

COSMO



DISPLAY
TOWER
CABINET





COSMO

**Cosmo: oltre
la vetrina.
La vetrina, oltre.**

Cosmo: beyond
the showcase.
The showcase, beyond.

*Nell'armonia del Cosmo è racchiusa
la meraviglia della creazione.*

*Eleganza nelle forme, performance elevate,
innovazione e affidabilità. Sono queste le
caratteristiche che fanno di Cosmo una vera
e propria esperienza sensoriale per un ricordo
senza fine.*

*Sintesi di tecnologia e design, grazie alle quali
i professionisti possono mostrare e dare valore
alle loro creazioni.*

*Food appeal, capacità espositiva e performance
elevate: con Cosmo, Orion alza gli standard
di qualità, prestazioni e design, garantendo
l'eccellenza della refrigerazione anche in
condizioni ambientali estreme.*

*The wonders of creation
are found in the harmony of Cosmo.*

*Elegant shapes, high performance, innovative
and reliable. These are the characteristics that
make Cosmo a true sensory experience for
endless memories.*

*It is a combination of technology and design,
thanks to which professionals can show and give
value to their creations.*

*Food appeal, displaying ability and high
performance: with Cosmo, Orion increases its
standards of quality, performance and design,
guaranteeing refrigeration excellence even in
extreme environmental conditions.*

ORION

Verticalità e bellezza

Verticality and beauty

02

Se in architettura il design verticale costituisce un modo innovativo di abitare, in grado di rivoluzionare la vita nelle metropoli contemporanee sia a livello di estetica che di funzionalità, così anche nel mondo dell'arredamento dei locali la scelta di servirsi di un armadio a vetri refrigerato rappresenta la soluzione ideale, e non solo per ottimizzare lo spazio: grazie al suo restyling che ne esalta la bellezza e l'eleganza nel design, Cosmo è diventato un punto di riferimento all'interno di ogni locale del settore F&B.

If vertical design in architecture is an innovative way of living, capable of changing life in contemporary cities, both in terms of aesthetics and functionality, in the world of interior furnishing the choice of a refrigerated display cabinet in glass is the ideal solution, and not only to optimise space: thanks to its restyling that enhances beauty and design elegance, Cosmo has become a point of reference for venues of all kinds in the F&B sector.



03

Modernità, trasparenza, luminosità, funzionalità, efficienza. Sono queste le caratteristiche principali di uno dei prodotti più richiesti nel settore del food. Evoluzione nello stile e nel design, unita a una tecnologia avanzata, hanno reso Cosmo una vetrina verticale diversa da tutte le altre.

Modernity, transparency, brightness, functionality, and efficiency. These are the main features of one of the most sought-after products in the food sector. The evolution of style and design, combined with advanced technology, made Cosmo a vertical display case different from all others.



04



+ Luminoso
+ Moderno
+ Green
+ Cosmo

+ Bright + Modern
+ Green + Cosmo

 **BT**
-18°/-20°

 **T+**
+4°/+6°

 **T+S**
+4°/+6°

 **T+V**
+4°/+6°

 **NO FROST**
-20°/+5°

Cosmo soddisfa l'esigenza dei professionisti della ristorazione per la conservazione e l'esposizione dei prodotti, senza rinunciare al lusso di un design stupefacente e all'avanguardia. La novità di restyling più importante è rappresentata dall'utilizzo di nuovi basamenti che donano al Cosmo un'immagine nuova e minimale.

Ma c'è anche un nuovo colore per presentarsi bello in ogni locale: al classico bianco della serigrafia del vetro si è aggiunta la variante nera, più elegante nei contesti metropolitani e nelle attività commerciali legate al Food & Beverage.

Ritroviamo Cosmo nella sua versione " + green", realizzata con il gas R290, che garantisce una sensibile riduzione delle emissioni di agenti inquinanti nell'aria, rappresentando sicuramente un prodotto molto più sostenibile rispetto al passato.

Cosmo meets the needs of catering professionals for preserving and displaying products, without giving up the luxury of a stunning, cutting-edge design. The most important restyling innovation is the use of the new bases which bestow to Cosmo a new and minimalist style.

But there is also a new colour to make it look good in any venue: to the classic white of the glass screen printing is now joined also be the black version, more elegant in metropolitan contexts and in Food & Beverage venues.

Cosmo also features a "+ green" version, made with R290 gas, which guarantees a considerable reduction in emissions of pollutants into the air, and is certainly a much more sustainable product than in the past.

Esaltare il lavoro dei nostri clienti

Enhance the work of our clients

Grazie a un design studiato ad hoc, l'esposizione viene valorizzata al massimo, garantendo al tempo stesso un'ottimale conservazione di tutti i tipi di prodotti.

Stile, leggerezza, luminosità: ogni dettaglio di questa vetrina è studiato per soddisfare le esigenze ed esaltare il lavoro dei nostri clienti

Thanks to a customised design, the display feature is enhanced to the maximum, while ensuring optimal preservation of all types of products.

Style, lightness, brightness: every detail of this display case is designed to meet the needs and enhance the work of our clients.



Must Have dei locali food

Must-have of food venues

08

Prodotto già ampiamente utilizzato in tutti gli hub di viaggio, dagli aeroporti alle stazioni di servizio, oggi Cosmo è un must non solo in gelateria o in pasticceria, ma in ogni tipo di locale dedicato al food. Nel corso degli ultimi anni è diventato un elemento imprescindibile per gli acquisti legati al take away e al delivery. Inoltre, la sua esposizione verticale aiuta a trasformare l'attesa all'interno del punto vendita in un'importante esperienza d'acquisto.

A product already widely used in all travel hubs, from airports to petrol stations, today Cosmo is a must-have not only in ice-cream parlours or pastry shops, but in all types of food venues. Over the last few years, it has been an indispensable element for take-away and delivery sales. In addition, its vertical display design helps to transform the waiting time in the shop into a pleasant shopping experience.



09





Efficienza e tecnologia senza precedenti

Unprecedented efficiency
and technology

L'evoluzione di questa vetrina verticale non passa soltanto dal design, ma anche dalla tecnologia.

Un nuovo quadro comandi, quasi invisibile agli occhi del cliente ma facilmente accessibile e utilizzabile per l'operatore, è stato inserito nella porta ed è diventato "touch", permettendo di gestire la temperatura dell'armadio, di controllare l'illuminazione e di modificare le impostazioni di conservazione con pochissime operazioni.

The development of this vertical display case is not only based on design, but also on technology.

A new control panel, almost invisible to the client's eyes but easily accessible and usable for the operator was included in the door featuring "touch screen" technology, allowing the temperature and lighting to be managed together with food preservation settings in just a few steps.



700

singolo/doppio

900

singolo/doppio

12

- 

BT
-18°/-20°
- 

T+
+4°/+6°
- 

T+S
+4°/+6°
- 

T+V
+4°/+6°
- 

NO FROST
-20°/+5°



Personalizzazione
Personalization

Bianco / White

Nero / Black

Il cosmo 700 è disponibile nella versione singola in tutte le tecnologie in gamma.

La versione 700 DOPPIA è disponibile nelle tecnologie BT STATICO e NO FROST.

Cosmo 700 is available in the single version (one door) in all the technologies in the range.

The Double 700 version is available only for the models STATIC LOW TEMPERATURE and NO FROST.

- 

BT
-18°/-20°
- 

T+
+4°/+6°
- 

T+S
+4°/+6°
- 

T+V
+4°/+6°
- 

NO FROST
-20°/+5°



Personalizzazione
Personalization

Bianco / White

Nero / Black

Il cosmo 900 è disponibile nella versione singola in tutte le tecnologie in gamma.

La versione 900 DOPPIA è disponibile nelle tecnologie BT STATICO e NO FROST.

Cosmo 900 is available in the single version (one door) in all the technologies in the range.

The Double 900 version is available only for the models STATIC LOW TEMPERATURE and NO FROST.

14

Il miglior posto di sempre

The best place ever



Il Cosmo si espande e si fa in due. La versione singola viene affiancata da quella a doppia porta, rendendola un must per qualsiasi locale food. Un'accessibilità maggiore, Il Cosmo doppio diventa la soluzione ideale per ogni esercizio commerciale del F&B, per tutti i cibi e le bevande e per qualsiasi esigenza.

Ordine, armonia e bellezza: con Cosmo l'universo delle tue creazioni sarà il miglior posto di sempre.

Cosmo expands and becomes two. The single-door version is joined by the double-door version, making it a must for any food venue. Greater accessibility, the double Cosmo becomes the ideal solution for any F&B venue, for all food and beverages and for any requirement.

Order, harmony and beauty: with Cosmo the universe of your creations will be the best place ever.

15



aria

R290

Massima esperienza visiva

Maximum visual experience

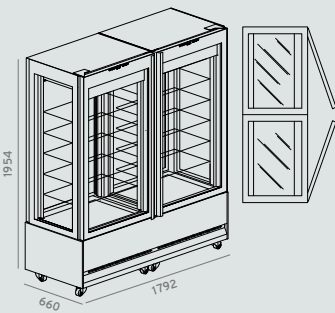
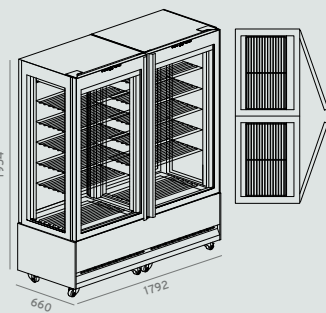
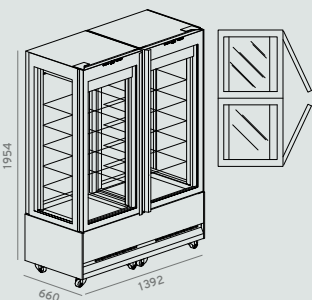
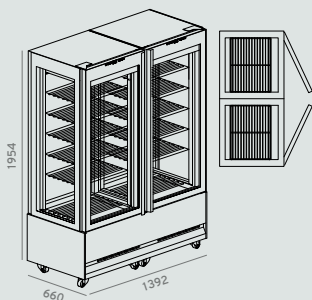
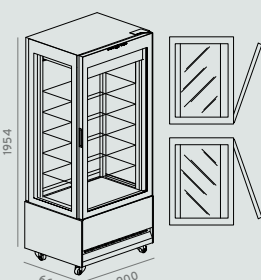
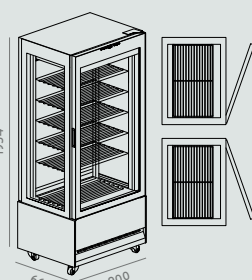
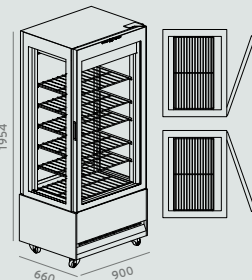
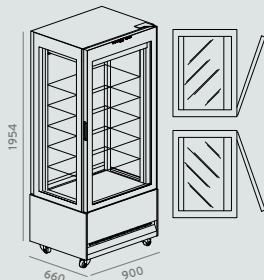
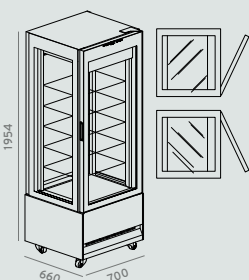
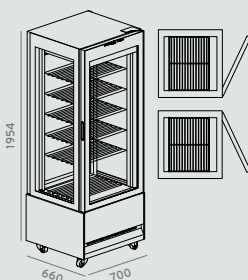
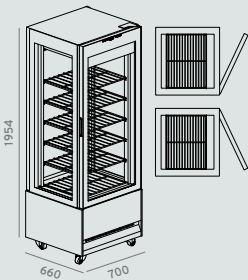
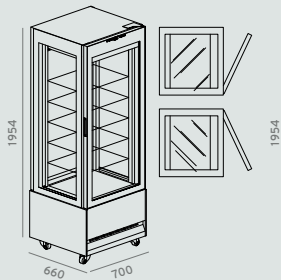


Disponibile in diverse tecnologie del freddo e composizioni, Cosmo rappresenta come Orion intende l'armadio verticale: superfici trasparenti e il migliore sistema d'illuminazione per offrire ai clienti la massima esperienza visiva ed un'esposizione senza limiti.

Available in different refrigeration technologies and compositions, Cosmo represents how Orion interprets a vertical cabinet: transparent surfaces and the best lighting system to offer customers the maximum visual experience and unlimited display opportunities.

COSMO

700



T+S +4°/+6°
Temperatura
Positiva Statica
Static Positive temperature

- IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE
- Unità refrigerante interna, con gas R290, condensazione ad aria.
 - Evaporatore statico a soffitto per il modello TN con sbrinamento automatico.
 - Disponibile con n.6 mensole in vetro standard.

- REFRIGERATING SYSTEM
- In-built air-cooled condensing unit (R290 gas).
 - Static evaporator under roof for positive temperature model with automatic defrosting mode.
 - Available with N.6 glass shelves.



T+V +4°/+6°
Temperatura
Positiva Ventilata
Ventilated Positive temperature

- IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE:
- Unità refrigerante interna, con gas R290, condensazione ad aria.
 - Batteria evaporante fissata sotto il tettino con carter inferiore.
 - Disponibile con n.6 griglie, mensole in vetro optional.

- REFRIGERATING SYSTEM
- In-built air-cooled condensing unit (R290 Gas).
 - Evaporator placed under top roof equipped with lower guard.
 - Available with n. 6 grids (optional glass shelves)



BT -18°/-20°
Temperatura
Negativa Statica
Static Positive temperature

- IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE
- Unità refrigerante interna, con condensazione ad aria (R290 GAS).
 - Ripiani evaporanti statici fissi per il modello con sbrinamento manuale.
 - Disponibile con n°5 ripiani evaporanti e n°5 ripiani in vetro

- REFRIGERATING SYSTEM
- In-built air-cooled condensing unit (R290).
 - Fixed static evaporating shelves for negative temperature model with manual defrosting mode.
 - Available with n.5 grids and glass shelves



NO FROST -20°/+5°
Temperatura
Positiva/ Negativa Ventilata
No Frost version

- IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE
- Unità refrigerante interna, con condensazione ad aria (Gas R290).
 - Batteria evaporante fissata sotto il tettino con carter inferiore.
 - Sbrinamento automatico a gas caldo.
 - Disponibile con n°6 griglie e n°6 ripiani in vetro.

- REFRIGERATING SYSTEM
- In-built air-cooled condensing unit (R290 Gas).
 - Evaporator placed under top roof equipped with lower guard.
 - Automatic hot-gas defrosting in models.
 - Available with n.6 grids and glass shelves



T+S +4°/+6°
Temperatura
Positiva Statica
Static Positive temperature

- IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE:
- Unità refrigerante interna, con gas R290, condensazione ad aria.
 - Batteria evaporante fissata sotto il tettino con carter inferiore.
 - Disponibile con n.6 griglie, mensole in vetro optional.

- REFRIGERATING SYSTEM
- In-built air-cooled condensing unit (R290 Gas).
 - Evaporator placed under top roof equipped with lower guard.
 - Available with n. 6 grids (optional glass shelves)



T+V +4°/+6°
Temperatura
Positiva Ventilata
Ventilated Positive temperature

- IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE:
- Unità refrigerante interna, con gas R290, condensazione ad aria.
 - Batteria evaporante fissata sotto il tettino con carter inferiore.
 - Disponibile con n.6 griglie, mensole in vetro optional.

- REFRIGERATING SYSTEM
- In-built air-cooled condensing unit (R290 Gas).
 - Evaporator placed under top roof equipped with lower guard.
 - Available with n. 6 grids (optional glass shelves)



BT -18°/-20°
Temperatura
Negativa Statica
Static Positive temperature

- IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE
- Unità refrigerante interna, con condensazione ad aria (R290 GAS).
 - Ripiani evaporanti statici fissi per il modello con sbrinamento manuale.
 - Disponibile con n°5 ripiani evaporanti e n°5 ripiani in vetro

- REFRIGERATING SYSTEM
- In-built air-cooled condensing unit (R290).
 - Fixed static evaporating shelves for negative temperature model with manual defrosting mode.
 - Available with n.5 grids and glass shelves



NO FROST -20°/+5°
Temperatura
Positiva/ Negativa Ventilata
No Frost version

- IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE
- Unità refrigerante interna, con condensazione ad aria (Gas R290).
 - Batteria evaporante fissata sotto il tettino con carter inferiore.
 - Sbrinamento automatico a gas caldo.
 - Disponibile con n°6 griglie e n°6 ripiani in vetro.

- REFRIGERATING SYSTEM
- In-built air-cooled condensing unit (R290 Gas).
 - Evaporator placed under top roof equipped with lower guard.
 - Automatic hot-gas defrosting in models. – Available with n.6 grids and glass shelves

Orion si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo, in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso.
Le finiture riprodotte in questo catalogo sono indicative per le inevitabili differenze dovute alla riproduzione tipografica.

Orion reserves the right to make modifications to the products shown in this catalogue at any time without prior notice. The finishings shown in this catalogue are approximate, as a printed reproduction causes inevitable colour differences.

© ORION
I prodotti possono essere tutelati da brevetto e/o da design.
Tutti i diritti riservati

Products may be protected by patent and/or design.
All rights reserved.



ORION
VIALE DELL'INDUSTRIA 15
60035 JESI (AN)
ITALY

PHONE: +39 0731 61531
FAX: +39 0731 6153413

INFOWEB@ORIONSTYLE.COM
WWW.ORIONSTYLE.COM

EDIZIONE MARZO 2022

Hanno collaborato
alla realizzazione
di questo catalogo:

Art Direction/Graphic Design
UP STUDIO
Image
STUDIO LEON
3D Image
STUDIO IMERGO
Prepress
MIC STUDIO
Print
GRAPHO 5 SERVICE

www.orionstyle.com

