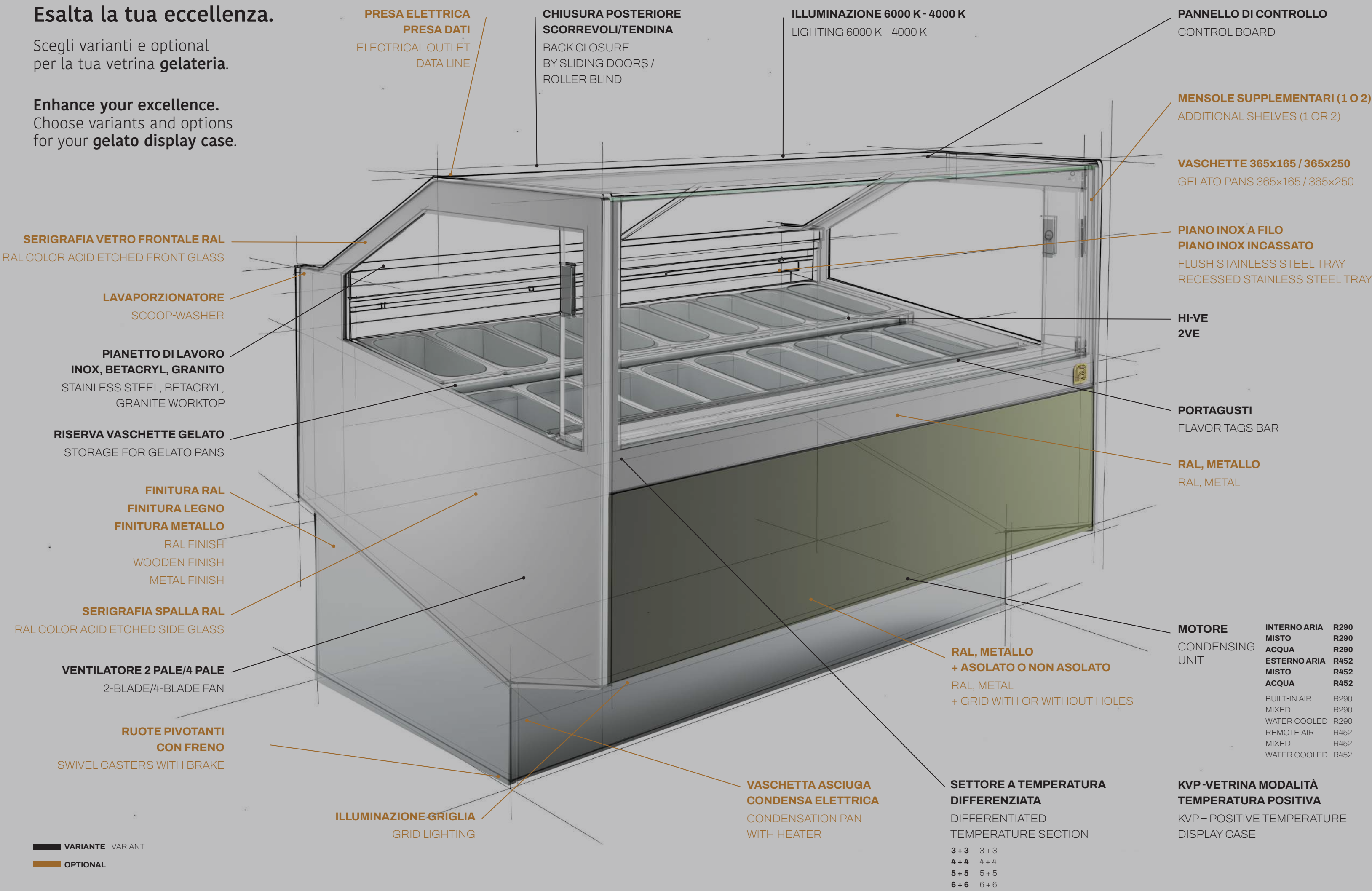


Esalta la tua eccellenza.

Scegli varianti e optional per la tua vetrina **gelateria**.

Enhance your excellence.

Choose variants and options for your **gelato display case**.



FUNZIONE: **PASTICCERIA E GELATERIA**

VENTILAZIONE: **HI-VE**

ALTEZZA: **1350 mm**

FUNCTION: **PASTRY AND ICE CREAM**

VERSION: **HI-VE**

HEIGHT: **1350 mm**





HI-VE

TECHNOLOGY

La tecnologia High Ventilation (HI-VE) prevede la realizzazione di una vasca ribassata, studiata per generare un flusso d'aria più alto. Con un'uscita d'aria di 160 mm, il freddo si stratifica in modo uniforme mantenendo tutto il gelato, anche quello disposto “a montagna”, sotto la coltre del freddo, con un effetto simile a quello di un frigorifero di conservazione.

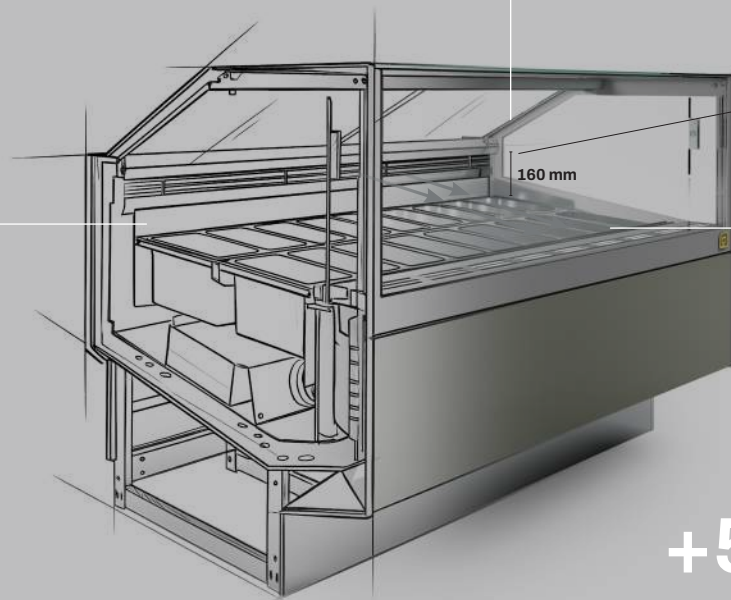
The High Ventilation (HI-VE) technology features a lowered tank, specifically designed to generate a higher airflow. With a 160 mm air outlet, the cold air is evenly distributed, keeping all the ice cream — even when displayed in a “mountain” shape — fully covered by a blanket of cold, ensuring an effect similar to that of a storage refrigerator.

+53%

Altezza del gelato
Ice cream height

La vetrina è in grado di ospitare anche i gusti gelato più alti.

The display case can accommodate even the tallest gelato flavors.



ALTEZZA USCITA ARIA
AIR OUTLET HEIGHT

+50%

Volume di aria fredda sul gelato
Cold air volume over the ice cream

La vetrina protegge il tuo gelato mantenendolo alla temperatura ottimale.

The display case protects your ice cream by keeping it at the optimal temperature.

100%

Pulizia
Cleanliness

La vetrina non permette ai residui di gelato di penetrare tra le due file di vaschette.

The display case prevents ice cream residues from getting between the two rows of pans.

Le percentuali si riferiscono a una vetrina dotata di tecnologia HI-VE, rispetto a una vetrina tradizionale.

The percentages refer to a display case equipped with HI-VE technology, compared to a traditional display case.





FULLTECH

Fino a 4 metri di esposizione per metro lineare
Fino a 700 litri di volume freddo

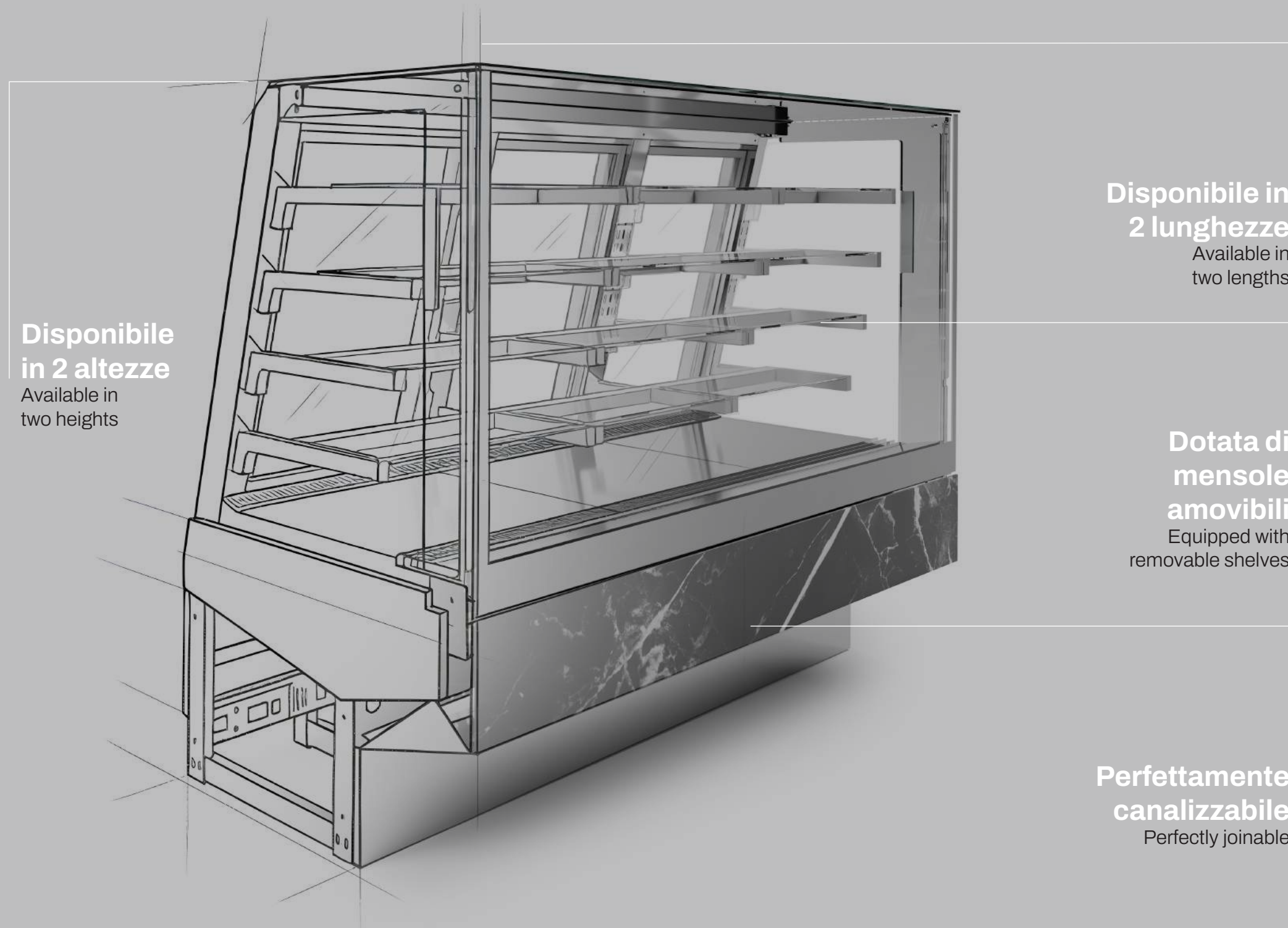
Up to 4 metres of display space per linear metre
 Up to 700 litres of cold volume

**Disponibile
in 2 altezze**
 Available in
two heights

**Disponibile in
2 lunghezze**
 Available in
two lengths

**Dotata di
mensole
amovibili**
 Equipped with
removable shelves

**Perfettamente
canalizzabile**
 Perfectly joinable



FUNZIONE: **PASTICCERIA**
VENTILAZIONE: **HI-VE**
ALTEZZA: **1350 MM**

FUNCTION: **PASTRY**
VERSION: **HI-VE**
HEIGHT: **1350 mm**







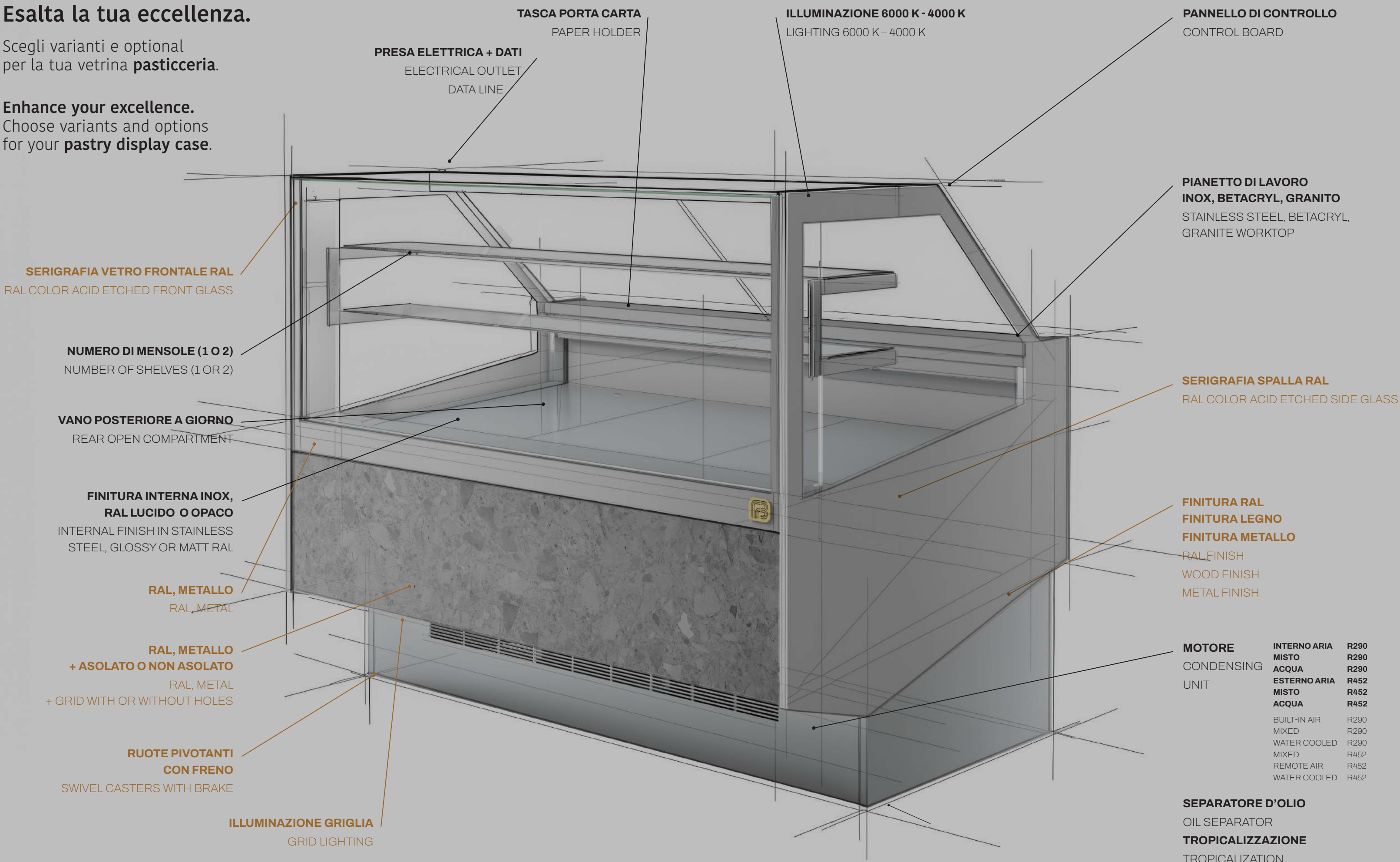


Esalta la tua eccellenza.

Scegli varianti e optional per la tua vetrina pasticceria.

Enhance your excellence.

Choose variants and options for your pastry display case.

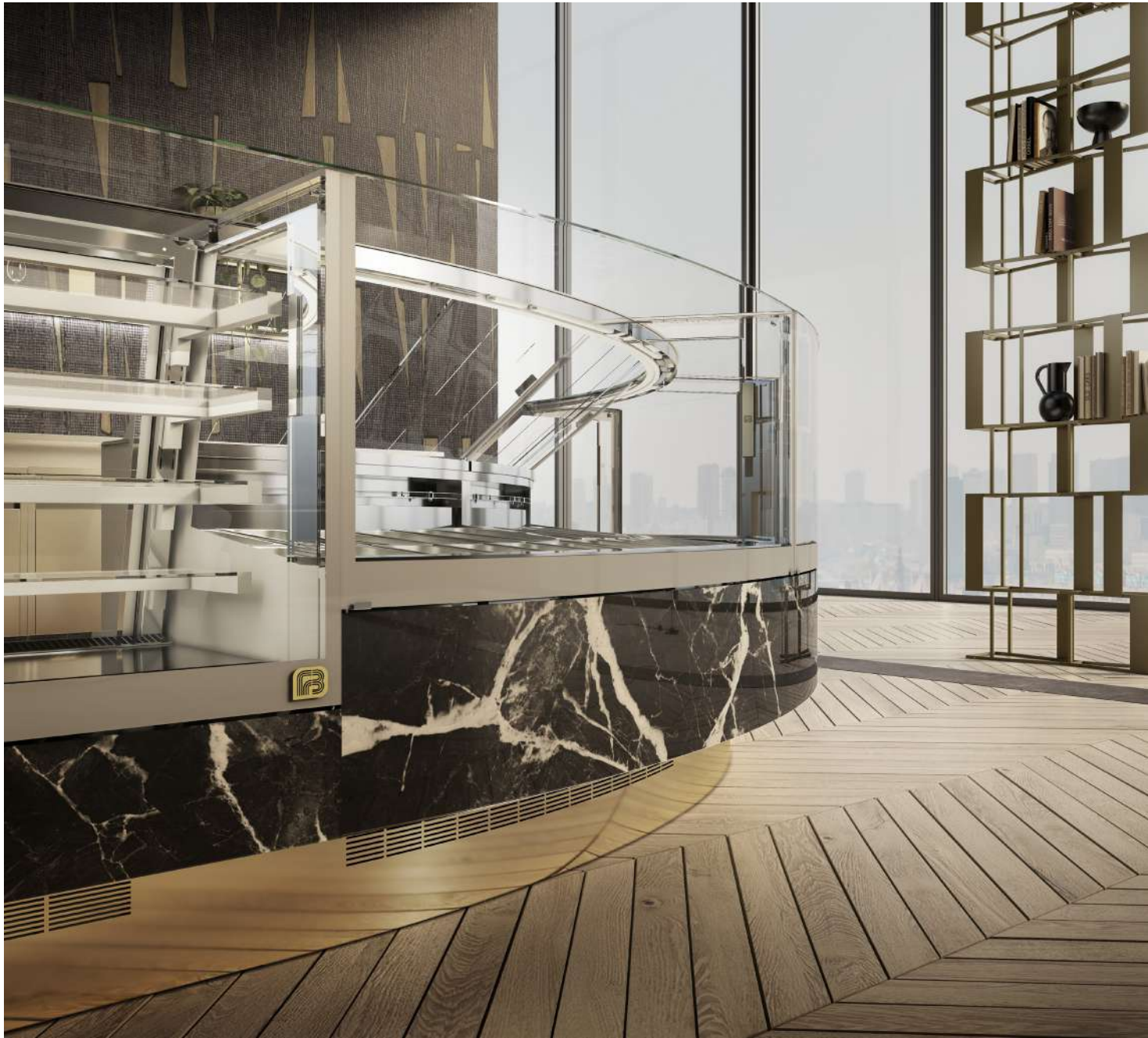


VARIANTE VARIANT
OPTIONAL

MOTORE CONDENSING UNIT	INTERNO ARIA	R290
	MISTO	R290
	ACQUA	R290
	ESTERNO ARIA	R452
	MISTO	R452
	ACQUA	R452
	BUILT-IN AIR	R290
	MIXED	R290
	WATER COOLED	R290
	MIXED	R452
	REMOTE AIR	R452
	WATER COOLED	R452

SEPARATORE D'OLIO
OIL SEPARATOR
TROPICALIZZAZIONE
TROPICALIZATION





Indicatori chiave di prestazione Key performance indicators



R290

Gas con GWP pari a 3, a basso impatto ambientale. Coniuga sostenibilità ed eccellenti performance.

Gas con GWP pari a 3, a basso impatto ambientale. Coniuga sostenibilità ed eccellenti performance.



CONTROLLO DA REMOTO
REMOTE CONTROL

Collegamento Sofia allo smartphone per controllare e monitorare le sue prestazioni anche da remoto.

Collegamento Sofia allo smartphone per controllare e monitorare le sue prestazioni anche da remoto.



CONTROLLO DELL'UMIDITÀ
HUMIDITY CONTROL

Tecnologia brevettata che garantisce elevatissimi livelli di conservazione del cioccolato.

Tecnologia brevettata che garantisce elevatissimi livelli di conservazione del cioccolato.



SBRINAMENTO PARZIALIZZATO
PARTIAL DEFROSTING

Lo sbrinamento della vetrina è indipendente per i due evaporatori.

The defrosting system of the display case operates independently for the two evaporators.



SISTEMA DI APERTURA INVISIBILE
INVISIBLE OPENING SYSTEM

Apertura invisibile, azionabile tramite una ventosa rimovibile.

Invisible opening operated with a removable suction cup.

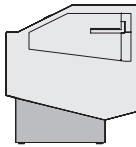
La gamma The product range

RANGE (mm)	BT (-5° / -20°)		T+ (+4° / +16°)							AMBIENT	HOT (+30° / +60°)	
	G	FULL	FVS	RVC	RVS	FULL	V4	FS	RP		CS	BM
1090	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
1615	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2140	•		•	•	•		•	•	•	•		
A45	•				•							
A30	•				•							

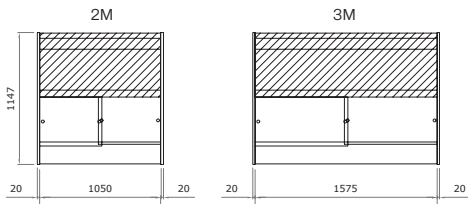
* G9 e G12 disponibili anche con cella di riserva G9 e G12 disponibili anche con cella di riserva

Disegni tecnici Technical drawings

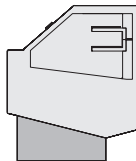
SIDE PANEL



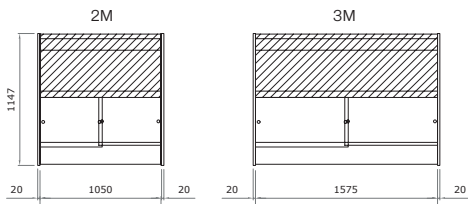
AMBIENT



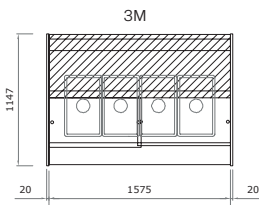
SIDE PANEL



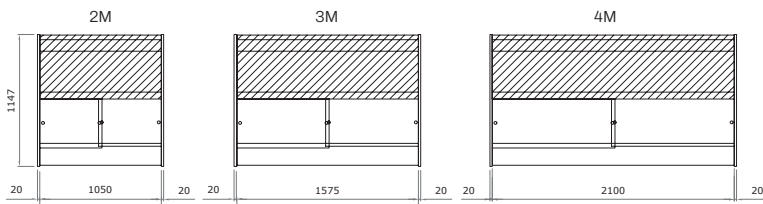
CS - DRY HOT



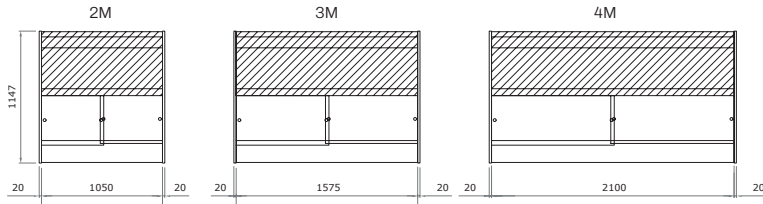
BM - BAINMARIE



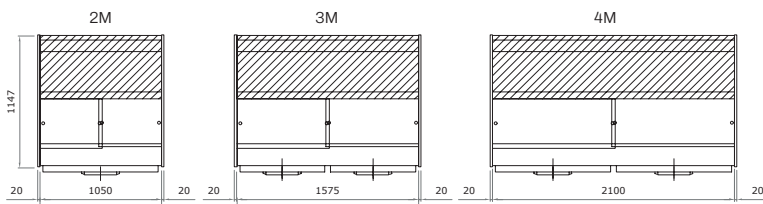
FS - STATIC REFRIGERATION



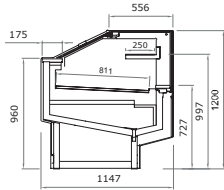
FVS - SOFT VENTILATION



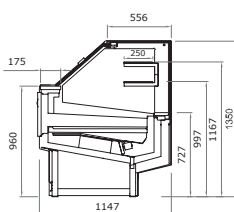
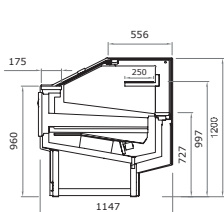
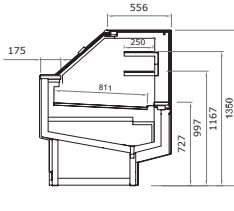
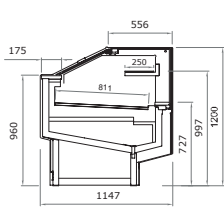
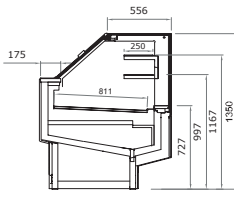
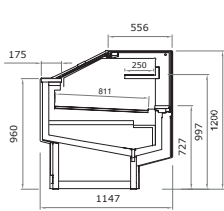
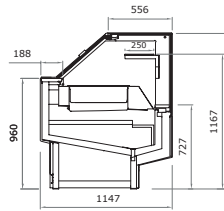
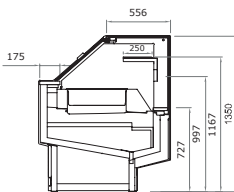
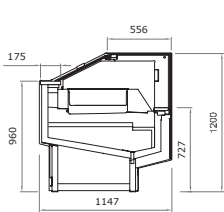
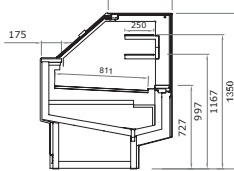
RVC - VENTILATION WITH DRAWER



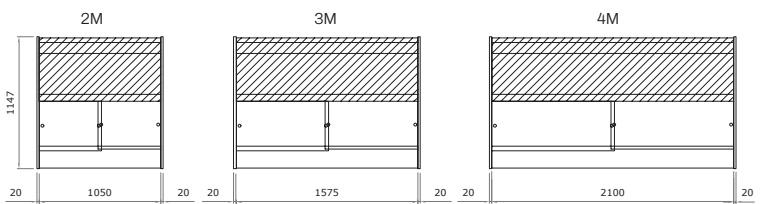
SEZIONE H.1200



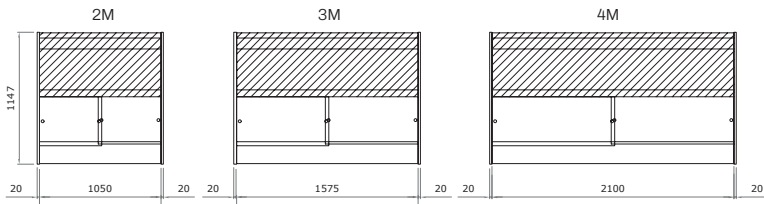
SEZIONE H.1350



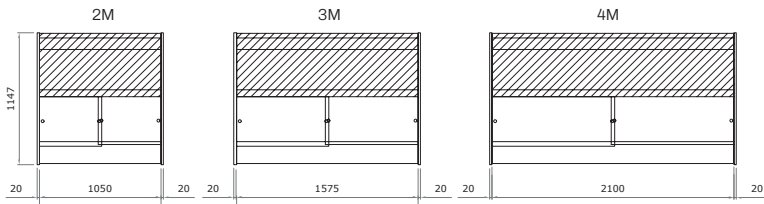
RVS - VENTILATION



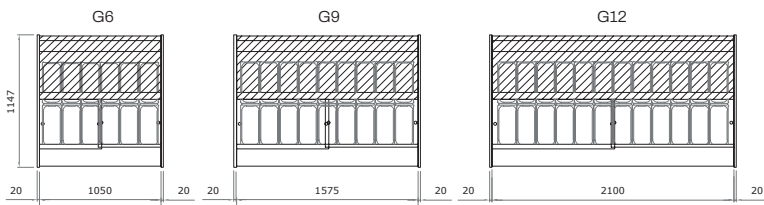
RP - CHOCOLATE



V4

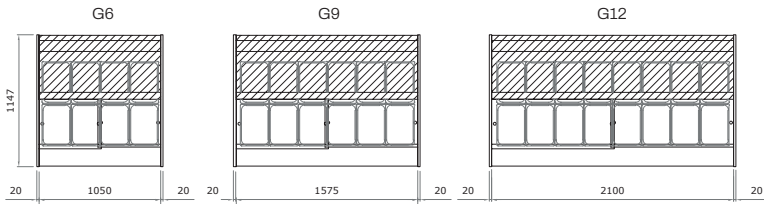


BT - GELATO



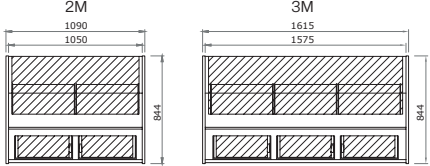
VASCHE 360x165

BT - GELATO

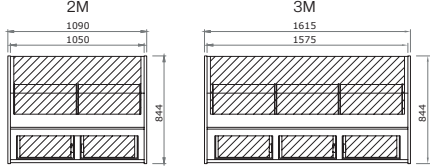


VASCHE 360x250

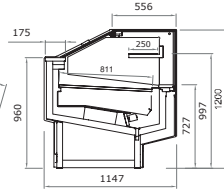
FULL TECH BT



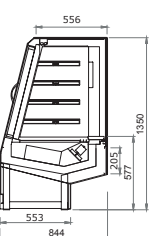
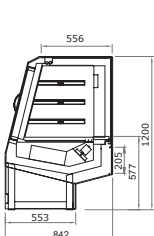
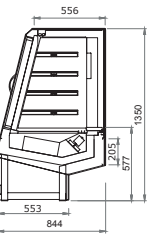
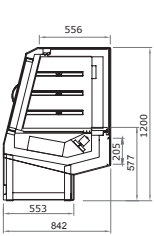
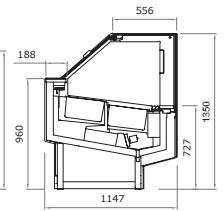
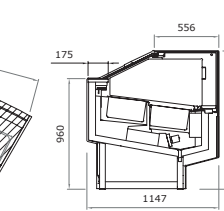
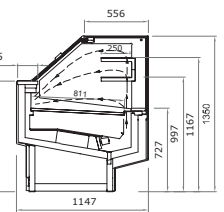
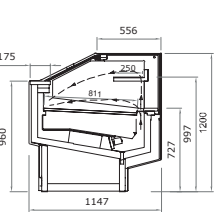
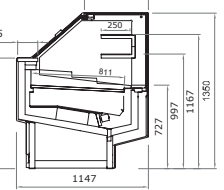
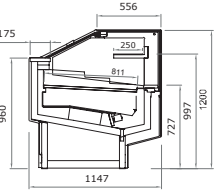
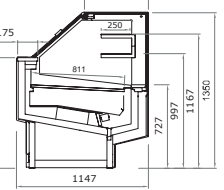
FULL TECH T+



SEZIONE H.1200



SEZIONE H.1350



Hanno collaborato
alla realizzazione
di questo catalogo

Design and images _ Archè Agency



Viale dell'industria, 15
60035 Jesi (AN), Italy

t. +39 0731 61531
f. +39 0731 6153413
info@fbstyle.it

