Cook & Snack Catalogue 10





A FAMILY, AND A PASSION THE QUEST FOR EXCELLENCE

In 1989 Francesco Marrocchino opened his first company in the Professional Kitchens sector, having acquired more than 15 years' experience in the food industry. His vision of guaranteeing a product for immediate delivery, together with a logistics and after sales service, had the effect of revolutionizing distribution in the market of interest.
In 2004, his son Vittorio Marrocchino set up today's Virtus Group GmbH. Like father, like son. The factor that drives the business is passion. Over time, the company that began as a purely distribution-oriented enterprise has taken on the outlook of a manufacturing concern.
The **Virtus Group** today, run by father and son, is a brand on which professional chefs can depend in the pursuit of excellence. Our headquarter warehouse has a capacity of 15.000 m^2 and is based in Hamm (Germany). In Lainate (Italy) we have a second logistic centre of 5.000 m^2 capacity. This wide infrastructure allows us to keep equipment on stock and be your right Partner. Over the last 10 years we have been continuously expanding our activities all over the world together with our dealer network. In 2006 we still distributed in 35 nations, today we are operative in more than 60.

EINE FAMILIE UND EINE LEIDENSCHAFT AUF DER STETIGEN SUCHE NACH FORTSCHRITT

1989 gründete Francesco Marrocchino seine erste Firma in der Großküchenbranche basierend auf mehr als 15 Jahren Erfahrung in der Gastronomie. Seine Vision, stetige Lagerverfügbarkeit des ganzen Sortiments, zusammen mit einer Logistik und einem After-Sales-Service revolutionierten einst den Vertrieb von Großküchengeräten.
Im Jahr 2004 gründete sein Sohn Vittorio Marrocchino die heutige Virtus Group GmbH. Wie schon zuvor dem Vater treibt auch den Sohn die Leidenschaft zur Branche an. Am Anfang identifizierte man sich noch als reines Großhandelsunternehmen, im Laufe der Jahre hat dann das Unternehmen einen Philosophiewechsel vollzogen. Von der Mentalität eines Großhandels hin zu der eines Produzenten.
Virtus Group wird heute von Vater und Sohn geführt, und ist eine Marke, welche das Ziel hat die Küchenchefs zu unterstützen, damit jene exzellente und professionelle Ergebnisse erreichen können.
Unser Hauptsitz in Hamm (Deutschland) hat eine Lagerkapazität von 15.000 m^2, in Lainate (Italien) haben wir ein zweites Logistikzentrum mit circa 5.000 m^2. Diese Infrastruktur ermöglicht es uns, Ihnen eine stetige Lagerverfügbarkeit des Hauptsortiments zu gewährleisten und Ihnen als Partner zur Seite zu stehen.
In den vergangenen zehn Jahren haben wir unser Händlernetz kontinuierlich und weltweit ausgebaut. In 2006 waren es noch 35 Länder, heute sind wir bereits in mehr als 60 tätig.



www.virtusnet.de is a "service-website" especially created for our partners, customers and consultants for kitchen projects be updated.

- You are looking for photos, drawings, technical data, descriptions, prices or stock availabilities?
- You want to recall information 24 hours?
- You want control the situation of your orders?
- 24 hours every day, 7 days a week?

Then you have come to the right place on www.virtusnet.de All information is only 1 click away.
It doesn't matter if you want to control your purchase price, download a user manual or spare part list.
Everything is possible on www.virtusnet.de
And the best thing – Only on www.virtusnet.de you will see after your product choice all available accessories and alternatives. Cross selling made easy at any time.
Register yourself. It is easy and non-binding. And you will profit from today. We expect you with www.virtusnet.de.

We would like to point out that all changes concerning the products from our catalogues like for instance prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de.

www.virtusnet.de ist die unseren Partnern, Kunden, Beratungs- und Küchenplanern vorbehaltene „Service-Website". Seien Sie stets auf dem neuesten Stand.

- Sie suchen Fotos, Zeichnungen, technische Angaben, Beschreibungen, Preise oder Verfügbarkeiten?
- Sie möchten rund um die Uhr Informationen abrufen?
- Sie kontrollieren den Status Ihrer Bestellungen 24 Stunden täglich 7 Tage die Woche?

Dann sind Sie auf www.virtusnet.de richtig. Alle Informationen sind nur einen Klick entfernt.
Egal ob Sie Ihre Einkaufspreise, Benutzerhandbücher oder Ersatzteillisten herunterladen wollen.
Alles ist möglich auf www.virtusnet.de.
Und das Beste – Nur auf www.virtusnet.de finden Sie auf einen Blick das passende Zubehör, eine mögliche Alternative zu dem Produkt Ihrer Wahl. Cross selling ganz leicht gemacht zu jeder Zeit.
Registrieren Sie sich jetzt einfach und unverbindlich und profitieren Sie schon heute! Wir erwarten Sie bei www.virtusnet.de

Wir möchten Sie an dieser Stelle darauf hinweisen, alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preisen, technischen Angaben oder Bildern unserer Website www.virtusnet.de zu entnehmen.



OUR PASSION AND OUR TALENT HELPING TO REALIZE YOUR EXPECTATIONS.

The possibility of benefiting from a complete service, accessed through a single contact and point of purchase.
This is a formula that has great advantages for our customers, who can count on a one-stop solution for all their needs.
An expert partner, capable of identifying the most suitable products for a given project and providing a complete service, from supply and installation to personnel training and after-sales support. A single company combining multiple strengths: the ideal partner.

To make planning easy, we provide dwg. files of our products. Available for download at www.virtusnet.de in the product detail view area.

UNSERE LEIDENSCHAFT UND UNSER TALENT HILFT IHNEN IHRE ERWARTUNGEN ZU REALISIEREN.

Die Möglichkeit, von einem kompletten Service zu profitieren, der über einen einzigen Ansprechpartner abgerufen werden kann.
Dies ist eine Formel, die große Vorteile für unsere Kunden hat, die sich auf eine Komplettlösung für alle ihre Bedürfnisse verlassen können. Ein kompetenter Partner, der in der Lage ist, die am besten geeigneten Produkte für ein bestimmtes Projekt zu identifizieren und einen kompletten Service von der Lieferung und Installation über die Schulung des Personals bis hin zum After-Sales-Support bereitzustellen.
Ein Unternehmen, das mehrere Stärken vereint: Der ideale Partner.

Zur komfortablen und einfachen Planung stellen wir Ihnen dwg-Dateien von unseren Katalog-Produkten zum Download auf www.virtusnet.de im Bereich der Produkt-Detailansicht bereit.



SERVICE AND TAKING ON RESPONSIBILITY

Winning the trust of partners.
The professionalism and expertise of the Virtus Group, at your service. We take great care of our customers, before and after. Our extensive sales network provides a guarantee of technical support and an efficient pre and after sales service, tailored to your needs.
A local brand providing a global service.
Spare parts are supplied through the company GEV Großküchen-Ersatzteil-Vertrieb GmbH.
This decision is based on a long-term business relation between both companies.
GEV offers a selection of more than 85,000 spare parts and provides fast, reliable and secure shipments to all countries in the world.

SERVICE UND VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Das Vertrauen der Partner gewinnen.
Die Professionalität und das Fachwissen der Virtus Group stehen zu Ihren Diensten. Wir kümmern uns um unsere Kunden. Unser umfangreiches Vertriebsnetz garantiert technischen Support und einen effizienten Service vor- und nach dem Kauf, der auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.
Eine lokale Marke, die einen globalen Service bietet.
Im Bereich der Ersatzteilversorgung setzen wir auf unseren jahrelangen Partner GEV Großküchen-Ersatzteil-Vertrieb GmbH, welcher eine Auswahl von mehr als 85.000 Ersatzteilen bereitstellt und einem schnellen, zuverlässigen und sicheren Versand in alle Ländern der Welt.

Inhaltsverzeichnis

8	Cuisson *Cocción*
100	Réfrigération *Refrigeración*
207	Équipement de bar et café *Bar y cafeteria*
232	Pizzeria *Pizzería*
271	Préparation *Preparación*
304	Transport et stockage *Transporte y almacenamiento*
316	Meubles en inox *Mobiliario inoxidable*
344	Ventilation *Ventilación*
362	Lave-vaisselles *Lavavajillas*

WICHTIGE INFORMATIONEN, FORMALE HINWEISE

Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de.
Es gelten ausschließlich unsere AVB/ Auftragsbestätigungen.
Alle Preise in EURO zzg. gesetzl. MwSt. ab Lager Hamm / Deutschland.

Gasgeräte werkseitig auf Erdgas eingestellt, wenn nicht anders angegeben.
Lagerbestände abrufbar unter www.virtusnet.de

Contents

Cooking *Thermik*	8
Refrigeration *Kühltechnik*	100
Bar and coffee equipment *Bar- und Kaffeetechnik*	207
Pizza *Pizza*	232
Preparation *Vorbereitung*	271
Transport and storage *Transport und Lagerung*	304
Stainless steel equipment *Edelstahl*	316
Ventilation *Lüftungstechnik*	344
Dishwashing *Spültechnik*	362

IMPORTANT INFORMATION, NOTES

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de.
Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
All prices are in EURO without VAT ex-work Hamm / Germany.

Gas appliances delivered for Natural Gas, if not written differently.

Check our stock availability on www.virtusnet.de

Discover the world of Virtus

VIRTUS A NAME ON THE GLOBAL MARKET SYNONYMOUS WITH EXCELLENCE IN FOODSERVICE EQUIPMENT

A winning team, achieving continual expansion on international markets.

Communication of people is from central importance. The Virtus Group seeks to offer a stimulating environment where people can show their worth. Similarly, every individual involved in the distribution or use of our products is important.
There are no "one-size-fits-all" solutions: only by understanding the needs of each customers who approach our company can we guarantee maximum satisfaction in each case.
The Virtus Group seeks to be a reliable partner for consultants and distributors.
Your need is our strength: we want to grow with you and help you develop your business.

VIRTUS, IHR PARTNER FÜR GROßKÜCHENTECHNIK WELTWEIT

Teamgeist und stetiger Wille auf internationalen Märkten zu expandieren.

Kommunikation ist von zentraler und entscheidender Bedeutung. Die Virtus Group bietet ein Umfeld, in dem ein Jeder sich beweisen kann sowie auch jeder für uns von Bedeutung ist, der unsere Produkte vertreibt.
Es gibt keine universelle Formel: Nur durch das Verstehen individueller Bedürfnisse einzelner Kunden, die sich an uns wenden, können wir eine maximale Zufriedenheit garantieren.
Die Virtus Group strebt danach ein verlässlicher Partner für Sie zu sein.
Denn Ihr Anspruch ist unser Stärke: Wir wollen mit Ihnen gemeinsam weiter wachsen und Sie bei der positiven Entwicklung Ihres Geschäfts unterstützen.

Ask for more...

Professional Collection 10





• COOKING



• COOK & CHILL





• REFRIGERATION



• DISHWASHING





Garungsarten:

Kochen mit Heissluft
Geeignet für Braten von Fleisch und Fisch, gratinieren grillen. Funktionsweise: Die produzierte Heißluft wird mittels des Ventilators homogen im Garraum verteilt. Einige Modelle besitzen Ventilatoren mit Rechts-und Linkslauf (optional), versehen mit automatischen Umkehrventilationssystem, um die heiße Luft gleichmäßig im Garraum zu verteilen. Weiterhin bestehet die Möglichkeit den Ventilator mit maximaler Geschwindigkeit laufen zu lassen (optional) oder die Umdrehungszahl zu halbieren, in jeden Fall, in dem Sie delikate Konditorware oder Speisen wie Blätterteig-Pastete zubereiten müssen die sonst ihre Originalform verlieren würden. Der Kochvorgang mit Heißluft erlaubt die Temperatur und Kochzeiten zu reduzieren, mit dem Ergebnis Energie, Produkt und Gewürze zu sparen

Dampfgarung
Eignet sich: erhält die Nährwerte der Lebensmittel und konserviert Geschmack, Farbe und Konsistenz, besonders geeignet für die Zubereitung von Mousse, Flan, Souffle' und Pate'.
Betrieb: über den Boiler wird der Backraum mit sehr feinem Dampf eingenebelt, dieser hat einen höheren Wärmeaustausch als kochendes Wasser und ermöglicht ein schnelleres Garen; diese Dampfart, im Gegensatz zum Dampf mit Einspritzung, kann mit Thermostat eingestellt werden, und gibt damit die Möglichkeit mit Dampf bei niedrigen Temperaturen zu garen.

Konvektionsgaren + Befeuchtung
Geeignet für: Aufläufe, weisses Fleisch, Wild, Flan, Brot und Hefeteigwaren.
Betrieb: wenn zusammen mit der Konvektionsgarung auch der Befeuchter benutzt werden soll, kann die Wassermenge für die notwendige Feuchtigkeit für die Zubereitung zarter, duftender und schmackhafter Gerichte in den Backraum gegeben werden, dadurch wird ein Austrocknen flüssigkeitsarmer Lebensmittel vermieden. Diese Garungsart erhält den Duft und den Geschmack der Speisen, mit einer beachtlichen Reduzierung des Gewichtsverlusts und des Volumens.

Garen mit kombiniertem Zyklus
Eignet sich für: Ragout, Hackbraten, Schmorbraten und Braten mit einer gewissen Konsistenz und für alle Gerichte die normalerweise lange Garzeiten mit ständigen Kontrollen und Gewürzbeigaben verlangen.
Betrieb: durch eine ausgeglichene Kombination zwischen warmer Luft, durch Konvektion verteilt und durch Einspritzung erzeugtem Dampf erzielt man eine optimale Garung ohne Austrocknung oder erhebliche Gewichtsverluste. Der so erzeugte Dampf schafft ein Ambiente mit idealem Feuchtigkeitsanteil, mit Reduzierung der Fettbeigabe und der Gewürze, so erhält man leichte und geschmacksvolle Gerichte.

Garung mit Kerntemperaturfühler
Ein spezieller Fühler wird an der dicksten Stelle des Gargutes eingesteckt, so dass die Fühlerspitze sich im Kern befindet. Wenn das Kernstück die eingestellte Temperatur erreicht (optimaler Garpunkt), schaltet sich der Backofen automatisch mit einem hörbaren Signal aus. Die Möglichkeit, die Innentemperatur des Produktes rechtzeitig zu kennen, sichert eine perfekte Garung und eine erhebliche Zeiteinsparung, dank der automatischen Garkontrolle. Der Kernfühler eignet sich für extrem genaue und gleichmässige Garungen grosser Fleischstücke wie Roastbeef und Braten.

Wiederaufbereitung
Die Wiederaufbereitung ist das wirksamste System zum Wiederaufwärmen und um tiefgekühlten Speisen wieder Geschmack und Duft zu geben. Hierzu wird ein gemischter Zyklus mit Temperaturen zwischen 120 und 140°C verwendet.

Cooking types:

Convection cooking
It is ideal for: roasting fish and meat, gratinating, grilling. How it works: the heat produced by convection is spread evenly inside the oven thanks to a fan. Some models can have the bi-directional fan as an optional that consists of an automatic rotation inverter that causes the fan to change direction continuously, thus distributing the hot flows even to the furthest corners of the oven. Furthermore, the fan can work at maximum speed or halve the number of revs (optional) if, for instance, you have to cook delicate cakes or things like vol-au-vents, that would otherwise sink and lose their original shape

Steam cooking
This cooking method is suitable for: maintaining the nutritional values of food such as flavour, colour and texture. It is ideal for cooking mousses, flans, soufflé and pâté.
How it works: by means of the boiler extra fine steam is nebulized inside the oven. Thanks to the heat exchange capacity of steam which is far superior to that of boiling water, the cooking is much quicker. This kind of steam, unlike that produced by direct ignition, can be controlled by a thermostat which means you can cook with steam at a low temperature.

Convection cooking + humidification
This cooking method is suitable for: oven baked pasta, white meat,game, bread, leavened products.
How it works: humidification is combined with convection cooking program by springing nebulized water in the oven cavity, to maintain fragrance and flavour of the food, enhancing softness and the gastronomical quality of leavened products, preventing the liquid poor food from drying. This cooking method helps maintaining the fragrance and flavour of the food with a considerable reduction in the loss of weight and volume.

Cooking using a combined cycle
This cooking method is suitable for: stews, meat loaves, brazed meat, big roasts and all food that normally takes a long time to cook and has to be constantly checked and seasoned.
How it works: by means of a well balanced combination of hot air spread by convection and steam produced by ignition, you will obtain an excellent cooking result without excessive drying or loss of weight of the food. Steam creates an environment with a humidity percentage that is ideal for reducing the addition of fat and condiments during cooking, resulting in light and flavoured food.

Cooking with the heart probe
This cooking method is suitable for: accurate and even cooking of large pieces of meat, such as roasts.
How it works: a special probe is positioned in the thickest part of the piece to cook so that the temperature detector is in its middle. When the heart of the product reaches the temperature set (optimum cooking point), the oven switches itself off and a bell rings. Being constantly aware of the precise core temperature of the product guarantees perfect cooking and a considerable saving of time.

Regeneration
How it works: regeneration is the most efficient heating method to restore taste and fragrance to refrigerated foods. This is obtained using mixed cycle cooking at a temperature between 120 and 140°C. Mastro has pre-set 3 regeneration types with accurate time-temperature-humidity characteristics.

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.
Nos machines doivent être connectées à un système d'adoucissement de l'eau afin de maintenir la garantie. Une preuve est obligatoire.
Nuestras máquinas deben estar conectadas a un sistema de ablandamiento de agua para mantener la garantía. Una prueba es obligatoria.

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

















5699TD







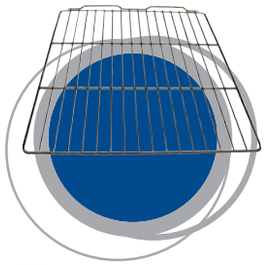


Order nr.		**5695TD**	**5656TD**	**5699TD**
Version			*Gastronomy*	*Pastry*
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*589 · 660 · 580*	*686 · 660 · 580*	*775 · 700 · 560*
Motor with reversing gear - Motor mit Laufumkehrung		–	–	–
Load capacity trays - Einschübe	*n°*	*4x 435 · 350 mm*	*4x GN 1/1*	*3x 600 · 400 mm*
Shelf spacing - Führungsschienenabstand	*mm*	*84*	*84*	*105*
Trays - Bleche	*included*	–	–	–
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +280°*	*max. +280°*	*max. +280°*
Humidity control - Beschwadungssteuerung		–	–	–
Fan - Lüfter	*n°*	*2*	*2*	*2*
Power supply - Netzspannung	*watt*	*3150*	*3150*	*3150*
Absorbed power - Anschlusswert	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**622,–**	**829,–**	**999,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

AISI · Inverter



! Accessories
Accessori
Accessoires
Zubehör

Page 18



GERU411

GASTRONOMY · PASTRY · BREAD · PIZZA · SNACK · FISH



Order nr.		AD8AUBVUS	AD27AUBVUS
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	240 · 420 · 530	310 · 460 · 1120
Water connection - Wasseranschluss		3/4“	3/4“
Filter capacity - Filterkapazität	lt	800	1000
Absorbed power - Anschlusswert	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	672,–	999,–

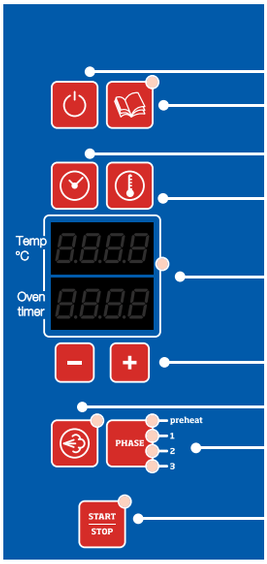




GEU423	GERU411
Gastronomy	Gastronomy Pastry
658 · 685 · 560	724 · 730 · 598
yes	yes
4x GN 2/3	4x GN 1/1 + 4x Kit 600 · 400 mm
75	70
1 Grid + 1 Tray GN 2/3	1 Grid GN 1/1
max. +300°	max. +300°
manual	manual
2	2
3500	3300
230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
1.549,–	1.411,–

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

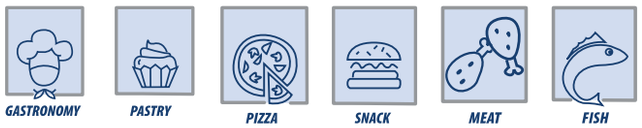




On/Off switch
99 cooking programs
Timer setting
Chamber temperature setting
Digital display showing temperature and cooking time
Temperature and cooking time selection
Humidifer button
4 cooking phases
Cooking start/stop

Electric programmable convection oven with humidifier,
with 4-6-10 trays and 2/3 fans. Humidifier button. Thermal insulation 50mm, glass-ceramic fibre. Welded cooking chamber, rounded inner edges, removable door gasket, diamond shape of the chamber base which conveys condensation towards draining, removable side rack clearance, distance between trays 75mm for door-to flag models, 2 turbines 2800t/min auto reverse for door-to-flag ovens. Double glazed door (4mm), Inner glass fixed on joints. Ergonomic and thermal handle, microswitch to switch fans off when the door opens, electric heating by stainless resistances placed behind the deflectors. CONTROL PANEL: temperature range from 30° to 260°C. Timer from 1 to 240 minutes, to infinity.

Programmierbare Elektro-Konvektionsofen mit Befeuchter,
mit Einschüben für 4-6-10 Bleche und 2/3 Lüftern erhältlich. Knopf zur manuellen Befeuchtung. Isolierung 50mm. Backkammer geschweißt, vollständig abgerundet, Dichtungen leicht entfernbar, Einschübe entfernbar, Abstand zwischen den Einschüben 75mm bei Modellen mit Türöffnung von rechts nach links, 2 Lüfter 2800t/min mit Autoreverse. Tür doppelt verglast (4mm). Ergonomischer und hitzebeständiger Türgriff, Mikroschalter zum Ausschalten der Lüfter, wenn die Tür offen ist. STEUERUNG: Temperaturbereich von 30° bis 260°C. Zeitschaltuhr von 1 bis 240 Minuten.





Order nr.		GEU411P	GEU611P	GEV1011P
Version		Gastronomy / Pastry	Gastronomy / Pastry	Gastronomy / Pastry
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	825 · 685 · 560	833 · 710 · 710	833 · 710 · 1010
Motor with reversing gear - Motor mit Laufumkehrung		yes	yes	yes
Load capacity trays - Einschübe	n°	4x GN 1/1 / 4x 600 · 400 mm	6x GN 1/1 / 6x 600 · 400 mm	10x GN 1/1 / 10x 600 · 400 mm
Shelf spacing - Führungsschienenabstand	mm	75	75	75
Trays - Bleche	included	1 Grid GN 1/1	1 Grid GN 1/1	1 Grid GN 1/1
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. + 260°	max. + 260°	max. + 260°
Humidity control - Beschwadungssteuerung		programmable	programmable	programmable
Cooking programms - Kochprogramme	n°	99	99	99
Fan - Lüfter	n°	2	2	3
Power supply - Netzspannung	watt	6300	7700	11500
Absorbed power - Anschlusswert	V-P-Hz	400V/3N/ 50-60 Hz	400V/3N/ 50-60 Hz	400V/3N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	1.959,–	2.499,–	3.249,–





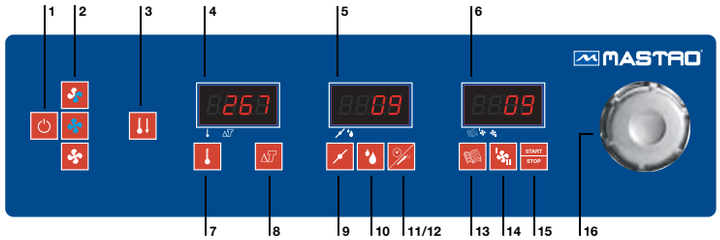
Order nr.		Z/MSFA46PT	Z/MSFA1046PT	VCL468T	VCL1016T
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	740 · 570 · 870	740 · 570 · 670	825 · 710 · 900	995 · 795 · 800
Suitable for - Geeignet für		GEU411P & GEU611P	GEV1011P	GEU411P & GEU611P	GEV1011P
Version - Version		tray holder for 8 trays	tray holder for 5 trays	proofer for 8 trays 230V/1N/ 50-60 Hz 2000 watt	proofer for 16 trays 230V/1N/ 50-60 Hz 2000 watt
Price - Preis	Euro	938,–	798,–	1.541,–	1.811,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Combi steamers



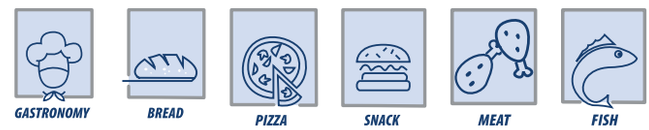
Order nr.		AD8AUBVUS	AD27AUBVUS
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*240 · 420 · 530*	*310 · 460 · 1120*
Water connection - Wasseranschluss		*3/4"*	*3/4"*
Filter capacity - Filterkapazität	*lt*	*800*	*1000*
Absorbed power - Anschlusswert	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**672,–**	**999,–**



1 On/off switch
2 Cooking mode selector: convection, steam, mixed
3 Button for fast cavity cooling with open door
4 Digital display showing cooking chamber temperature
5 Digital display showing cooking time, core temperature and humidity
6 Digital display showing the program and cooking cycle
7 Chamber temperature setting
8 Delta T cooking mode selection
9 Cavity vent button
10 Humidity setting
11 Timer setting
12 Core temperature setting, core probe cooking
13 Recipe book
14 Fan speed selection
15 Cooking start/stop
16 Scroller for setting and selecting

Programmable combi steamer,
with cooking chamber made in stainless steel AISI 304. Capacity 6 or 10 trays GN 1/1 or 6 trays GN 2/3. Double glazed door with air channel for the external glass ventilation, 2 auto-reverse fan, automatic washing system. Micro stopping fan for engine block when opening the door. Temperature setting 30°-280° for convection and mixed cooking, 30°- 110° for steam cooking. Timer setting 0- 9 hours and 59 minutes or infinity.

Programmierbarer Elektro-Kombidämpfer,
mit Backkammer aus Edelstahl AISI 304. Verfügbar für 6 oder 10x GN 1/1 oder 6x GN 2/3. Tür doppelverglast, 2 Auto-reverse Lüfter und automatisches Reinigungssystem. Mikroschalter zum Ausschalten der Lüfter, wenn die Tür offen ist. Temperaturbereich von 30° bis 280°C bei Konvektion, 30°-110° bei Dampfgaren. Zeitschaltuhr von 0 bis 9 Stunden einstellbar.





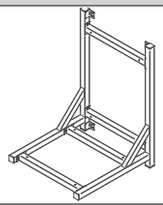




Order nr.		AIB0052	AIB0050	AIB0051
Version		*Gastronomy*	*Gastronomy*	*Gastronomy*
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*517 · 643 · 770*	*517 · 820 · 770*	*517 · 820 · 1010*
Motor with reversing gear - Motor mit Laufumkehrung		*1*	*1*	*2*
Load capacity trays - Einschübe	*n°*	*6x GN 2/3*	*6x GN 1/1*	*10x GN 1/1*
Shelf spacing - Führungsschienenabstand	*mm*	*75*	*75*	*75*
Trays - Bleche	*included*	-	-	-
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +280°*	*max. +280°*	*max. +280°*
Humidity control - Beschwadungssteuerung		*programmable*	*programmable*	*programmable*
Fan - Lüfter	*n°*	*1*	*1*	*2*
Power supply - Netzspannung	*watt*	*6300*	*7800*	*15600*
Absorbed power - Anschlusswert	*V-P-Hz*	*400V/3N/ 50-60 Hz*	*400V/3N/ 50-60 Hz*	*400V/3N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**5.138,–**	**5.548,–**	**6.888,–**



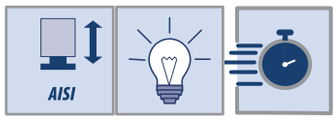
Z/MSCML
Core probe
222,– €





Order nr.		Z/MSP623	Z/MSFRK623TPT	Z/MSFRK6TPT
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*620 · 930 · 700*	*465 · 545 · 845*	*465 · 630 · 845*
Suitable for - Geeignet für		*AIB0052*	*AIB0052*	*AIB0050 & AIB0051*
Version		*wall shelf*	*tray holder for 6 trays*	*tray holder for 6 trays*
Price - Preis	*Euro*	**855,–**	**935,–**	**995,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.







Food Thermometer (waterproof)

Einstech-Infrarot-Thermometer

Thermomètre de pénétration repliable et infrarouge

Termómetro 2 en 1 con punta de penetración especial

Order Nr.		**TEST0104IR**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*281 · 48 · 21 (opened)*
Measuring range - Messbereich	*Sensor - NTC*	*-50° +250°*
	Infrared	*-30° +250°*
Accuracy ±1 digit - Genauigkeit ±1 Digit	*°C*	*±1° (-50,0° -30,1°) ±0,5° (-30,0° +99,9°)*
	°C	*±2,5° (-30,0° -20,1°) ±2,0° (-20,0° -0,1°)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-20° +50 °*
Resolution - Auflösung	*°C*	*0,1°*
Display - Anzeige	*LCD*	*1-line, illuminated*
Calibratability - Kalibrierfähigkeit		*funtion not included - need to be ordered*
Protection class - Schutzklasse		*IP65*
Battery type - Batterietyp		*2 AAA micro batteries*
Price - Preis	*Euro*	**242,–**



Order nr.		**AIB0060**	**AIB0061**
Version		*Gastronomy*	*Gastronomy*
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*900 · 816 · 928*	*900 · 816 · 1203*
Motor with reversing gear - Motor mit Laufumkehrung		*–*	*–*
Load capacity trays - Einschübe	*n°*	*6x GN 1/1*	*10x GN 1/1*
Shelf spacing - Führungsschienenabstand	*mm*	*68*	*68*
Trays - Bleche	*included*	*–*	*–*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max +280°*	*max +280°*
Humidity control - Beschwadungssteuerung		*manual*	*manual*
Fan - Lüfter	*n°*	*1*	*1*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz -kW*	*230V/1+N/ 50-60 Hz / 0,3*	*230V/1+N/ 50-60 Hz / 0,3*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt gas*	*12000*	*19000*
Price - Preis	*Euro*	**5.498,–**	**5.998,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



EVOLUTION
OVENS

DESIGNED TO MAKE THE MOST OF YOUR KITCHEN

Produkt-Flexibilität für alle Arten von Bedürfnissen

Als Spezialisten für Heißluftdämpfer und Kühlung stellt Virtus nun die neue Lösung vor; eine neue Produktserie an Heißluftdämpfer, die die Arbeit, Leistung, Wirksamkeit und Produktivität einer professionellen Küche optimiert.

Die Heißluftdämpfer EVOLUTION sind für Profi-Köche gedacht, die auf keine Option verzichten wollen.

Daher gehören sie zu den leistungsstärksten auf dem Markt und weisen ein perfektes Gleichgewicht zwischen Garqualität der Garung, Einfachheit, Effizienz und Sicherheit auf.

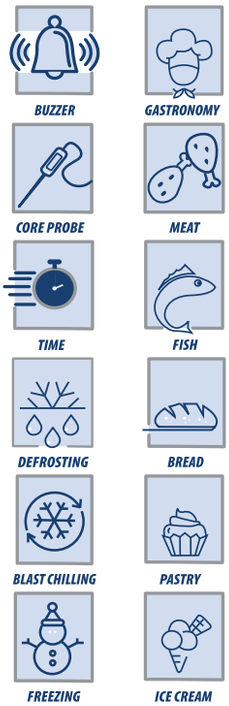
Product flexibility for all types of needs and spaces

ONE MUST BE PREPARED TO OFFER EACH CLIENT A DIFFERENT RESPONSE, TO MEET ALL NEEDS. VIRTUS INDUSTRIAL IS.

The EVOLUTION generation has **one of the largest ranges of ovens** on the market with regard to sizes and performance. Simply choose the suitable model for each professional need. With options for gas or electric **in all sizes and versions**.

They come in **five different sizes** for the **three different levels of performance: Evolution.**







Castors not included



Z/TRU0ABB
Set of 4 castors
158,- €









Order nr.		**BKZ0032/T**	**ABF3/T**	**BKZ0021/TN**	**BKZ0023/TN**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*658 · 630 · 420*	*750 · 740 · 760*	*750 · 740 · 860*	*750 · 740 · 1300*
Volume - Fassungsvermögen		*3x GN 2/3 (354 · 325 mm)*	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm) 3x 600 · 400 mm*	*5x GN 1/1 (530 · 325 mm) 5x 600 · 400 mm*	*10x GN 1/1 (530 · 325 mm) 10x 600 · 400 mm*
Space between trays - Führungsabstand	*max. mm*	*80*	*70*	*70*	*70*
Blast chilling performance - Schnellkühlleistung		*+3°C 9 kg*	*+3°C 15 kg*	*+3°C 23 kg*	*+3°C 25 kg*
Freezing performance - Schnellfrostleistung		*-18°C 7 kg*	*-18°C 9 kg*	*-18°C 12 kg*	*-18°C 15 kg*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+3° -18°*	*+3° -18°*	*+3° -18°*	*+3° -18°*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+40° / 60%*	*+40° / 60%*	*+40° / 60%*	*+40° / 60%*
Refrigerating gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1150*	*1150*	*1424*	*1490*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.288,-**	**2.488,-**	**2.698,-**	**3.998,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



BLAST CHILLERS: WHY IS IT NECESSARY TO USE?

Blast chillers: why is it necessary to use?

All fresh organic food products contain a natural bacterial load which, in favourable ambient conditions (temperature and humidity), multiplies producing hazardous effects on consumer health.
The most dangerous thermal threshold is between +65°C and +3°C: in this temperature range, bacterial multiplication is accelerated.
Blast chilling means lowering the temperature in the centre of the product from +90°C to +3°C as quickly as possible, and in any case within 90 minutes.
The critical temperature range between +65°C and +3°C, where the highest bacterial proliferation occurs, is thus passed through so quickly that food safety is not affected, and indeed the product can be stored for 5-8 days.
Blast chilling of a cooked product not only prevents bacterial proliferation but also prolongs product conservation time.
The quality of the food is not affected, and the product can be stored up to a couple of month.

Schockkühler: warum ist es sinnvoll diesen zu benutzen?

Alle frischen Lebensmittelprodukte enthalten eine natürliche Belastung an Bakterien, unter günstigen Umgebungsbedingungen (Temperatur und Feuchtigkeit) vermehren sie sich mit gefährlicher Auswirkung auf die Gesundheit der Verbraucher.
Zwischen +65°C und 3°C vermehren sich Bakterien explosionsartig.
Unter Schockkühlen versteht man, die Temperatur eines Produktes von +90°C auf +3°C in max. 90 min. bis in den Kern herunterzukühlen,
Der kritische Temperaturbereich ist zwischen +65°C und 3°C in der die höchste Bakterielle Vermehrung vorkommt.
Deshalb muss dieser Ablauf schnellstmöglich erfolgen, dass die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt ist und Produkte tatsächlich 5-8 Tage gelagert werden können.
Schockkühlen von gegarten Speisen verhindert nicht nur die Vermehrung von Bakterien sondern verlängert auch die Haltbarkeit der Produkte.
Die Qualität der Speisen wird nicht beeinträchtigt und das Produkt kann monatelang gelagert werden.

Pourquoi faut-il utiliser les cellules mixtes?

La manière traditionnelle de conserver les aliments cuisinés était les laisser à l'extérieur, jusqu'à se refroidir à une température adéquate, et tout de suite de les introduire dans un réfrigérateur.
Avec ces conditions de température et d'humidité de l'environnement (+65°C-> +10°C) à l'intérieur des aliments se produit une prolifération de la flore bactérienne.
Les cellules mixtes de refroidissement sont machines dessinées pour à abaisser rapidement la température à cœur des aliments, de manière qu'ils puissent passer de 90°C après être cuisinés, à une température de réfrigération de +3°C, en moins de 90 minutes, en empêchant de cette façon que les bactéries se multiplient.
Avec un cycle complet de congélation, les cellules mixtes peuvent faire descendre la température du produit jusqu'à atteindre -18°C en 4 heures, obtenant une congélation très rapide de l'aliment. Nous évitons ainsi la prolifération de la flore bactérienne et la création de macro cristaux de glace.
L'autre immense avantage de cet appareil est de préparer à l'avance des plats qui pourront êtres distribués tout au long de la semaine, permettant ainsi une meilleure gestion du temps de travail et du personnel.

Qué es un abatidor de temperatura?

La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados solía ser dejarlos al aire libre hasta enfriarse a una temperatura adecuada, y luego introducirlos en un frigorífico. Bajo estas condiciones de temperatura y humedad ambiental (+65°C -> +10°C) en los alimentos se produce una proliferación de la flora bacteriana.
Los abatidores de temperaturas son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90°C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3°C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.
Los abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18°C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.







Eggs and crepes baking pan • Backblech für Spiegeleier und Omlettes

Made of enamelled aluminum with non-stick coating.
Hergestellt aus emaillierten Aluminium. Die spezielle Teflonbeschichtung verhindert das Anhaften der Eier.

	Order Nr.	Suitable for - Geeignet für	Description - Beschreibung	Dimensions - Abmessungen	Price - Preis
		Cooking		W · D mm	Euro
	**Z/FMOLDE11**	*Eggs* *Omelettes* *Crepes*	*GN 1/1* *6 holes x Ø 125 mm h = 30 mm*	*325 · 530*	**99,–**

Puddings and muffins baking moulds • Pudding- und Muffinbackform

Baking moulds made of silicone.
Backform hergestellt aus Silikon. Für das Garen von, Brotpudding, sowie für verschiedenste Desserts.

	Order Nr.	Suitable for - Geeignet für	Description - Beschreibung	Dimensions - Abmessungen	Price - Preis
		Cooking		W · D mm	Euro
	**Z/FMUFFIN6**	*Muffins* *Puddings*	*GN 1/3* *6 holes x Ø 68 mm h=38 mm* *Temperature range -60° +230° C for ovens & freezers*	*175 · 300*	**21,50**

Fry basket • Frittierkorb

This fry basket is primarily used for cooking fried. The wire construction allows the oven's dry heat to cook food easily and provides a crispy finish to foods such as French fries. This healthy alternative to deep-frying.
Frittierkorb zum Frittieren von Pommes. Die Drahtkonstruktion erlaubt mit trockener Hitze einfach zu kochen. Es wird für ein knuspriges Resultat gesorgt.
Eine gesundheitliche Alternative zum Frittieren mit Öl.

	Order Nr.	Suitable for - Geeignet für	Description - Beschreibung	Dimensions - Abmessungen	Price - Preis
		Cooking		W · D mm	Euro
	**Z/FFRI11**	*Chips* *Fried*	*GN 1/1* *Stainless steel*	*325 · 530*	**98,–**
	**Z/FFRI11LO**	*Chips* *Fried*	*GN 1/1* *Lotan coating*	*325 · 530*	**189,–**

Baguette trays • Baguettebleche

Made of aluminium.
Backform hergestellt aus Aluminium.

	Order Nr.	Suitable for - Geeignet für	Description - Beschreibung	Dimensions - Abmessungen	Price - Preis
		Cooking		W · D mm	Euro
	**Z/FBB11**	*French loaves*	*GN 1/1* *Capacity: 4 loaves*	*325 · 530*	**54,–**
	**LEC30004**	*French loaves*	*Capacity: 5 loaves*	*600 · 400*	**64,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Baking tray • Backblech

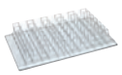
	Order Nr.	Suitable for - Geeignet für	Description - Beschreibung	Dimensions - Abmessungen	Price - Preis
		Cooking		W · D mm	Euro
	005695TD.T		Stainless steel tray	435 · 350	35,50

Gastronorm wire grids • Gastronormroste

	Order Nr.	Suitable for - Geeignet für	Description - Beschreibung	Dimensions - Abmessungen	Price - Preis
		Cooking		W · D mm	Euro
	GRI30011		Stainless steel grid GN 2/3	325 · 354	16,50
	005695TD.G		Chromed-plated grid	350 · 435	36,50
	Z/GG11P		Stainless steel grid GN 1/1	325 · 530	21,50
	Z/DGR21AI		Stainless steel grid GN 2/1	650 · 530	62,–
	KG9P		Stainless steel grid	600 · 400	33,50

Chicken superspike and rib grid • Roste für Hähnchen und Rippchen

Made of stainless steel AISI-304 (18/10).
Arranging chickens, ducks and ribs in a vertical position makes breast meat especially succulent and gives crisp, evenly browned skin
Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 (18/10).
Durch die senkrechte Anordnung von Hähnchen und Rippchen wird das Brustfleisch besonders saftig und die Haut knusprig und gleichmäßig gebräunt

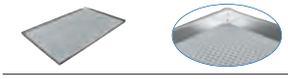
	Order Nr.	Suitable for - Geeignet für	Description - Beschreibung	Dimensions - Abmessungen	Price - Preis
		Cooking		W · D mm	Euro
	GRI30037	Chickens	GN 1/1 Capacity: 8 chickens	325 · 530	103,–
	Z/FCOGN11	Ribs	GN 1/1 - The ribs are arranged vertically on the Rib Grid, which means they can be gently pre-cooked to perfecting - even overnight - while fully utilising the available capacity.	325 · 530	189,–

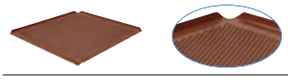
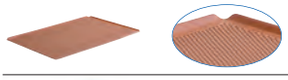
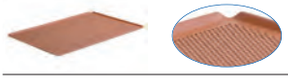
Griddle grids to roast or mark • Grillroste

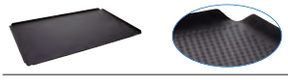
Grilling food is one of the oldest methods of cooking, simple and fast it gives a distinctive flavour to dishes, suitable for all preparations, whether meat, fish or vegetables. When the meat is placed on the grid, the heat stored immediately closes the pores, thus guaranteeing a very poor loss of juice and weight.
Grillen ist die älteste Form des Kochen, einfach und schnell. Der Originalgeschmack des Produktes ist garantiert und es eignet sich für Fisch, Fleisch und Gemüse. Wenn das Fleisch auf das Rost gelegt wird, schließt die Hitze sofort die Poren, somit verliert das Fleisch kaum Saft und Gewicht.

	Order Nr.	Suitable for - Geeignet für	Description - Beschreibung	Dimensions - Abmessungen	Price - Preis
		Cooking		W · D mm	Euro
	Z/FGRILL11	BBQ grill grid - open	GN 1/1 Lotan coating	325 · 530	144,–
	LEC30025	BBQ grill tray - closed	GN 1/1 Lotan coating	325 · 530	188,–

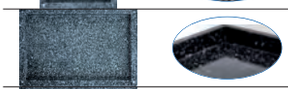
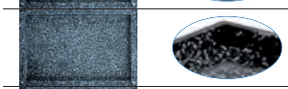
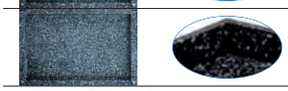
Baking trays • Backbleche

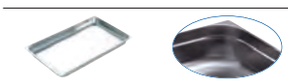
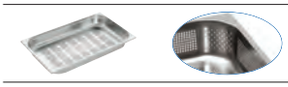
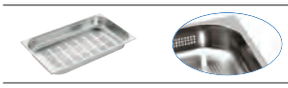
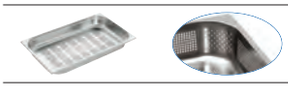
Made of aluminium Hergestellt aus Aluminium	*Order Nr.*	*Suitable for - Geeignet für*	*Description - Beschreibung*	*Dimensions - Abmessungen*	*Price - Preis*
		Cooking		*W · D mm*	*Euro*
	**Z/SBTAL11**	*Baking*	*GN 1/1 h = 10 mm* *4 sides 45°* *flat - uncoated*	*325 · 530*	**15,–**
	**4174432**	*Baking*	*GN 1/1 h = 15mm* *4 sides 90°* *flat - uncoated*	*325 · 530*	**19,–**
	**Z/SBTAL11PF**	*Baking*	*GN 1/1 h = 10 mm* *4 sides 45°* *perforated - uncoated*	*325 · 530*	**15,50**
	**Z/DTREPA**	*Baking*	*h = 20 mm* *4 sides 90°* *flat - uncoated*	*600 · 400*	**18,50**
	**Z/SBTAL6040**	*Baking*	*h = 10 mm* *4 sides 45°* *perforated - uncoated*	*600 · 400*	**17,50**
	**LEC30010**	*Baking*	*h = 20 mm* *4 sides 90°* *perforated - uncoated*	*600 · 400*	**22,50**

Silicone-based non-stick coating Antihaftbeschichtung auf Silikonbasis	*Order Nr.*	*Suitable for - Geeignet für*	*Description - Beschreibung*	*Dimensions - Abmessungen*	*Price - Preis*
		Cooking		*W · D mm*	*Euro*
	**Z/SBTSI23**	*Baking*	*GN 2/3 h = 10 mm* *4 sides 45°* *perforated - silicone*	*325 · 354*	**24,–**
	**Z/SBTSI11**	*Baking*	*GN 1/1 h = 10 mm* *4 sides 45°* *perforated - silicone*	*325 · 530*	**26,–**
	**100308**	*Baking*	*h = 20 mm* *4 sides 45°* *perforated - silicone*	*600 · 400*	**38,50**

Thermoplastic coating Thermoplastische Beschichtung	*Order Nr.*	*Suitable for - Geeignet für*	*Description - Beschreibung*	*Dimensions - Abmessungen*	*Price - Preis*
		Cooking		*W · D mm*	*Euro*
	**Z/SBTTY23**	*Baking*	*GN 2/3 h = 10 mm* *4 sides 45°* *flat - thermoplastic coated*	*325 · 354*	**33,–**
	**Z/SBTTY11**	*Baking*	*GN 1/1 h = 10 mm* *4 sides 45°* *flat - thermoplastic coated*	*325 · 530*	**41,–**
	**Z/FBPA11**	*Baking*	*GN 1/1 h = 10 mm* *4 sides deep-drawn* *flat - thermoplastic coated*	*325 · 530*	**31,–**
	**Z/FBPP23**	*Baking*	*GN 2/3 h = 10 mm* *4 sides 45°* *perforated - thermoplastic coated*	*325 · 354*	**33,–**
	**Z/FBPP11**	*Baking*	*GN 1/1 h = 10 mm* *4 sides 45°* *perforated - thermoplastic coated*	*325 · 530*	**41,–**
	**LEC30012**	*Baking*	*h = 20 mm* *4 sides 90°* *flat - thermoplastic coated*	*600 · 400*	**50,–**
	**Z/SBTTY64PF**	*Baking*	*h = 10 mm* *4 sides 45°* *perforated - thermoplastic coated*	*600 · 400*	**62,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Enamelled trays Emaillierte Backbleche	*Order Nr.*	*Suitable for - Geeignet für*	*Description - Beschreibung*	*Dimensions - Abmessungen*	*Price - Preis*
		Cooking		*W · D mm*	*Euro*
	**Z/MM23P20**	*Baking*	*GN 2/3 h = 20 mm* *4 sides 90°* *flat - granite enamelled*	*325 · 354*	**39,–**
	**Z/MM23P40**	*Baking*	*GN 2/3 h = 40 mm* *4 sides 90°* *flat - granite enamelled*	*325 · 354*	**44,–**
	**Z/MM23P60**	*Baking*	*GN 2/3 h = 60 mm* *4 sides 90°* *flat - granite enamelled*	*325 · 354*	**49,–**
	**Z/MM11P20**	*Baking*	*GN 1/1 h = 20 mm* *4 sides 90°* *flat - granite enamelled*	*325 · 530*	**43,–**
	**Z/MM11P40**	*Baking*	*GN 1/1 h = 40 mm* *4 sides 90°* *flat - granite enamelled*	*325 · 530*	**48,–**
	**Z/MM11P60**	*Baking*	*GN 1/1 h = 60 mm* *4 sides 90°* *flat - granite enamelled*	*325 · 530*	**52,50**
	**Z/SBTEN1120**	*Baking*	*GN 1/1 h = 20 mm* *4 sides 90°* *flat - enamelled*	*325 · 530*	**34,50**
	**Z/SBTEN1140**	*Baking*	*GN 1/1 h = 40 mm* *4 sides 90°* *flat - enamelled*	*325 · 530*	**36,–**
	**Z/SBTEN1165**	*Baking*	*GN 1/1 h = 60 mm* *4 sides 90°* *flat - enamelled*	*325 · 530*	**38,–**

GN containers stainless steel GN-Behälter aus Edelstahl	*Order Nr.*	*Suitable for - Geeignet für*	*Description - Beschreibung*	*Dimensions - Abmessungen*	*Price - Preis*
		Cooking		*W · D mm*	*Euro*
	**FAA0023**		*GN 2/3 h = 40 mm* *flat - stainless steel*	*354 · 325*	**12,–**
	**FAA0024**		*GN 2/3 h = 65 mm* *flat - stainless steel*	*354 · 325*	**13,50**
	**9911.1**		*GN 1/1 h = 20 mm* *flat - stainless steel*	*325 · 530*	**11,50**
	**FAA0010**		*GN 1/1 h = 40 mm* *flat - stainless steel*	*325 · 530*	**13,–**
	**9911.3**		*GN 1/1 h = 65 mm* *flat - stainless steel*	*325 · 530*	**14,50**
	**FAA0043**		*GN 2/3 h = 40 mm* *perforated - stainless steel*	*354 · 325*	**15,–**
	**FAA0044**		*GN 2/3 h = 65 mm* *perforated - stainless steel*	*354 · 325*	**18,–**
	**FAA0058**		*GN 1/1 h = 40 mm* *perforated - stainless steel*	*325 · 530*	**18,–**
	**FAA0041**		*GN 1/1 h = 65 mm* *perforated - stainless steel*	*325 · 530*	**20,50**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Maximum **capacity,** minimum **space**

Reliability and reduced dimensions are the prerogatives of the 600 series designed to meet all the requirements of a modern, fast catering service. Top quality materials guarantee durability over time.



Maximum de capacité, minimum d'encombrement
Fiabilité et encombrements réduits sont les caractéristiques de la série 600, crée pour satisfaire toutes les exigences de la moderne restauration rapide.
Les matériaux utilisés sont de qualité absolue, et donnent une valeur dans le temps.

Höchstleistungen bei minimalem Platzbedarf
Zuverlässigkeit und geringer Platzbedarf sind die herausragenden Merkmale der Serie 600, die in der modernen Schnellrestauration keine Wünsche offen lässt.
Die verwendeten Materialien sind von höchster Qualität und sorgen für lange Lebensdauer.

Máxima capacidad, mínimo espacio ocupado
Fiabilidad y dimensiones reducidas son las prerrogativas de la serie 600 diseñada para satisfacer todas las exigencias de la moderna restauración veloz.
Materiales utilizados de calidad absoluta que otorgan valor en el tiempo.



compact and functional

All equipment of the 600 series are made with high quality materials that ensure high reliability. The line includes electric or gas cooking ranges, glass-ceramic plates, pasta-cookers, fryers, bain-marie, griddles and grills.

minimal space

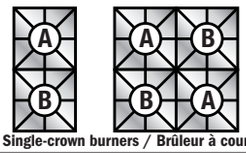
only 60 cm depth

quality material

AISI 304 stainless steel with recessed top



All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



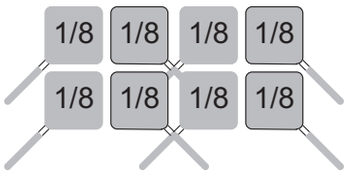
Single-crown burners / Brûleur à couronne à l'unité / Einzelnkranz-Brenner / Quemador de corona individual: A = 2,8 kW B = 3,3 kW

	Order Nr.	*Price - Preis*	*Description - Beschreibung*			
		Euro				
	**6030PCG** 300 mm Dim. [mm]: 300 · 600 · 280 kW: 6,1	**626,–**	**Gaskochfeld,** **2 Brenner** - 2,8 kW Hinten - 3,3 kW Vorne	**Gas hob,** **2 burners** - Back 2,8 kW - Front 3,3 kW	**Plan de cuisson à gaz,** **2 brûleurs** - Arrières 2,8 kW - Avants 3,3 kW	**Llano de cocción a gas,** **2 quemadores** - Atrás 2,8 kW - Frente 3,3 kW
	**6060PCG** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 280 kW: 12,2	**1.049,–**	**Gaskochfeld,** **4 Brenner** - 2,8 + 3,3 kW Hinten - 2,8 + 3,3 kW Vorne	**Gas hob,** **4 burners** - Back 2,8 + 3,3 kW - Front 2,8 + 3,3 kW	**Plan de cuisson à gaz,** **4 brûleurs** - Arrières 2,8 + 3,3 kW - Avants 2,8 + 3,3 kW	**Llano de cocción a gas,** **4 quemadores** - Atrás 2,8 + 3,3 kW - Frente 2,8 + 3,3 kW
	**6060CFG** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 850 kW: 14,7 VAC: 230V/1+N/ 50-60 Hz	**2.211,–**	**Gasherd, 4 Brenner** - 2,8 + 3,3 kW Hinten - 2,8 + 3,3 kW Vorne Gasofen: 2,5 kW, 445 · 350 · 320 mm Elektro-Grill: 1,3 kW	**Gas range, 4 burners** - Back 2,8+3,3 kW - Front 2,8+3,3 kW Gas oven: 2,5 kW, 445 · 350 · 320 mm Electric grill: 1,3 kW	**Cuisinière à gaz, 4 brûleurs** - Arrière s 2,8+3,3 kW - Avants 2,8+3,3 kW Four gaz: 2,5 kW, 445 · 350 · 320 mm Grill électrique: 1,3 kW	**Cocina a gas, 4 quemadores** - Atrás 2,8 + 3,3 kW - Frente 2,8 + 3,3 kW Horno a gas: 2,5 kW, 445 · 350 · 320 mm Grill eléctrico: 1,3 kW
	**6030PCE** 300 mm Dim. [mm]: 300 · 600 · 280 kW: 3,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**489,–**	**Elektrokochfeld,** **2 Platten** - 1,5 kW Hinten - 1,5 kW Vorne	**Electric hob,** **2 plates** - Back 1,5 kW - Front 1,5 kW	**Plan de cuisson électrique,** **2 plaques** - Arrières 1,5 kW - Avants 1,5 kW	**Plano de cocción eléctrico,** **2 placas** - Atrás 1,5 kW - Frente 1,5 kW
	**6060CFE** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 850 kW: 8,3 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**2.333,–**	**Elektroherd,** **4 Platten** - 1,5+1,5 kW Hinten - 1,5+1,5 kW Vorne Elektro-Konvektionsofen 2,3 kW, 445 · 350 · 320 mm	**Electric range,** **4 plates,** - Back 1,5+1,5 kW - Front 1,5+1,5 kW Eelectric convection oven 2,3 kW, 445 · 350 · 320 mm	**Cuisinière électrique,** **4 plaques** - Arrières 1,5+1,5 kW - Avants 1,5+1,5 kW Four électrique à convection 2,3 kW, 445 · 350 · 320 mm	**Cocina eléctrica,** **4 placas** - Atrás 1,5+1,5 kW - Frente 1,5+1,5 kW Horno convección eléctrico 2,3 kW, 445 · 350 · 320 mm

MASTRO

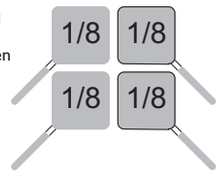
Made in Italy

FOR 6060CPE



* Baskets not included
* Körbe nicht enthalten
* Paniers non inclus
* Cestas no incluida

FOR 6030CPE



top version

appliances for any need,
both top version and
version on cabinet

easy joint

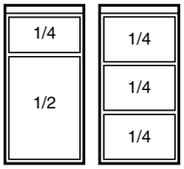
removable joint trims,
easy to install and clean



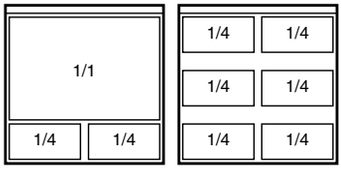
NEUTRAL UNITS, BAIN MARIES & PASTA COOKERS

NEUTRALE ELEMENTE, BAIN MARIES & NUDELNKOCHER
ELEMENTS NEUTRES, BAIN-MARIES & CUISEUR A PATES
ELEMENTOS NEUTROS, BAÑO MARÍAS Y CUECES PASTA

BAIN MARIE
Mod. 6030



Mod. 6060



* Baskets not included
* Körbe nicht enthalten
* Paniers non inclus
* Cestas no incluida

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6030PLC** 300 mm Dim. [mm]: 300 · 600 · 280	**412,–**	**Neutralelement mit Schublade**	**Neutral element with drawer**	**Élément neutre avec tiroir**	**Elemento neutro con cajón**
	6060PLC 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 280	**611,–**	**Neutralelement mit Schublade**	**Neutral element with drawer**	**Élément neutre avec tiroir**	**Elemento neutro con cajón**
	**6030BME** 300 mm Dim. [mm]: 300 · 600 · 280 kW: 1,5 VAC: 230V/1+N/ 50-60 Hz	**749,–**	**Elektro-Bainmarie 1 Becken GN H=150 mm** 1,5 kW	**Electric bain-marie 1 bowl GN h=150 mm** 1,5 kW	**Bain-marie électrique 1 cuve GN h=150 mm** 1,5 kW	**Baño maría eléctrico 1 cuba GN h=150 mm** 1,5 kW
	**6060BME** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 280 kW: 3,0 VAC: 230V/1+N/ 50-60 Hz	**899,–**	**Elektro-Bainmarie 1 Becken GN H=150 mm** 3,0 kW	**Electric bain-marie 1 bowl GN h=150 mm** 3,0 kW	**Bain-marie électrique 1 cuve GN h=150 mm** 3,0 kW	**Baño maría eléctrico 1 cuba GN h=150 mm** 3,0 kW
	**6030CPE** 300 mm Dim. [mm]: 300 · 600 · 280 kW: 3,0 VAC: 230V/1+N/ 50-60 Hz	**1.011,–**	**Elektro-Nudelkocher, 14 Liter** 3,0 kW	**Electric pasta cooker, 14 litres** 3,0 kW	**Cuisseur à pâtes électrique 14 litres** 3,0 kW	**Cuece pasta eléctrico 14 litros** 3,0 kW
	**6060CPE** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 280 kW: 9,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.431,–**	**Elektro-Nudelkocher 30 Liter** 9,0 kW	**Electric pasta cooker 30 litres** 9,0 kW	**Cuisseur à pâtes électrique 30 litres** 9,0 kW	**Cuece pasta eléctrico 30 litros** 9,0 kW
	**CPC8**	**79,–**	**Nudelkorb, 1/8**	**Basket for pasta cooker, 1/8**	**Panier pour cuisseur à pâtes, 1/8**	**Cesta para cuece pasta, 1/8**


MASTRO
Made in Italy

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6030FRG** 300 mm Dim. [mm]: 300 · 600 · 280 kW: 6,8	**1.228,–**	**Gas-Fritteuse** 8 lt 6,8 kW	**Gas fryer** 8 lt 6,8 kW	**Friteuse gaz** 8 lt 6,8 kW	**Freidora gas** 8 lt 6,8 kW
	**6060FRG** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 280 kW: 13,6	**2.138,–**	**Gas-Fritteuse** 8 + 8 lt 13,6 kW	**Gas fryer** 8 + 8 lt 13,6 kW	**Friteuse gaz** 8 + 8 lt 13,6 kW	**Freidora gas** 8 + 8 lt 13,6 kW
	**6030FRE** 300 mm Dim. [mm]: 300 · 600 · 280 kW: 7,5 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.118,–**	**Elektro-Fritteuse** 10 lt 7,5 kW	**Electric fryer** 10 lt 7,5 kW	**Friteuse électrique** 10 lt 7,5 kW	**Freidora eléctrica** 10 lt 7,5 kW
	**6060FRE** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 280 kW: 15,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.918,–**	**Elektro-Fritteuse** 10+10 lt 15,0 kW	**Electric fryer** 10+10 lt 15,0 kW	**Friteuse électrique** 10+10 lt 15,0 kW	**Freidora eléctrica** 10+10 lt 15,0 kW
	**6030SPE** 300 mm Dim. [mm]: 300 · 600 · 280 kW: 1,0 VAC: 230V/1+N/ 50-60 Hz	**728,–**	**Frittenwärmer** **GN 1/2** 1,0 kW	**Chip warmer** **GN 1/2** 1,0 kW	**Chauffe-frites** **GN 1/2** 1,0 kW	**Conserva fritos** **GN 1/2** 1,0 kW
	**6060GRL** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 280 kW: 11,0	**1.968,–**	**Gas-Lavasteingrill** 11,0 kW	**Gas lava-stone grill,** 11,0 kW	**Gril à pierre lavique à gaz** 11,0 kW	**Barbacoa gas** **a piedra volcánica** 11,0 kW



All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6030FTG** 300 mm Dim. [mm]: 300 · 600 · 280 kW: 5,2	**969,–**	**Gas-Grillplatte, glatt** 5,2 kW	**Gas griddle smooth plate** 5,2 kW	**Plaque grillades à gaz plaque lisse** 5,2 kW	**Plancha gas placa lisa** 5,2 kW
	**6060FTG** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 280 kW: 10,4	**1.249,–**	**Gas-Grillplatte, glatt** 10,4 kW	**Gas griddle smooth plate** 10,4 kW	**Plaque grillades à gaz plaque lisse** 10,4 kW	**Plancha gas placa lisa** 10,4 kW
	**6060FTRG** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 280 kW: 10,4	**1.429,–**	**Gas-Grillplatte glatt und gerillt** 10,4 kW	**Gas griddle smooth and grooved plate** 10,4 kW	**Plaque grillades à gaz plaque lisse et rainurée** 10,4 kW	**Plancha gas placa lisa y ranurada** 10,4 kW
	**6030FTE** 300 mm Dim. [mm]: 300 · 600 · 280 kW: 3,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**921,–**	**Elektro-Grillplatte glatt** 3,0 kW	**Electric griddle smooth plate** 3,0 kW	**Plaque grillades électrique plaque lisse** 3,0 kW	**Plancha eléctrica placa lisa** 3,0 kW
	**6060FTE** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 280 kW: 6,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.221,–**	**Elektro-Grillplatte, glatt** 6,0 kW	**Electric griddle smooth plate** 6,0 kW	**Plaque grillades électrique plaque lisse** 6,0 kW	**Plancha eléctrica placa lisa** 6,0 kW
	**6060FTRE** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 600 · 280 kW: 6,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.471,–**	**Elektro-Grillplatte, glatt und gerillt** 6,0 kW	**Electric griddle smooth and grooved plate** 6,0 kW	**Plaque grillades électrique plaque lisse et rainurée** 6,0 kW	**Plancha eléctrica placa lisa y ranurada** 6,0 kW

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6030PDX** Dim. [mm]: 300 · 400 · 20	**139,–**	**Rechte Tür für Unterbau**	**Right door for cabinet**	**Porte droite pour soubassement**	**Puerta derecha para soporte**
	6030PSX Dim. [mm]: 300 · 400 · 20	**139,–**	**Linke Tür für Unterbau**	**Left door for cabinet**	**Porte gauche pour soubassement**	**Puerta izquierda para soporte**
	**6060P2** Dim. [mm]: 600 · 400 · 20	**229,–**	**Türenkit für Unterbau**	**Couple of doors for cabinet**	**Kit de portes pour soubassement**	**Kit puertas para soporte**
	**6030C2** Dim. [mm]: 300 · 490 · 400	**389,–**	**Schubladenkit für Unterbau B=300 mm**	**Couple of drawers for cabinet w=300 mm**	**Kit de tiroirs pour soubassement l=300 mm**	**Kit cajónes para soporte l=300 mm**
	**6060C2** Dim. [mm]: 600 · 490 · 400	**489,–**	**Schubladenkit für Unterbau B=600 mm**	**Couple of drawers for cabinet w=600 mm**	**Kit de tiroirs pour soubassement l=600 mm**	**Kit cajónes para soporte l=600 mm**
	**60CG** Dim. [mm]: 530 · 15 · 7	**26,–**	**Verbindungsleiste für Kochgeräte**	**Joint trim for cooking equipment**	**Couvre-joint pour appareils**	**Cubrejuntas para aparatos**
	**6030B** 300 mm Dim. [mm]: 300 · 490 · 570	**298,–**	**Offener Unterbau für Tischgeräte B=300 mm**	**Open cabinet for tabletop appliances l=300 mm**	**Soubassement ouvert pour appareils de table l=300 mm**	**Soporte abierto para aparatos de sobremesa l=300 mm**
	**6060B** 600 mm Dim. [mm]: 600 · 490 · 570	**358,–**	**Offener Unterbau für Tischgeräte B=600 mm**	**Open cabinet for tabletop appliances l=600 mm**	**Soubassement ouvert pour appareils de table l=600 mm**	**Soporte abierto para aparatos de sobremesa l=600 mm**
	**6090B** 900 mm Dim. [mm]: 900 · 490 · 570	**429,–**	**Offener Unterbau für Tischgeräte B=900 mm**	**Open cabinet for tabletop appliances l=900 mm**	**Soubassement ouvert pour appareils de table l=900 mm**	**Soporte abierto para aparatos de sobremesa l=900 mm**
	**60120B** 1200 mm Dim. [mm]: 1200 · 490 · 570	**499,–**	**Offener Unterbau für Tischgeräte B=1200 mm**	**Open cabinet for tabletop appliances l=1200 mm**	**Soubassement ouvert pour appareils de table l=1200 mm**	**Soporte abierto para aparatos de sobremesa l=1200 mm**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

REFRIGERATED UNDERCOUNTERS

KÜHLUNTERBAUTEN | SOUBASSEMENTES RÉFRIGÉRÉ | BASAMENTOS REFRIGERADOS

SERIES 600

50 mm | AISI | R290 | AUTOMATIC | +43°C 65%



HCE2004/F



HCE2005/F + Z/FAY102101 + 3X Z/CU12F

Only for positive counters
Seulement pour table réfrigérée
Nur für Kühltische geeignet
Solo para mesas refrigerada



Z/CU12F
358,- €







Order nr.		HCE2001/F	HCE2004/F	HCE2007/F	HCE2005/F	HCE2008/F	HCE2006/F
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1200 · 600 · 600	1400 · 600 · 600	1400 · 600 · 600	1800 · 600 · 600	1800 · 600 · 600	2200 · 600 · 600
Volume - Fassungsvermögen	drawers n°	2	2	2	3	3	4
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-10° -20°	-2° +8°	-10° -20°	-2° +8°
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C / RH	+43° / 65%	+43° / 65%	+43° / 65%	+43° / 65%	+43° / 65%	+43° / 65%
Absorbed power - Anschlusswert	watt	400	400	900	500	1000	510
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	1.922,-	1.966,-	2.299,-	2.444,-	3.044,-	2.999,-

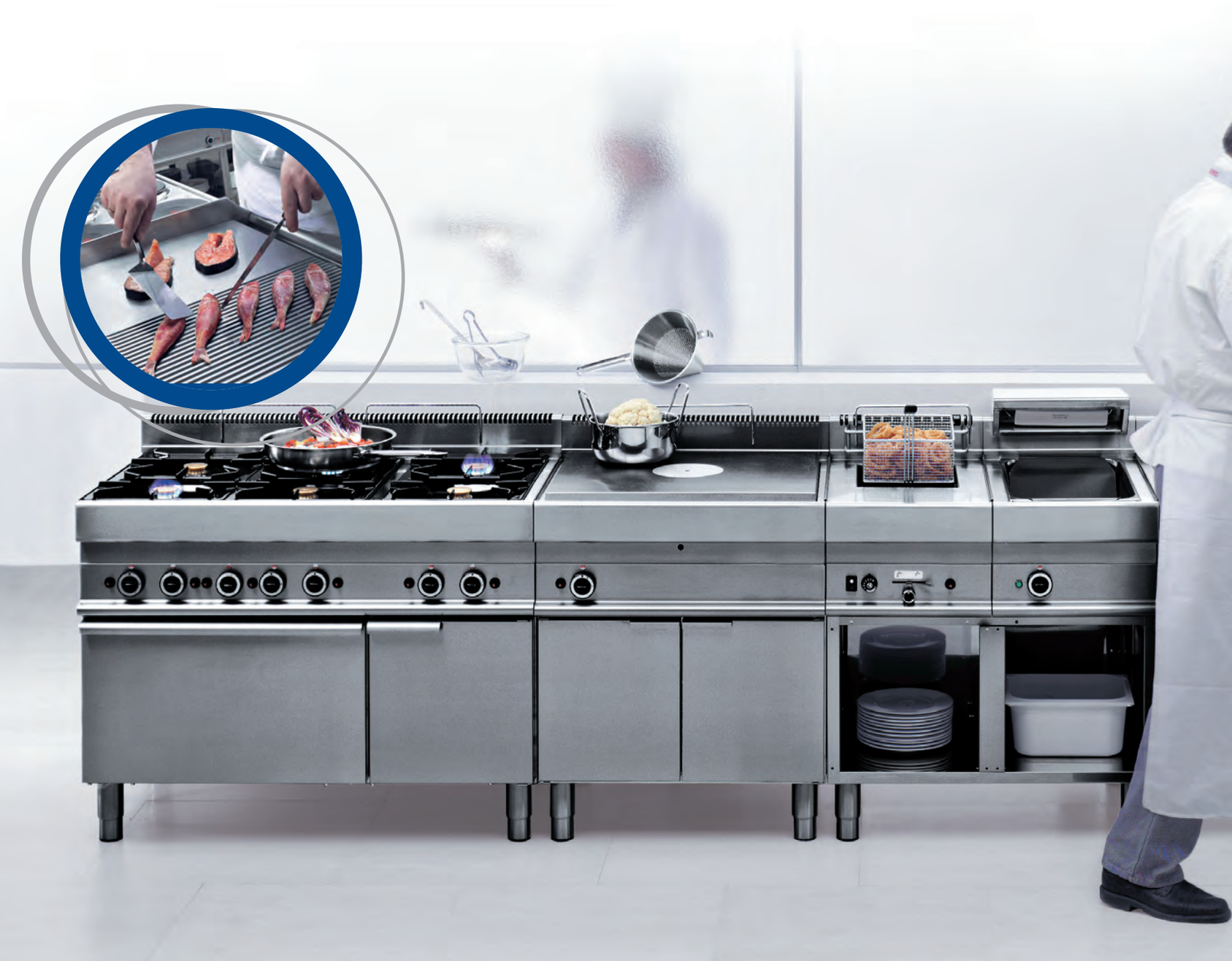
All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



The flexibility **of a great** performance

Reliable, ergonomic and complete are the distinguishing marks of the 650 series, rich of details that will satisfy even the most demanding customer.
Power efficiency close to heavy-duty catering equipment
Top quality materials guarantee durability over time. Kitchens built by long experienced experts.

Several versions and models
All models can be fitted in different ways:
Counter-top, on cabinet or on cantilever support.



Flexibilität und Höchstleistungen

Zuverlässig, ergonomisch und komplett – das sind die Attribute, die zu den Geräten der Serie 650 passen. Ihr Detailreichtum stellt auch die anspruchsvollste Kundschaft zufrieden. Die Leistungen kommen denen einer Großküche nahe. Die verwendeten Materialien sind von höchster Qualität und sorgen für lange Lebensdauer. Langjährige Erfahrung kam bei der Herstellung zur Anwendung.

Zahllose Versionen und Modelle

Alle Modelle bieten verschiedene Möglichkeiten der Zusammensetzung und können als Top, als Sockel oder Überhang montiert werden.

La flexibilité des grandes prestations

Fiable, ergonomique, complet sont les adjectifs qui caractérisent les appareils de la série 650, si riche en détails appréciés par les clients les plus exigeants. Puissances qui se rapprochent à celles de la grande restauration. Les matériaux utilisés sont de qualité absolue, et donnent une valeur dans le temps. Cuisines construites par des mains très expertes.

Nombreuses versions et modèles

Chaque modèle permet plusieures solutions de composition, avec la possibilité d'être monté à top, sur bases ou sur des supports suspendus.

La flexibilidad de un gran rendimiento.

La serie 650 es fiables, ergonómicos y completos.
Eficiencia energética.
Materiales de alta calidad garantizan durabilidad en el tiempo..

Varias versiones y modelos.

Todos los modelos se pueden instalar de diferentes maneras.







powerful and reliable

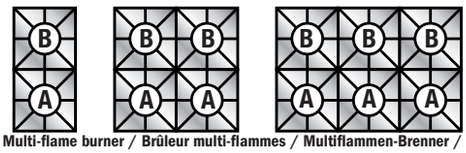
High efficiency and low power consumption are the hallmarks of this range. The high productivity and practical use make the 650 Series the ideal solution for any need, thanks also to the wide range of products and different possible combinations.

GAS SOLID TOP RANGES

GAS-GLÜHPLATTENHERDE | PLAQUES COUP-DE FEU GAZ | COCINAS PLANCHA RADIANTE A GAS

	Order Nr.	*Price - Preis*	*Description - Beschreibung*			
		Euro				
	**6570TPG** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 8,2	**1.659,–**	**Gas-Glühplattenherd** 8,2 kW	**Gas solid top** 8,2 kW	**Fourneau plaque coup-de feu à gaz** 8,2 kW	**Cocina plancha radiante a gas** 8,2 kW
	**65110TPFG** 1100 mm Dim. [mm]: 1100 · 650 · 850 kW: 21,8	**3.789,–**	**Gas-Glühplattenherd, 2 Brenner,** - 5,0 kW Hinten - 3,6 kW Vorne 8,2 kW Gasofen 5 kW, 570 · 540 · 280 mm	**Gas solid top, 2 burners** - 5,0 kW Back - 3,6 kW Front 8,2 kW Gas oven, 5 kW, 570 · 540 · 280 mm	**Fourneau plaque coup-de feu à gaz, 2 brûleurs** - 5,0 kW Arrières - 3,6 kW Avants 8,2 kW Four à gaz 5 kW, 570 · 540 · 280 mm	**Cocina plancha radiante a gas, 2 quemadores** - 5,0 kW Atrás - 3,6 kW Frente 8,2 kW Forno a gas 5 kW, 570 · 540 · 280 mm

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Multi-flame burner / Brûleur multi-flammes / Multiflammen-Brenner / Quemador de llama múltiple: A = 3,6 kW B = 5,0 kW

	Order Nr.	*Price - Preis*	*Description - Beschreibung*			
		Euro				
	**6540PCG** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 8,6	**779,–**	**Gaskochfeld, 2 Brenner** - 5,0 kW Hinten - 3,6 kW Vorne	**Gas hob, 2 burners** - Back 5,0 kW - Front 3,6 kW	**Plan de cuisson à gaz, 2 brûleurs** - Arrières 5,0 kW - Avants 3,6 kW	**Plano de cocción a gas, 2 quemadores** - Atrás 5,0 kW - Frente 3,6 kW
	**6570PCG** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 17,2	**1.339,–**	**Gaskochfeld, 4 Brenner** - 5,0+5,0 kW Hinten - 3,6+3,6 kW Vorne	**Gas hob, 4 burners** - Back 5,0+5,0 kW - Front 3,6+3,6 kW	**Plan de cuisson à gaz, 4 brûleurs** - Arrières 5,0+5,0 kW - Avants 3,6+3,6 kW	**Plano de cocción a gas, 4 quemadores:** - Atrás 5,0+5,0 kW - Frente 3,6+3,6 kW
	**6570CFG** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 850 kW: 22,2	**2.258,–**	**Gasherd, 4 Brenner** - 5,0+5,0 kW Hinten - 3,6+3,6 kW Vorne Gasofen 5 kW, 570 · 540 · 280 mm	**Gas range, 4 burners** - Back 5,0+5,0 kW - Front 3,6+3,6 kW Gas oven 5 kW, 570 · 540 · 280 mm	**Cuisinière à gaz, 4 brûleurs** - Arrières 5,0+5,0 kW - Avants 3,6+3,6 kW Four à gaz 5 kW, 570 · 540 · 280 mm	**Cocina a gas, 4 quemadores** - Atrás 5,0+5,0 kW - Frente 3,6+3,6 kW Horno a gas 5 kW, 570 · 540 · 280 mm
	**6570CFGE** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 850 kW gas: 17,2 kW electric: 3,96 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**2.888,–**	**Gasherd, 4 Brenner** - 5,0+5,0 kW Hinten - 3,6+3,6 kW Vorne Elektro-Konvektionsofen 3,96 kW, 570 · 335 · 325 mm	**Gas range, 4 burners** - Back 5,0+5,0 kW - Front 3,6+3,6 kW Electric convection oven 3,96 kW, 570 · 335 · 325 mm	**Cuisinière à gaz, 4 brûleurs** - Arrières 5,0+5,0 kW - Avants 3,6+3,6 kW Four électrique à convection 3,96 kW, 570 · 335 · 325 mm	**Cocina a gas, 4 quemadores** - Atrás 5,0+5,0 kW - Frente 3,6+3,6 kW Horno convección eléctrico 3,96 kW, 570 · 335 · 325 mm
	**65110CFG** 1100 mm Dim. [mm]: 1100 · 650 · 850 kW: 30,8	**3.378,–**	**Gasherd, 6 Brenner** - 5,0+5,0+5,0 kW Hinten - 3,6+3,6+3,6 kW Vorne Gasofen 5 kW, 570 · 540 · 280 mm	**Gas range, 6 burners** - Back 5,0+5,0+5,0 kW - Front 3,6+3,6+3,6 kW Gas oven 5 kW, 570 · 540 · 280 mm	**Cuisinière à gaz, 6 brûleurs** - Arrières 5,0+5,0+5,0 kW - Avants 3,6+3,6+3,6 kW Four à gaz 5 kW, 570 · 540 · 280 mm	**Cocina a gas, 6 quemadores:** - Atrás 5,0+5,0+5,0 kW - Frente 3,6+3,6+3,6 kW Horno a gas 5 kW, 570 · 540 · 280 mm
	**65110CFGG** 1100 mm Dim. [mm]: 1100 · 650 · 850 kW: 33,3	**3.444,–**	**Gasherd, 6 Brenner** - 5,0+5,0+5,0 kW Hinten - 3,6+3,6+3,6 kW Vorne Maxi-Gasofen 7,5 kW, 800 · 540 · 380 mm	**Gas range, 6 burners** - Back 5,0+5,0+5,0 kW - Front 3,6+3,6+3,6 kW Maxi gas oven 7,5 kW, 800 · 540 · 380 mm	**Cuisinière à gaz, 6 brûleurs** - Arrières 5,0+5,0+5,0 kW - Avants 3,6+3,6+3,6 kW Four maxi à gaz 7,5 kW, 800 · 540 · 380 mm	**Cocina a gas, 6 quemadores** - Atrás 5,0+5,0+5,0 kW - Frente 3,6+3,6+3,6 kW Horno maxi a gas 7,5 kW, 800 · 540 · 380 mm

MASTRO

Made in Italy

quality material

AISI 304 stainless steel
with recessed top

grids

professional cast iron grids,
easy cleaning

minimal space

only 65 cm depth



All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

ELECTRIC RANGES

ELEKTROHERDE | CUSINIERES ELECTRIQUES | COCINAS ELÉCTRICA

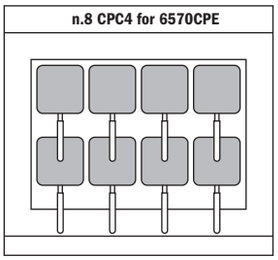
	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6540PCE** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 5,2 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**678,–**	**Elektrokochfeld, 2 Platten** - 2,6 kW Hinten - 2,6 kW Vorne 5,2 kW	**Electric hob, 2 plates** - Back 2,6 kW - Front 2,6 kW 5,2 kW	**Plan de cuisson électrique, 2 plaques** - Arrières 2,6 kW - Avants 2,6 kW 5,2 kW	**Plano de cocción eléctrico, 2 placas** - Atrás 2,6 kW - Frente 2,6 kW 5,2 kW
	**6570PCE** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 10,4 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.198,–**	**Elektrokochfeld, 4 Platten** - 2,6+2,6 kW Hinten - 2,6+2,6 kW Vorne 10,4 kW	**Electric hob, 4 plates** - Back 2,6+2,6 kW - Front 2,6+2,6 kW 10,4 kW	**Plan de cuisson électrique, 4 plaques** - Arrières 2,6+2,6 kW - Avants 2,6+2,6 kW 10,4 kW	**Plano de cocción eléctrico, 4 placas** - Atrás 2,6+2,6 kW - Frente 2,6+2,6 kW 10,4 kW
	**6570CFE** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 850 kW: 14,36 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**2.698,–**	**Elektrokochfeld, 4 Platten** - 2,6+2,6 kW Hinten - 2,6+2,6 kW Vorne 10,4 kW Elektro-Konvektionsofen 3,96 kW, 570 · 335 · 325 mm	**Electric hob, 4 plates** - Back 2,6+2,6 kW - Front 2,6+2,6 kW 10,4 kW Electric convection oven 3,96 kW, 570 · 335 · 325 mm	**Plan de cuisson électrique, 4 plaques** - Arrières 2,6+2,6 kW - Avants 2,6+2,6 kW 10,4 kW Four électrique à convection 3,96 kW, 570 · 335 · 325 mm	**Plano de cocción eléctrico, 4 placas** - Atrás 2,6+2,6 kW - Frente 2,6+2,6 kW 10,4 kW Horno convección eléctrico 3,96 kW, 570 · 335 · 325 mm

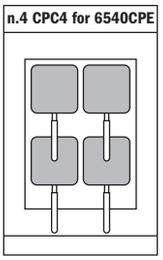
GLASS-CERAMIC PLATE

GLASKERAMIK-KOCHFELD | PLAQUE VITROCERAMIQUE | PLANO DE COCCIÓN EN VITROCÉRAMICA

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6570PVE** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 9,2 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**2.898,–**	**Glaskeramikkochfeld, 4 Zonen** - 2,1 + 2,5 kW Hinten - 2,5 + 2,1 kW Vorne 9,2 kW	**Electric ceramic glass hob, 4 zones** - Back 2,1 + 2,5 kW - Front 2,5 + 2,1 kW 9,2 kW	**Plan de cuisson électrique en vitrocéramique, 4 zones** - Arrières 2,1 + 2,5 kW - Avants 2,5 + 2,1 kW 9,2 kW	**Plano de cocción eléctrico en vitrocéramica, 4 zonas** - Atrás 2,1 + 2,5 kW - Frente 2,5 + 2,1 kW 9,2 kW







* Baskets not included
* Körbe nicht enthalten
* Paniers non inclus
* Cestas no incluida

easy joint

removable joint trims,
easy to install and clean

top version

appliances for any need, easy joint
both top version and
version on cabinet



All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

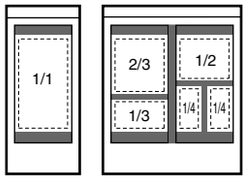


BAIN MARIES & PASTA COOKERS

BAIN MARIES & NUDELNKOCHER
BAIN-MARIES & CUISEUR A PATES
BAÑO MARÍAS Y CUECES PASTA

SERIES 650

BAIN MARIE
Mod. 6540 **Mod. 6570**



* Baskets not included
* Körbe nicht enthalten
* Paniers non inclus
* Cestas no incluida

	Order Nr.	*Price - Preis*	*Description - Beschreibung*			
		Euro				
	**6540BME** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 1,5 VAC: 230V/1+N/ 50-60 Hz	**882,–**	**Elektro-Bainmarie** **1 Becken GN H=150 mm** 1,5 kW	**Electric bain-marie** **1 bowl GN h=150 mm** 1,5 kW	**Bain-marie électrique** **1 cuve GN h=150 mm** 1,5 kW	**Baño maría eléctrico** **1 cuba GN h=150 mm** 1,5 kW
	**6570BME** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 3,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.182,–**	**Elektro-Bainmarie** **1 Becken GN H=150 mm** 3,0 kW	**Electric bain-marie** **1 bowl GN h=150 mm** 3,0 kW	**Bain-marie électrique** **1 cuve GN h=150 mm** 3,0 kW	**Baño maría eléctrico** **1 cuba GN h=150 mm** 3,0 kW
	**6540CPE** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 6,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.111,–**	**Elektro-Nudelkocher** **20 Liter** 6,0 kW	**Eelectric pasta cooker** **20 litres** 6,0 kW	**Euisseur à pâtes électrique** **20 litres** 6,0 kW	**Cuece pasta eléctrico** **20 litros** 6,0 kW
	**6570CPE** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 9,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.551,–**	**Elektro-Nudelkocher** **40 Liter** 9,0 kW	**Eelectric pasta cooker** **40 litres** 9,0 kW	**Euisseur à pâtes électrique** **40 litres** 9,0 kW	**Cuece pasta eléctrico** **40 litros** 9,0 kW
	**CPC4**	**86,–**	**Nudelkorb,** **1/4**	**Basket for pasta cooker,** **1/4**	**Panier pour cuisseur à pâtes,** **1/4**	**Cesta para cuece pasta,** **1/4**
	**CPC8**	**79,–**	**Nudelkorb,** **1/8**	**Basket for pasta cooker,** **1/8**	**Panier pour cuisseur à pâtes,** **1/8**	**Cesta para cuece pasta,** **1/8**



powerful and reliable

High efficiency and low power consumption are the hallmarks of this range. The high productivity and practical use make the 650 Series the ideal solution for any need, thanks also to the wide range of products and different possible combinations.

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder [illegible] nehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6540FRG** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 6,3	**1.344,–**	**Gas-Fritteuse** 8 lt 6,3 kW	**Gas fryer** 8 lt 6,3 kW	**Friteuse gaz** 8 lt 6,3 kW	**Freidora gas** 8 lt 6,3 kW
	**6570FRG** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 12,6	**2.334,–**	**Gas-Fritteuse** 8 + 8 lt 12,6 kW	**Gas fryer** 8 + 8 lt 12,6 kW	**Friteuse gaz** 8 + 8 lt 12,6 kW	**Freidora gas** 8 + 8 lt 12,6 kW
	**6540FREPW** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 9,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.333,–**	**Elektro-Fritteuse** 10 lt 9,0 kW	**Electric fryer,** 10 lt 9,0 kW	**Friteuse électrique** 10 lt 9,0 kW	**Freidora eléctrica** 10 lt 9,0 kW
	**6570FREPW** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 18,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**2.299,–**	**Elektro-Fritteuse** 10+10 lt 18,0 kW	**Electric fryer** 10+10 lt 18,0 kW	**Friteuse électrique** 10+10 lt 18,0 kW	**Freidora eléctrica** 10+10 lt 18,0 kW
	**6540SPE** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 1,0 VAC: 230V/1+N/ 50-60 Hz	**822,–**	**Frittenwärmer, GN 1/1** 1,0 kW	**Chip warmer GN 1/1** 1,0 kW	**Chauffe-frites GN 1/1** 1,0 kW	**Conserva fritos GN 1/1** 1,0 kW


MASTRO
Made in Italy

Electric Griddles

Pressed working top in stainless steel AISI 304, 10/10 thick. Surface and cooking plate hermetically welded together in order to avoid gaps. Cooking plates in satin or glossy-chrome finishing, available with flat, grooved and ½ flat ½ grooved surfaces; 10 mm sloping surface to easily collect grease. Supplied with: front duke, removable fat collecting drawer and spray guard. Heavy-duty heating elements.
Cooking temperature monitored by thermostats. Models equipped with safety thermostat.

Gas Griddles

Pilot burners with piezoelectric lighting. Gas regulation with safety tap equipped with thermocouple or safety valve.
Chromed models equipped with safety thermostat.

Electric tilting pan

Pan realised in stainless steel AISI 304 with stainless steel compound base. Pan tilt mechanism operated by handle on front of the appliance.
On/ off. Adjustable thermostat from +50°C to +300°C. 3 heating elements. Pilot lights to indicate when the power supply is on and heating elements are operating

Gas grill

Grills manufactured from cast iron. Stainless steel burners. Gas supply via gas valve with failure safety device by thermocouple and pilot burner for automatic ignition with piezoelectric. Fat collecting tray. 2 independently controlling cooking zones.



	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6540FTE** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 4,5 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.038,–**	**Elektro-Grillplatte glatt** 4,5 kW	**Electric griddle smooth** 4,5 kW	**Plaque grillades électrique lisse** 4,5 kW	**Plancha eléctrica lisa** 4,5 kW
	**6540FTECR** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 4,5 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.588,–**	**Elektro-Grillplatte glatt, verchromt** 4,5 kW	**Electric griddle smooth chromed** 4,5 kW	**Plaque grillades électrique chromée lisse** 4,5 kW	**Plancha eléctrica cromada lisa** 4,5 kW
	**6540FTRE** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 4,5 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.228,–**	**Elektro-Grillplatte gerillt** 4,5 kW	**Electric griddle grooved** 4,5 kW	**Plaque grillades électrique rainurée** 4,5 kW	**Plancha eléctrica ranurada** 4,5 kW
	**6570FTE** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 9,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.488,–**	**Elektro-Grillplatte glatt** 9,0 kW	**Electric griddle smooth** 9,0 kW	**Plaque grillades électrique lisse** 9,0 kW	**Plancha eléctrica lisa** 9,0 kW
	**6570FTECR** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 9,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**2.238,–**	**Elektro-Grillplatte glatt, verchromt** 9,0 kW	**Electric griddle smooth chromed** 9,0 kW	**Plaque grillades électrique chromée lisse** 9,0 kW	**Plancha eléctrica cromada lisa** 9,0 kW

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6570FTRE** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 9,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.688,–**	**Elektro-Grillplatte glatt und gerillt** 9,0 kW	**Electric griddle smooth and grooved plate** 9,0 kW	**Plaque grillades électrique plaque lisse et rainurée** 9,0 kW	**Plancha eléctrica placa lisa y ranurada** 9,0 kW
	**6570FTRECR** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 9,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**2.618,–**	**Elektro-Grillplatte verchromt, glatt und gerillt** 9,0 kW	**Electric griddle smooth and grooved chromed plate** 9,0 kW	**Plaque grillades électrique plaque chromée lisse et rainurée** 9,0 kW	**Plancha eléctrica placa cromada lisa y ranurada** 9,0 kW
	**6570FTRRE** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 9,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.828,–**	**Elektro-Grillplatte gerillt** 9,0 kW	**Electric griddle grooved plate** 9,0 kW	**Plaque grillades électrique plaque rainurée** 9,0 kW	**Plancha eléctrica placa ranurada** 9,0 kW

ELECTRIC TILTING PAN
ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE | SAUTEUSE ÉLECTRIQUE | SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6570BRE** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 6,3 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**3.038,–**	**Elektro-Kippbratpfanne 30 Liter** 6,3 kW	**Electric tilting brattpan 30 litres** 6,3 kW	**Sauteuse basculante électrique 30 litres** 6,3 kW	**Sartén basculante eléctrica 30 litros** 6,3 kW

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6540FTG** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 5,7	**1.048,–**	**Gas-Grillplatte glatt** 5,7 kW	**Gas griddle smooth** 5,7 kW	**Plaque grillades à gaz lisse** 5,7 kW	**Plancha gas lisa** 5,7 kW
	**6540FTGCR** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 5,7	**1.698,–**	**Gas-Grillplatte glatt, verchromt** 5,7 kW	**Gas griddle smooth chromed** 5,7 kW	**Plaque grillades à gaz chromée lisse** 5,7 kW	**Plancha gas cromada lisa** 5,7 kW
	**6540FTRG** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 5,7	**1.248,–**	**Gas-Grillplatte gerillt** 5,7 kW	**Gas griddle grooved** 5,7 kW	**Plaque grillades à gaz rainurée** 5,7 kW	**Plancha gas ranurada** 5,7 kW
	**6570FTG** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 11,4	**1.448,–**	**Gas-Grillplatte glatt** 11,4 kW	**Gas griddle smooth** 11,4 kW	**Plaque grillades à gaz lisse** 11,4 kW	**Plancha gas lisa** 11,4 kW
	**6570FTGCR** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 11,4	**2.388,–**	**Gas-Grillplatte glatt, verchromt** 11,4 kW	**Gas griddle smooth chromed** 11,4 kW	**Plaque grillades à gaz chromée lisse** 11,4 kW	**Plancha gas cromada lisa** 11,4 kW

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

GRIDDLES

GRILLPLATTEN | PLAQUE GRILLADES | PLANCHAS

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6570FTRG** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW:11,4	**1.688,–**	**Gas-Grillplatte glatt und gerillt** 11,4 kW	**Gas griddle smooth and grooved** 11,4 kW	**Plaque grilladesà gaz lisse et rainurée** 11,4 kW	**Plancha gas lisa y ranurada** 11,4 kW
	**6570FTRGCR** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 11,4	**2.638,–**	**Gas-Grillplatte verchromt, glatt und gerillt** 11,4 kW	**Gas griddle smooth and grooved chromed** 11,4 kW	**Plaque grillades à gaz chromée lisse et rainurée** 11,4 kW	**Plancha gas cromada lisa y ranurada** 11,4 kW
	**6570FTRRG** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 11,4	**1.848,–**	**Gas-Grillplatte gerillt** 11,4 kW	**Gas griddle grooved** 11,4 kW	**Plaque grillades à gaz rainurée** 11,4 kW	**Plancha gas ranurada** 11,4 kW
	**6570GRG** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 15,0	**1.895,–**	**Gas-Rostbräter** 15,0 kW	**Gas grill** 15,0 kW	**Gril à gaz** 15,0 kW	**Barbacoa gas** 15,0 kW

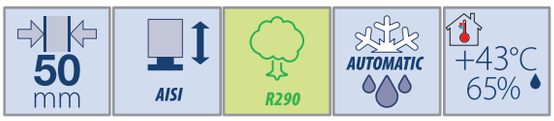
LAVA-STONE GRILLS

LAVASTEIN-GRILLS | PIERRE DE LAVE GRILLADES | BARBACOAS A PIEDRA VOLCÁNICA

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6540GRL** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280 kW: 5,5	**1.555,–**	**Gas-Lavasteingrill** 5,5 kW	**Gas lava-stone grill** 5,5 kW	**Gril à pierre lavique à gaz** 5,5 kW	**Barbacoa gas a piedra volcánica** 5,5 kW
	**6570GRL** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280 kW: 11,0	**2.165,–**	**Gas-Lavasteingrill** 11,0 kW	**Gas lava-stone grill** 11,0 kW	**Gril à pierre lavique à gaz** 11,0 kW	**Barbacoa gas a piedra volcánica** 11,0 kW

REFRIGERATED UNDERCOUNTERS

KÜHLUNTERBAUTEN | SOUBASSEMENTES RÉFRIGÉRÉ | **BASAMENTOS REFRIGERADOS**





HCE2004/F



HCE2005/F + Z/FAY102101 + 3X Z/CU12F

Only for positive counters
Seulement pour table réfrigérée
Nur für Kühltische geeignet
Solo para mesas refrigerada



Z/CU12F
358,- €





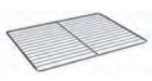


Order nr.		**HCE2001/F**	**HCE2004/F**	**HCE2007/F**	**HCE2005/F**	**HCE2008/F**	**HCE2006/F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1200 · 600 · 600*	*1400 · 600 · 600*	*1400 · 600 · 600*	*1800 · 600 · 600*	*1800 · 600 · 600*	*2200 · 600 · 600*
Volume - Fassungsvermögen	*drawers n°*	*2*	*2*	*2*	*3*	*3*	*4*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-2° +8°*	*-2° +8°*	*-10° -20°*	*-2° +8°*	*-10° -20°*	*-2° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*400*	*400*	*900*	*500*	*1000*	*510*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.922,-**	**1.966,-**	**2.299,-**	**2.444,-**	**3.044,-**	**2.999,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



	Order Nr.	*Price - Preis*	*Description - Beschreibung*			
		Euro				
	**6540PLC** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 · 280	**538,–**	**Neutralelement mit Schublade**	**Neutral element with drawer**	**Élément neutre avec tiroir**	**Elemento neutro con cajón**
	**6570PLC** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280	**718,–**	**Neutralelement mit Schublade**	**Neutral element with drawer**	**Élément neutre avec tiroir**	**Elemento neutro con cajón**
	**6570L** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 · 280	**998,–**	**Handwaschbecken Becken 500 · 400 · 150 mm**	**Handwash basin bowl 500 · 400 · 150 mm**	**Lave-mains évier 500 · 400 · 150 mm**	**Lavamanos de sobremesa, cubeta 500 · 400 · 150 mm**

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**6540B** Dim. [mm]: 400 · 540 · 570	**359,–**	**Offener Unterbau für Tischgeräte B=400 mm**	**Open cabinet for tabletop appliances l=400 mm**	**Soubassement ouvert pour appareils de table l=400 mm**	**Soporte abierto para aparatos de sobremesa l=400 mm**
	**6570B** Dim. [mm]: 700 · 540 · 570	**414,–**	**Offener Unterbau für Tischgeräte B=700 mm**	**Open cabinet for tabletop appliances l=700 mm**	**Soubassement ouvert pour appareils de table l=700 mm**	**Soporte abierto para aparatos de sobremesa l=700 mm**
	**6580B** Dim. [mm]: 800 · 540 · 570	**474,–**	**Offener Unterbau für Tischgeräte B=800 mm**	**Open cabinet for tabletop appliances l=800 mm**	**Soubassement ouvert pour appareils de table l=800 mm**	**Soporte abierto para aparatos de sobremesa l=800 mm**
	**65110B** Dim. [mm]: 1100 · 540 · 570	**569,–**	**Offener Unterbau für Tischgeräte B=1100 mm**	**Open cabinet for tabletop appliances l=1100 mm**	**Soubassement ouvert pour appareils de table l=1100 mm**	**Soporte abierto para aparatos de sobremesa l=1100 mm**
	**65140B** Dim. [mm]: 1400 · 540 · 570	**629,–**	**Offener Unterbau für Tischgeräte B=1400 mm**	**Open cabinet for tabletop appliances l=1400 mm**	**Soubassement ouvert pour appareils de table l=1400 mm**	**Soporte abierto para aparatos de sobremesa l=1400 mm**
	**6540PDX** Dim. [mm]: 350 · 400 · 20	**166,–**	**Rechte Tür für Unterbau**	**Right door for cabinet**	**Porte droite pour soubassement**	**Puerta derecha para soporte**
	**6540PSX** Dim. [mm]: 350 · 400 · 20	**166,–**	**Linke Tür für Unterbau**	**Left door for cabinet**	**Porte gauche pour soubassement**	**Puerta izquierda para soporte**
	**6570P2** Dim. [mm]: 700 · 400 · 20	**267,–**	**Türenkit für Unterbau**	**Couple of doors for cabinet**	**Kit de portes pour soubassement**	**Kit puertas para soporte**
	**6540C2** Dim. [mm]: 400 · 540 · 400	**433,–**	**Schubladenkit für Unterbau B=400 mm**	**Couple of drawers for cabinet w=400 mm**	**Kit de tiroirs pour soubassement l=400 mm**	**Kit cajónes para soporte l=400 mm**
	**6570C2** Dim. [mm]: 700 · 540 · 400	**544,–**	**Schubladenkit für Unterbau B=700 mm**	**Couple of drawers for cabinet w=700 mm**	**Kit de tiroirs pour soubassement l=700 mm**	**Kit cajónes para soporte l=700 mm**
	**Z/GRG11** Dim. [mm]: 325 · 300 · 40	**99,–**	**Führungsschienenkit für Unterbau**	**Couple of grid-racks for cabinet**	**Kit de guides latérales pour soubassement**	**Kit guías laterales para soporte**
	**Z/GSFT**	**59,–**	**Schaber für glatte Grillplatten**	**Scraper for smooth griddle plates**	**Racleur pour plaques grillades lisses**	**Raspador para planchas lisas**
	**Z/GG11P** Dim. [mm]: 530 · 325	**21,50**	**Rost für Unterbau B=400 mm**	**Grid for cabinet w=400 mm**	**Grille pour soubassement l=400 mm**	**Parrilla para soporte l=400 mm**
	**65G** Dim. [mm]: 620 · 530 · 50	**59,–**	**Rost für Unterbau und Backofen B=700 mm**	**Grid for cabinet and oven w=700 mm**	**Grille pour soubassement et four l=700 mm**	**Parrilla para soporte y horno l=700 mm**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**CPC4** Dim. [mm]: 140 · 140 · 160	**86,–**	**Nudelkorb, 1/4**	**Basket for pasta cooker, 1/4**	**Panier pour cuisseur à pâtes, 1/4**	**Cesta para cuece pasta, 1/4**
	**C12FR** Dim. [mm]: 110 · 225 · 110	**61,–**	**Korb für Gas- und Elektro-Fritteuse, 1/2**	**Basket for gas and electric fryer, 1/2**	**Panier pour friteuse gaz et électrique, 1/2**	**Cesta para freidora gas y eléctrica, 1/2**
	**C1FRE10** Dim. [mm]: 220 · 300 · 110	**72,–**	**Korb für Elektro-Fritteuse, 1/1**	**Basket for electric fryer, 1/1**	**Panier pour friteuse élec., 1/1**	**Cesta para freidora eléc., 1/1**
	**C1FRG** Dim. [mm]: 230 · 255 · 110	**67,–**	**Korb für Gas-Fritteuse, 1/1**	**Basket for gas fryer, 1/1**	**Panier pour friteuse gaz, 1/1**	**Cesta para freidora gas, 1/1**
	**65CG** Dim. [mm]: 580	**34,–**	**Verbindungsleiste für Standardkochgeräte T=650 mm**	**Joint trim for standard cooking equipment d=650 mm**	**Couvre-joint pour appareils standard p=650 mm**	**Cubrejuntas para aparatos standard p=650 mm**
	**65CGBR** Dim. [mm]: 555	**34,–**	**Verbindungsleiste für Kippbratpfanne T=650 mm**	**Joint trim for brattpan d=650 mm**	**Couvre-joint pour sauteuse p=650 mm**	**Cubrejuntas para sartén p=650 mm**
	**65CGFTDX** Dim. [mm]: 580	**52,–**	**Verbindungsleiste rechts für Grillplatte T=650 mm**	**Joint trim right for griddle d=650 mm**	**Couvre-joint droite pour plaque grillades p=650 mm**	**Cubrejuntas derecha para plancha p=650 mm**
	**65CGFTSX** Dim. [mm]: 580	**52,–**	**Verbindungsleiste links für Grillplatte T=650 mm**	**Joint trim left for griddle d=650 mm**	**Couvre-joint gauche pour plaque grillades p=650 mm**	**Cubrejuntas izquierda para plancha p=650 mm**
	**65CGFTFT** Dim. [mm]: 580	**52,–**	**Verbindungsleiste für Grillplatte + Grillplatte T=650 mm**	**Joint trim for griddle + griddle d=650 mm**	**Couvre-joint pour plaque grillades + plaque grillades p=650 mm**	**Cubrejuntas para plancha + plancha p=650 mm**
	**Z/MGRID** Dim. [mm]: 260 · 260 · 10	**14,–**	**Reduzierkreuz**	**Reduction grid**	**Grille de réduction**	**Parrilla reductora**
	**65PL1F** Dim. [mm]: 320 · 270 · 15	**127,–**	**Glatte Bratfläche für 1 Brenner**	**Smooth plate for 1 burner**	**Plaque grillades lisse pour 1 brûleur**	**Placa lisa para 1 quemador**
	**65PB2F** Dim. [mm]: 320 · 560 · 50	**217,–**	**Gerillte Bratfläche für 2 Brenner**	**Grooved plate for 2 burners**	**Plaque grillades rainurée pour 2 brûleurs**	**Placa ranurada para 2 quemadores**
	**Z/MCASB** Dim. [mm]: 50 · 50 · 1500	**355,–**	**Wasserhahn für seitliche Befestigung**	**Water tap to be fixed on the side**	**Colonne eau à fixer sur le côté**	**Columna de agua para fijación lateral**

GAS RANGES

GASHERDE | CUISINIERES GAZ | COCINAS A GAS

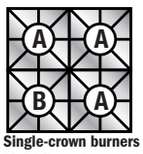
Gas ranges

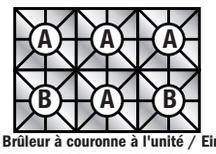
· Burners with different power outputs are available and easy to replace.
· The burners are manufactured through precision casting and plated with hard chrome to make sure that flames are stable and endurable.
· The crown burner design to ensure high efficiency and save energy. Besides, the flame is adjustable.
· Deep-drawn cooking surface, easy to clean.
· The burners are located in the projected part of the basin and prevent water from overflowing.
· Equipped with heavy hobs and extra long handles, this stove applies to very small cookers.
· Il is equipped wilh flame failure and flame size control device and easy to operate.
· The oven offers temperature control and over temperature protection function to achieve even temperature distribution. The highest temperature can reach 340 °C.

Gasherde

· Brenner mit unterschiedlicher Leistung.
· Das Design der Kronenbrenner gewährleistet einen hohen Wirkungsgrad und spart Energie. Außerdem ist die Flamme einstellbar.
· Tiefgezogene Kochfläche, leicht zu reinigen.
· Die Brenner sind so positioniert, dass beim Fluten der tiefgezogenen Kochfläche kein Wasser in den Brennerkopf laufen kann.
· Ausgestattet mit großen Rosten, welche auch für kleinere Töpfe nutzbar sind.
· Das Modell mit Ofen bietet eine Temperaturregelung und eine Überhitzeschutz, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erreichen. Die höchste Temperatur kann 340°C erreichen.







Single-crown burners / Brûleur à couronne à l'unité / Einzelnkranz-Brenner / Quemador de corona individual: A = 4,5 kW
Multi-flame burner / Brûleur multi-flammes / Multiflammen-Brenner / Quemador de llama múltiple: B = 7,5 kW

	Order Nr.	*Price - Preis*	*Description - Beschreibung*			
		Euro				
	**7293A** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 700 · 850 kW: 26,8	**2.299,–**	**Gasherd mit Gasofen, 4 Brenner** - 4,5 + 4,5 kW Hinten - 7,5 + 4,5 kW Vorne Gasofen 5,8 kW, 565 · 600 · 290 mm	**Gas range with gas oven, 4 burners** - Back 4,5 + 4,5 kW - Front 7,5 + 4,5 kW Gas oven 5,8 kW, 565 · 600 · 290 mm	**Cuisinière à gaz avec four à gaz, 4 brûleurs** - Arrières 4,5 + 4,5 kW - Avants 7,5 + 4,5 kW Four à gaz 5,8 kW, 565 · 600 · 290 mm	**Cocina a gas con horno a gas 4 quemadores:** - Atrás 4,5 + 4,5 kW - Frente 7,5 + 4,5 kW Horno a gas 5,8 kW, 565 · 600 · 290 mm
	**7290A** 1100 mm Dim. [mm]: 1050 · 700 · 850 kW: 33,0	**2.649,–**	**Gasherd, 6 Brenner** - 4,5+4,5+4,5 kW Hinten - 7,5+4,5+7,5 kW Vorne	**Gas range, 6 burners** - Back 4,5+4,5+4,5 kW - Front 7,5+4,5+7,5 kW	**Cuisinière à gaz, 6 brûleurs** - Arrières 4,5+4,5+4,5 kW - Avants 7,5+4,5+7,5 kW	**Cocina a gas, 6 quemadores** - Atrás 4,5+4,5+4,5 kW - Frente 7,5+4,5+7,5 kW

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Fry top with smooth plate

Gas griddle with smooth plate on cabinet with doors. Side panels, bottom and back made in stainless steel. Top made in stainless steel. Rear flue made in enamelled cast-iron, designed for flush alignment. Hotplate fully welded and sealed to the top. Two independent cooking zones. Burner with stabilized flame complete with pilot flame and safety thermocouple. Cooking temperature manually controlled by gas supply safety tap. Automatic ignition by piezoelectric device with waterproof cap. Adjustable feet.

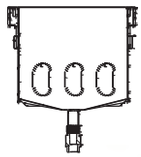
Grillplatte

Gas-Grillplatte glatt auf Unterschrank mit Türen. Komplett aus Edelstahl. Hinterer Rauchabzug aus emailliertem Gusseisen. Grillplatte voll verschweißt und nach oben versiegelt. Zwei unabhängige Grillzonen. Brenner mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Automatische Zündung durch Piezozünder mit wasserdichter Kappe. Einstellbare Füße



	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**7251A** 700 mm Dim. [mm]: 1200 · 700 · 850 kW:17,7	**3.698,–**	**Gas-Grillplatte glatt** 1190 · 490 mm 17,7 kW	**Gas griddle smooth** 1190 · 490 mm 17,7 kW	**Plaque grillades à gaz lisse** 1190 · 490 mm 17,7 kW	**Plancha gas lisa** 1190 · 490 mm 17,7 kW

FRYERS
FRITTEUSEN | FRITEUSES | FREIDORAS



GAS FRYERS:
HEAT EXCHANGE PIPES IN THE WELL

Fryers

Electric fryers with 1 or 2 wells of 17 liters, model on cabinet with doors. Side panels, bottom and back made in stainless steel. Top made in AISI 304. Deep pressed wells made in stainless steel with radiuses edges with front expansion zone for oil collection and cold zone for food particles collection. Heating elements located fixed inside the well. Temperature control by mechanical thermostat. Safety thermostat. Control lamp. Adjustable feet made in stainless steel.

Gas fryer with 1 or 2 wells of 17 liters, the one streich forming worktop is tough, tenacious and simple. It is also smooth and flat so that it will not collect dirt and can be completely cleaned.
Heated with tube under a constant temperature, the oil in the tank is kept at the same temperature.
The food is evenly heated so that the flavor and appearance is uniform.
The large oil cold zone can assures !hat food outside the basket will not be burned, improving the utilization rate of the oil.

Friteusen

Elektro-Fritteusen mit 1 oder 2 Becken je 17 Litern. Modell auf Unterschrankschrank mit Türen. Hergestellt aus Edelstahl. Arbeitsoberfläche aus AISI 304. Tiefgezogene Becken aus Edelstahl mit Radiuskanten und großer Kaltzone zum Sammeln von Speiseresten. Heizelemente im Becken. Temperaturregelung durch mechanisches Thermostat. Sicherheitsthermostat. Kontrollleuchte. Stellfüße aus Edelstahl.

Gas-Fritteusen mit tiefgezogener Arbeitsoberfläche zur Gewährleistung maximaler Hygiene. Verfügbar mit 1 oder 2 Becken je 17 Liter.
Gasbrenner im Becken für maximale Effizienz, garantieren konstante Temperatur. Die Lebensmittel werden gleichmäßig erhitzt, so dass der Geschmack und das Erscheinungsbild uniform sind.
Die große Kaltzone stellt sicher, dass Lebensmittel außerhalb des Korbs nicht verbrennen, was die Auslastung des Öls verbessert.



	Order Nr.	*Price - Preis*	*Description - Beschreibung*			
		Euro				
	**7215A** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 700 · 850 kW: 15,5	**1.922,–**	**Gas-Fritteuse** 17 lt 15,5 kW	**Gas fryer** 17 lt 15,5 kW	**Friteuse gaz** 17 lt 15,5 kW	**Freidora gas** 17 lt 15,5 kW
	**7216A** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 700 · 850 kW: 31,0	**3.144,–**	**Gas-Fritteuse** 17 + 17 lt 31,0 kW	**Gas fryer** 17 + 17 lt 31,0 kW	**Friteuse gaz** 17 + 17 lt 31,0 kW	**Freidora gas** 17 + 17 lt 31,0 kW
	**7214A** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 700 · 850 kW: 12,0 VAC: 400V/3+N/ 50 Hz	**1.222,–**	**Elektro-Fritteuse** 17 lt 12,0 kW	**Electric fryer,** 17 lt 12,0 kW	**Friteuse électrique** 17 lt 12,0 kW	**Freidora eléctrica** 17 lt 12,0 kW
	**7219A** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 700 · 850 kW: 24,0 VAC: 400V/3+N/ 50 Hz	**2.092,–**	**Elektro-Fritteuse** 17 + 17 lt 24,0 kW	**Electrics fryer** 17 + 17 lt 24,0 kW	**Friteuse à gaz** 17 + 17 lt 24,0 kW	**Freidora eléctrica** 17 + 17 lt 24,0 kW

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.





Order Nr.		**TEST0270**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*50 · 170 · 300*
Measuring range - Messbereich	*° C*	*0.0 ... 40.0 % TPM* *+40° +200° C*
Accuracy ±1 digit - Genauigkeit ±1 Digit		*±2 %TPM (+40° to +190° C)** *±1.5° C* **(typical, refers to Testo-internal reference, at ambient temperature 25° C)*
Resolution - Auflösung		*0,5 %TPM* *0,1° C*
Cooking oil operating temperature - Frittieröl-Einsatztemperatur	*° C*	*+40° +200° C*
Operating temperature - Betriebstemperatur	*° C*	*0° to +50° C*
Display - Anzeige		*LCD, 2-line, backlit*
Calibratability - Kalibrierfähigkeit		*On-site calibration with reference oil ISO calibration by TIS*
Protection class - Schutzklasse		*IP65*
Battery type - Batterietyp		*2 AAA micro batteries*
Price - Preis	*Euro*	**840,–**

Cooking oil tester
Testo 270 in a case, with reference oil, short instructions, full instruction manual and training card, as well as calibration protocol and batteries

Frittieröltester
Testo 270 im Koffer mit Referenzöl, Kurzanleitung, Bedienungsanleitung und Trainingcard sowie Kalibrier-Protokoll und Batterien

Testeur d'huile de friture
Testo 270 livré dans mallette de rangement ; avec huile de référence, mode d'emploi simplifié, blister de prise en main, protocole d'étalonnage et piles

Medidor de aceite de fritura
Testo 270 en maletín con aceite de referencia, manual breve, manual de instrucciones y guía rápida, así como protocolo de calibración y pilas

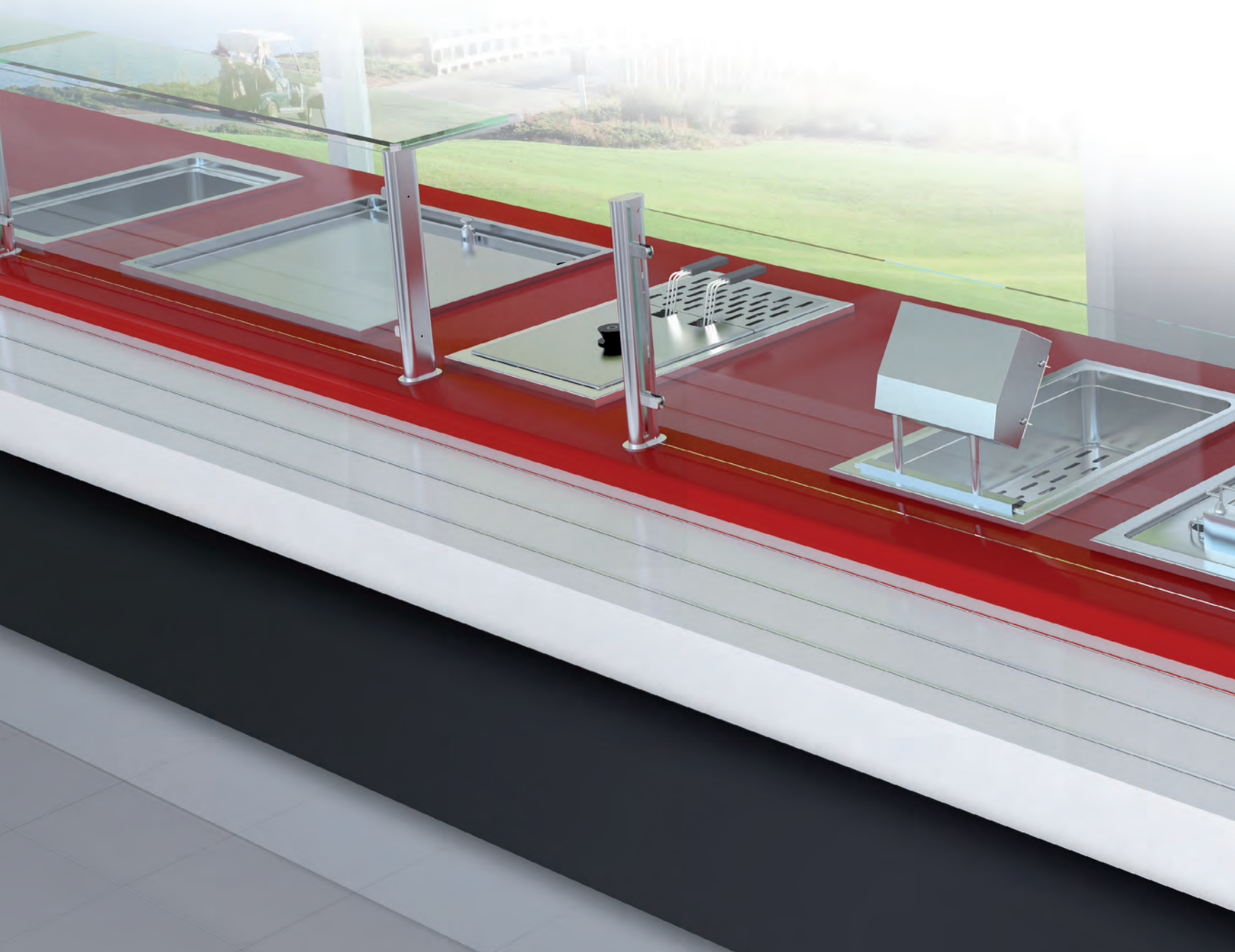
All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Lass deine Vorstellungen wahr werden

Show Cooking by MASTRO ist die neue Generation von Einbau-Kochgeräten, welche das Design und die Abläufe in der Gastronomie vereinfacht.

Mit Hilfe der Serie Show Cooking by MASTRO wird Ihr Design zu suggestiven, zugänglichen, komfortablen und sicheren Räumlichkeiten für den Gast und zu simplen, agilen und effizienten Service für die Betreiber.

- ✔BEDIENERFREUNDLICHER
- ✔MEHR SICHT FÜR DEN GAST
- ✔INSALLATIONS- UND WARTUNGSFREUNDLICH



DROP-IN SYSTEM

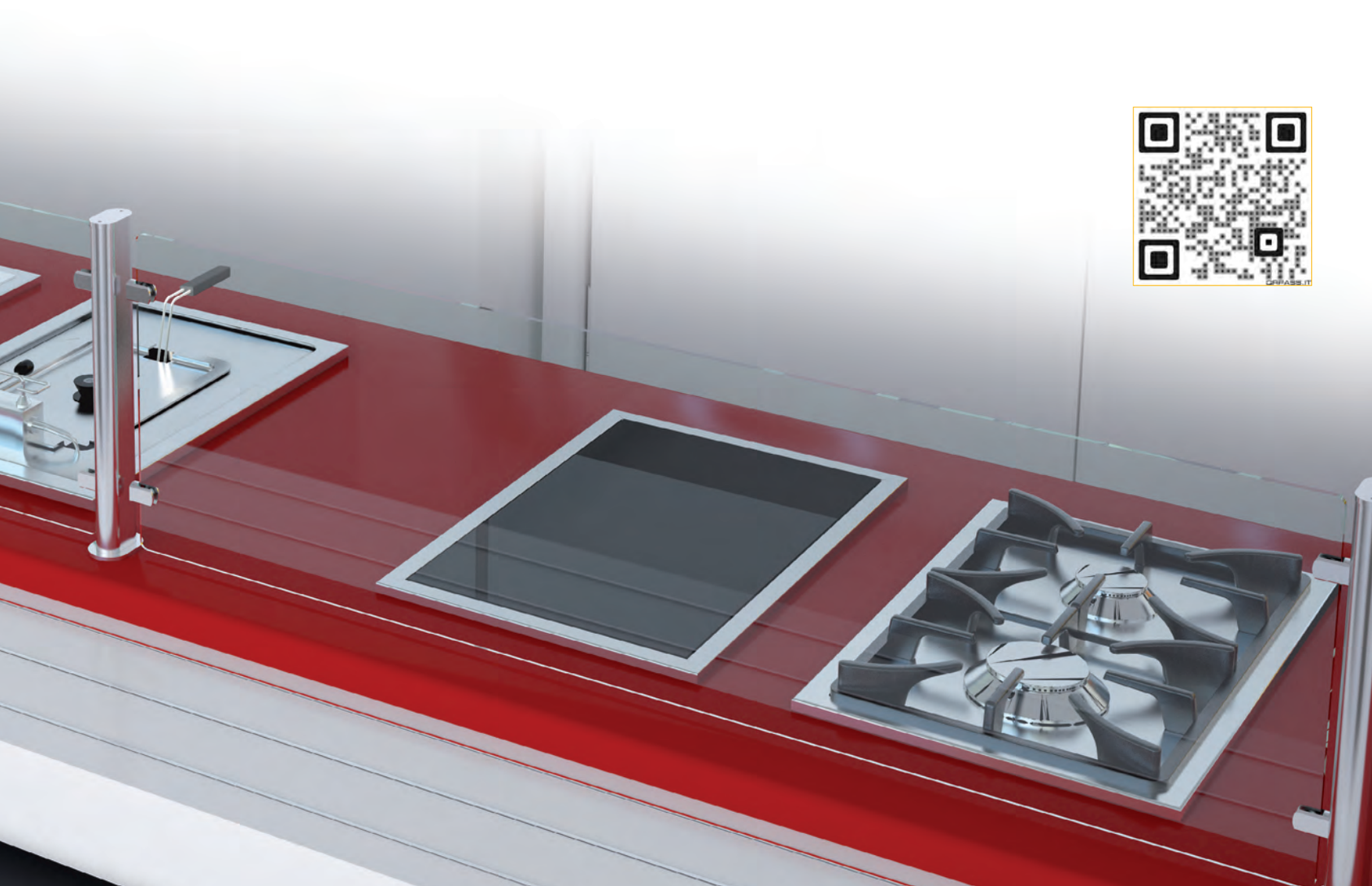
Make your imaginations come true

Show Cooking by MASTRO is the new generation of cooking drop-in elements that simplifies the design and construction of gastronomic areas.

With Show cooking by MASTRO your designs become suggestive, accessible, comfortable, and safe spaces for the guest and simple,
agile and efficient services for the operator.

Show cooking elements by MASTRO are the best solutions to turn your projects into efficient foodservice spaces with unique personality.

- ✔ MORE USER-FRIENDLY COMPONENTS
- ✔ MORE ACCESSIBLE VIEW FOR THE GUESTS
- ✔ TROUBLE-FREE INSTALLATION AND MAINTENANCE



	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**VI6540PCGD** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 600 Cut - out [mm]: 385 · 585 kW: 9,5	**822,–**	**Einbau-Gaskochfeld, 2 Brenner:** - 3,5 kW Hinten - 6,0 kW Vorne 9,5 kW	**Drop-in gas hob, 2 burners:** - Back 3,5 kW - Front 6,0 kW 9,5 kW	**Plan de cuisson à gaz intégré 2 brûleurs:** - Arrières 3,5 kW - Avants 6,0 kW 9,5 kW	**Plano de cocción a gas de encastre, 2 quemadores** - Atrás 3,5 kW - Frente 6,0 kW 9,5 kW
	**VI6570PCGD** 800 mm Dim. [mm]: 800 · 600 Cut - out [mm]: 685 · 585 kW: 21,5	**1.422,–**	**Einbau-Gaskochfeld, 4 Brenner** - 1x 3,5 kW Hinten - 3x 6,0 kW Vorne 21,5 kW	**Drop-in gas hob,, 4 burners:** - Back 1x 3,5 kW - Front 3x 6,0 kW 21,5 kW	**Plan de cuisson à gaz intégré 4 brûleurs:** - Arrières 1x 3,5 kW - Avants 3x 6,0 kW 21,5 kW	**Plano de cocción a gas de encastre, 4 quemadores** - Atrás 1x 3,5 kW - Frente 3x 6,0 kW 21,5 kW
	**VI6540PCED** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 600 Cut - out [mm]: 385 · 585 kW: 5,2 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**669,–**	**Einbau-Elektrokochfeld, 2 Platten** 2x 2,6 kW 5,2 kW	**Drop-in electric hob, 2 plates** 2x 2,6 kW 5,2 kW	**Plan de cuisson électrique intégré, 2 plaques** 2x 2,6 kW 5,2 kW	**Plano de cocción eléctrico de encastre, 2 placas** 2x 2,6 kW 5,2 kW
	**VI6570PCED** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 600 Cut - out [mm]: 685 · 585 kW: 10,4 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.199,–**	**Einbau-Elektrokochfeld, 4 Platten** 4x 2,6 kW 10,4 kW	**Drop-in electric hob, 4 plates** 4x 2,6 kW 10,4 kW	**Plan de cuisson électrique intégré, 4 plaques** 4x 2,6 kW 10,4 kW	**Plano de cocción eléctrico de encastre, 4 placas** 4x 2,6 kW 10,4 kW
	**VI6540PVED** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 600 Cut - out [mm]: 385 · 585 kW: 4,6 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.566,–**	**Einbau-Glaskeramikkochfeld, 2 Zonen** 1x 2,1 + 1x 2,5 kW 4,6 kW	**Drop-in electric ceramic glass hob, 2 zones,** 1x 2,1 + 1x 2,5 kW 4,6 kW	**Plan de cuisson électrique en vitrocéramique intégré, 2 zonas** 1x 2,1 + 1x 2,5 kW 4,6 kW	**Plano de cocción eléctrico en vitrocéramica de encastre, 2 zonas** 1x 2,1 + 1x 2,5 kW 4,6 kW
	**VI6570PVED** 600 mm Dim. [mm]: 700 · 600 Cut - out [mm]: 685 · 585 kW: 9,2 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**2.666,–**	**Einbau-Glaskeramikkochfeld, 4 Zonen** 2x 2,1 + 2x 2,5 kW 9,2 kW	**Drop-in electric ceramic glass hob, 4 zoness,** 2x 2,1 + 2x 2,5 kW 9,2 kW	**Plan de cuisson électrique en vitrocéramique intégré, 4 zonas** 2x 2,1 + 2x 2,5 kW 9,2 kW	**Plano de cocción eléctrico en vitrocéramica de encastre, 4 zonas** 2x 2,1 + 2x 2,5 kW 9,2 kW

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**VI6540FTED** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 600 Cut - out [mm]: 385 · 585 kW: 4,5 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.098,–**	**Elektro-Grillplatte, Einbaumodell,** Glatt 4,5 kW	**Drop-in electric griddle** Smooth 4,5 kW	**Plaque grillades électrique intégrée,** Lisse 4,5 kW	**Plancha eléctrica de encastre,** Lisa 4,5 kW
	**VI6540FTECRD** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 600 Cut - out [mm]: 385 · 585 kW: 4,5 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.478,–**	**Elektro-Grillplatte, Einbaumodell,** Verchromt, glatt *CHR* 4,5 kW	**Drop-in electric griddle** Smooth chromed *CHR* 4,5 kW	**Plaque grillades électrique intégrée,** Lisse chromée *CHR* 4,5 kW	**Plancha eléctrica de encastre** Cromada lisa *CHR* 4,5 kW
	**VI6540FTRED** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 600 Cut - out [mm]: 385 · 585 kW: 4,5 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.278,–**	**Elektro-Grillplatte, Einbaumodell,** Gerillt 4,5 kW	**Drop-in electric griddle** Grooved 4,5 kW	**Plaque grillades électrique intégrée,** Rainurée 4,5 kW	**Plancha eléctrica de encastre** Ranurada 4,5 kW
	**VI6570FTED** 600 mm Dim. [mm]: 700 · 600 Cut - out [mm]: 685 · 585 kW: 9,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.498,–**	**Elektro-Grillplatte, Einbaumodell,** Glatt 9,0 kW	**Drop-in electric griddle** Smooth plate 9,0 kW	**Plaque grillades électrique intégrée,** Lisse 9,0 kW	**Plancha eléctrica de encastre** Lisa 9,0 kW
	**VI6570FTECRD** 600 mm Dim. [mm]: 700 · 600 Cut - out [mm]: 685 · 585 kW: 9,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**2.068,–**	**Elektro-Grillplatte, Einbaumodell,** Verchromt, glatt *CHR* 9,0 kW	**Drop-in electric griddle** Smooth chromed *CHR* 9,0 kW	**Plaque grillades électrique intégrée,** Lisse chromée *CHR* 9,0 kW	**Plancha eléctrica de encastre,** Cromada lisa *CHR* 9,0 kW
	**VI6570FTRED** 600 mm Dim. [mm]: 700 · 600 Cut - out [mm]: 685 · 585 kW: 9,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.688,–**	**Elektro-Grillplatte, Einbaumodell,,** Glatt und gerillt 9,0 kW	**Drop-in electric griddle** Smooth and grooved 9,0 kW	**Plaque grillades électrique intégrée,** Lisse et Rainurée 9,0 kW	**Plancha eléctrica de encastre** Lisa y ranurada 9,0 kW

PASTA COOKERS & BAIN MARIES

NUDELNKOCHER & BAIN MARIE

CUISEUR A PATES & BAIN-MARIE

BAÑO MARÍAS Y CUECES PASTA

Baskets for pasta cooker not included

Made in Italy

	Order Nr.	Price - Preis	Description - Beschreibung			
		Euro				
	**VI6540BMED** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 600 Cut - out [mm]: 385 · 585 kW: 1,5 VAC: 230V/1+N/ 50-60 Hz	**888,–**	**Elektro-Bainmarie, Einbaumodell, GN 1/1 H=150 mm** 1,5 kW	**Drop-in electric bain-marie, GN 1/1 H=150 mm** 1,5 kW	**Bain-marie électrique intégré, GN 1/1 H=150 mm** 1,5 kW	**Baño maría eléctrico de encastre, GN 1/1 H=150 mm** 1,5 kW
	**VI6570BMED** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 600 Cut - out [mm]: 685 · 585 kW: 3,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.088,–**	**Elektro-Bainmarie, Einbaumodell, GN 2/1 H=150 mm** 3,0 kW	**Drop-in electric bain-marie, GN 2/1 H=150 mm** 3,0 kW	**Bain-marie électrique intégré, GN 2/1 H=150 mm** 3,0 kW	**Baño maría eléctrico de encastre, GN 2/1 H=150 mm** 3,0 kW
	**VI6540CPED** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 600 Cut - out [mm]: 385 · 585 kW: 6,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.144,–**	**Elektro-Nudelkocher, Einbaumodell, 20 lt,** 6,0 kW	**Drop-in electric pasta cooker, 20 lt,** 6,0 kW	**Cuisseur à pâtes électrique intégré, 20 lt** 6,0 kW	**Cuece pasta eléctrico de encastre, 20 lt** 6,0 kW
	**VI6570CPED** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 600 Cut - out [mm]: 685 · 585 kW: 9,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.544,–**	**Elektro-Nudelkocher, Einbaumodell, 40 lt,** 9,0 kW	**Drop-in electric pasta cooker, 40 lt** 9,0 kW	**Cuisseur à pâtes électrique intégré, 40 lt** 9,0 kW	**Cuece pasta eléctrico de encastre, 40 lt** 9,0 kW
	**CPC4**	**86,–**	**Nudelkorb 1/4**	**1/4 pasta basket**	**Panier à pâtes 1/4**	**Cesta de la pasta 1/4**

FRYERS

FRITTEUSEN | FRITEUSES | FREIDORAS

Baskets for fryers included

	**VI6540FRE8D** 400 mm Dim. [mm]: 400 · 650 Cut - out [mm]: 385 · 585 kW: 7,5 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.244,–**	**Elektro-Fritteuse, Einbaumodell,** 10 lt 7,5 kW	**Drop-in electric fryer,** 10 lt 7,5 kW	**Friteuse électrique intégrée,** 10 lt 7,5 kW	**Freidora eléctrica de encastre,** 10 lt 7,5 kW
	**VI6570FRE8D** 700 mm Dim. [mm]: 700 · 650 Cut - out [mm]: 685 · 585 kW: 15,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**2.144,–**	**Elektro-Fritteuse, Einbaumodell,** 10+10 lt 15,0 kW	**Drop-in electric fryer,** 10+10 lt 15,0 kW	**Friteuse électrique intégrée,** 10+10 lt 15,0 kW	**Freidora eléctrica de encastre,** 10+10 lt 15,0 kW

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Induction

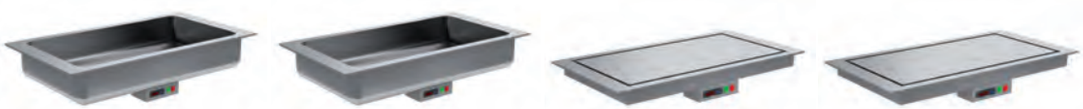
· Built-in versions, power ratings 3500 W and 5000 W.
· Made of AISI-304 stainless steel.
· Rotary knob with fixed power control positions.
· Simmer/heat function selector.
· Luminous indicators or display indicating the temperature level, depending on the model.

- With several different safety systems for efficient and safe operation:
· Protection against overheating through an audible warning signal.
· Ventilation filters easily removable for cleaning

	Order Nr.	*Price - Preis*	*Description - Beschreibung*			
		Euro				
	**4184** Dim. [mm]: 360 · 380 Cut - out [mm]: 345 · 345 Working temp.: +60° +240°C kW: 3,5 VAC: 230V/1+N/ 50-60 Hz	**344,–**	**Induktionskochfeld, Einbaumodell** 3,5 kW	**Drop-in induction hob** 3,5 kW	**Plan de cuisson à induction intégré** 3,5 kW	**Plano de cocción de inducción de encastre** 3,5 kW
	**4186XN** Dim. [mm]: 400 · 400 Cut - out [mm]: 370 · 370 Working temp.: +50° +240°C kW: 5,0 VAC: 400V/3+N/ 50-60 Hz	**1.544,–**	**Induktionskochfeld mit Edelstahlrahmen, Einbaumodell** 5,0 kW	**Drop-in induction hob with stainless steel frame** 5,0 kW	**Plan de cuisson à induction intégré avec cadre en acier inox** 5,0 kW	**Plano de cocción de inducción de encastre con marco de acero inoxidable** 5,0 kW
	**9952** Dim. [mm]: Ø 325 Cut - out [mm]: 245 · 245 Working temp.: +30° +90°C kW: 0,4 VAC: 230V/1+N/ 50-60 Hz	**478,–**	**Suppenkessel 10 Liter, Einbaumodell,** 0,4 kW	**Drop-in soup kettle 10 liters** 0,4 kW	**Soupière 10 litres intégré** 0,4 kW	**Sopera 10 litros de encastre** 0,4 kW



Order nr.		AYC0403	AYC0404	AYC0400	AYC0401
Version - Version		Refrigerated static top plate Kühlplatte mit statischer Kühlung	Refrigerated static top plate Kühlplatte mit statischer Kühlung	Refrigerated static well Kühlwanne mit statischer Kühlung	Refrigerated static well Kühlwanne mit statischer Kühlung
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1115 · 600 · 425	1440 · 600 · 425	1115 · 600 · 570	1440 · 600 · 570
Cut out - Ausschnittmaß	W · D mm	1065 · 570	1390 · 570	1065 · 570	1390 · 570
Volume - Fassungsvermögen	GN	3x 1/1	4x 1/1	3x 1/1 max. h = 150 mm	4x 1/1 max. h = 150 mm
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°
Refrigerated gas - Kältemittel	GAS	R134A	R134A	R134A	R134A
Cooling - Kühlung		static	static	static	static
Defrost – Abtauung		automatic	automatic	automatic	automatic
Absorbed power - Anschlusswert	watt	300	300	250	250
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	1.985,–	2.195,–	2.085,–	2.195,–



Order nr.		AYB0200	AYB0201	AYB0203	AYB0204
Version - Version		Bainmarie well · Bainmarie-Wanne	Bainmarie well · Bainmarie-Wanne	Heated top plate · Warmhalteplatte	Heated top plate · Warmhalteplatte
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1115 · 600 · 300	1440 · 600 · 300	1115 · 600 · 300	1440 · 600 · 300
Cut out - Ausschnittmaß	W · D mm	1065 · 570	1390 · 570	1065 · 570	1390 · 570
Volume - Fassungsvermögen	GN	3x 1/1 max. h = 100 mm	4x 1/1 max. h = 100 mm	3x 1/1	4x 1/1
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +90°	max. +90°	max. +90°	max. +90°
Bainmarie - Bainmarie		wet	wet	-	-
Absorbed power - Anschlusswert	watt	2000	2000	2000	2000
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	1.515,–	1.585,–	1.395,–	1.515,–



Order nr.		Z/OYC12L	Z/OYC15L	Z/OYC12LH	Z/OYC15LH
Version - Version		Bent glass overshelf with LED-lighting Gebogener Glas- Ausgabeaufsatz mit LED-Beleuchtung		Bent glass overshelf with LED-lighting and halogen heating element Gebogener Glas- Ausgabeaufsatz mit LED-Beleuchtung und Halogenheizelement	
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1110 · 600 · 510	1435 · 600 · 510	1110 · 600 · 510	1435 · 600 · 510
Suitable for - Geeignet für	GN	3x 1/1	4x 1/1	3x 1/1	4x 1/1
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	-	-	max. +60°	max. +60°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	160	200	300	600
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	389,–	474,–	454,–	549,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series **Asian Cooking**

Enjoy the world of Asian cooking



Gas Duck Roaster



Gas & elctric Steamer Dim Sum



Gas & elctric Steamer Three Decks



Electric Wok Induction







! 4 ring high power burner



Option: cast iron wokring removable for AHB0001

Z/NGS429
188,– €

Standard: LPG (Natural gas nozzles included)
Standard: LPG (Erdgas Düsen im Lieferumfang)
Standard: GPL (buses de gaz naturel incluses)
Estándar: GLP (boquillas de gas natural incluidas)







Order Nr.		**AHB0001**	**AHB0003**	**AHB0004**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*500 · 500 · 475*	*700 · 915 · 560*	*600 · 800 · 500*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*13000* GAS	*32000 LPG* GAS	*4000* EL
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	-	-	*400V/3+N/ 50-60 Hz / 32 Amp.*
Grid dimensions - Rostabmessungen	*mm*	*500 · 500*	*700 · 700*	*300 · 300*
Price - Preis	*Euro*	**722,–**	**954,–**	**665,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Stock pots





- 3 pipes burner 28 kW
- Cast iron ring Ø 330 mm
- Burners easily dismountable without tools (allowing easy cleaning).
- Equipped with pilot burner and thermocouple.
- Drawer for the recuperation of same.

- The cast iron burner has a Ø 180 mm and develops a power of 11,5 LPG kW for liquid gas and 13 LNG kW for natural gas. The pot holder has a Ø 280 mm
- For wok cooking, equipped with stainless steel removable wok ring (1 wok ring per unit).
- Stainless steel construction, adjustable feet.
- This burner is easily dismountable without tools.
- Regulation by gas cocks, with a pilot burner and thermocouple.
- Each burner is equipped with a drawer for the recuperation of same.



Burner Ø 180 mm

Burner 13 kW LNG (efficiency like a 15 kW) lifted up allowing an optimized use of the blue flame for more efficiency and less energetic consumption



Burner 28 kW lifted up allowing an optimized use of the blue flame for more efficiency and less energetic consumption



Stainless steel support



Removable cast-iron placed on a stainless steel support





Z/NGS2718
111,– €

Standard removable stainless steel wokring Ø 290 mm

Standard: LPG (Natural gas nozzles included)
Standard: LPG (Erdgas Düsen im Lieferumfang)
Standard: GPL (buses de gaz naturel incluses)
Estándar: GLP (boquillas de gas natural incluidas)







Order Nr.		**AHA0011**	**AHA0013**	**AHA0009**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*400 · 600 · 300*	*800 · 600 · 300*	*600 · 650 · 467*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*11500 LPG* GAS	*2x 11500 LPG* GAS	*28000 LPG* GAS
Wokring dimensions - Wokring Abmessungen	*Ø mm*	*290*	*290* *only 1 piece included*	*330*
Price - Preis	*Euro*	**1.165,–**	**1.925,–**	**2.745,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

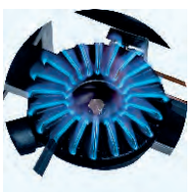


Drawer for the collect of residues of cooking



Z/NGS2718
111,- €

Standard removable stainless steel wokring Ø 290 mm



Burner Ø 180 mm

Burner 13 kW LNG (efficiency like a 15 kW) lifted up allowing an optimized use of the blue flame for more efficiency and less energetic consumption



Strong cast iron pot holder Ø 280 mm








Order Nr.		**AHA0017**	**AHA0018**	**AHA0019**	**AHA0001**	**AHA0002**	**AHA0003**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*475 · 600 · 850 / 950*	*900 · 600 · 850 / 950*	*1500 · 600 · 850 / 950*	*700 · 700 · 800 / 1150*	*1300 · 700 · 800 / 1150*	*2000 · 700 · 800 / 1150*
Version		*Series 600*			*Series 700 Water injection system for cleaning and cooling down*		
Wokring dimensions - Wokring Abmessungen	*Ø mm*	*290*	*290*	*290*	*290*	*290*	*290*
Absorbed power - Anschlusswert	*wok watt*	*1x 13000*	*2x 13000*	*3x 13000*	*1x 13*	*2x 13*	*3x 13*
	soup watt	-	-		-	-	-
	total watt	*13000* GAS	*26000* GAS	*39000* GAS	*13000* GAS	*26000* GAS	*39000* GAS
Price - Preis	*Euro*	**1.795,-**	**2.495,-**	**3.335,-**	**2.310,-**	**3.270,-**	**4.360,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.







Z/NGS2718
111,- €

Standard removable stainless steel wokring Ø 290 mm



Removable cast-iron placed on a stainless steel support



Burner 18 kW lifted up allowing an optimized use of the blue flame for more efficiency and less energetic consumption



Water injection system for cleaning and cooling down

Easy Clean®



Drawer for the collect of residues of cooking









Order Nr.		**AHA0005/NN**	**AHA0014/NN**	**AHA0008/NN**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*700 · 900 · 800/1200*	*900 · 900 · 800/1200*	*1600 · 900 · 800/1200*
Version		*Series 900*		
Water cooled - Wasser gekühlt		*yes*	*yes*	*yes*
Wokring dimensions - Wokring Abmessungen	*Ø mm*	*280*	*280*	*280*
Absorbed power - Anschlusswert	*wok watt*	*1x 18000*	*1x 18000*	*2x 18000*
	soup watt	*-*	*1x 13000*	*1x 13000*
	total watt	*18000* GAS	*31000* GAS	*49000* GAS
Price - Preis	*Euro*	**3.505,-**	**4.495,-**	**7.575,-**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.





Fat splash protection 3 sides included, easily removable

Drawer for recuperation of residues of cooking

Groove around with an outlet for evacuation of residues, removable

· Execution in stainless steel AISI 304
· Griddle plate made out of stainless steel SS 420, thickness 16 mm
· «SSS» heating system
- Drainage opening with GN waste collection pan
· Table or drop in model

- Ausführung in Edelstahl AISI 304
· Grillplatte aus Edelstahl SS 420, Stärke 16 mm
· Heizsystem «SSS»
· Fett-Ablauföffnung mit GN-Auffangwanne
· Als Tisch- oder Einbaugeräte verwendbar







Order Nr.		**AHC0007/NN**	**AHC0001/NN**	**AHC0002/NN**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*375 · 500 · 188*	*580 · 500 · 188*	*900 · 500 · 188*
Grill surface - Grillfläche	*total mm*	*287 · 412*	*492 · 412*	*812 · 412*
Heating zones - Heizzonen	*n°*	*1*	*2*	*2*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +250°*	*max. +250°*	*max. +250°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*3100* EL	*6300* EL	*10000* EL
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.955,–**	**5.090,–**	**6.280,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Teppanyaki







· Execution in stainless steel AISI 304
· Removable griddle plate made of mild steel FE 510, thickness 20 mm
· Drainage opening with GN waste collection pan
· Removable top frame for easy cleaning
· Equipped with hand rail on chef side
· Cabinet with sliding doors or portable model
· Excellent completion for show cooking
· Recommended griddle temperatures:
Fish: **max. +160°- +180°C**
Meat: **max. +190° - +230°C**

Electric version:
· «SSS» heating system
· Safety thermostat to protect overheating

Gas version:
· Atmospheric, 7 kW pipe burners
· Pilot burner and safety thermocouple
· On three sides chimney with holes for burned gas evacuation
· Piezo electric ignition

· Ausführung in Edelstahl AISI 304
· Abnehmbare Grillplatte aus Stahl FE 510, Stärke 20 mm
· Fett-Ablauföffnung mit GN-Auffangwanne
· Abnehmbarer oberer Rahmen für einfache Reinigung
· Ausgestattet mit Handlauf auf der Kochseite
· Unterschrank mit Schiebetüren oder tragbares Modell
· Hervorragende Ergänzung zum Showcooking
· Empfohlene Bratentemperaturen:
Fisch: **max. +160°- +180°C**
Fleisch: **max. +190° - +230°C**

Electrische version:
· Heizsystem «SSS»
· Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzung

Gasversion:
· Atmosphärischer 7 kW Rohrbrenner
· Zündbrenner und Sicherheitsthermoelement
· Dreiseitiger Schornstein mit Löchern zur Ableitung von Verbrennungsgas
· Piezozündung









Order Nr.		**TP12EP**	**TP15EP**	**TP12JGP**	**TP15JGP**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1200 · 770/870 · 450*	*1440 · 770/870 · 450*	*1200 · 770/870 · 450*	*1440 · 770/870 · 450*
Grill surface - Grillfläche	*total mm*	*910 · 525*	*1150 · 525*	*910 · 525*	*1150 · 525*
Heating zones - Heizzonen	*n°*	*2*	*3*	*2*	*3*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +250°*	*max. +250°*	*max. +250°*	*max. +250°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*11700* EL	*14300* EL	*14000* GAS	*21000* GAS
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	-	-
Price - Preis	*Euro*	**5.565,–**	**6.595,–**	**4.685,–**	**5.485,–**









Order Nr.		**AHC0004**	**AHC0005**	**TP12JG**	**TP15JG**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1200 · 770/870 · 850*	*1440 · 770/870 · 850*	*1200 · 770/870 · 850*	*1440 · 770/870 · 850*
Grill surface - Grillfläche	*total mm*	*910 · 525*	*1150 · 525*	*910 · 525*	*1150 · 525*
Heating zones - Heizzonen	*n°*	*2*	*3*	*2*	*3*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +250°*	*max. +250°*	*max. +250°*	*max. +250°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*11700* EL	*14300* EL	*14000* GAS	*21000* GAS
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	-	-
Price - Preis	*Euro*	**6.995,–**	**8.345,–**	**6.155,–**	**7.225,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

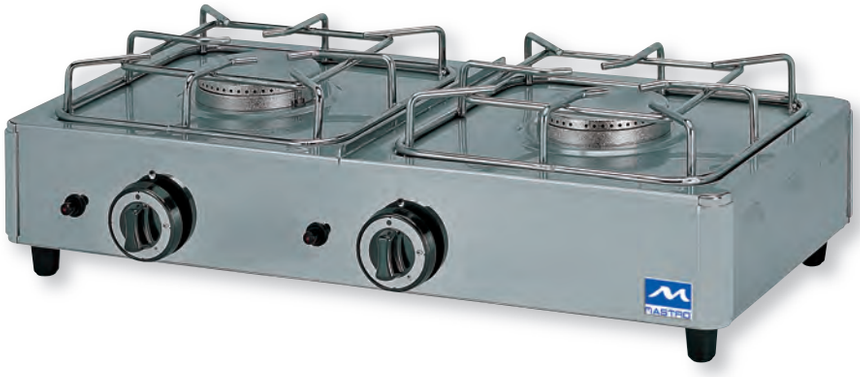


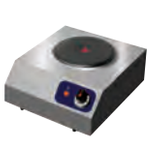
Body completely in stainless steel. Easy to clean working area. Grid dishwasher safe. High-power burners. Independent lighter for each burner.

Komplett aus Edelstahl. Leicht zu reinigende Arbeitsfläche. Gitter spülmaschinengeeignet. Hochleistungsbrenner. Unabhängiger Zünder an jedem Brenner.

Structure complète en acier inoxydable. Nettoyage simple de la surface de travail. Possibilité de mettre la grille à la machine à laver. Brûleurs à haute performance. Équipé d'un briquet pour chaque brûleur.

Estructura totalmente en acero inoxidable. Zona de trabajo de fácil limpieza. Posibilidad de poner la parrilla en la lavadora. Quemadores de alto rendimiento. Equipado con un mechero para cada quemador.











Order Nr.		**2113G**	**2123G**	**2125F**	**2126F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*380 · 440 · 185*	*760 · 440 · 185*	*385 · 385 · 205*	*755 · 385 · 205*
Hotplates diameter - Kochplatten Durchmesser	*mm*	*1x Ø 230*	*2x Ø 230*	-	-
Burners - Brenner	*n°*	-	-	*1*	*2*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*2000* EL	*2000 + 2000* EL	*6000* GAS	*6000 + 6000* GAS
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	-	-
Price - Preis	*Euro*	**269,–**	**499,–**	**369,–**	**589,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Cooking hobs



Induction cookers
Thanks to their completely smooth surface, cleaning is fast and efficient with no need for aggressive cleansers. The top thickness, and the precision in adjusting the temperature allow one to work safely. The infrared hobs reach in a few seconds.Energy saving of the infrared hobs is ensured by the immediate reaching of the maximum temperature in the pans.
Worktop in stainless steel. glass ceramic cooking surface.

Induktionsherde
Sie zeichnen sich durch eine absolut glatte Oberfläche aus, und können mit wenigen Handgriffen ohne Einsatz aggressiver Reinigungsmittel besonders rasch gereinigt werden. Die Stärke des Kochfelds und die Möglichkeit einer präzisen Temperaturregelung erlauben einen sehr sicheren Betrieb. Infrarotherde garantieren eine sehr hohe Energieeinsparung, da die Höchsttemperatur im Inneren der Kochbehälter sofort erreicht wird.
Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl. Glaskeramik-Kochfeld.

Plan de cuisson induction
Caractérisées par une surface parfaitement lisse, elles garantissent un nettoyage rapide, en quelques gestes et minutes, sans utiliser de produits nettoyants agressifs. L'épaisseur de la plaque, et la précision du réglage de la température permettent de travailler en toute sécurité. Dans les cuisinières infrarouge, l'économie énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des récipients de cuisson.
Plan de travail en acier inox. Plan en vitrocéramique.

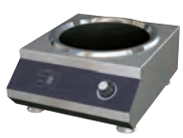
Plano de infrarrojos
Se caracterizan por una superficie totalmente lisa, garantizan una limpieza rápida sin tener que utilizar detergentes agresivos. El grosor de la superficie, y la precisión por lo que respecta a la regulación de la temperatura, permiten trabajar de forma totalmente segura. En las cocinas por infrarrojos el ahorro energético está garantizado por el alcance inmediato de la máxima temperatura dentro de los recipientes de cocción.
Superficie de trabajo de acero inoxidable. superficie de vitrocerámica.





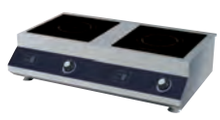
Z/SWOKP28
Wok pan Ø 360 mm
122,– €





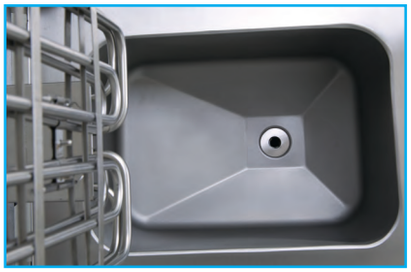


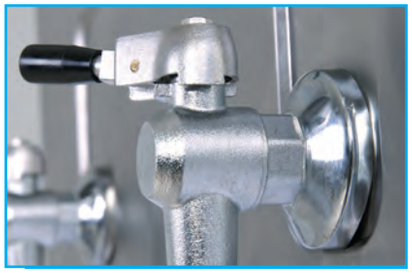




Order Nr.		AVZ0006/B	2151XN	2142XN	2143X	2144XN	2145XN
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*340 · 445 · 110*	*400 · 490 ·240*	*425 · 330 · 105*	*400 · 490 · 240*	*400 · 490 · 240*	*800 · 490 · 240*
Cooking top - Kochfeld	*mm*	*Wok Ø 280*	*Wok Ø 300*	*Ø 300*	*300 · 300*	*300 · 300*	*2x 300 · 300*
Heating zones - Heizzonen	*n°*	*1*	*1*	*1*	*1*	*1*	*2*
Working temperature Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +240°*	*max. +240°*	*max. +240°*	*max. +240°*	*max. +240°*	*max. +240°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*3500*	*5000*	*3500*	*3500*	*5000*	*10000*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**299,–**	**1.644,–**	**254,–**	**559,–**	**1.599,–**	**2.999,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.







Electric tabletop fryers

Available with different oil capacities from 6 to 10+10 liters, with drain tap or without. Completely made in stainless steel. Tilting head with heating element (excluding model 1244G). Temperature adjustable. All models with safety thermostat. Micro switch placed on the control panel at the top. Baskets and lids made in stailess steel are included.

Elektro-Tischfritteusen

Verfügbar mit verschiedenen Öl-Fassungsvermögen von 6 bis 10+10 Litern mit und ohne Ablasshahn. Ausführung in Edelstahl. Heizwiderstände klappbar, mit Ausnahme des 1244G Modells. Regelbares Thermostat. Sicherheitsmikroschalter am Bedienfeld. Körbe und Deckel aus Edelstahl im Lieferumfang enthalten.

Friteuses de table électrique

Disponible avec des huile capacités différentes de 6 à 10+10 litres, avec robinet de vidange ou sans. Entièrement fabriqué en acier inoxydable. Élément chauffant basculement, à l'exclusion du modèle 1244G. Température réglable. Tous les modèles avec thermostat de sécurité. Micro-interrupteur placé sur le panneau de commande. Des paniers et des couvercles en acier inoxydable sont inclus.

Freidoras

Disponible con diferentes capacidades de aceite: de 6 a 10 + 10 litros con y sin grifo de drenaje. Versión en acero inoxidable. Las resistencias de calentamiento se pueden mover hacia arriba, con la excepción del modelo 1244G. Termostato regulable. Microinterruptor de seguridad en el panel de control. Cestas y tapas de acero inoxidable incluidas.











Order Nr.		**1244G**	**1240G**	**1241G**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*290 · 440 · 290*	*305 · 555 · 400*	*615 · 555 · 400*
Volume - Fassungsvermögen	*lt.*	*10 6 Oil*	*12 8 Oil*	*12 + 12 8 + 8 Oil*
Basket dimensions - Korbabmessungen	*mm*	*200 · 260 · 100 h*	*200 · 240 · 120 h*	*2x 200 · 240 ·120 h*
Basket per bowl - Korb je Becken	*n°*	*1*	*1*	*2*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +180°*	*max. +180°*	*max. +180°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*3000*	*3000*	*3000 + 3000*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**185,–**	**285,–**	**535,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Fryers



Induction fryer
· Stainless steel structure. · Handy tap for oil removal. · Quickly heating and extremely easy to clean. · Splash -proof touch controls. · Temperature regulation up to 190° (range is from 60° to 190°). · Easy setting timer to 120 minutes. · Extremely visible digital display. · Buzzer alarm to remind oil level check. · Oil overheat protection. · Automatically shut down if unused.

Induktionsfritteuse
· Struktur vollständig aus Edelstahl. · Praktischer Hahn für den Ölauslauf. · Schnell, einfach und äußerst leicht zu reinigen. · Flüssigkeitsbeständiges Touch -Bedienfeld. · Temperatureinstellung bis 190° (Temperaturbereich 60° -190°). · Timer -Funktion bis maximal 120 Minuten. · Praktische digitale Temperaturanzeige. · Aufforderung zur Ölstandkontrolle bei Einschaltung. · Überhitzungsschutz. · Automatische Abschaltung bei Nichtgebrauch.

Friteuse à induction
· Structure totalement en acier inox. · Robinet pratique pour vidange de l'huile. · Rapide, simple et extrêmement facile à nettoyer. · Commandes tactiles à l'épreuve des liquides. · Températures réglables jusqu'à 190°, (plage de température comprise entre 60° et 190°). · Fonction minuterie, jusqu'à 120 minutes maximum. · Afficheur de température numérique très pratique. · Rappel contrôle de l'huile à l'allumage. · Protection thermique contre la surchauffe. · Arrêt automatique en cas de non utilisation.

Freidora de inducción
· Estructura totalmente de acero inoxidable. · Práctico grifo para descargar el aceite. · Veloz, simple y sumamente fácil de limpiar. · Mandos táctiles a prueba de líquidos. · Temperatura ajustable hasta a 190°, (rango de temperatura 60° -190°). · Función temporizador hasta un máximo de 120 minutos. · Práctico visor digital de la temperatura. · Práctica activación del control del aceite al encendido. · Protección térmica de recalentamiento. · Parada automática en ausencia de uso.



Frying basket for Mod 1150G

Order nr	Dim. mm	Price Euro
1214	*470 · 460 · 120 h*	**88,–**









	1270G	1276G	1150G	AMZ0042
	340 · 600 · 425	*685 · 600 · 425*	*715 · 585 · 425*	*247 · 345 · 440*
	15 10 Oil	*15 + 15 10 + 10 Oil*	*25*	*8 6 Oil*
	300 · 240 · 130 h	*2x 300 · 240 · 130 h*	*470 · 460 · 120 h*	*180 · 218 · 135 h*
	1	*2*	*1*	*1*
	max. +180°	*max. +180°*	*max. +180°*	*max. +190°*
	6000	*6000 + 6000*	*9000*	*3600*
	400V/3+N/ 50-60 Hz	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
	409,–	**759,–**	**695,–**	**645,–**





Tabletop electric griddles
Available with smooth plate, grooved plate or 2/3 smooth and 1/3 grooved. Completely made in stainless steel. Stainless steel heating elements. Fat channel. Thermostat regulation and warning lamps. Temperature adjustable up to 300° C. Removable fat collection drawer.

Elektro-Grillplatte
Erhältlich mit glatter, gerillter oder 2/3 glatt und 1/3 gerillter Platte. Komplett aus Edelstahl gefertigt. Edelstahl-Heizelemente. Fettauffangrinne. Thermostatregelung und Warnleuchten. Temperatur einstellbar bis 300° C. Herausziehbare Fettauffangschublade.

Grilles électriques de table
Disponible avec plaque lisse, rainurée ou 2/3 lisse et 1/3 rainurée. Entièrement fabriqué en acier inoxydable. Éléments de chauffage en acier inoxydable. Régulateur de thermostat et lampes d'avertissement. Température réglable jusqu'à 300° C. Tiroir de collecte de graisse amovible.

Parrilla eléctrica
Disponible con placa lisa, ranurada o 2/3 lisa y 1/3 ranurada. Completamente fabricado en acero inoxidable. Elementos de calentamiento de acero inoxidable. Bandeja de goteo de grasa. El control termostático. Temperatura ajustable hasta 300° C. Cajón recolector de grasa extraíble.



Device is not suitable for continuous commercial use • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet
Appareil ne convient pas pour un usage commercial continu • El dispositivo no es adecuado para uso comercial continuo






Order Nr.		**9986G**	**9958G**	**9987G**	**9988G**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*550 · 470 · 230*	*550 · 470 · 230*	*730 · 510 · 230*	*730 · 510 · 230*
Cooking surfaces - Brat/Grillplatte	*mm*	*540 · 400*	*540 · 400*	*720 · 400*	*720 · 400*
	n°	*1*	*1*	*2*	*2*
	version	*smooth - glatt*	*grooved - gerillt*	*smooth - glatt*	*smooth/grooved - glatt/gerillt*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +300°*	*max. +300°*	*max. +300°*	*max. +300°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*3000*	*3000*	*4400*	*4400*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**259,–**	**333,–**	**409,–**	**444,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.





Contact grills
Version with cast iron plates: Available with plates grooved/ grooved or smooth/ smooth. Completely made in stainless steel. Cast iron plates with special treatment for easy cleaning. Auto balanced upper plate. Handle of the upper plate in heat-resistant material. Main switch with control thermostat 300° C. Removable fat collection tray on the front side.

Gril à contact
Version avec plaques en fonte: Disponible avec des plaques rainurées/ rainurées ou lisses/ lisses. Entièrement fabriqué en acier inoxydable. Plaques en fonte avec un traitement spécial pour un nettoyage facile. Plaque supérieure équilibrée. Poignée de la plaque supérieure en matériau résistant à la chaleur. Commutateur principal avec thermostat de commande à 300° C. Bac de collecte de graisse amovible sur le devant.

Kontaktgrills
Ausführung mit Gusseisen-Platten: Ausführung aus Edelstahl. Platten aus Gusseisen speziell behandelt, um eine leichte Reinigung zu ermöglichen. Selbstausgleich der oberen Platte. Handgriff an der oberen Platte aus wärmeisolierendem Kunststoff. Drehschalter mit Thermostat zur Temperaturregelung bis zu 300° C. Herausnehmbare Schublade für Reste an der Frontseite.

Grill de contacto
Versión con placas de fundición: Construcción en acero inoxidable. Auto-equilibrio de la placa superior. Manija en la placa superior hecha de aislamiento térmico. Control de temperatura hasta 300° C. Cajón extraíble para restos de comida en la parte delantera.







Order Nr.		**2004**	**2004LL**	**2002**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*410 · 395 · 210*	*410 · 395 · 210*	*570 · 395 · 210*
Cooking surfaces - Brat/Grillplatte	*upper plate dim. mm*	*338 · 220*	*338 · 220*	*2x 214 · 214*
	lower plate dim. mm	*338 · 230*	*338 · 230*	*475 · 230*
	version	*grooved/grooved - gerillt/gerillt*	*smooth/smooth - glatt/glatt*	*grooved/grooved - gerillt/gerillt*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +300°*	*max. +300°*	*max. +300°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*2200*	*2200*	*3600*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**319,–**	**319,–**	**479,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Gas water grills

All models are fully made of stainless steel. Stainless burner in combination with the stainless steel griddles allows faster and more economical solution in cooking due to the low speed preheating (less than 5 min.). The advantage of cooking water grills is that they give taste from the fumes of warm fat when it comes in contact with water, cook at high speed in depth thanks to the powerful burner. The roasted products do not dry because of the evaporation of the water which located under the heating plate retaining the meat tender. The same pan, serves as grease collector and helps in collection of fat and in the easy cleaning of the apparatus at once (all internal parts are detached for fast and easy cleaning in depth). Each cooking side has an ignition switch for power control, pilot and thermocouple safety.

Gas-Wassergrills

Alle Modelle sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Die rostfreien Brenner in Verbindung mit den Edelstahlrosten ermöglichen eine schnelleres und wirtschaftliches Grillen durch das Vorheizen, welches weniger als 5 Minuten beträgt. Der Vorteil des Grillens mit einem Wassergrill ist, dass diese dem Produkt mehr Geschmack verleihen durch die Dämpfe des warmem Fetts, wenn es in Kontakt mit Wasser kommt. Grillen mit hoher Geschwindigkeit dank leistungsstarker Brenner. Die gegrillten Produkte trocknen nicht aus wegen der Verdunstung des Wassers, das sich unter der Grillfläche in einer Wasserschublade befindet, die das Fleisch zart hält. Die gleiche Wasserschublade dient als Fettauffangschale und hilft bei der einfachen Reinigung des Gerätes. Jede Grillseite hat einen Zündschalter für Leistungsregelung, Pilot- und Thermoelement-Sicherheit.

Gril a gaz à eau

Tous les modèles sont fabriqués en acier inoxydable. Le brûleur en acier inoxydable en combinaison avec les grilles en acier inoxydable permet une solution plus rapide et le moins cher dans la cuisson en raison du préchauffage rapide en moins de 5 minutes. L'avantage de faire griller avec des grilles d'eau est que le goût de la graisse va fumées au produit. Avec les réseaux d'eau est réseau à grande vitesse grâce aux brûleurs puissants. Les produits grillés ne sèchent pas en raison de l'évaporation de l'eau qui se trouve en dessous de la plaque dans la casserole. Le même réservoir est utilisé comme liant de graisse et aide à la collecte de matières grasses et facile à nettoyer la machine simultanément. De chaque côté de la cuisine est équipée d'un interrupteur d'allumage pour la commande de puissance, la sécurité du pilote et thermocouple.

Parrillas de agua a gas

Todos los modelos están hechos completamente de acero inoxidable. Los quemadores de acero inoxidable y las rejillas de acero inoxidable permiten una parrilla más rápida y económica. El precalentamiento tarda unos 5 minutos. La ventaja de asar a la parrilla con agua: el producto tiene más sabor debido a los vapores de agua. El vapor de agua se forma cuando la grasa gotea en el tazón de agua. Parrilla a alta velocidad gracias al potente quemador. Los productos a la parrilla no se secan a medida que el agua se evapora. Debajo del área de la parrilla hay un cajón de agua. El mismo cajón de agua sirve como bandeja de goteo de grasa. Cada lado de la parrilla tiene un interruptor de encendido para control de potencia, piloto y seguridad de termopar.





Order Nr.		**AJZ0030**	**AJZ0031**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*765 · 700 · 300*	*1130 · 700 · 300*
Grill surface - Grillfläche	*total mm*	*2x 360 · 570*	*3x 360 · 570*
Heating zones - Heizzonen	*n°*	*2*	*3*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +350°*	*max. +350°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*22000* GAS	*33000* GAS
Price - Preis	*€*	**2.270,–**	**3.220,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Heating elements are installed in stainless steel tubes
Heizelemente in den Edelstahlstäben verbaut (direkte beheizung)
Éléments de chauffage installés dans des tubes en acier inoxydable
Resistencias se instalan en tubos de acero inoxidable





VISUAL EFFECT OF GRILLED MEAT, VEGETABLES AND FISH IS VERY LOVABLE AND THE TASTE IS OUTSTANDING

Lifting heating elements









Order Nr.		RG80	RG120	AJZ0050	AJZ0051	AJZ0052
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*800 · 730 · 285*	*1200 · 730 · 285*	*415 · 700 · 150*	*795 · 700 · 150*	*1166 · 700 · 150*
Grill surface - Grillfläche	*total mm*	*655 · 472*	*1055 · 472*	*370 · 470*	*770 · 470*	*1130 · 470*
Heating zones - Heizzonen	*n°*	*2*	*3*	*1*	*2*	*3*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +300°*	*max. +300°*	*max. +320°*	*max. +320°*	*max. +320°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*8750* EL	*13750* EL	*4500* EL	*9000* EL	*13500* EL
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.477,–**	**2.877,–**	**1.249,–**	**1.949,–**	**2.999,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Gyros grill machines
The range includes electric and gas models with motor at the top or at the bottom and in different sizes starting from 30 kg minimum and 70 kg maximum. Models with motor at the bottom of the machine, are constructed to protect the motor from heat and grease.
All electric models are made with firebricks to agglomerate and deliver the grilling meat.
As far as it concerns, gas Gyros-grills made with powerful ceramic burners.

Gyros- bzw. Dönergrills
Das Sortiment umfasst Elektro- und Gasmodelle mit Motor oben oder unten und in verschiedenen Größen ab 30 kg mindestens bis maximal 70 kg. Modelle mit Motor unten, sind konstruiert, um den Motor vor Hitze und Fett zu schützen.
Alle elektrischen Modelle werden mit Feuersteinen hergestellt, um das Grillfleisch zu geschmacklich und zu liefern.
Die Gasmodelle sind mit kraftvollen Keramikbrennern ausgestattet.

Gril à kebab
La gamme comprend des modèles électriques et de gaz avec moteur en haut ou en bas et en différentes tailles à partir de 30 kg minimum et 70 kg maximum. Les modèles avec moteur au bas de la machine sont conçus pour protéger le moteur de la chaleur et de la graisse.
Tous les modèles électriques sont fabriqués avec des briques feuillues pour agglomérer et livrer la viande grillée.
Les grilles Gyros à gaz fabriquées avec de puissants brûleurs en céramique.

Asador de kebab
La gama incluye modelos eléctricos y de gas. Modelos con motor en la parte superior o modelos con motor en la parte inferior. Diferentes capacidades desde 30 kg hasta 70 kg máximo. Los modelos con motor en la parte inferior están construidos para proteger el motor del calor y la grasa.
Todos los modelos eléctricos están hechos con ladrillos refractarios.
Parrillas de gas Gyros hechas con potentes quemadores de cerámica.

















Order Nr.		**ECO4/N**	**ECO6/N**	**ECO3G/N**	**ECO4G/N**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*525 · 480 · 940*	*525 · 480 · 1120*	*500 · 470 · 990*	*500 · 470 · 1140*
Meat capacity - Fassungsvermögen Fleisch	*max. kg*	*30*	*70*	*30*	*70*
Motor speed - Motorgeschwindigkeit	*rpm*	*1,8*	*1,8*	*1,8*	*1,8*
Drive motor - Antriebsmotor	*version*	*Top / Oben*	*Top / Oben*	*Top / Oben*	*Top / Oben*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +320°*	*max. +320°*	*max. +420°*	*max. +420°*
Heating zones - Heizzonen	*n°*	*2*	*3*	*3*	*4*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*6400* EL	*9000* EL	*11500* GAS	*15300* GAS
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.112,–**	**1.322,–**	**1.111,–**	**1.291,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Kebab & Gyros grills







Order Nr.		**AJE1010**
Version - Version		*adaptor 15 V*
Capacity - Leistung	*meat kg / 24 h*	*80*
Blade - Messer	*mm*	*Ø 120*
Accessories - Zubehör	*incuded*	*1x smooth blade 1x toothed blade 1x sharpening block*
Cutting thickness - Schnittstärke	*mm*	*0 - 10*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*80*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.127,–**



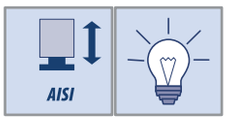






	9830N	**9831N**	**9826N**	**9827N**
	540 · 480 · 880	*540 · 480 ·1025*	*480 · 630 · 935*	*480 · 630 · 1195*
	30	*70*	*30*	*70*
	1,8	*1,8*	*1,8*	*1,8*
	Bottom / Unten	*Bottom / Unten*	*Bottom / Unten*	*Bottom / Unten*
	max. +320°	*max. +320°*	*max. +420°*	*max. +420°*
	2	*3*	*3*	*4*
	6400 EL	*9000* EL	*11500* GAS	*15300* GAS
	400V/3+N/ 50-60 Hz	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
	1.279,–	**1.399,–**	**1.447,–**	**1.617,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.









Rotissoires

- Fabriqués en acier inoxydable de 1,5 et 1 mm d'épaisseur.
- Couverture arrière en acier galvanisé.
- Conçu pour la production industrielle de rôtis.
- Les bacs à jus, de grande capacité, sont dimensionnés pour collecter même l'huile qui peut être versée à travers les vitres.
- Vitres trempés à fermeture magnétique, ouverture pivotante et munis d'une poignée en bakélite pour éviter les brûlures, ainsi que les pertes de chaleur entraînant une économie de consommation et une plus grande hygiène, évitant l'entrée de poussière et d'insectes.
- Tous les modèles équipés de lumière standard.
- Les broches, le roulement et les piques sont également en acier inoxydable.

Rôtissoires à gaz

- La cuisson se fait au moyen de brûleurs en acier inoxydable, infrarouges, efficaces, écologiques, à haut pouvoir calorifique et à faible consommation.
- Avec robinets en laiton indépendants, avec régulation maximale et minimale, pour utilisation au butane-propane ou au gaz naturel. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec les plaques entre les brûleurs amovibles pour faciliter le nettoyage et en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur.

Rôtissoires électriques vitroceramiques

- La cuisson se fait au moyen de résistances insérées dans une boîte en céramique et protégées par un verre de Schott. Ce système permet d'économiser jusqu'à 40% par rapport aux résistances traditionnelles et simplifie le nettoyage, car utilisant le bon produit et quand les plaques sont froides, il est très facile.
- Ils équipent également un sismostat à 3 positions (engrenages), qui active et désactive l'énergie, en maintenant la chaleur constante en fonction de la position déterminée. Protégé du correspondant contacteur et avec veilleuse et avec indicateur de fonctionnement.

Asadores

- Construidos en Acero Inoxidable, de 1,5 y 1 mm de espesor.
- Tapa posterior de acero galvanizado
- Proyectados para la produccion industrial de asados
- Las bandejas de jugos, de gran capacidad, estan dimensionadas para recoger incluso el aceite que se pueda derramar por los cristales.
- Los cristales templados con cierre magnetico, de apertura pivotante, dotados de asa de baquelita para evitar quemaduras, asimismo la perdida de calor con el consiguiente ahorro de consumo y tambien mas higiene, evitando la entrada de polvo e insectos.
- Todos los modelos dotados de luz, de serie.
- Las espadas, el rodamiento y los pinchos tambien son de acero Inoxidable.

Asadores a gas

- La coccion es por medio de quemadores de acero inoxidable, de rayos infrarrojos, eficientes, ecologicos y de gran potencia calorifica y bajo consumo.
- Con grifos de laton, independientes, con maximo regulable y minimo, para su funcionamiento a gas butano-propano o natural. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con las chapas entre quemadores desmontables, para facilitar la limpieza y en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor.

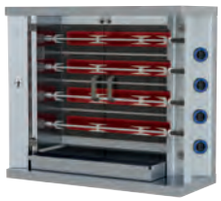
Asadores electricos vitroceramicos

- La coccion es por medio de resistencias, incrustadas en cajon ceramico y protejidas con un cristal schott. Dicho sistema permite un ahorro de hasta un 40% respecto a las resistencias tradicionales, y simplifica la limpieza, pues empleando el producto adecuado, y cuando las placas estan frias, es realmente facil.
- Ademas equipan un sismostato, con 3 posiciones (marchas), que activa i desactiva la energia, manteniendo el calor constante, de acuerdo con la posicion determinada. Protejido del correspondiente contactor y con piloto luminoso, indicador de funcionamiento











Order Nr.		5305/CN	AJD0005/CCN	AJD0006/CCN	AJD0017/C	5330
Dimensions - Abmessungen	*mm*	*800 · 400 · 375*	*800 · 400 · 555*	*800 · 400 · 735*	*1200 · 500 · 1065*	*1200 · 500 · 1880*
Spits for chicken - Hähnchenspieße	*n°*	*1*	*2*	*3*	*4*	*6*
Chickens - Hähnchen	*n° max. 1,5 kg*	*3*	*6*	*9*	*20*	*30*
Absorbed power - Anschlusswert	GAS *watt*	*3500*	*7000*	*10500*	*23200*	*34800*
	EL *watt*	*50*	*70*	*10*	*110*	*110*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	1.104,–	1.464,–	1.844,–	3.274,–	4.334,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Chicken roasters



60120/CCN
Spit with multiple positions for 4/6 chicken grills
559,– €



60120/CSL
Spit with multiple positions for 1/2/3 chicken grills
546,– €

50002/CSL
Spit for 1/2/3 chicken grills
186,– €



50002/C
Spit for 4/6 chicken grills
219,– €

Chicken roasters
- Manufactured in Stainless Steel, 1.5 and 1 mm thick.
- Galvanized steel back cover
- Designed for the industrial production of roasts.
- The juice trays, with large capacity, are sized to collect even the oil that can be spilled by the glasses.
- Tempered glasses with magnetic closure and pivoting opening, equipped with Bakelite handle to prevent burns, as well as heat loss with consequent saving of consumption and also more hygiene, avoiding the entry of dust and insects.
- All models equipped with standard light.
- The spears, the bearing and the clamps are also made of stainless steel.

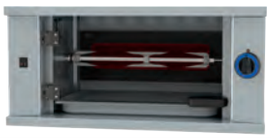
Gas chicken roasters
- The cooking is by stainless steel burners, infrared, efficient, ecological and high calorific power and low consumption.
- With independent brass taps and maximum and minimum regulating for operation to butane-propane or natural gas. With safety coil and thermocouple.
- With the plates between removable burners to facilitate cleaning and in 1.5 mm thick stainless steel.

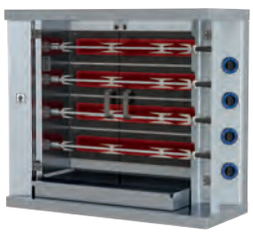
Electric glass ceramic chicken roasters
- The cooking is by resistances, embedded in a ceramic box and protected with a schott glass. This system allows savings of up to 40% compared to traditional resistances and simplifies the cleaning, because using the right product and when the plates are cold it is really easy.
- They also equip a sismostat with 3 positions (gears), which activates and deactivates the energy, keeping the heat constant according to the determined position. Protected from the corresponding contactor and equipped with pilot light and operation indicator.

Hähnchengrills:
- Hergestellt aus Edelstahl.
- Rückwand aus verzinktem Stahlblech
- Ausgelegt für die gewerbliche Zubereitung.
- Die Auffangschale hat absichtlich eine große Kapazität, damit sie sogar das Öl/ Bratensaft aufnehmen kann, das möglicherweise am Glas herunterläuft.
- Hartglas mit Magnetverschluss. Somit wird der Wärmeverlust vermieden, die daraus resultierende Energieeinsparung ist zu beachten und auch ein Plus an Hygiene, indem der Eintritt von Staub und Insekten verhindert werden.
- Alle Modelle sind serienmäßig mit Beleuchtung ausgestattet.
- Auch die Spieße und Lager sind aus Edelstahl gefertigt.

Gas-Modelle
- Das Grillen erfolgt mittels Edelstahlbrennern mit Infrarotstrahlung; effizient, umweltfreundlich, mit großer Wärmeleistung und geringem Energieverbrauch.
- Mit Messingarmaturen, unabhängig, mit einstellbarem Maximum und Minimum, für Butan-Propan- oder Erdgasbetrieb. Mit Sicherheitsspule und Thermoelement.
- Mit abnehmbaren Platten zwischen den Brennern, zur einfachen Reinigung.

Elektro-Modelle
- Der Grillvorgang erfolgt über Widerstände, die mit Schottglas geschützt sind. Dieses System ermöglicht Energieeinsparungen von bis zu 40% im Vergleich zu herkömmlichen Heizelementen und vereinfacht die Reinigung, da diese mit dem richtigen Produkt und bei abgekühlten Platten, sehr einfach ist.
- Zusätzlich ist die Vorrichtung mit einem mit 3 Positionen (Gängen) ausgestattet, das die Erwärmung aktiviert und deaktiviert und sie entsprechend der festgelegten Position konstant hält. Berührungsgeschützt und mit Kontrollleuchte (Betriebsanzeige).



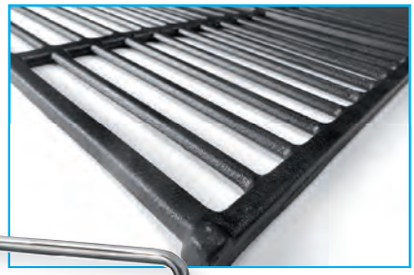




	53054/CN	AJD0002/CCN	AJD0003/CCN	AJD0014/C	53304
	800 · 400 · 375	*800 · 400 · 555*	*800 · 400 · 735*	*1200 · 500 · 1065*	*1200 · 500 · 1880*
	1	*2*	*3*	*4*	*6*
	3	*6*	*9*	*20*	*30*
	-	-	-	-	-
	1500	*3000*	*4500*	*10000*	*15000*
	230V/1+N/ 50-60 Hz	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*
	1.224,–	**1.717,–**	**2.227,–**	**3.511,–**	**4.554,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.







BBQ Grill

Outdoor BBQ with lid and thermometer. Cooking grille divided into 3 or 4 areas with separate controls. Lid, control panel and doors all in stainless steel. Frame and work surfaces in lacquered steel. Cast iron grilles, easily removable for cleaning. Useful raised shelf to keep food warm. Practical, removable tray under the burners for collecting cooking juices. Integral side gas ring with lid.
4 wheels and a brake.

BBQ Gas-Grill

Gasgrill für die Benutzung im Freien mit Abdeckung und Thermometer. Grillrost in 3 oder 4 Bereiche mit getrennten Schaltern unterteilt. Abdeckung, Schalterfeld und Türen aus Edelstahl. Gestell und Abstellflächen aus lackiertem Stahl.
Für die Reinigung einfach abnehmbare Gussroste. Praktische, erhöhte Ablage zum Warmhalten des Grillguts. Wanne unterhalb der Brenner ist fest, nur der kleine Auffangbehälter an der Rückseite ist entnehmbar Integrierter seitlicher Brenner mit Abdeckung.
4 Räder mit Bremse.

Barbecue BBQ

Barbecue à gaz d'extérieur avec couvercle et thermomètre. Grille de cuisson divisée en 3 ou 4 zones à commandes séparées. Couvercle, tableau de bord et portes en acier inox.
Structure et tablettes en acier laqué. Grilles en fonte faciles à démonter pour simplifier le nettoyage. Grille haute de maintien au chaud. Récupérateur de graisse sous les brûleurs avec bac amovible.
Brûleur latéral intégré avec couvercle. 4 roulettes avec frein.

Parrilla BBQ

BBQ a gas para exteriores con tapa y termómetro. Parrilla de cocción dividida en 3 o 4 zonas con mandos separados. Tapa, tablero de mandos y puertas de acero inoxidable. Estructura y superficies de apoyo de acero lacado.
Parrillas de hierro fundidofácilmente desmontables para la limpieza. Útil estante realzado para el mantenimiento en temperatura. Práctico colector de líquidos de goteo debajo de los quemadores con cubeta desmontable.
Hornillo lateral integrado con tapa. 4 ruedas con freno.



! Note- LPG cylinder and gas pressure regulator not included



Z/S37001000
Rotisserie spit
99,– €





Order Nr.		**BBQX3**	**BBQX4**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1224 · 515 · 1140*	*1330 · 515 · 1140*
Heating zones - Heizzonen	*n°*	*3*	*4*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*11400 LPG*	*14400 LPG*
Price - Preis	*Euro*	**579,–**	**729,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Charcoal & Barbecue grills





Charcoal Grill
- 400 · 500 mm charcoal reservoir.
- Grill with two adjustable charcoal trays.
- Tilting drawer for chorcoal storage.
- Ash drawer.
- Adjustable air passage provides quick burning.
- Adjustable air circulating flaps.

Holzkohlegrill
- 400 · 500 mm Holzkohlebehälter
- Grill mit verstellbaren Rosten
- Kippschublade zur Lagerung von Holzkohle
- Aschenschublade
- Einstellbarer Luftdurchlass
- Einstellbare Luftklappen

Barbecue au charbon
- Réservoir de charbon 400 · 500 mm
- Grill avec plateaux à charbon ajustables
- Tiroir basculant pour le stockage de charbon de bois
- Tiroir à cendres
- Passage d'air réglable
- Volets réglables à circulation d'air

Parrilla de carbón
- Depósito de carbón de 400 · 500 mm
- Parrilla con bandejas de carbón ajustable
- Cajón basculante para almacenamiento de carbón
- Cajon de ceniza
- Paso de aire ajustable
- Aletas ajustables de circulación de aire.

Order Nr.		**AJJ0007**	**AJJ0008**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1600 · 750 · 2350*	*2150 · 750 · 2350*
Grill surface - Grillfläche	*total mm*	*1020 · 530*	*1530 · 530*
Heating zones - Heizzonen	*n°*	*2*	*3*
Price - Preis	*Euro*	**3.699,–**	**4.699,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.





Salamanders
Electric salamanders: closed on three side. Completely made in stainless steel. Chrome-plated grid with heat resistant handles, adjustable on different levels. Energy regulator. Adjustable temperature. Removable fat collection drawer. Model 2161G is suitable for Gastronorm pans and trays.
Lift salamanders: are completely made in stainless steel. Steel armoured heating elements placed under the mobile head. Adjustable heat of the cooking zones controlled by energy regulator. Removable fat collection drawer.
Gas salamander: Movable salamander made of stainless steel. The heating upper part is adjustable in height to regulate the distance between food and the heating area. Equipped with GN 1/1 grid in chromed stainless steel. Fixed stainless steel grease collecting tray in no-tilting frame. Equipped with stainless steel pilot burner for piezoelectric ignition placed in the upper part. Gas supply and safety valve with thermocouple.

Salamanders
Elektro-Salamander: Auf drei Seiten geschlossen. Komplett aus Edelstahl gefertigt. Verchromtes Rost mit hitzebeständigen Griffen, einstellbar auf verschiedenen Ebenen. Energieregler. Einstellbare Temperatur. Abnehmbare Fettauffangschale. Modell 2161G eignet sich für Gastronorm-Behälter und Schalen.
Lift-Salamander: mit einem Gehäuse aus Edelstahl. Höhenverstellbare Heizelemente mit Hilfe des Lift-Systems. Intensität der Hitze auf die Kochzonen gesteuert durch Energieregler. Herausnehmbare Auffangschale.
Gas-Salamander: Hergestellt aus Edelstahl mit beweglicher oberer Heizzone, dient der Regulierung des Abstandes zwischen den Speisen und den Brennern. Ausgestattet mit einem Grillrost GN 1/1 aus verchromten Edelstahl. Feste Fettauffangschale aus Edelstahl in einem nicht kippbaren Rahmen. Augesatttet mit Edelstahlbrennern und Piezozündung. Gaszufuhr mittels Sicherheitsventil und Thermoelement.

Salamandres
Salamandres électriques: Fermé sur trois côtés. Entièrement fabriqué en acier inoxydable. Grille chromée avec poignées résistantes à la chaleur, réglable sur différents niveaux. Régulateur d'énergie. Température réglable. Tiroir de collecte de graisse amovible. Le modèle 2161G adapte pour bacs et plaques Gastronorm.
Salamandre avec plafond mobile: Construction entièrement en acier inox. Résistances en acier inox. Résistances blindées montées sous la partie mobile. Chaleur des zones de cuisson contrôlée par doseur d'énergie. Bac amovible pour ramasser les résidus de caisson.
Salamandre gaz: avec plafond mobile en acier inoxydable. La partie supérieure de chauffage est réglable en hauteur pour réguler la distance entre les aliments et la zone de chauffage. Équipé d'une grille GN 1/1 en acier inoxydable chromé. Plateau de collecte de graisse en acier inoxydable fixe dans un cadre sans inclinaison. Équipé d'un brûleur pilote en acier inoxydable pour allumage piézoélectrique placé dans la partie supérieure. Alimentation et soupape de sécurité avec thermocouple

Salamandras
Salamandra eléctrica: cerrada por tres lados. Completamente fabricado en acero inoxidable. Rejilla cromada, ajustable en diferentes niveles. Regulador de energía. Temperatura regulable. Bandeja de grasa extraíble. El modelo 2161G es adecuado para contenedores Gastronorm.
Salamandra con cuerpo movil: fabricado en acero inoxidable. Resistencias regulables en altura. Bandeja de goteo extraíble.
Salamandra a gas: fabricada en acero inoxidable. Zona de calentamiento superior regulable en altura. Equipado con una parrilla de rejilla GN 1/1 de acero inoxidable cromado. Bandeja recolectora de grasa de acero inoxidable. Augesatttet con quemadores de acero inoxidable y encendido piezoeléctrico. Válvula de seguridad de gas y termopar.







Order Nr.		2185	2161G	2187V
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	610 · 305 · 280	800 · 450 · 470	600 · 460 · 500
Timer - Timer		yes	-	-
Grid dimensions - Rostabmessungen	mm	450 · 250	640 · 400	590 · 320
Absorbed power - Anschlusswert	watt	2000 EL	3000 EL	4000 EL
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	344,–	499,–	877,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.











	AJH0011	AJH0023	AJH0024
	680 · 500 · 500	*835 · 440 · 600*	*970 · 440 · 600*
	-	-	-
	530 · 325	*510 · 370*	*670 · 370*
	7000 GAS	*10500* GAS	*14000* GAS
	-	-	-
	1.869,–	**999,–**	**1.188,–**







Toasters

Version with 1 or 2 levels: With ceramic heating elements. Completely made in stainless steel. Heating elements protected by chrome-plated grids. Grids for food in stainless steel AISI 304. Timer up to 15 min. Stainless steel removable drip drawer. Plier not included.
Conveyor version: Completely made in stainless steel. Adjustable speed of the conveyor belt. Possibility to switch on the upper and lower heating elements. Frontal and rear exit of the grilled bread. Frontal grid for loading bread. Grid on the top suitable for food. Adjustable stainless steel feet.

Toasters

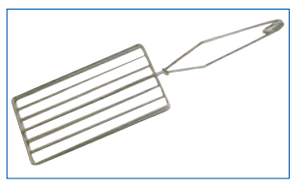
Ausführung mit 1 oder 2 Ebenen: Gehäuse aus Edelstahl. Quarz-Heizelemente. Schutzgitter für die Heizelemente aus verchromtem Stahl. Abnehmbare Roste aus Edelstahl für die Ablage von Lebensmitteln. Ein-Aus-Schalter mit Kontrolllampe für die Einschaltung der zwei oberen oder- und der zwei unteren Heizkörper. Zeitschaltuhr bis 15 Minuten. Herausnehmbare Auffangschale. Toastzange nicht im Lieferumfang enthalten.
Durchlauf Version: Ausführung aus Edelstahl. Geschwindigkeit des Förderbandes regulierbar. Schalter für obere und untere Heizelemente. Ausgang auf der Vorder- und Rückseite. Schwenkbares Rost für die Einführung des Toasts. Oberes Rost für die Ablage von Lebensmitteln, höhenverstellbare Füße.

Toaster

Version 1 ou 2 niveaus: Construction entièrement en acier inox. Résistances quartz. Grilles de protection éléments chauffants selon les normes en vigueur en acier chromé. Grilles en contact aux aliments en acier inox AISI 304. Double interrupteur avec voyant incorporé pour alimenter les résistances supérieures et/ou inférieures. Minuterie jusqu'à 15 min. Bac pour résidus en acier inox amovible. Pince sur demande.
Version à tunnel: Construction entièrement en acier inox. Variateur de vitesse de la bande de transport des pains. Commutateur pour alimenter les résistances supérieures et/ou inférieures. Sortie frontale ou à l'arrière du pain grille. Grille frontale pour le chargement du pain. Grille supérieure pour poser les pains. Pieds inox réglables en hauteur.

Tostadoras

Versión de 1 o 2 niveles: cuerpo de acero inoxidable. Elementos de calentamiento de cuarzo. Rejilla protectora para los elementos calefactores de acero cromado. Rejillas de acero inoxidable extraíbles. Temporizador de hasta 15 minutos. Bandeja de goteo extraíble. Pinzas de tostado no incluidas.
Tostador a túnel: versión en acero inoxidable. Velocidad ajustable. Interruptor para elementos calefactores superiores e inferiores. Salga en la parte delantera y trasera. Pies regulables en altura.



2075
Plier for toaster
11,– €





Order Nr.		**2207R**	**2003**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*410 · 270 · 220*	*440 · 418 · 420*
Grid dimensions - Rostabmessungen	*mm*	-	-
Capacity - Fassungsvermögen		*slices: 6*	*useful height: 85 mm* *conveyor width: 260 mm*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*2500*	*1940*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**199,–**	**744,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



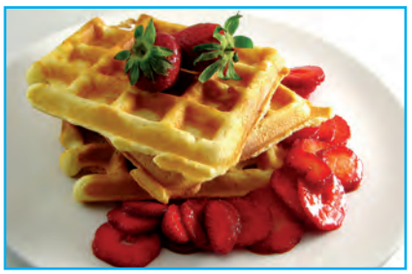






	2091	2092
	450 · 250 · 305	*450 · 250 · 420*
	360 · 250	*2x 360 · 250*
	useful height: 95 mm	*useful height: 95 mm*
	2000	*3000*
	230V/1+N/ 50-60 Hz	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
	227,–	**287,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.


Electric crèpes machines
Completely made in stainless steel. Enamelled cast iron plate. Armoured heating elements. Control thermostat up to 300° C.

Waffle makers
Available with 1 or 2 baking plates. Baking plates are fixed and made of cast-iron. Body made of stainless steel. Upper lid with thermally insulated handle. Thermostatic temperature control for upper and lower baking plate to guarantee a uniform heat. Power indicator light. Low energy consumption.

Elektro-Crepesgeräte
Gehäuse aus Edelstahl. Platte aus emaillierten Gusseisen. Gerüstete Heizwiderstände. Temperatureinstellung bis zu 300° C.

Waffeleisen
Verfügbar mit 1 oder 2 Backplatten. Backplatten sind fest montiert und hergestellt aus Gusseisen. Außengehäuse aus Edelstahl. Deckel mit wärmeisoliertem Griff. Thermostatische Temperaturregelung einheitlich für Ober- und Unterhitze. Betriebskontrollleuchte. Geringer Energieverbrauch. Fettauffangschale.

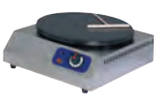
Crêpières électrique
Construction entièrement en acier inox. Plaque en fonte émaillée. Résistances en acier. Thermostat de régulation jusqu'à 300° C.

Gaufrier
Disponible avec 1 ou 2 plaques de cuisson. Les plaques de cuisson sont fixées et en fonte. Corps en acier inoxydable. Couvercle supérieur avec poignée thermiquement isolée. Contrôle thermostatique de la température pour la plaque de cuisson supérieure et inférieure pour garantir une chaleur uniforme. Voyant d'alimentation. Faible consommation d'énergie.

Crepera eléctrica
Carcasa de acero inoxidable. Placa de hierro fundido esmaltado. Ajuste de temperatura hasta 300° C.

Gofrera
Disponible con 1 o 2 platos para hornear. Las placas de apoyo están firmemente montadas. Las placas están hechas de hierro fundido. Carcasa exterior de acero inoxidable. Con mango con aislamiento térmico. Control termostático de la temperatura. Calor superior e inferior es uniforme. Bandeja de goteo de grasa.








Order Nr.		2231G	2223G	AQZ0001/E	AQZ0002/E
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	420 · 470 · 190	780 · 420 · 190	300 · 320 · 300	600 · 320 · 300
Waffle size - Waffeln größe	mm	–	–	2x 60 · 233 · 26 fixed plates	4x 60 · 233 · 26 fixed plates
Hotplates diameter - Kochplatten Durchmesser	mm	Ø 400	2x Ø 350	–	–
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +300°	max. +300°	max. +300°	max. +300°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	3000	2x 3000	2200	2x 2200
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	399,–	622,–	399,–	666,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.





GLASS2184R
Curved sneeze guard for 2184R
66,– €



GLASS2183R
Curved sneeze guard for 2183R
56,– €





2184R+GLASS2184R









Order Nr.		**2183R**	**2184R**	**2107G**	**2106G**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*585 · 345 · 170*	*585 · 415 · 170*	*245 · 330 · 385*	*470 · 330 · 385*
„Würstel" capacity - Fassungsvermögen „Würstel"	*n°*	-	-	*40*	*40*
Rollers - Rollen	*n°*	*7*	*9*	-	-
Bun heaters - Brötchenwärmer	*n°*	-	-	-	*3*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +250°*	*max. +250°*	*max. +90°*	*max. +90°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1400*	*1800*	*450*	*700*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**221,–**	**251,–**	**233,–**	**311,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



ICA0012 and ICA0013: Bain-marie alternative for maintaining the temperature of trays and casserole dishes made of metal, glass and porcelain. Hot Plate conveniently designed for buffet and table service. Sturdy polished stainless steel frame. Convenient handles to easily carry it. Tempered glass.
2093A1E and 2093A2: With hardened glass protection and infared lamps.

ICA0012 und ICA0013: Ausgezeichneter Ersatz des Bain-Marie zum Warmhalten von Behältern. Praktische Aufwärmplatte für das Buffet. Robuste Struktur aus satiniertem Edelstahl. Praktische Edelstahlgriffe für eine leichte Bewegung der warmen Platte. Gehärtetes Glas.
2093A1E und 2093A2: Mit Hustenschutz aus gehärtetem Glas und Halogenlampen.

ICA0012 et ICA0013: Excellente alternative au bain-marie pour maintenir la température des plats en métal, verre et porcelaine. Pratique plaque chauffante pour buffet. Structure robuste en acier inox satiné. Pratiques poignées en inox pour une manipulation aisée même lorsque la plaque est chaude. Appui en verre trempé.
2093A1E et 2093A2: Avec protection en glas et lampes infrarouges.

ICA0012 y ICA0013: Óptima sustituta del baño María para el mantenimiento en temperatura de bandejas y fuentes de metal, vidrio y porcelana. Práctica placa calefactora para buffet. Sólida estructura de acero inox. satinado. Prácticas asas inox. para un fácil desplazamiento incluso caliente. Cristal de apoyo templado.
2093A1E y 2093A2: con protección de glás y lámparas de infrarrojos.











Order nr.		ICA0012	ICA0013	2093A1E	2093A2	ICA0011	ICA0010
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*610 · 370 · 45*	*723 · 560 · 54*	*725 · 570 · 562*	*1040 · 570 · 562*	*800 · 600 · 750*	*1115 · 600 · 750*
Volume - Fassungsvermögen	*GN*	*1x 1/1*	*1x 2/1*	*2x 1/1*	*3x 1/1*	*2x 1/1*	*3x 1/1*
Infrared lamps - Infrarotlampen	*n°*	-	-	*2*	*3*	*2*	*3*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*hot plate °C*	*max. +90°*	*max. +90°*	*max. +90°*	*max. +90°*	*max. +90°*	*max. +90°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*230*	*500*	*1300*	*1900*	*1300*	*1800*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**192,–**	**345,–**	**611,–**	**777,–**	**969,–**	**1.159,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Food warmers & Carvery stations







Infrared overhead gantries
Made of stainless steel. Plexiglass curved sneeze guard. 250 W infrared lamps. ON/OFF switch with warning light. Rubber feet.

Infrarot-Speisenwärmer
Aus rostfreiem Edelstahl. Hustenschutz aus gebogenem Plexiglas. 250 W Infrarotlampen. EIN / AUS-Schalter mit Warnleuchte. Gummifüße.

Lampes infrarouges
Fabriqué en acier inoxydable. Protecteur d'éternuement courbé en plexiglas. Lampes infrarouges de 250 W. Interrupteur ON/ OFF. Pieds en caoutchouc.

Lámparas infrarrojas
En acero inoxidable. Guardabarros curvo de plexiglás. Lámparas infrarrojas, potencia 250 W. Interruptor de encendido con luz de advertencia.











Order nr.		**9560T/MN**	**9561T/MN**	**ICE0001**	**ICE0002**	**ICE0003**	**ICE0004**	**ICE0005**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*700 · 530 · 700*	*1030 · 530 · 700*	*710 · 530 · 240*	*1040 · 530 · 240*	*Ø 225 · 480 / 1550*	*Ø 225 · 480 / 1550*	*Ø 225 · 480 / 1550*
Colour - Farbe						*aluminium*	*copper*	*black*
Volume - Fassungsvermögen	*GN*	*2x 1/1*	*3x 1/1*	*2x 1/1*	*3x 1/1*	-	-	-
Infrared lamps - Infrarotlampen	*n°*	*2*	*3*	*2*	*3*	*1*	*1*	*1*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*2x 250*	*3x 250*	*2x 250*	*3x 250*	*250*	*250*	*250*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**547,–**	**707,–**	**475,–**	**635,–**	**325,–**	**475,–**	**359,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Rice cooker
Cooks rice and keeps it warm automatically. Measuring cup and rice spoon are included. When keeping warm the sides of the pan are heated as well.

Reiskocher
Kocht Reis und hält ihn automatisch warm. Inklusive Messbecher und Reislöffel. Beim Warmhalten werden sowohl die Seiten als auch der Boden beheizt.

Cuiseur à riz
Cuit le riz et garde le automatiquement au chaud. Livré avec mesure et cuillère à riz. Les parois du cuiseur sont chauffés pour un maintien de la température optimale.

Arrocera
Cocina arroz y lo mantiene caliente automáticamente. Se incluyen una taza de medir y una cuchara de arroz. Al mantener el calor, los lados de la sartén también se calientan.









Order Nr.		4052	4054
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	Ø 450 · 250 h	Ø 492 · 340 h
Volume - Fassungsvermögen	lt	6 uncooked rice 13 cooked rice	10 uncooked rice 19 cooked rice
Basket dimensions - Korbabmessungen	mm	Ø 370 · 155 h	Ø 340 · 220 h
Absorbed power - Anschlusswert	watt	1950	2650
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	179,–	349,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Tabletop bain-maries

Electric version: With drain tap. Capacity GN 1/1 h=150 mm. Completely made in stainless steel. On/ Off main switch with rubber protection. Control thermostat up to 90° C. Armoured heating element. GN pans are not included.
Gas version: Rounded recipient for fast and easy cleaning. Body in stainless steel. Gas models with valve with security thermocouple. Version will be delivered in gas GPL.

Bain-maries

Elektro-Ausführung: Mit Ablasshahn. Becken GN 1/1, H=150 mm. Gehäuse aus Edelstahl. Ein/ Aus-Schalter. Regelthermostat bis 90° C. Unter der Wanne freiliegender Heizkörper für eine einfache Reinigung der Wanne. GN-Behälter nicht in Lieferumfang.
Gas-Ausführung: Abgerundete Ecken für eine leichte Reinigung. Komplett in Edelstahl. Gasbetriebene Modelle verfügen über ein Magnetventil mit Thermoelement. Lieferung erfolgt mit Flüssiggasdüsen.

Bain-maries

Électrique: Avec robinet de vidange. GN1/1 max. h= 150 mm. Construction entièrement en acier inox. Interrupteur On/ Off avec protection en caoutchouc. Thermostat de régulation jusqu'à 90° C. Résistances en acier inox. Fourni sans bacs GN.
Gaz: Cuve arrondie pour un nettoyage facile et rapide. Structure en acier inoxydable. Modèles à gaz équipés à vanne avec thermocouple de sécurité ultrarésistant. Version fournie dans GPL

Baño María

Versión eléctrica: con grifo de drenaje. Cuenca GN 1/1, altura = máx. 150 mm. Carcasa de acero inoxidable. Termostato de control de hasta 90° C. Contenedor GN no incluido.
Versión a gas: esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Completamente fabricado en acero inoxidable. Electroválvula con termopar. Se suministra con boquillas de GLP.

Standard: LPG (Natural gas nozzles included)
Standard: LPG (Erdgas Düsen im Lieferumfang)
Standard: GPL (buses de gaz naturel incluses)
Estándar: GLP (boquillas de gas natural incluidas)





Order Nr.		**4042**	**BM11G**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*340 · 540 · 230*	*365 · 575 · 305*
Volume - Fassungsvermögen		*1x GN-1/1 150 h*	*1x GN-1/1 150 h*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1200* EL	*1800 GPL* GAS
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	–
Price - Preis	*Euro*	**169,–**	**342,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.







2.822,– €

Tandoori oven
The tandoori oven has a stainless steel outer casing and handcrafted clay pot oven inside. This tandoor oven is suitable for use with natural piped gas. It comes with various accessories. This is ANSI/ NSF certified gas fired tandoor certified by ETL.

Tandoori-Ofen
Der Tandoori-Ofen hat ein Edelstahl-Außengehäuse und einen handgefertigten Tontopfofen. Dieser Tandoor-Ofen eignet sich für den Einsatz mit Stadtgas. Im Lieferumfang sind diverse Zubehöre enthalten. Das Gerät ist ANSI / NSF und ETL zertifiziert.

Four tandoori
Le four tandoori a une enveloppe extérieure en acier inoxydable et un four en pot à argile artisanale à l'intérieur. Ce four tandoor convient à l'utilisation avec du gaz naturel. Il est livré avec divers accessoires. Il s'agit d'un tandoor à gaz certifié ANSI/ NSF certifié par ETL.

Horno tandoori
La estufa Tandoori tiene una carcasa exterior de acero inoxidable y dentro de un horno de barro. Esta horno tandoori es adecuada para su uso con gas urbano. La entrega incluye varios accesorios. El dispositivo tiene certificación ANSI / NSF y ETL

TANDOOR

Dimensions: (W • D • H) 710 • 760 • 940 mm
The height includes wheels / castors of 175 mm
Power: 10 kW (LNG)

The tandoori oven has a stainless steel outer casing and handcrafted clay pot oven inside. This tandoor oven is suitable for use with natural piped gas.
It comes with following accessories:
· 10 x Stainless steel skewers,
· 2 x Naan bread rods,
· 1 x Naan cushion,
· 1 x fitted temperature guage,
· 1 x stainless steel lid,
· 1 x Burner plate with few clay balls, Lump of repair clay & lotion.
10 skewers will be mixed as specified below:
· 5 x 4mm round SS skewers,
· 5 x 6mm square SS skewers,
· 2 x 8mm round SS naan bread rods.



All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Gas Tandoori oven & Potato bakers







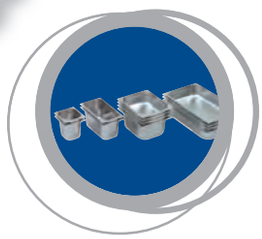
Order nr.		**AIH0001**	**AIH0002**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*500 · 700 · 750*	*500 · 700 · 980*
Backing chambers - Backkammern	*n°*	*2*	*3*
Backing capacity - Backleistung	*qty / h*	*24 - 30*	*36 - 45*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +220°*	*max +220°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*3000*	*4500*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*	*400V/3+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.422,–**	**1.633,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.









GN containers
GN container
GN Behälter

Page 301



Z/SHFBB800
Heating fuel
1,40 €



500464
Heating element Ø 130 mm
71,– €











Order nr.		**8951**	**ICC0001**	**8967**	**9977A**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*600 · 355 · 320*	*600 · 355 · 395*	*Ø 340 · 250 h*	*Ø 325 · 360 h*
Volume - Fassungsvermögen		*1x GN 1/1 max. H = 100 mm*	*1x GN 1/1 max. H = 100 mm*	*water container Ø 330 mm - 4 lt*	*10 lt*
Delivered with - im Lieferumfang		*GN Container H = 65 mm 2x fuel holder*	*GN Container H = 65 mm 2x fuel holder*	*1x fuel holder*	-
Suitable for - Geeignet für		*fuel holder & heating element*	*fuel holder & heating element*	*fuel holder*	-
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	-	-	-	*max. +90°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	-	-	-	*400*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	-	-	-	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**74,–**	**161,–**	**77,–**	**122,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.





! Each drawer has a separate thermostatic control
Jede Schublade mit separaten Termperaturregler







Order nr.		**ICD0001**	**ICD0002**	**ICD0003**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*825 · 630 · 505*	*825 · 630 · 680*	*825 · 630 · 960*
Volume - Fassungsvermögen	*GN*	*1x 1/1*	*2x 1/1*	*3x 1/1*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +90°*	*max. +90°*	*max. +90°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*2000*	*4000*	*6000*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**845,–**	**1.345,–**	**1.895,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

SERIES **Refrigeration | Evolution**

Discover the world of Virtus



Ask for more...

innovation through technology

Upright models equipped with monoblock system: designed for + 43° C ambient temperature - Touch Screen Controller with acoustic HACCP alarm system - Turbo cooling system - Smart defrost and humidity control - hot gas condensate evaporation - Gastronorm refrigerators and freezers with up to 85 mm insulation - Glass doors with LED lighting
- Reversible door on 700 litre models - adjustable feet - hinged access cover for cooling unit - inner and outer casing made of stainless steel AISI 304 - self-closing doors - all models equipped with plastic-coated grids.



INNOVAZIONE MEDIANTE TECNOLOGIA

Modelli verticali dotati di sistema monoblocco: predisposti per temperature ambienti fino a +43° C
– sistema di regolazione Touch Control con segnale acustico di allarme HACCP – sistema Turbo cooling – sistema di sbrinamento e controllo umidità Smart – evaporazione condensa mediante gas caldo – frigoriferi e congelatori Gastronorm con spessore isolamento fino a 85 mm – porte in vetro con illuminazione LED – porte reversibili nei modelli da 700 litri
– piedini regolabili in altezza
– frontale vano compressore ribaltabile
– interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 – porte autochiudenti
– tutti i modelli sono dotati di griglie plastificate

INNOVACIÓN POR TECNOLOGIA

Modelos verticales equipados con el sistema monobloque: diseñado para + 43° C de temperatura ambiente - Panel de control táctil (Touch Controll) con el sistema HACCP de alarma acústica - Sistema de refrigeración Turbo – Sistema de descongelación inteligente y control de humedad – Evaporación de condensados por gas caliente - Refrigeradores Gastronorm y congeladores con 85 mm de capa de aislamiento - Puertas de cristal con iluminación LED
- Puerta reversible para modelos de 700 litros - Pies ajustables
- Cubierta de la unidad refrigerante abatible para facil servicio - Interior y exterior de acero inoxidable AISI 304
- Puertas de cierre automático - Todos los modelos equipados con rejillas recubiertas de plástico.

L'INNOVATION À TRAVERS LA TECHNOLOGIE

Les modèles verticaux sont dotés de systèmes monobloc: concus pour des températures ambiantes pouvant atteindre +43° C. système de commande Touch Control avec alarme HACCP - Turbo système de refroidissement - Système de dégivrage et de contrôle de l'humidité Smart – Condensation à évaporation en gaz chaud - Réfrigérateurs et congélateurs gastronorme d'une épaisseur d'isolation jusqu'à 85 mm - portes en verre avec éclairage LED - portes réversibles dans les modèles 700 litres - pieds réglables – Panneau d'accès au compresseur rabbatable
- Acier inoxydable interne et externe AISI 304 - Portes à fermeture automatique - tous les modèles sont munis de grilles en plastique

INNOVATION DURCH TECHNOLOGIE

Vertikale Modelle mit Monoblock-system ausgestattet: ausgelegt für +43° C Umgebungstemperatur
- Touch Control Steuerungselement mit akustischem HACCP Alarmsystem - Turbo cooling System - Smart Abtausystem und Feuchtigkeitskontrolle - Heißgas-Tauwasserverdampfung - Gastronorm Kühl- und Tiefkühlschränke mit bis zu 85 mm Isolationsschicht - Glastüren mit LED Beleuchtung
– wechselbarer Türanschlag bei 700 Liter Modellen - höhenverstellbare Füße – hochklappbare Maschinenraumblende – Innen- und Außengehäuse aus CNS AISI 304
– selbstschließende Türen
– alle Modelle mit kunststoffbeschichteten Rosten ausgestattet



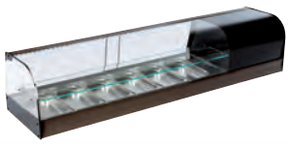




COLD







Order nr.		TPFR4IA	TPFR6IA	TPFR8IA	TPFR4IA2S	TPFR6IA2S	TPFR8IA2S
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1216 · 410 · 250	1566 · 410 · 250	1926 · 410 · 250	1216 · 410 · 330	1566 · 410 · 330	1926 · 410 · 330
Suitable for - Geeignet für		tapas	tapas	tapas	tapas	tapas	tapas
Colour - Farbe		silver	silver	silver	black	black	black
Volume - Fassungsvermögen	GN	4x 1/3 max. 40 mm h	6x 1/3 max. 40 mm h	8x 1/3 max. 40 mm h	4x 1/3 max. 40 mm h	6x 1/3 max. 40 mm h	8x 1/3 max. 40 mm h
GN Containers included - GN Behälter enthalten		yes	yes	yes	yes	yes	yes
Doors - Türen		sliding	sliding	sliding	sliding	sliding	sliding
Glass shelves included - Glasböden enthalten	n°	-	-	-	1	1	1
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°	+1° +5°
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	max.+ 25°	max.+ 25°	max.+ 25°	max.+ 25°	max.+ 25°	max.+ 25°
Lighting - Beleuchtung	LED	yes	yes	yes	yes	yes	yes
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R134 A	R134 A	R134 A	R134 A	R134 A	R134 A
Cooling - Kühlung		ventilated	ventilated	ventilated	ventilated	ventilated	ventilated
Defrost – Abtauung		automatic	automatic	automatic	automatic	automatic	automatic
Absorbed power - Anschlusswert	watt	209	209	209	209	209	209
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	1.375,–	1.455,–	1.650,–	1.595,–	1.685,–	1.850,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Sushi & Tapas showcases







COLD







Order nr.		**8560**	**8561**	**SHSFR4I**	**SHSFR6I**	**SHSFR4I2S**	**SHSFR6I2S**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1307 · 450 · 330*	*1754 · 450 · 330*	*1216 · 410 · 245*	*1566 · 410 · 245*	*1216 · 410 · 360*	*1566 · 410 · 360*
Suitable for - Geeignet für		*sushi*	*sushi*	*sushi*	*sushi*	*sushi*	*sushi*
Colour - Farbe		*white*	*white*	*silver*	*silver*	*black*	*black*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*5x 1/3 max. 40 mm h*	*5x 1/2 max. 40 mm h*	*4x 1/3 max. 40 mm h*	*6x 1/3 max. 40 mm h*	*4x 1/3 max. 40 mm h*	*6x 1/3 max. 40 mm h*
GN Containers included - GN Behälter enthalten		*-*	*-*	*yes*	*yes*	*yes*	*yes*
Doors - Türen		*sliding*	*sliding*	*sliding*	*sliding*	*sliding*	*sliding*
Glass shelves included - Glasböden enthalten	*n°*	*-*	*-*	*-*	*-*	*1*	*1*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° +12°*	*0° +12°*	*+1° +5°*	*+1° +5°*	*+1° +5°*	*+1° +5°*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C*	*max.+ 25°*	*max.+ 25°*	*max.+ 25°*	*max.+ 25°*	*max.+ 25°*	*max.+ 25°*
Lighting - Beleuchtung	*LED*	*yes*	*yes*	*yes*	*yes*	*yes*	*yes*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R600 A*	*R600 A*	*R134 A*	*R134 A*	*R134 A*	*R134 A*
Cooling - Kühlung		*static*	*static*	*static*	*static*	*static*	*static*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*	*automatic*	*automatic*	*automatic*	*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*160*	*160*	*209*	*209*	*209*	*209*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.140,–**	**1.240,–**	**1.955,–**	**2.065,–**	**2.195,–**	**2.565,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

AUTOMATIC | LED | R600 A | + 30°C







GASTRONOMY

SNACK

DAIRY PRODUCT

COLD CUTS

COLD





Discontinued
Auslaufmodell

Order nr.		8563	8562
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	695 · 882 · 417	750 · 775 · 610
Version - Version		stainless steel	stainless steel
Colour - Farbe		-	-
Volume - Fassungsvermögen	lt	118	110
Doors - Türen		-	sliding
Shelves included - Roste enthalten	mm	-	1
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+2° +12°	+6° +10°
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	max. +30°	max. +30°
Lighting - Beleuchtung	LED	yes	yes
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R600 A	R600 A
Cooling - Kühlung		static	static
Defrost – Abtauung		automatic	automatic
Absorbed power - Anschlusswert	watt	110	300
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	944,–	1.744,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.





HOT

GASTRONOMY

SNACK

PIZZA

Discontinued
Auslaufmodelle

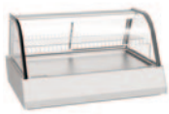
Bain Marie











Order nr.		IBA0014/V	IBA0015/V	8570	8567	8568	8569
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	810 · 410 · 260	1160 · 410 · 260	767 · 612 · 328	450 · 775 · 610	750 · 775 · 610	1070 · 775 · 610
Version - Version		-	-	stainless steel	stainless steel	stainless steel	stainless steel
Colour - Farbe		black	black	-	-	-	-
Volume - Fassungsvermögen		4x 1/3 max. 40 mm h	6x 1/3 max. 40 mm h	8x 1/6 max. 100 mm h	1x 1/1 max. 40 mm h	2x 1/1 max. 40 mm h	3x 1/1 max. 40 mm h
GN Containers included - GN Behälter enthalten		yes	yes	-	-	-	-
Doors - Türen		sliding	sliding	-	sliding	sliding	sliding
Shelves included - Roste enthalten	mm	-	-	-	1	1	1
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +90°	max. +90°	max. +90°	max. +90°	max. +90°	max. +90°
Lighting - Beleuchtung	LED	yes	yes	-	yes	yes	yes
Heating - Beheizung		static wet	static wet	static wet	ventilated wet	ventilated wet	ventilated wet
Absorbed power - Anschlusswert	watt	704	1006	500	950	1900	1900
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	922,–	1.019,–	822,–	989,–	1.209,–	1.459,–

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.







IBC0070
IBC0071

COLD



9971



8553
8554

Order nr.		**9971**	**8553**	**8554**	**IBC0070**	**IBC0071**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*470 · 470 · 870*	*697 · 578 · 678*	*875 · 578 · 678*	*785 · 650 · 735*	*1185 · 650 · 735*
Version - Version		*stainless steel*	*stainless steel*	*stainless steel*	-	-
Colour - Farbe		-	-	-	*black*	*black*
Doors - Türen		*hinged*	*sliding*	*sliding*	*sliding*	*sliding*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*4x Ø 350 rotative chromed*	*1x 635 · 250 1x 635 · 330 chromed*	*1x 800 · 250 1x 800 · 330 chromed*	*2x 645 · 490 glass*	*2x 1045 · 490 glass*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+2° +10°*	*0° +12°*	*0° +12°*	*+2° +10°*	*+2° +10°*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C*	*max. +25°*	*max. +25°*	*max. +25°*	*max. +43°*	*max. +25°*
Lighting - Beleuchtung	*LED*	*yes*	*yes*	*yes*	*yes*	*yes*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R600 A*	*R600 A*	*R600 A*	*R134 A*	*R134 A*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*	*automatic*	*automatic*	*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*230*	*230*	*230*	*390*	*490*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.514,–**	**1.164,–**	**1.244,–**	**2.572,–**	**3.192,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Cold & Hot showcases



GLASS

LED



9971H



8553H
8554H

GASTRONOMY

SNACK

PIZZA

HOT



IBA0040
IBA0041

Order nr.		9971H	8553H	8554H	IBA0040	IBA0041
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*470 · 470 · 870*	*678 · 568 · 698*	*856 · 568 · 698*	*780 · 490 · 480*	*780 · 490 · 640*
Version - Version		*stainless steel*	*stainless steel*	*stainless steel*	-	-
Colour - Farbe		-	-	-	*black*	*black*
Doors - Türen		*hinged*	*sliding*	*sliding*	*sliding*	*sliding*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*4x Ø 350 rotative chromed*	*1x 635 · 250 1x 635 · 330 1x 635 · 400 chromed*	*1x 800 · 250 1x 800 · 330 1x 800 · 400 chromed*	*2x 670 · 433 chromed*	*3x 670 · 433 chromed*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +90°*	*max. +90°*	*max. +90°*	*max. +90°*	*max. +90°*
Lighting - Beleuchtung	*LED*	*yes*	*yes*	*yes*	*yes*	*yes*
Heating - Beheizung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1200*	*1100*	*1500*	*1200*	*1800*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 -60 Hz*	*230V/1+N/ 50 -60 Hz*	*230V/1+N/ 50 -60 Hz*	*230V/1+N/ 50 -60 Hz*	*230V/1+N/ 50 -60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**964,–**	**877,–**	**999,–**	**1.239,–**	**1.479,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

R600 A

+ 25°C

GASTRONOMY

SNACK

ICE CREAM







COLD & ICE CREAM











Order nr.		**8564**	**8565**	**BGC0062**	**BGC0063**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*767 · 612 · 328*	*805 · 666 · 356*	*490 · 790 · 345*	*654 · 790 · 345*
Version - Version		*stainless steel*	*stainless steel*	*-*	*-*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*8x GN 1/6 max 100 mm h*	*8x GN 1/6 max 100 mm h*	*20*	*29*
Ice cream bins - Speiseeisbehälter	*display*	*-*	*4x 5 lt*	*2x 5 lt*	*3x 5 lt*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+2° +12°*	*-18° -25°*	*-10° -22°*	*-10° -22°*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C*	*max. +25°*	*max. +25°*	*max. +25°*	*max. +25°*
Lighting - Beleuchtung	*LED*	*-*	*-*	*yes*	*yes*
Thermostat - Thermostat		*digital*	*digital*	*mechanical*	*mechanical*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R600 A*	*R600 A*	*R600 A*	*R600 A*
Cooling - Kühlung		*static*	*static*	*static*	*static*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*	*manual*	*manual*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*110*	*162*	*95*	*95*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.054,–**	**1.374,–**	**1.612,–**	**1.789,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Ice cream & Cold showcases





GASTRONOMY
SNACK
DAIRY PRODUCT
COLD CUTS
DRINKS
PASTRY









Order nr.		9973	9934	8566	VPS9PT2	VPS14PT2
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	428 · 386 · 885	428 · 386 · 1075	910 · 510 · 586	900 · 600 · 1000	1400 · 600 · 1000
Version - Version		-	-	stainless steel	stainless steel	stainless steel
Colour - Farbe		white	white	-	-	-
Volume - Fassungsvermögen	lt	68	78	128	160	190
Doors - Türen		hinged	2x hinged	sliding	sliding	sliding
Shelves included - Roste enthalten	mm	3x 355 · 305 PVC coated	3x 355 · 305 PVC coated	2x 560 · 400 chromed	2x 795 · 450 stainless steel	2x 1295 · 450 stainless steel
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	0° +12°	0° +12°	0° +12°	+2° +8°	+2° +8°
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	max. +25°	max. +25°	max. +25°	max. +25°	max. +25°
Lighting - Beleuchtung		yes	yes	LED	LED	LED
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R600 A	R600 A	R600 A	R134 A	R134 A
Cooling - Kühlung		ventilated	ventilated	ventilated	ventilated	ventilated
Defrost – Abtauung		automatic	automatic	automatic	automatic	automatic
Absorbed power - Anschlusswert	watt	180	180	253	450	670
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	598,–	724,–	1.419,–	2.532,–	3.032,–

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.









HOT

COLD

GASTRONOMY

SNACK

DAIRY PRODUCT

COLD CUTS

PASTRY

PIZZA

DRINKS

Order nr.		RC220	RC220H
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	494 · 674 · 1742	494 · 600 · 1742
Version - Version		stainless steel	stainless steel
Night-blind - Nachtrollo	included	yes	-
Volume - Fassungsvermögen	lt	220	220
Shelves included - Roste enthalten		3x stainless steel	3x stainless steel
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	0° +12°	max. +80°
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	max. 30°	-
Lighting - Beleuchtung	LED	yes	yes
Heating - Beheizung		-	ventilated
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R290	-
Cooling - Kühlung		ventilated	-
Defrost – Abtauung		automatic	-
Absorbed power - Anschlusswert	watt	1300	2000
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	2.382,–	2.032,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE

LED AUTOMATIC

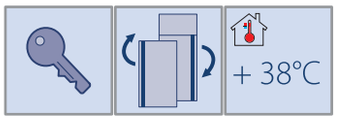




! *1,5 lt. bottle holder

Order nr.		SM301	SM401*	SM521*
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	419 · 423 · 512	441 · 457 · 566	441 · 457 · 610
Colour - Farbe		black	black	black
Volume - Fassungsvermögen	lt	30	38	43
Shelves included - Roste enthalten		2x blue transparent	2x blue transparent	2x blue transparent
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	absorption system	absorption system	absorption system
Defrost – Abtauung		automatic	automatic	automatic
Lighting - Beleuchtung	LED	yes	yes	yes
Absorbed power - Anschlusswert	watt	60	60	60
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	261,–	267,–	288,–

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.




GASTRONOMY


SNACK


DAIRY PRODUCT


COLD CUTS


DRINKS


ICE CREAM

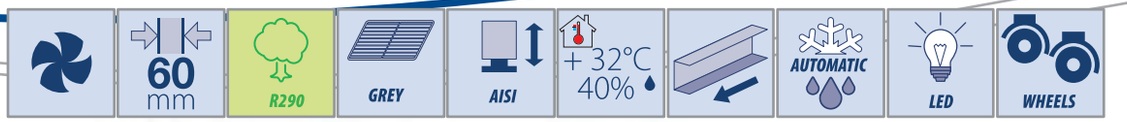


Order nr.		9702C	9741C
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	780 · 720 · 1895	780 · 720 · 1895
Volume - Fassungsvermögen	lt	600 4x GN 2/1 (650 · 530 mm)	600 6x fixed evaporator shelves (650 · 500 mm)
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+2° +10°	-18° -22°
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	+38°	+38°
Type of cooling - Art der Kühlung		ventilated	static
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R600 A	R290
Defrost – Abtauung		timed defrosting	manual
Insulation - Isolierung	mm	60	65
Absorbed power - Anschlusswert	watt	200	400
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	1.148,–	1.288,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Upright Refrigerator & Displays

MADE IN EUROPE





GASTRONOMY

SNACK

DAIRY PRODUCT

COLD CUTS

DRINKS

ICE CREAM





Order nr.		**BFB0050**	**BFA0030**	**BFB0051**	**BFA0031**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*700 · 800 · 1980*	*700 · 800 · 1980*	*1400 · 800 · 1980*	*1400 · 800 · 1980*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*650* *6x 530 · 436 mm*	*650* *6x 530 · 436 mm*	*1300* *6+6x 530 · 436 mm*	*1300* *6+6x 530 · 436 mm*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-2° +8°*	*-2° -18°*	*-2° +8°*	*-2° -18°*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+32° / 40%*	*+32° / 40%*	*+32° / 40%*	*+32° / 40%*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*400*	*650*	*800*	*1800*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.515,–**	**2.925,–**	**3.920,–**	**4.275,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

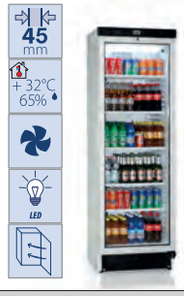














Order nr.		**BFD0022**	**BFA0012/T**	**BFD0020/S**	**BFD0001**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*450 · 605 · 1835 h*	*600 · 630 · 1870 h*	*595 · 605 · 1832 h*	*595 · 605 · 1994 h*
Doors - Türen		*hinged*	*hinged*	*hinged*	*hinged*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*246* *300 cans 330 ml*	*300*	*379* *406 cans 330 ml*	*379* *406 cans 330 ml*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+1° +10°*	*-15° -20°*	*+1° +10°*	*+1° +10°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R600 A*	*R290*	*R600 A*	*R600 A*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*manual*	*automatic*	*automatic*
Shelves included - Roste enthalten	*n°*	*5 Adjustable shelves*	*6 Fixed evaporator shelves*	*5 Adjustable shelves*	*5 Adjustable shelves*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*300*	*620*	*280*	*300*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*220-240V/1+N/ 50 Hz*	*220-240V/1+N/ 50 Hz*	*220-240V/1+N/ 50 Hz*	*220-240V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**844,–**	**1.622,–**	**711,–**	**733,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Drink coolers & Freezer displays













	VLG430F	VLD430F	VLG660FM	VLG1000BFS	VLD1000F
	620 · 690 · 2073 h	*690 · 730 · 2080 h*	*840 · 730 · 2036 h*	*1200 · 645 · 2036 h*	*1200 · 730 · 2080 h*
	hinged	*hinged*	*hinged*	*sliding*	*hinged*
	430	*410*	*660*	*1000*	*1000*
	0° +10°	*-18° -22°*	*0° +10°*	*0° +10°*	*-18° -22°*
	R600 A	*R290*	*R290*	*R290*	*R404 A*
	automatic	*automatic*	*automatic*	*automatic*	*automatic*
	4 Adjustable shelves	*4 Adjustable shelves*	*4 Adjustable shelves*	*4 + 4 Adjustable shelves*	*4 + 4 Adjustable shelves*
	300	*600*	*460*	*500*	*970*
	220-240V/1+N/ 50 Hz	*220-240V/1+N/ 50 Hz*	*220-240V/1+N/ 50 Hz*	*220-240V/1+N/ 50 Hz*	*220-240V/1+N/ 50 Hz*
	929,–	**2.499,–**	**1.399,–**	**1.949,–**	**3.699,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.













Order nr.		BFE0030	BFE0031	BFE0032	BFE0033
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	395 · 510 · 515	395 · 545 · 875	395 · 630 · 1040	400 · 580 · 1025
Version - Version		free standing	free standing	free standing	free standing
Volume (bottles) - Fassungsvermögen (Flaschen)	n° 75 cl	12	24	38	43
Shelves included - Roste enthalten	n°	3	6	7	8
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+5° + 20°	+5° + 20°	+5° + 20°	+5° + 20°
	Zone	1	2	2	1
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R600 A	R600 A	R600 A	R600 A
Cooling - Kühlung		ventilated	ventilated	ventilated	ventilated
Defrost – Abtauung		automatic	automatic	automatic	automatic
Absorbed power - Anschlusswert	watt	60	60	60	60
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	717,–	1.081,–	1.248,–	1.194,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.









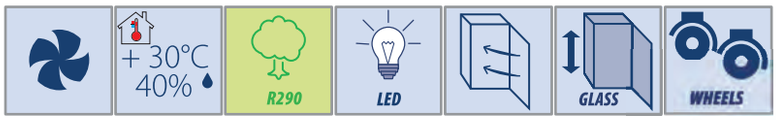


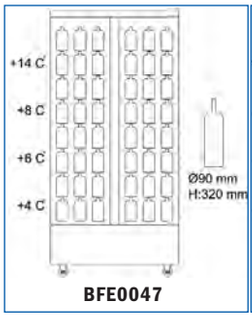




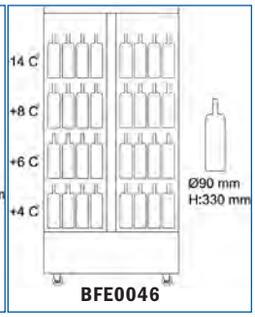
	BFE0034	BFE0035	BFE0037	BFE0036	BFE0038	BFE0004/S
	595 · 630 · 1035	595 · 625 · 1590	600 · 690 · 1630	595 · 690 · 1860	595 · 690 · 1865	595 · 605 · 1832
	free standing	free standing	built in cut out 610 · 700 · 1645 mm	free standing	built in cut out 610 · 700 · 1880 mm	free standing
	66	126	126	180	180	60
	7	7	7	8	7	5 each 5 bottles
	+5° + 20°	+5° + 20°	+5° + 20°	+5° + 20°	+5° + 20°	+1° +10°
	2	2	2	2	2	1
	R600 A	R600 A	R600 A	R600 A	R600 A	R600 A
	ventilated	ventilated	ventilated	ventilated	ventilated	ventilated
	automatic	automatic	automatic	automatic	automatic	manual
	60	150	150	150	120	250
	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
	1.559,–	2.177,–	2.699,–	2.679,–	3.119,–	894,–

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

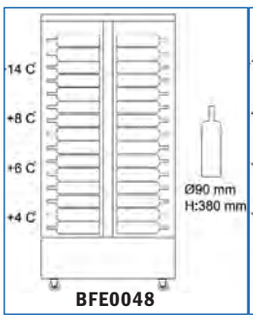




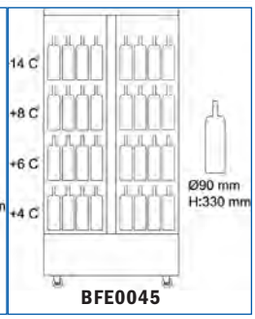
BFE0047



BFE0046



BFE0048



BFE0045

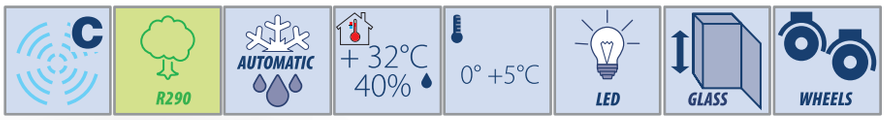




Order nr.		**BFE0046**	**BFE0047**	**BFE0048**	**BFE0045**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1000 · 660 · 2060*	*1000 · 660 · 2060*	*1000 · 660 · 2060*	*1000 · 620 · 2060*
Version		*island mounted*	*island mounted*	*island mounted*	*wall mounted*
Doors - Türen	*n°*	*4*	*4*	*4*	*2*
Volume (bottles) - Fassungsvermögen (Flaschen)	*n° 75 cl*	*128*	*112*	*120*	*128*
Shelves - Roste	*n°*	*4*	*-*	*-*	*4*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+4° + 14°*	*+4° + 14°*	*+4° + 14°*	*+4° + 14°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*watt*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*	*automatic*	*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*390*	*390*	*390*	*390*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**5.330,–**	**6.990,–**	**6.330,–**	**4.690,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.









1x meat bar + 3 shelves
1x Hängestange + 3 Roste
1x canne + 3 étagères
1x asta + 3 estantes





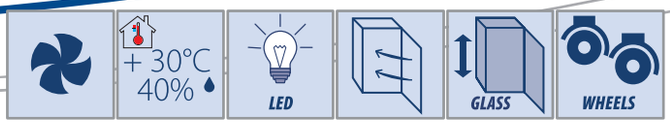


Order nr.		**BFF0001**	**BFF0002**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1000 · 690 · 1980*	*1000 · 690 · 1980*
Version - Version		*back with himalaya salt - 3 side glass* ***wall-mounted***	*4 side glass* ***island***
Fittings - Ausstattung		*1x meat bar + 3 shelves*	*1x meat bar + 3 shelves*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° + 5°*	*0° + 5°*
Humidity control - Feuchtigkeitskontrolle		*65% ÷ 85%*	*65% ÷ 85%*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1400*	*1400*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**9.550,–**	**8.850,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Dry Aged Cabinet & Pastry displays

MADE IN EUROPE

















Order nr.		**KP6QF**	**KD6QF**	**KC6QF**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*800 · 660 · 1870*	*800 · 660 · 1870*	*800 · 660 · 1870*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*400*	*400*	*400*
Glass shelves - Glasböden	*n° / mm*	*5x 605 · 450*	*5x 605 · 450*	*5x 605 · 450*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+2° + 10°*	*-15° -25°*	*+14° + 16° Humidity < 65%*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R452 A*	*R290*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*	*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*600*	*1400*	*600*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.278,–**	**4.778,–**	**3.728,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



GASTRONOMY

DRINKS

DAIRY PRODUCT

SNACK

COLD CUTS

4 SLIDING DOORS





Z/TRUOEVO
Set of 4 castors
138,- €

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

RAL 4010 RAL 6019 RAL 1028 RAL 5024 RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 9010

BASE, TOP AND FRAME RAL COLORS STANDARD BLACK RAL 9005
Standardlieferung: Unterbau, Ablagefläche und Rahmen RAL 9005 (Schwarz)

Order nr.		BGB0335	BGB0336	BGB0337	BGB0338
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	900 · 800 · 1400	1200 · 800 · 1400	1500 · 800 · 1400	1800 · 800 · 1400
Display surface - Auslagefläche	m^2	1,41	1,88	2,34	2,81
Glass shelves - Glasböden	n°	3	3	3	3
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Cooling - Kühlung		ventilated	ventilated	ventilated	ventilated
Defrost – Abtauung		timed defrosting	timed defrosting	timed defrosting	timed defrosting
Absorbed power - Anschlusswert	watt	921	944	1358	1404
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	3.665,-	4.495,-	4.950,-	6.175,-

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

+ 25°C 60% | R452 A | +3° +5°C

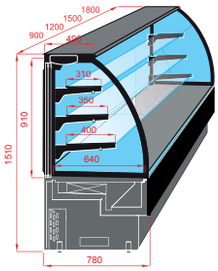
SELF-SERVICE

GASTRONOMY
DRINKS
DAIRY PRODUCT
SNACK
COLD CUTS





Z/TRUOEVO
Set of 4 castors
138,- €

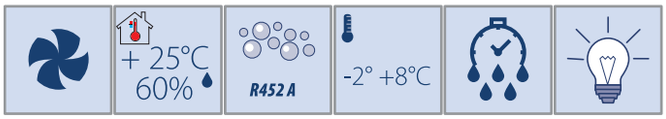


FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD STAINLESS STEEL • other colors on Request
Standardlieferung: Frontverkleidung in Edelstahl • andere Farben auf Anfrage

RAL 4010 RAL 6019 RAL 1028 RAL 5024 RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 9010

BASE, TOP AND FRAME RAL COLORS STANDARD BLACK RAL 9005
Standardlieferung: Unterbau, Ablagefläche und Rahmen RAL 9005 (Schwarz)

Order nr.		H18FNE100	H18FNE101	H18FNE102	H18FNE103
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	900 · 800 · 1510	1200 · 800 · 1510	1500 · 800 · 1510	1800 · 800 · 1510
Display surface - Auslagefläche	m^2	1,41	1,94	2,43	2,91
Glass shelves - Glasböden	n°	3	3	3	3
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Cooling - Kühlung		ventilated	ventilated	ventilated	ventilated
Defrost – Abtauung		timed defrosting	timed defrosting	timed defrosting	timed defrosting
Absorbed power - Anschlusswert	watt	1151	1266	1496	1588
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	3.149,-	3.849,-	4.179,-	5.229,-



GASTRONOMY

PASTRY

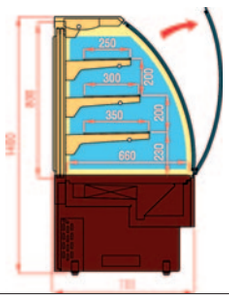
DRINKS

DAIRY PRODUCT

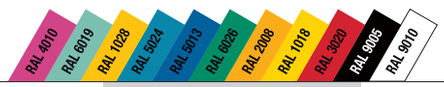
SNACK

COLD CUTS





FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%



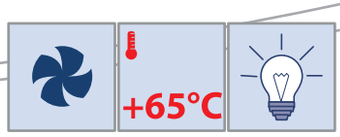
BASE, TOP AND FRAME RAL COLORS STANDARD BLACK RAL 9005
Standardlieferung: Unterbau, Ablagefläche und Rahmen RAL 9005 (Schwarz)

Order nr.		H18FNE081	H18FNE082	H18FNE083	H18FNE084
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*900 · 800 · 1400*	*1200 · 800 · 1400*	*1500 · 800 · 1400*	*1800 · 800 · 1400*
Display surface - Auslagefläche	*m^2*	*1,41*	*1,88*	*2,34*	*2,81*
Glass shelves - Glasböden	*n°*	*3*	*3*	*3*	*3*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+2° +8°*	*+2° +8°*	*+2° +8°*	*+2° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*timed defrosting*	*timed defrosting*	*timed defrosting*	*timed defrosting*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*921*	*944*	*1358*	*1404*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	2.799,-	3.429,-	3.754,-	4.694,-

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Cold & Hot displays





GASTRONOMY

BREAD

PIZZA

SNACK



Standard delivery

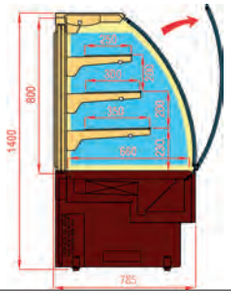




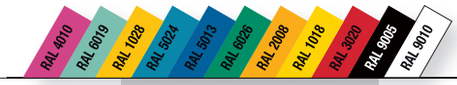
Z/TRUOEVO
Set of 4 castors
138,- €



HOT



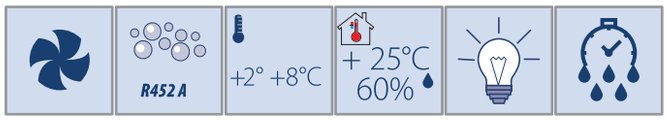
FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%



BASE, TOP AND FRAME RAL COLORS STANDARD BLACK RAL 9005
Standardlieferung: Unterbau, Ablagefläche und Rahmen RAL 9005 (Schwarz)

Order nr.		**H02FNE021**	**H02FNE022**	**H02FNE023**	**H02FNE024**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*900 · 800 · 1400*	*1200 · 800 · 1400*	*1500 · 800 · 1400*	*1800 · 800 · 1400*
Display surface - Auslagefläche	*m^2*	*1,41*	*1,88*	*2,34*	*2,81*
Glass shelves - Glasböden	*n°*	*3*	*3*	*3*	*3*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +65°*	*max. +65°*	*max. +65°*	*max. +65°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	-	-	-	-
Heating - Beheizung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		-	-	-	-
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*728*	*756*	*1356*	*1412*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.569,–**	**3.139,–**	**3.424,–**	**4.284,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



GASTRONOMY
PASTRY
DRINKS
DAIRY PRODUCT
SNACK
COLD CUTS

COLD



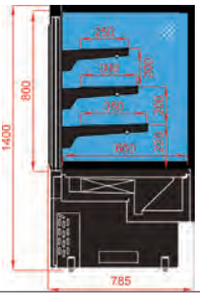


! Standard delivery

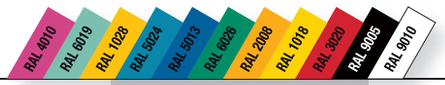




Z/TRUOEVO
Set of 4 castors
138,- €



FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%



BASE, TOP AND FRAME RAL COLORS STANDARD BLACK RAL 9005
Standardlieferung: Unterbau, Ablagefläche und Rahmen RAL 9005 (Schwarz)

Order nr.		**BGB0269**	**BGB0272**	**BGB0271**	**BGB0274**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*900 · 800 · 1400*	*1200 · 800 · 1400*	*1500 · 800 · 1400*	*1800 · 800 · 1400*
Display surface - Auslagefläche	*m²*	*1,41*	*1,88*	*2,34*	*2,81*
Glass shelves - Glasböden	*n°*	*3*	*3*	*3*	*3*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+2° +8°*	*+2° +8°*	*+2° +8°*	*+2° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*timed defrosting*	*timed defrosting*	*timed defrosting*	*timed defrosting*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*921*	*944*	*1358*	*1404*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.764,-**	**3.374,-**	**3.784,-**	**4.594,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

+65°C

GASTRONOMY

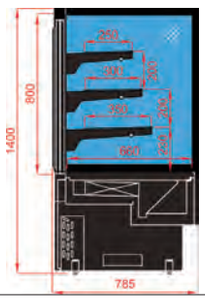
BREAD

PIZZA

SNACK

HOT





FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

RAL 4010 RAL 6019 RAL 1028 RAL 5024 RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 9010

BASE, TOP AND FRAME RAL COLORS STANDARD BLACK RAL 9005
Standardlieferung: Unterbau, Ablagefläche und Rahmen RAL 9005 (Schwarz)

Order nr.		**H02FNE026**	**H02FNE027**	**H02FNE028**	**H02FNE025**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*900 · 800 · 1400*	*1200 · 800 · 1400*	*1500 · 800 · 1400*	*1800 · 800 · 1400*
Display surface - Auslagefläche	*m²*	*1,41*	*1,88*	*2,34*	*2,81*
Glass shelves - Glasböden	*n°*	*3*	*3*	*3*	*3*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +65°*	*max. +65°*	*max. +65°*	*max. +65°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	-	-	-	-
Heating - Beheizung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		-	-	-	-
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*728*	*756*	*1356*	*1412*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.568,–**	**3.088,–**	**3.388,–**	**4.288,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

+ 32°C | +2° +8°C | R134A | AISI | LED | AUTOMATIC

GASTRONOMY
PASTRY
DRINKS
DAIRY PRODUCT
SNACK





Rear side with sliding doors

Order nr.		**VCS15V2**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1500 · 740 · 1200*
Glass shelves - Glasböden	*n°*	*2*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+2° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R134*
Cooling - Kühlung		*ventilated*
Defrost – Abtauung		*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*650*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.775,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Refrigerated pastry showcases

Made in Italy

50 mm | R452 A | +3° +5°C | + 25°C 60%



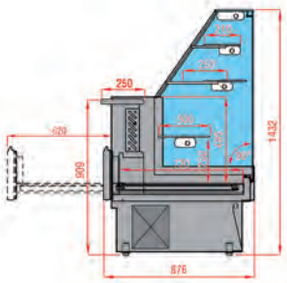
Working top made of stainless steel



GASTRONOMY
PASTRY
DRINKS
DAIRY PRODUCT
SNACK



Z/TRUOBA
Set of 4 castors
450,- €



FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

RAL 4010 | RAL 6019 | RAL 1028 | RAL 5024 | RAL 5013 | RAL 6026 | RAL 2008 | RAL 1018 | RAL 3020 | RAL 9005 | RAL 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Order nr.		**BGB0330**	**BGB0331**	**BGB0332**	**BGB0333**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1030 · 880 · 1432*	*1435 · 880 · 1432*	*1910 · 880 · 1432*	*2790 · 880 · 1432*
Display surface - Auslagefläche	*m²*	*1,37*	*1,67*	*2,70*	*3,95*
Drawers - Auszüge	*n°*	*1*	*1*	*2*	*3*
Glass shelves - Glasböden	*n°*	*3*	*3*	*3*	*3*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+3° +5°*	*+3° +5°*	*+3° +5°*	*+3° +5°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*timed defrosting*	*timed defrosting*	*timed defrosting*	*timed defrosting*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*363*	*605*	*784*	*1247*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.039,-**	**3.389,-**	**4.382,-**	**5.922,-**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.




GASTRONOMY


DRINKS

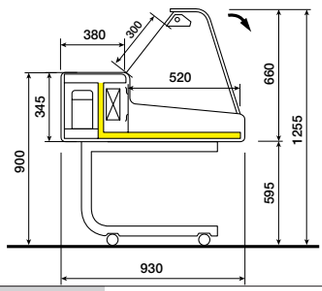

DAIRY PRODUCT

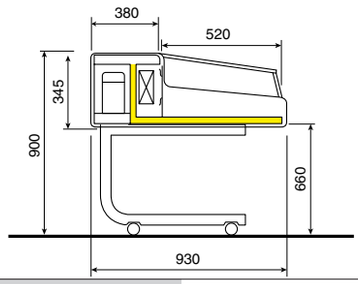

SNACK





SIDE WALLS & SUPPORT COLOR STANDARD GREY
Standardlieferung: Seitenverkleidung & Untergestell Grau





Order nr.		**IFF0001**	**IFF0002**	**IBB0010**	**IBB0011**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1000 · 930 · 1255*	*1500 · 930 · 1255*	*1000 · 930 · 900*	*1500 · 930 · 900*
Display surface - Auslagefläche	*m²*	*0,46*	*0,71*	*0,46*	*0,71*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+ 4° +6°*	*+ 4° +6°*	*+ 4° +6°*	*+ 4° +6°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*static*	*static*	*static*	*static*
Defrost – Abtauung		*manual*	*manual*	*manual*	*manual*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*193*	*193*	*193*	*193*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.264,–**	**2.462,–**	**2.179,–**	**2.269,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

40 mm | R290 | +4° +6°C | + 25°C 60%

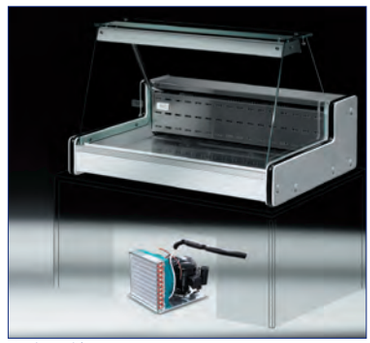
GASTRONOMY

DRINKS

DAIRY PRODUCT

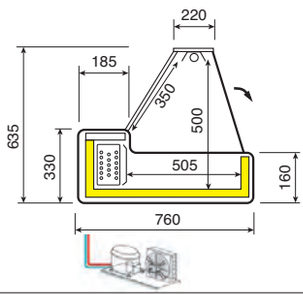
SNACK





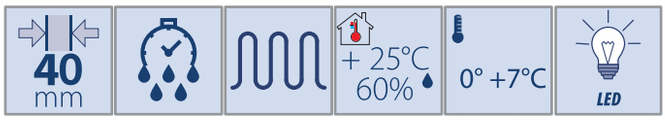
Version with remote compressor

SIDE WALLS COLOR STANDARD GREY
Standardlieferung: Seitenverkleidung Grau



Order nr.		**IBC0001**	**IBC0002**	**IBC0003**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1000 · 760 · 660*	*1500 · 760 · 660*	*2000 · 760 · 660*
Display surface - Auslagefläche	*m^2*	*0,46*	*0,71*	*0,96*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+ 4° +6°*	*+ 4° +6°*	*+ 4° +6°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*static*	*static*	*static*
Defrost – Abtauung		*manual*	*manual*	*manual*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*193*	*193*	*193*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.866,–**	**2.066,–**	**2.326,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.




GASTRONOMY


DAIRY PRODUCT


MEAT


DAIRY PRODUCT


COLD CUTS





Plexiglass rear sliding doors included

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY
Standardlieferung: Seitenverkleidung Grau



FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9006 (Grau)



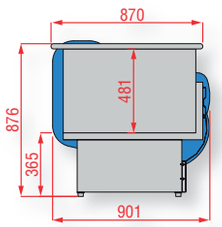
Order nr.		BGB0340	BGB0341	BGB0342
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1480 · 970 · 1230	1480 · 970 · 1200	1955 · 970 · 1200
Display surface - Auslagefläche	m²	0,89 stainless steel	0,89 stainless steel	1,20 stainless steel
Doors - Türen	n°	1	1	2
Glass shelves - Glasböden	n°	1	1	1
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	0° +7°	0° +7°	0° +7°
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R134 A	R134 A	R134 A
Cooling - Kühlung		static	static	static
Defrost – Abtauung		timed defrosting	timed defrosting	timed defrosting
Absorbed power - Anschlusswert	watt	225	208	208
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	1.830,–	2.250,–	2.740,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

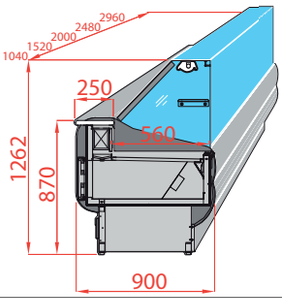
40 mm | R452 A | +3° +5°C | + 25°C 60%

GASTRONOMY · BREAD · DRINKS · DAIRY PRODUCT · SNACK · COLD CUTS



Z/TS80LC
Cash counter W=780 mm
944,- €







Z/TRUOBA
Set of 4 castors
450,- €

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

RAL 5013 · RAL 6026 · RAL 2008 · RAL 1018 · RAL 3020 · RAL 9005 · RAL 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Order nr.		BGB0310	BGB0311	BGB0312	BGB0313
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1040 · 900 · 1262	1520 · 900 · 1262	2000 · 900 · 1262	2480 · 900 · 1262
Display surface - Auslagefläche	m^2	0,60	0,83	1,10	1,38
Doors - Türen	n°	1	2	2	3
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Cooling - Kühlung		ventilated	ventilated	ventilated	ventilated
Defrost – Abtauung		timed defrosting	timed defrosting	timed defrosting	timed defrosting
Absorbed power - Anschlusswert	watt	663	712	831	913
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	2.159,-	2.369,-	2.788,-	3.398,-





Order nr.		Z/TSS80100	Z/TSS80150	Z/TSS80200	Z/TSS80250	Z/TGPLSA100	Z/TGPLSA150	Z/TGPLSA200	Z/TGPLSA250
Description - Beschreibung		Plexiglass rear sliding doors · Rückschiebescheiben aus Plexiglas				Bread grid "dry section" · Einlegeboden für Brot			
Price - Preis	Euro	128,-	164,-	256,-	281,-	199,-	292,-	384,-	479,-

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



GASTRONOMY

BREAD

DRINKS

DAIRY PRODUCT

SNACK

COLD CUTS

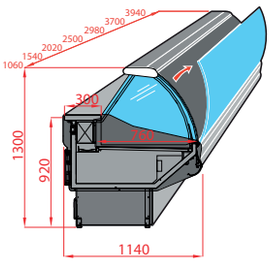




Z/TRDIVMBBA
Glass mobile divider (h= 245 mm)
155,- €



Z/TRUOBA
Set of 4 castors
450,- €



FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%



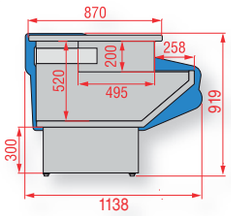
SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Order nr.		BGB0315	BGB0316	BGB0317	BGB0318	BGB0319
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1060 · 1140 · 1300	1540 · 1140 · 1300	2020 · 1140 · 1300	2500 · 1140 · 1300	2980 · 1140 · 1300
Display surface - Auslagefläche	m^2	0,80 stainless steel	1,09 stainless steel	1,45 stainless steel	1,81 stainless steel	2,17 stainless steel
Doors - Türen	n°	1	2	2	3	3
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°	+3° +5°
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Cooling - Kühlung		ventilated	ventilated	ventilated	ventilated	ventilated
Defrost – Abtauung		timed defrosting	timed defrosting	timed defrosting	timed defrosting	timed defrosting
Absorbed power - Anschlusswert	watt	663	712	831	913	1025
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	3.090,-	3.740,-	4.210,-	4.850,-	6.185,-

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

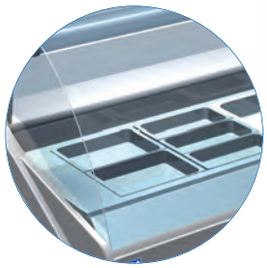
+70°C



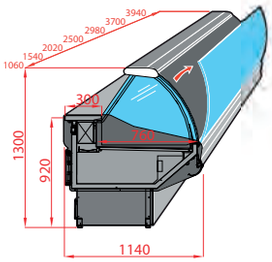
Z/TSPLC80
Cash counter W=800 mm
1.405,- €

GASTRONOMY
BREAD
PIZZA
SNACK





Bain Marie



Order nr.		BGB0315H	BGB0316H	BGB0317H	BGB0318H
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1060 · 1140 · 1300	1540 · 1140 · 1300	2020 · 1140 · 1300	2500 · 1140 · 1300
Display surface - Auslagefläche	n°	2x GN 1/1 (530 · 325 mm)	4x GN 1/1 (530 · 325 mm)	5x GN 1/1 (530 · 325 mm)	7x GN 1/1 (530 · 325 mm)
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +70°	max. +70°	max. +70°	max. +70°
Heating - Beheizung		ventilated wet	ventilated wet	ventilated wet	ventilated wet
Absorbed power - Anschlusswert	watt	1x 2000	2x 2000	2x 2000	3x 2000
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	4.285,-	5.485,-	7.185,-	8.335,-

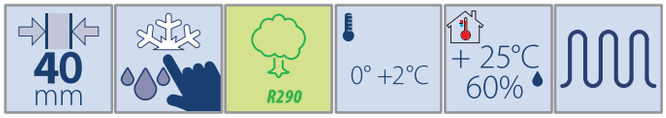




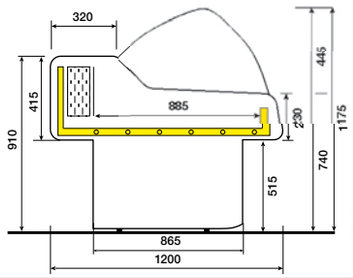
Only suitable for cold display counters
Nur für Kühltheken geeignet

Order nr.		Z/TSP100	Z/TSP150	Z/TSP200	Z/TSP250	Z/TGPLSAP10	Z/TGPLSAP15	Z/TGPLSAP20	Z/TGPLSAP25
Description - Beschreibung		Plexiglass rear sliding doors · Rückschiebescheiben aus Plexiglas				Bread grid "dry section" · Einlegeboden für Brot			
Price - Preis	Euro	170,-	185,-	285,-	310,-	199,-	292,-	384,-	479,-

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.







BUMPER COLOR STANDARD GREY (3) • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Stoßdämpfer grau (3) • andere Farben auf Anfrage + 5%



SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY
Standardlieferung: Seitenverkleidung Grau

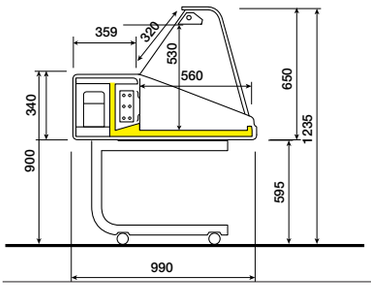
Order nr.		**HDC0001**	**HDC0002**	**HDC0003**	**HDC0004**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1500 · 1200 · 1175*	*2000 · 1200 · 1175*	*2500 · 1200 · 1175*	*3000 · 1200 · 1175*
Display surface - Auslagefläche	*m²*	*1,21 stainless steel*	*1,64 stainless steel*	*2,07 stainless steel*	*2,50 stainless steel*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° + 2°*	*0° + 2°*	*0° + 2°*	*0° + 2°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*static*	*static*	*static*	*static*
Defrost – Abtauung		*manual*	*manual*	*manual*	*manual*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*373*	*537*	*550*	*845*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.478,–**	**4.018,–**	**4.778,–**	**5.278,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

40 mm | R290 | 0° +6°C | + 25°C 60%





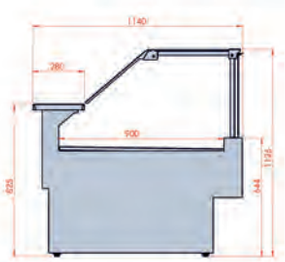
BUMPER COLOR STANDARD GREY (3)
Standardlieferung: Stoßdämpfer grau (3)

SIDE WALLS COLOR STANDARD GREY
Standardlieferung: Seitenverkleidung Grau

Order nr.		**HDC0009**	**HDC0010**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1000 · 990 · 1235*	*1500 · 990 · 1235*
Display surface - Auslagefläche	*m²*	*0,52 stainless steel*	*0,80 stainless steel*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° + 6°*	*0° + 6°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*static*	*static*
Defrost – Abtauung		*manual*	*manual*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*193*	*193*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.577,–**	**2.837,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.





FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLACK RAL 9005 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 9005 (Schwarz) • andere Farben auf Anfrage + 5%

RAL 4010 RAL 6019 RAL 1028 RAL 5024 RAL 5013 RAL 6026 RAL 2008 RAL 1018 RAL 3020 RAL 9005 RAL 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Order nr.		**BGD0015**	**BGD0016**	**BGD0017**	**BGD0018**	**BGD0019**	**Z/TM10AAC9**	**Z/TM10AAA9**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1040 · 1140 · 1126*	*1520 · 1140 · 1126*	*2000 · 1140 · 1126*	*2480 · 1140 · 1126*	*2960 · 1140 · 1126*	*1280 · 1000 · 1126*	*1290 · 1000 · 1126*
Display surface - Auslagefläche	*m²*	*0,86 stainless steel*	*1,30 stainless steel*	*1,73 stainless steel*	*2,16 stainless steel*	*2,60 stainless steel*	*stainless steel*	*stainless steel*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° +4°*	*0° +4°*	*0° +4°*	*0° +4°*	*0° +4°*	*0° +4°*	*0° +4°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*electric defrosting*	*electric defrosting*	*electric defrosting*	*electric defrosting*	*electric defrosting*	*electric defrosting*	*electric defrosting*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*360*	*784*	*826*	*931*	*1290*	*430*	*570*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**4.460,–**	**5.610,–**	**6.920,–**	**8.910,–**	**10.560,–**	**8.330,–**	**8.665,–**



Order nr.		**Z/TSM10100**	**Z/TSM10150**	**Z/TSM10200**	**Z/TSM10250**	**Z/TSM10300**
Description - Beschreibung		*Plexiglass rear sliding doors · Rückschiebescheiben aus Plexiglas*				
Price - Preis	*Euro*	**265,–**	**395,–**	**525,–**	**660,–**	**790,–**

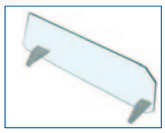
All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

40 mm | R452A | + 25°C 60%



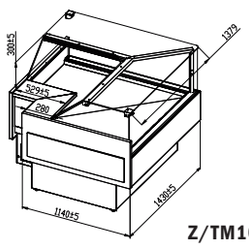
GASTRONOMY
MEAT
COLD CUTS
DAIRY PRODUCT
SNACK
PREPACKED-MEAT
PIZZA

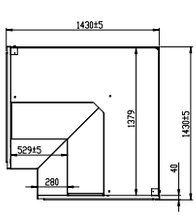


Z/TRDIVMBBA
Glass mobile divider (h= 245 mm)
155,- €

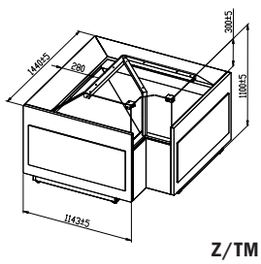


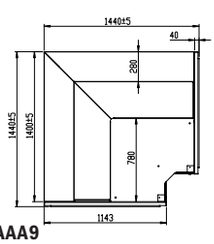
Z/TRUOBA
Set of 4 castors
450,- €





Z/TM10AAC9





Z/TM10AAA9

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.




GASTRONOMY


DAIRY PRODUCT



FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD GREY RAL 7046 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 7046 (Grau) • andere Farben auf Anfrage + 5%



SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Order nr.		**BHZ0065**	**BHZ0002/T**	**BHZ0003/T**	**BHZ0004/T**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*880 · 600 · 1970*	*1080 · 600 · 1970*	*1330 · 600 · 1970*	*1580 · 600 · 1970*
Shelves - Ablageböden	*n°*	*4 with price-rails*	*4 with price-rails*	*4 with price-rails*	*4 with price-rails*
Display surface - Auslagefläche	*m²*	*1,25 white-painted steel sheet*	*1,57 white-painted steel sheet*	*1,95 white-painted steel sheet*	*2,35 white-painted steel sheet*
Night-blind - Nachtrollo	*included*	*yes*	*yes*	*yes*	*yes*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+3° +5°*	*+3° +5°*	*+3° +5°*	*+3° +5°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*timed defrosting*	*timed defrosting*	*timed defrosting*	*timed defrosting*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1243*	*1450*	*1450*	*1496*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.740,–**	**2.810,–**	**3.060,–**	**3.510,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

40 mm | R452 A | +3° +5°C | + 25°C 60%

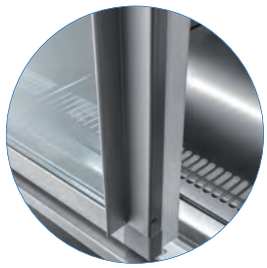
GASTRONOMY

DAIRY PRODUCT



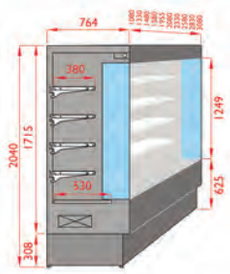
Night-blind included





Sliding doors version on request

DAIRY



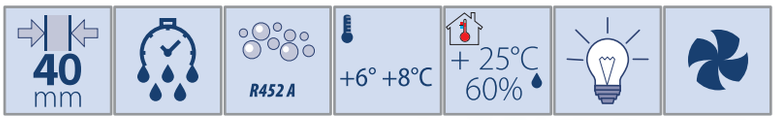
FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD BLUE RAL 5013 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 5013 (Blau) • andere Farben auf Anfrage + 5%

RAL 5013 | RAL 6026 | RAL 2008 | RAL 1018 | RAL 3020 | RAL 9005 | RAL 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Order nr.		**BHZ0005/T**	**BHZ0006/T**	**BHZ0007/T**	**BHZ0066**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1080 · 800 · 2040*	*1330 · 800 · 2040*	*1580 · 800 · 2040*	*2080 · 800 · 2040*
Shelves - Ablageböden	*n°*	*4 with price-rails*	*4 with price-rails*	*4 with price-rails*	*4 with price-rails*
Display surface - Auslagefläche	*m²*	*2,00 white-painted steel sheet*	*2,60 white-painted steel sheet*	*3,10 white-painted steel sheet*	*4,10 white-painted steel sheet*
Night-blind - Nachtrollo	*included*	*yes*	*yes*	*yes*	*yes*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+3° +5°*	*+3° +5°*	*+3° +5°*	*+3° +5°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*timed defrosting*	*timed defrosting*	*timed defrosting*	*timed defrosting*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1450*	*1450*	*1496*	*2370*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.970,–**	**3.260,–**	**3.710,–**	**4.760,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

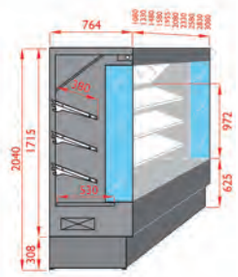








Night-blind included



FRUITS & VEGETABLES

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD GREEN RAL 6026 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 6026 (Grün) • andere Farben auf Anfrage + 5%



SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Order nr.		BHZ0010/T	BHZ0011/T	BHZ0012/T	BHZ0067
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1080 · 800 · 2040	1330 · 800 · 2040	1580 · 800 · 2040	2080 · 800 · 2040
Shelves - Ablageböden	n°	3 with price-rails	3 with price-rails	3 with price-rails	3 with price-rails
Display surface - Auslagefläche	m²	1,70 white-painted steel sheet	2,10 white-painted steel sheet	2,50 white-painted steel sheet	3,30 white-painted steel sheet
Night-blind - Nachtrollo	included	yes	yes	yes	yes
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+6° +8°	+6° +8°	+6° +8°	+6° +8°
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A	R452 A
Cooling - Kühlung		ventilated	ventilated	ventilated	ventilated
Defrost – Abtauung		timed defrosting	timed defrosting	timed defrosting	timed defrosting
Absorbed power - Anschlusswert	watt	1450	1450	1496	2370
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	2.990,–	3.340,–	3.780,–	4.990,–

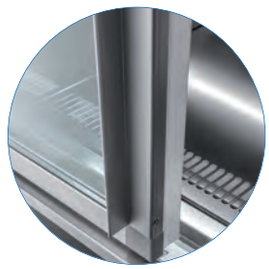
All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

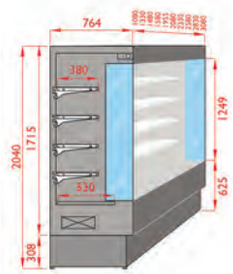
40 mm | R452 A | 0° +2°C | + 25°C 60%



PREPACKED-MEAT



! Sliding doors version on request



MEAT

FRONT PANEL RAL COLOR STANDARD RED RAL 3020 • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Frontverkleidung RAL 3020 (Rot) • andere Farben auf Anfrage + 5%

RAL 5013 | RAL 6026 | RAL 2008 | RAL 1018 | RAL 3020 | RAL 9005 | RAL 9010

SIDE WALLS RAL COLOR STANDARD GREY RAL 9006
Standardlieferung: Seitenverkleidung RAL 9006 (Grau)

Order nr.		**BHZ0070**	**BHZ0071**	**BHZ0072**	**BHZ0073**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1080 · 800 · 2040*	*1330 · 800 · 2040*	*1580 · 800 · 2040*	*2080 · 800 · 2040*
Shelves - Ablageböden	*n°*	*4 with price-rails*	*4 with price-rails*	*4 with price-rails*	*4 with price-rails*
Display surface - Auslagefläche	*m²*	*2,00 white-painted steel sheet*	*2,60 white-painted steel sheet*	*3,10 white-painted steel sheet*	*4,10 white-painted steel sheet*
Night-blind - Nachtrollo	*included*	*yes*	*yes*	*yes*	*yes*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° +2°*	*0° +2°*	*0° +2°*	*0° +2°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*timed defrosting*	*timed defrosting*	*timed defrosting*	*timed defrosting*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*2275*	*2275*	*2721*	*4195*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.410,–**	**3.750,–**	**4.270,–**	**5.450,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



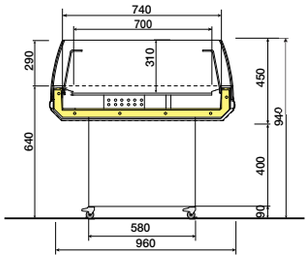

GASTRONOMY


DAIRY PRODUCT


DRINKS


SELF-SERVICE





BUMPER COLOR STANDARD GREY
Standardlieferung: Stoßdämpfer grau

SIDE WALLS COLOR STANDARD GREY
Standardlieferung: Seitenverkleidung Grau

Order nr.		**BGB0265**	**BGB0270**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1290 · 960 · 940*	*1500 · 960 · 940*
Display surface - Auslagefläche	*m²*	*0,85 stainless steel*	*0,99 stainless steel*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+2° +6°*	*+2° +6°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*315*	*367*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.780,–**	**3.260,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE

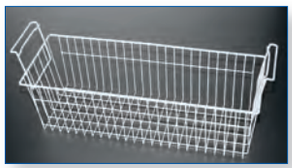
AUTOMATIC | R290 | -18° -22°C | LED

ICE CREAM

SELF-SERVICE



All models with thermometer



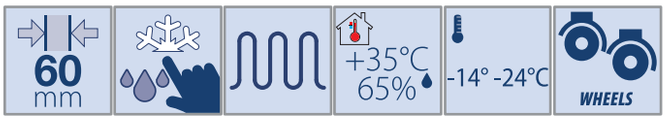
Z/AAR032
Basket for chest freezers
24,– €





Order nr.		**CEPTOPO**	**CEP200VCI**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1770 · 840 · 900*	*2000 · 880 · 940*
Version - Version		*sliding glasses*	*sliding glasses*
Volume - Fassungsvermögen	*l*	*520*	*712*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-18° -22°*	*-18° -22°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*ventilated (2 cooling groups)*	*ventilated (2 cooling groups)*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*574*	*526*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.919,–**	**3.089,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

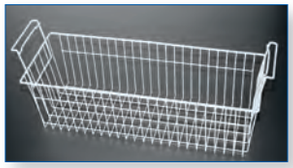








All models with thermometer



Z/SSYDBASKET
Basket for chest freezers
24,– €









Order nr.		LG21T/S	BCZ0009/S	BCZ0006/S	BCZ0012/S
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	763 · 653 · 904	1039 · 653 · 904	1489 · 653 · 904	1772 · 653 · 904
Version - Version		thermal glass sliding lid	thermal glass sliding lid	thermal glass sliding lid	thermal glass sliding lid
Volume - Fassungsvermögen	lt	170	258	400	490
Baskets - Körbe	included	2	2	2	2
	max. capacity	3	4	6	7
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	-14° -24°	-14° -24°	-14° -24°	-14° -24°
Thermometer - Thermometer		digital	digital	digital	digital
Thermostat - Thermostat		analogue	analogue	analogue	analogue
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R600 A	R290	R290	R290
Cooling - Kühlung		static	static	static	static
Defrost – Abtauung		manual	manual	manual	manual
Absorbed power - Anschlusswert	watt	160	240	400	420
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	649,–	699,–	899,–	1.059,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Chest freezers

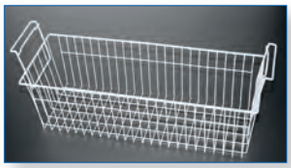
MADE IN EUROPE

LED | R290 | -18° -28°C

ICE CREAM

SELF-SERVICE





Z/AAR050
Basket for chest freezers
24,– €

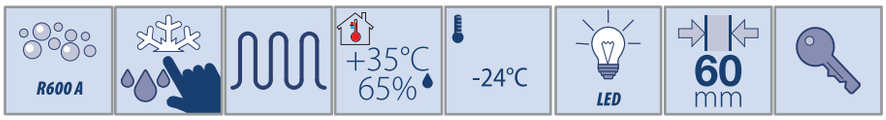




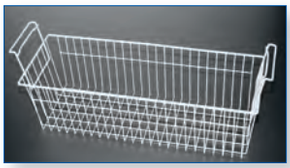


Order nr.		**750CHVV**	**900CHVV**	**1100CHVV**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1550 · 960 · 780*	*2050 · 960 · 780*	*2500 · 960 · 780*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*597*	*839*	*1032*
Baskets - Körbe	*included*	*1*	*1*	*1*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-18° -28°*	*-18° -28°*	*-18° -28°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*ventilated (2 cooling groups)*	*ventilated (2 cooling groups)*	*ventilated (2 cooling groups)*
Defrost – Abtauung		*manual*	*manual*	*manual*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*316*	*356*	*356*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.734,–**	**1.994,–**	**2.444,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.







Z/SCSBASKET
Basket for chest freezers with hinged lid
24,– €







Order nr.		**BGA0003/S**	**BGA0004/S**	**BGA0006/S**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1310 · 765 · 840*	*1620 · 765 · 840*	*1899 · 765 · 840*
Version		*solid hinged lid*	*solid hinged lid*	*solid hinged lid*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*395*	*459*	*621*
Baskets - Körbe	*included*	*2*	*2*	*3*
	max. capacity	*4*	*5*	*6*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*> -24°*	*> -24°*	*> -24°*
Thermometer - Thermometer		*digital*	*digital*	*digital*
Thermostat - Thermostat		*mechanical*	*mechanical*	*mechanical*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R600 A*	*R600 A*	*R600 A*
Cooling - Kühlung		*static*	*static*	*static*
Defrost – Abtauung		*manual*	*manual*	*manual*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*150*	*170*	*200*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**620,–**	**770,–**	**890,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE

60 mm | R290 | +35°C 65% | -14° -24°C | WHEELS

ICE CREAM









Order nr.		BGC0060	BGC0061
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1043 · 659 · 904	1318 · 659 · 904
Volume - Fassungsvermögen	lt	210	283
Baskets - Körbe	included	5	6
	max. capacity	5	6
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	-14° -24°	-14° -24°
Thermometer - Thermometer		digital	digital
Thermostat - Thermostat		mechanical	mechanical
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R290	R290
Cooling - Kühlung		static	static
Defrost – Abtauung		manual	manual
Absorbed power - Anschlusswert	watt	240	350
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	1.039,–	1.259,–

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

MADE IN EUROPE

60 mm | R290 | AUTOMATIC | + 25°C 60% | LED | WHEELS

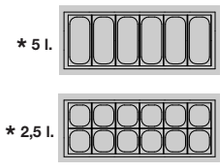




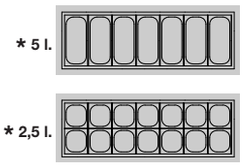
ICE CREAM

BIN LAYOUT

TOP6



BGC0003







Order nr.		**TOP6**	**BGC0003**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1200 · 673 · 1175*	*1350 · 673 · 1175*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*210*	*238*
Ice cream bins - Speiseeisbehälter	*display*	*6x 5 lt*	*7x 5 lt*
	storage	*8x 5 lt*	*12x 5 lt*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-15° -20°*	*-15° -20°*
Thermometer - Thermometer		*digital*	*digital*
Thermostat - Thermostat		*digital*	*digital*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*static*	*static*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*330*	*500*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.989,–**	**3.069,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



MADE IN EUROPE





Pair of stainless steel guides
Führungsschienen-Set aus Edelstahl

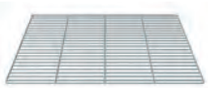
Z/C4180024/F



17,–

Plastic coated grid
Plastikbeschichtetes Rost

Z/CQ320022



24,–

4 Castors, 2 with brakes
4 Räder, zwei mit Bremsen

Z/FAY102101



134,–



Drawers GN 2x1/2
Schubladenblock GN 2x1/2

Z/C008QF



415,–

Drawers GN 1/3+2/3
Schubladenblock GN 1/3+2/3

Z/C008ZF



475,–

Drawers GN 3x1/3
Schubladenblock GN 3x1/3

Z/C008YF



505,–





Order nr.		**BNA0081**	**BNA0082**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1400 · 700 · 850*	*1865 · 700 · 850*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*281*	*474*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*- 2° +8°*	*- 2° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*463*	*509*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.499,–**	**1.749,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.





Pair of stainless steel guides
Führungsschienen-Set aus Edelstahl

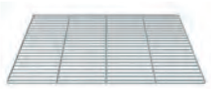
Z/C4180014/F



17,–

Plastic coated grid
Plastikbeschichtetes Rost

Z/CQ32002



38,–

4 Castors, 2 with brakes
4 Räder, zwei mit Bremsen

Z/FAY102101



134,–



Transformation set for Bakery (600x400 mm) – 10 pairs of guides
Umrüst-Kit für Backnorm (600x400 mm) – 10er-Kit Führungsschienen

Z/FKIT76040

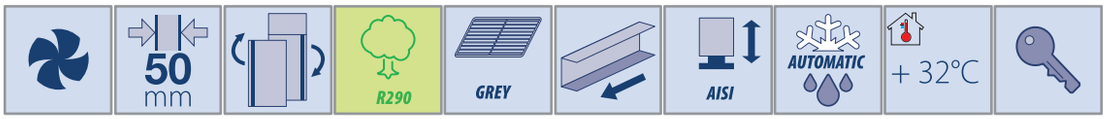
PASTRY

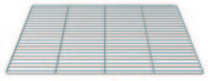
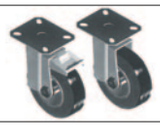


299,–

Order nr.		**BMA0081**	**BMB0081**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*700 · 810 · 2050*	*700 · 810 · 2050*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*700*	*700*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*3x GN 2/1 (650 · 530 mm)*	*3x GN 2/1 (650 · 530 mm)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*- 2° +8°*	*- 10° -22°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*300*	*970*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.622,–**	**1.944,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Set of 4 rack hooks *4 er Rosthalterset*	*Plastic coated grid* *Plastikbeschichtetes Rost*	*4 Castors, 2 with brakes* *4 Räder, zwei mit Bremsen*
Z/FB00DI101	**Z/CQ320326**	**Z/FAY102101**
		
16,-	**44,-**	**134,-**

Glass version: door not changeable
Glasversion: Tür nicht wechselbar





Order nr.		**BMA0013/F**	**BMA0013/FG**	**BMB0014/F**	**BMB0014/FG**	**BMB0015/F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*600 · 600 · 1950*	*600 · 600 · 1950*	*600 · 600 · 1950*	*600 · 600 · 1950*	*600 · 600 · 1950*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*400*	*400*	*400*	*400*	*400*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*3x 460 · 485*	*3x 460 · 485*	*3x 460 · 485*	*3x 460 · 485*	*5x fish pans*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*- 2° +8°*	*- 2° +8°*	*-10° -18°*	*-10° -18°*	*0° -5°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+32°*	*+32°*	*+32°*	*+32°*	*+32°*
Lighting - Beleuchtung		*yes*	*LED*	*yes*	*LED*	*yes*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*288*	*288*	*780*	*780*	*500*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.452,-**	**1.742,-**	**1.722,-**	**1.992,-**	**1.742,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Upright refrigerators & Freezers

400 / 600 lt



Pair of stainless steel guides
Führungsschienen-Set aus Edelstahl

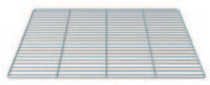
Z/TGC600



29,-

Plastic coated grid
Plastikbeschichtetes Rost

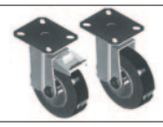
Z/TGRPL600



33,-

4 Castors, 2 with brakes
4 Räder, zwei mit Bremsen

Z/TRUOAF



134,-

One single compartment
Eine Kühlkammer
Un seul compartiment
Un solo compartimento



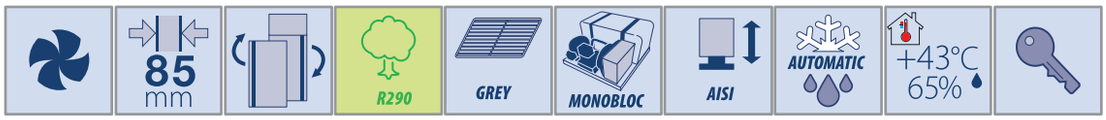






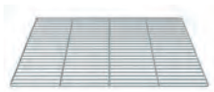
	BMA0060	BMB0061	BMA0023/T	BMB0030/T
	710 · 700 · 2030 / 2100	*710 · 700 · 2030 / 2100*	*710 · 700 · 2030 / 2100*	*710 · 700 · 2030 / 2100*
	600	*600*	*600*	*600*
	3x 530 · 550	*3x 530 · 550*	*4x 530 · 550*	*4x 530 · 550*
	0° +10°	*-18° -22°*	*0° +10°*	*-18° -22°*
	R452 A	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
	+43° / 65%	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
	-	-	-	-
	385	*650*	*385*	*650*
	230V/1+N/ 50 Hz	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
	1.750,-	**2.250,-**	**2.260,-**	**2.860,-**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Plastic coated grid
Plastikbeschichtetes Rost

Z/CQ32002



38,–

4 Castors, 2 with brakes
4 Räder, zwei mit Bremsen

Z/FAY102101



134,–

Glass version: door not changeable
Glasversion: Tür nicht wechselbar











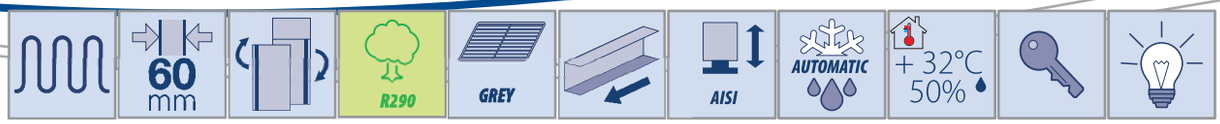
Order nr.		**BMC0001/FM***	**BMC0001/FGM***
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*700 · 810 · 2150*	*700 · 810 · 2150*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*700*	*700*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*3x GN 2/1 (650 · 530 mm)*	*3x GN 2/1 (650 · 530 mm)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-2° +8°*	*-2° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Lighting - Beleuchtung		*yes*	*LED*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*300*	*300*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.819,–**	**2.189,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Upright refrigerators & Freezers

700 lt

MADE IN EUROPE





Pair of stainless steel guides for 9950CF
Führungsschienen-Set aus Edelstahl für 9950CF

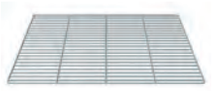
Z/FP10406080



17,–

Plastic coated grid for 9950CF
Plastikbeschichtetes Rost für 9950CF

Z/FB01RF130



44,–



ICE CREAM

Ice cream bacs not included
Bacs à glace non inclus
Eiscream-Behälter nicht enthalten
Helados bacs no incluidos.









	BMB0002/FM*	BMB0002/FGM*	9950CF
	700 · 810 · 2150	*700 · 810 · 2150*	*820 · 920 · 2080*
	700	*700*	*785*
	3x GN 2/1 (650 · 530 mm)	*3x GN 2/1 (650 · 530 mm)*	*10x 690 · 608 mm* *54 Ice cream bacs 360 · 170 · 120 h mm*
	-10° -22°	*-10° -22°*	*-10° -30°*
	R290	*R290*	*R290*
	+43° / 65%	*+43° / 65%*	*+32° / 50%*
	yes	*LED*	*yes*
	970	*970*	*1400*
	230V/1+N/ 50 Hz	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
	2.289,–	**2.679,–**	**3.299,–**



Pair of stainless steel guides
Führungsschienen-Set aus Edelstahl

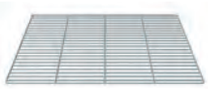
Z/TGC600



29,-

Plastic coated grid
Plastikbeschichtetes Rost

Z/TGRPL600



33,-

4 Castors, 2 with brakes
4 Räder, zwei mit Bremsen

Z/TRU0AF



134,-













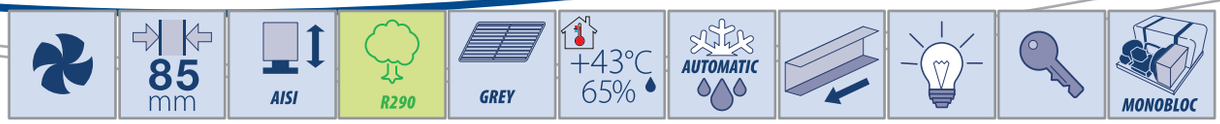
Order nr.		**BMA0062**	**BMB0062**	**BMC0015/T**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1420 · 700 · 2030 / 2100*	*1420 · 700 · 2030 / 2100*	*1420 · 700 · 2030 / 2100*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*1200*	*1200*	*575 + 575*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*6x 530 · 550*	*6x 530 · 550*	*6x 530 · 550*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° +10°*	*-18° -22°*	*TN 0° +10°* *BT -18° -22°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Lighting - Beleuchtung		-	-	-
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*570*	*700*	*385+650*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.440,-**	**3.150,-**	**4.240,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Upright refrigerators & Freezers

1200 / 1400 lt

MADE IN EUROPE





Pair of stainless steel guides
Führungsschienen-Set aus Edelstahl

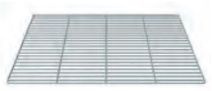
Z/FP11070025B



17,–

Plastic coated grid
Plastikbeschichtetes Rost

Z/CQ32002



38,–

4 Castors, 2 with brakes
4 Räder, zwei mit Bremsen

Z/FAY102101



134,–











	BMC0003/FM*	BMC0003/FGM*	BMB0004/FM*	BMB0004/FGM*
	1400 · 810 · 2150	*1400 · 810 · 2150*	*1400 · 810 · 2150*	*1400 · 810 · 2150*
	1400	*1400*	*1400*	*1400*
	6x GN 2/1 (650 · 530 mm)	*6x GN 2/1 (650 · 530 mm)*	*6x GN 2/1 (650 · 530 mm)*	*6x GN 2/1 (650 · 530 mm)*
	-2° +8°	*-2° +8°*	*-10° -25°*	*-10° -25°*
	R290	*R290*	*R290*	*R290*
	+43° / 65%	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
	yes	*LED*	*yes*	*LED*
	550	*550*	*1480*	*1480*
	230V/1+N/ 50 Hz	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
	2.585,–	**3.325,–**	**3.195,–**	**3.975,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.





Only for positive counters
Seulement pour table réfrigérée
Nur für Kühltische geeignet
Solo para mesas refrigerada

Drawers 1/3+2/3 *Schubladenblock 1/3+2/3*	*Drawers 2x1/2* *Schubladenblock 2x1/2*	*Drawers 3x1/3* *Schubladenblock 3x1/3*
Z/C604Z	**Z/C604Q**	**Z/C604Y**
		
475,–	**415,–**	**505,–**





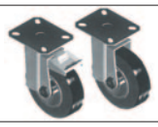
Order nr.		**BNC0030**	**BNB0024/F**	**BNC0032**	**BNB0023/F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1400 · 600 · 850*	*1400 · 600 · 850*	*1400 · 600 · 850 / 950*	*1400 · 600 · 850 / 950*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*250*	*250*	*250*	*250*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*2x 430 · 325 mm*	*2x 430 · 325 mm*	*2x 430 · 325 mm*	*2x 430 · 325 mm*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*- 2° +8°*	*- 10° -20°*	*- 2° +8°*	*- 10° -20°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*463*	*980*	*463*	*980*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.675,–**	**2.195,–**	**1.675,–**	**2.195,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Refrigerated counters
600





Pair of stainless steel guides *Führungsschienen-Set aus Edelstahl*	*Plastic coated grid* *Plastikbeschichtetes Rost*	*4 Castors, 2 with brakes* *4 Räder, zwei mit Bremsen*
Z/FC17000126	**Z/FB01RF101**	**Z/FAY102101**
		
17,–	**24,–**	**134,–**



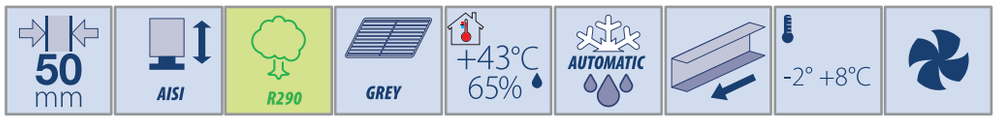


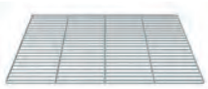




	TIM3	BNB0052/F	BNC0033	BNB0050/F	BNC0034	BNB0053/F	BNC0035	BNB0051/F
	1865 · 600 · 850	*1865 · 600 · 850*	*1865 · 600 · 850 / 950*	*1865 · 600 · 850 / 950*	*2330 · 600 · 850*	*2330 · 600 · 850*	*2330 · 600 · 850 / 950*	*2330 · 600 · 850 / 950*
	400	*400*	*400*	*400*	*550*	*550*	*550*	*550*
	3x 430 · 325 mm	*3x 430 · 325 mm*	*3x 430 · 325 mm*	*3x 430 · 325 mm*	*4x 430 · 325 mm*	*4x 430 · 325 mm*	*4x 430 · 325 mm*	*4x 430 · 325 mm*
	- 2° +8°	*- 10° -20°*	*- 2° +8°*	*- 10° -20°*	*- 2° +8°*	*- 10° -20°*	*- 2° +8°*	*- 10° -20°*
	R290	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
	+43° / 65%	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
	509	*1084*	*509*	*1084*	*556*	*1908*	*556*	*1908*
	230V/1+N/ 50 Hz	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
	1.950,–	**2.725,–**	**1.950,–**	**2.725,–**	**2.370,–**	**3.365,–**	**2.370,–**	**3.365,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Pair of stainless steel guides *Führungsschienen-Set aus Edelstahl*	*Plastic coated grid* *Plastikbeschichtetes Rost*	*4 Castors, 2 with brakes* *4 Räder, zwei mit Bremsen*
Z/C4180024/F	**Z/CQ320022**	**Z/FAY102101**
		
17,–	**24,–**	**134,–**



Drawers GN 2x1/2 *Schubladenblock GN 2x1/2*	*Drawers GN 1/3+2/3* *Schubladenblock GN 1/3+2/3*	*Drawers GN 3x1/3* *Schubladenblock GN 3x1/3*
Z/C008QF	**Z/C008ZF**	**Z/C008YF**
		
415,–	**475,–**	**505,–**



Order nr.		**BNA0011/F**	**BNC0002/FN***	**BNC0001/FN***
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*935 · 700 · 850 / 950*	*1400 · 700 · 850*	*1400 · 700 · 850 / 950*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*140*	*281*	*281*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*1x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*- 2° +8°*	*- 2° +8°*	*- 2° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*400*	*463*	*463*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.642,–**	**1.772,–**	**1.772,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Refrigerated counters 700



*All models with refrigerated drawer over compressor department

*Alle Modelle mit Kühhlschublade über der Kühleinheit
*Tous les modèles avec tiroir réfrigéré sur compresseur
*Todos los modelos con cajon refrigerado sobre departamento compresor



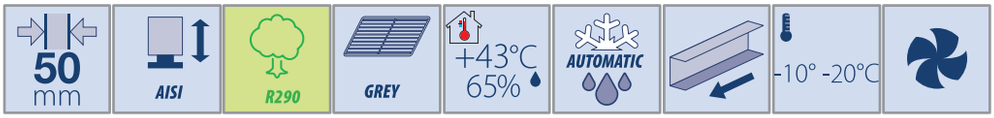


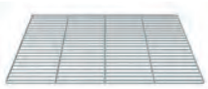




	BNC0008/FN*	BNC0007/FN*	BNC0016/FN*	BNC0015/FN*
	1865 · 700 · 850	*1865 · 700 · 850 / 950*	*2330 · 700 · 850*	*2330 · 700 · 850 / 950*
	474	*474*	*632*	*632*
	3x GN 1/1 (530 · 325 mm)	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*4x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*4x GN 1/1 (530 · 325 mm)*
	- 2° +8°	*- 2° +8°*	*- 2° +8°*	*- 2° +8°*
	R290	*R290*	*R290*	*R290*
	+43° / 65%	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
	509	*509*	*556*	*556*
	230V/1+N/ 50 Hz	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
	2.082,-	**2.082,-**	**2.522,-**	**2.522,-**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Pair of stainless steel guides *Führungsssschienen-Set aus Edelstahl*	*Plastic coated grid* *Plastikbeschichtetes Rost*	*4 Castors, 2 with brakes* *4 Räder, zwei mit Bremsen*
Z/C4180024/F	**Z/CQ320022**	**Z/FAY102101**
		
17,–	**24,–**	**134,–**





! *Only for positive counters*
Seulement pour table réfrigérée
Nur für Kühltische geeignet
Solo para mesas refrigerada







Order nr.		**BNB0001/F**	**BNB0026**	**BNB0027**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*935 · 700 · 850 / 950*	*1400 · 700 · 850*	*1400 · 700 · 850 / 950*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*140*	*281*	*281*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*1x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*- 10° -20°*	*- 10° -20°*	*- 10° -20°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*800*	*950*	*950*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.165,–**	**2.275,–**	**2.275,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Freezer counters

700





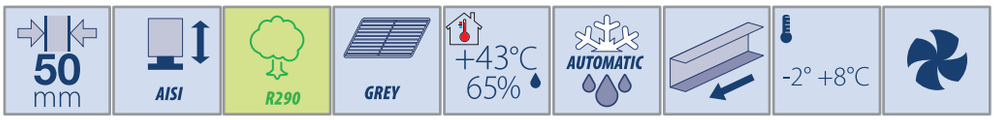






	BNB0028	BNB0029	BNB0030	BNB0031
	1865 · 700 · 850	*1865 · 700 · 850 / 950*	*2330 · 700 · 850*	*2330 · 700 · 850 / 950*
	474	*474*	*632*	*632*
	3x GN 1/1 (530 · 325 mm)	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*4x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*4x GN 1/1 (530 · 325 mm)*
	- 10° -20°	*- 10° -20°*	*- 10° -20°*	*- 10° -20°*
	R290	*R290*	*R290*	*R290*
	+43° / 65%	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
	1084	*1084*	*1908*	*1908*
	230V/1+N/ 50 Hz	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
	2.825,–	**2.825,–**	**3.585,–**	**3.585,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Drawers GN 2x1/2 *Schubladenblock GN 2x1/2*	*Drawers GN 1/3+2/3* *Schubladenblock GN 1/3+2/3*	*Drawers GN 3x1/3* *Schubladenblock GN 3x1/3*
Z/C008QF	**Z/C008ZF**	**Z/C008YF**
		
415,–	**475,–**	**505,–**





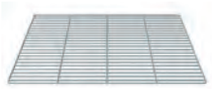



Order nr.		**MRGF150/FN**	**MRGF200/FN**	**MRGF150/FG**	**MRGF200/FG**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1400 · 700 · 850 / 950*	*1865 · 700 · 850 / 950*	*1400 · 700 · 850 / 950*	*1865 · 700 · 850 / 950*
Sink dimensions - Abmessung Becken	*W · D · H mm*	*350 · 400 · 200*	*350 · 400 · 200*	*350 · 400 · 200*	*350 · 400 · 200*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*281*	*474*	*281*	*474*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-2° +8°*	*-2° +8°*	*-2° +8°*	*-2° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Lighting - Beleuchtung		*-*	*-*	*LED*	*LED*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*463*	*463*	*463*	*463*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.375,–**	**2.855,–**	**2.620,–**	**3.220,–**

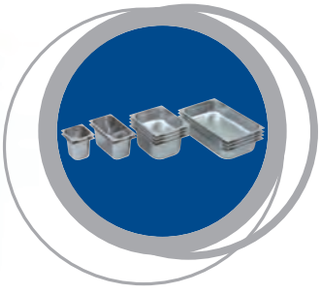
All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE

50 mm | AISI | R290 | GREY | +43°C 65% | AUTOMATIC | -2° +8°C

Pair of stainless steel guides *Führungsschienen-Set aus Edelstahl*	*Plastic coated grid* *Plastikbeschichtetes Rost*	*4 Castors, 2 with brakes* *4 Räder, zwei mit Bremsen*
Z/C4180024/F	**Z/CQ320022**	**Z/FAY102101**
		
17,–	**24,–**	**134,–**





! *GN containers*
GN container
GN Behälter
Contenedores GN

Page 301

! **GN containers not included**
GN Bacs non inclus
GN-Behälter nicht enthalten
Contenedores GN no incluidos.





Order nr.		**CCZ0035/F**	**CCZ0006/F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1400 · 700 · 1090*	*1865 · 700 · 1090*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*281*	*474*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-2° +8°*	*-2° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*
Capacity pan cooler - Fassungsvermögen Kühlaufsatz		*7x GN 1/3 max 150 mm h*	*10x GN 1/3 max 150 mm h*
Cooling - Kühlung		*pan cooler: static* *counter: ventilated*	*pan cooler: static* *counter: ventilated*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*563*	*609*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.350,–**	**2.750,–**



Pair of stainless steel guides
Führungsschienen-Set aus Edelstahl

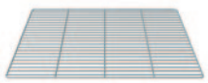
Z/CGLSAL



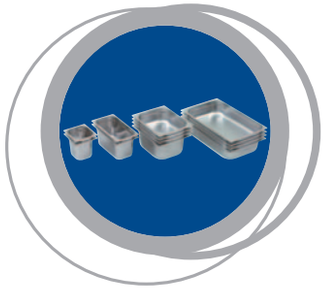
37,–

Plastic coated grid
Plastikbeschichtetes Rost

Z/CQ320022PS



24,–



GN containers
GN container
GN Behälter
Contenedores GN

Page 301



GN containers not included
GN Bacs non inclus
GN-Behälter nicht enthalten
Contenedores GN no incluidos.







Order nr.		**9788C**	**9789C**	**9790C**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*450 · 700 · 883*	*900 · 700 · 883*	*1365 · 700 · 883*
Volume - Fassungsvermögen	*lt / GN*	*110* *3x GN 1/3 max 150 mm h*	*230* *6x GN 1/3 + 2x GN 1/4 max 150 mm h*	*365* *12x GN 1/3 max 150 mm h*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*1x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° +8°*	*0° +8°*	*0° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R600A*	*R600A*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C*	*+36°*	*+36°*	*+36°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*82*	*142*	*230*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**964,–**	**1.054,–**	**1.474,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Saladettes & Preparation counters

700











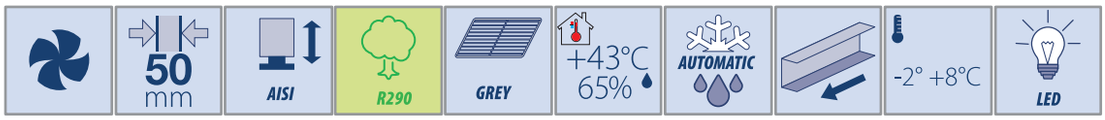


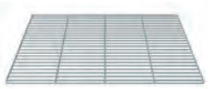


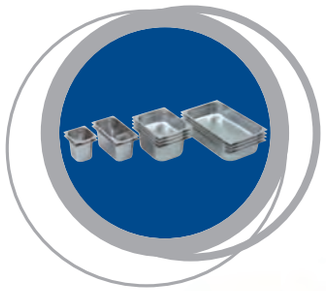


	9718C	9709C	9719C	TKTN95C4	9729C
	900 · 700 · 1005	*1365 · 700 · 1005*	*900 · 700 · 880*	*900 · 700 · 880*	*1365 · 700 · 880*
	240 *5x GN 1/6 max 150 mm h*	*390* *8x GN 1/6 max 150 mm h*	*215*	*215*	*350*
	2x GN 1/1 (530 · 325 mm)	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	-	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*
	0° +8°	*0° +8°*	*0° +8°*	*0° +8°*	*0° +8°*
	R600A	*R290*	*R600A*	*R600A*	*R290*
	+36°	*+36°*	*+38°*	*+38°*	*+38°*
	142	*230*	*142*	*142*	*230*
	230V/1+N/ 50 Hz	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
	1.258,–	**1.648,–**	**1.099,–**	**1.949,–**	**1.479,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Pair of stainless steel guides *Führungsschienen-Set aus Edelstahl*	*Plastic coated grid* *Plastikbeschichtetes Rost*	*4 Castors, 2 with brakes* *4 Räder, zwei mit Bremsen*
Z/C4180024/F	**Z/CQ320022**	**Z/FAY102101**
		
17,-	**24,-**	**134,-**



GN containers
GN container
GN Behälter
Contenedores GN

Page 301

GASTRONOMY
FRUITS & VEGETABLES
SNACK
DAIRY PRODUCT
COLD CUTS



GN containers not included
GN Bacs non inclus
GN-Behälter nicht enthalten
Contenedores GN no incluidos.



Order nr.		**BNA0068**	**BNA0069**	**SALADBAR2**	**SALADBAR3**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1400 · 700 · 1375*	*1865 · 700 · 1375*	*1400 · 700 · 850*	*1865 · 700 · 850*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*281*	*474*	*281*	*474*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-2° +8°*	*-2° +8°*	*-2° +8°*	*-2° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
Capacity pan cooler - Fassungsvermögen Kühlaufsatz		*4x GN 1/1 max 150 mm h*	*5x GN 1/1 max 150 mm h*	*4x GN 1/1 max 150 mm h*	*5x GN 1/1 max 150 mm h*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*	*automatic*	*automatic*
Lighting - Beleuchtung	*LED*	*yes*	*yes*	*-*	*-*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*563*	*609*	*563*	*609*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.185,-**	**2.875,-**	**1.971,-**	**2.471,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE

50 mm | AISI | +30° +90°C | LED



HOT



GASTRONOMY

BAIN MARIE

SNACK

! GN containers not included
GN Bacs non inclus
GN-Behälter nicht enthalten
Contenedores GN no incluidos.

Bain Marie

Bain Marie Counters

- Stainless steel construction
- On neutral cupboard
- Thermostat controlled
- All bainmaries can be equipped with GN Containers of a max. height 150 mm
- Straight front glass
- Operator side with sliding glass doors

Bainmarie theken

- Edelstahlkonstruktion
- Auf geschlossenem Unterschrank
- Mit digitalem Thermostat
- Alle Modelle sind geeignet für GN Behälter bis zu H=150 mm
- Gerade Frontverglasung
- Bedienerseite mit schiebbaren Glasscheiben

Compteurs Bainmarie

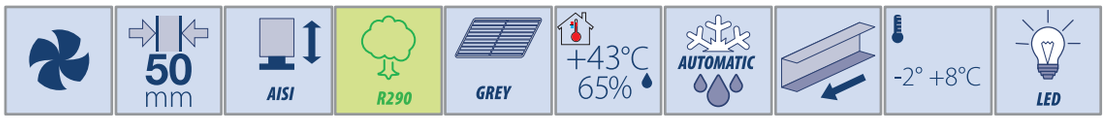
- Construction en acier inoxydable
- Sur le placard neutre
- Thermostat commandé
- Tous les bainmaries peuvent être équipés de GN Containers d'une capacité max. hauteur 150 mm
- Verre droit
- Côté opérateur avec portes coulissantes en verre

Contadores Bain Marie

- Construcción de acero inoxidable.
- En armario neutro
- Termostato controlado
- Todos los bainmaries se pueden equipar con contenedores GN de un máx. altura 150 mm
- Cristal frontal recto
- Lado operador con puertas corredizas de vidrio.

Order nr.		IEA0021	IEA0022
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1400 · 700 · 1350	1800 · 700 · 1350
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +90°	max. +90°
Volume - Fassungsvermögen	GN	4x GN 1/1 max 150 mm h	5x GN 1/1 max 150 mm h
Lighting - Beleuchtung	LED	yes	yes
Heating - Beheizung		static wet	static wet
Absorbed power - Anschlusswert	watt	2000	3000
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	1.977,-	2.217,-

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.





COLD



Black granite top

Comptoir en granit noir
Schwarze Granitarbeitsplatte
Superficie de trabajo de granito nero

Standard delivery: Stainless steel front cover

Livraison avant et le côté acier
Standardlieferung: Edelstahlfront
Entrega estándar: frente de acero inoxidable

Front plinth included

Livraison incluse panneaux avant
Frontsockelleiste inklusiv
Zócalo delantero incluido

SPLINTH80



Side plinth

Seitensockelleiste

105,–





Order nr.		IEC0050	IEC0051	IEC0052	IEB0005
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1450 · 930 · 1320	1920 · 930 · 1320	2380 · 930 · 1320	510 · 930 · 850
Volume - Fassungsvermögen	lt	4x GN 1/1 max 150 mm h	5x GN 1/1 max 150 mm h	6x GN 1/1 max 150 mm h	Neutral
Shelves included - Roste enthalten	mm	2x GN 1/1 (530 · 325 mm)	3x GN 1/1 (530 · 325 mm)	4x GN 1/1 (530 · 325 mm)	
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C / RH	+43° / 65%	+43° / 65%	+43° / 65%	-
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R290	R290	R290	-
Doors - Türen	n°	2	3	4	1
Cooling - Kühlung		ventilated	ventilated	ventilated	-
Defrost – Abtauung		automatic	automatic	automatic	-
Lighting - Beleuchtung	LED	yes	yes	yes	-
Absorbed power - Anschlusswert	watt	563	609	609	-
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	-
Price - Preis	Euro	3.278,–	3.988,–	4.298,–	939,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Cold & Hot displays counters



Bain Marie

50 mm | AISI | +30° +90°C | LED

GASTRONOMY | BAIN MARIE | SNACK

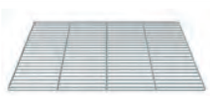
Pair of stainless steel guides
Führungsschienen-Set aus Edelstahl

Z/C4180024/F — **17,–**

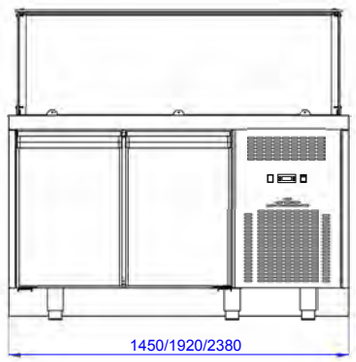


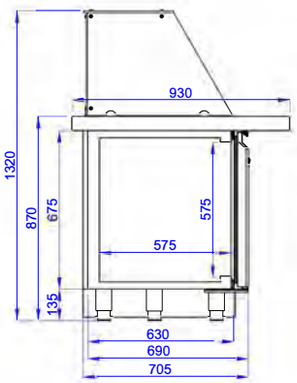
Plastic coated grid
Plastikbeschichtetes Rost

Z/CQ320022 — **24,–**



HOT





! Intermediate glass on request
Vitre intermédiaire sur demande
Zwischenglasablage auf Anfrage
Vidrio intermedio bajo pedido





Order nr.		**IEB0006**	**IEA0010**	**IEA0011**	**IEA0012**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*980 · 930 · 850*	*1450 · 930 · 1320*	*1920 · 930 · 1320*	*2380 · 930 · 1320*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	-	*4x GN 1/1 max 100 mm h*	*5x GN 1/1 max 100 mm h*	*6x GN 1/1 max 100 mm h*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	-	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*4x GN 1/1 (530 · 325 mm)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	-	*max. +90°*	*max. +90°*	*max. +90°*
Doors - Türen	*n°*	*2*	*2*	*3*	*4*
Lighting - Beleuchtung	*LED*	-	*yes*	*yes*	*yes*
Heating - Beheizung		-	*static wet*	*static wet*	*static wet*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	-	*700*	*800*	*800*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	-	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.119,–**	**3.148,–**	**3.628,–**	**4.168,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.















LA NOSTRA PASSIONE E IL NOSTRO TALENTO PER REALIZZARE I VOSTRI PROGETTI

La possibilità di usufruire di un servizio completo, attraverso un solo contatto e centro d'acquisto.

Questa formula è un grande vantaggio per i nostri clienti che possono così relazionarsi con un unico interlocutore. Un partner competente, capace di identificare i prodotti più adatti per ogni progetto e di gestire la fornitura, l'installazione e la formazione del personale, fino all'assistenza post-vendita. Le forze unite in un'unica azienda ci rendono il partner ideale.

OUR PASSION AND OUR TALENT HELPING TO REALIZE YOUR EXPECTATIONS.

The possibility of benefiting from a complete service, accessed through a single contact and point of purchase.

This is a formula that has great advantages for our customers, who can count on a one-stop solution for all their needs. An expert partner, capable of identifying the most suitable products for a given project and providing a complete service, from supply and installation to personnel training and after-sales support. A single company combining multiple strengths: the ideal partner..

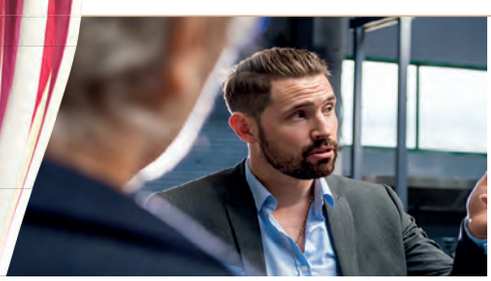
NOTRE PASSION ET NOTRE TALENT AU SERVICE DEVOS PROJETS.

Nous offrons la possibilité de profiter d'un service complet grâce à un contact et un centre d'achat unique.

Cette formule est un grand avantage pour nos clients qui peuvent ainsi bénéficier d'un seul interlocuteur. C'est un partenaire compétent, pouvant identifier les produits les mieux adaptés à chaque projet et pouvant gérer la fourniture, l'installation et la formation du personnel ainsi que le service après-vente. Ces forces fusionnées en une seule société font de nous un partenaire idéal.











Mini cold room

is designed in order to satisfy every kind of conservation needs. Its small dimensions 1000 · 1000 · 2120 mm high make it easy to install everywhere even in narrow places. The different internal fitting and the simple loading make it a practical and functional tool for every occasion and usage. The mini cold room is made of Stainless Steel floor, self closing door, ceiling mounted monoblock with automatic condensate water evaporation already assembled on the ceiling panel. The mini cold room is completely detachable made of 6 panels with hook attachment system. The mini cold room is delivered assembled and ready for installation.

Mini Kühlzelle

wurde geplant, um jeglichen Bedürfnisse der schnellen Konservierung, zu ermöglichen. Seine reduzierten Maßen von 1000 · 1000 · 2120 mm Höhe, erlauben eine einfache Aufstellung in aller Plätze, auch in kleinen Räumlichkeiten. Durch die verschiedenen Ausstattungen und die sehr einfache Ladung ist die mini cold room einen zweckmäßigen, praktischen "Arbeitswerkzeug" für jede Gelegenheit und Verwendung. Die mini cold room besteht aus Edelstahlboden, Tür mit automatischer Schließung, Decke-Monoblockaggregat mit automatischer Tauwasserverdunstung (das Aggregat ist auf der Decke befestigt). Die mini cold room ist ganz zerlegbar und besteht aus 6 Paneele mit Hakenverbindungen. Die mini cold room ist installationsbereit und wird serienmäßig montiert, geliefert.

Mini Cámara frigorifica

ha sido diseñada para satisfacer cualquier necesidad de conservación rápida. Sus reducidas dimensiones de 1000 · 1000 · 2120 mm de altura, permiten una fácil instalación en todos los lugares, incluso en espacios pequeños. Las diversas características y la carga muy simple hacen de mini cold room una "herramienta de trabajo" práctica y conveniente para cada ocasión y uso. El mini cold room consiste en piso de acero inoxidable, unidad monobloc de techo con evaporación automática de agua de condensación (la unidad está fija en el techo). El mini cold room está completamente desmontado y consta de 6 paneles con conexiones de gancho. El mini cold room está listo para su instalación y viene de serie, entregado.

Mini chambre froide

à été projetée pour satisfaire toutes les exigences de la conservation rapide. Ses dimensions réduites, base 1000 · 1000 · 2120 mm de hauteur, la rendent simple à positioner en chaque place, aussi le plus compliqué. C'est pratique et fonctionnelle en toutes les occasions et utilisation grâce aux différents équipements et à la grande facilité de chargement. La mini cold room est composée par sol en Acier Inox, porte avec fermeture automatique, monobloc à plafond avec évaporation automatique de l'eau de condensation, fixé dans le plafond. La mini cold room, complétement démontable, est composée par 6 panneaux avec fixage à crochets. La mini cold room, est déjà montée et prête pour l'installation.



Z/TGANMC100
Stainless steel bar for meat hooks
84,– €

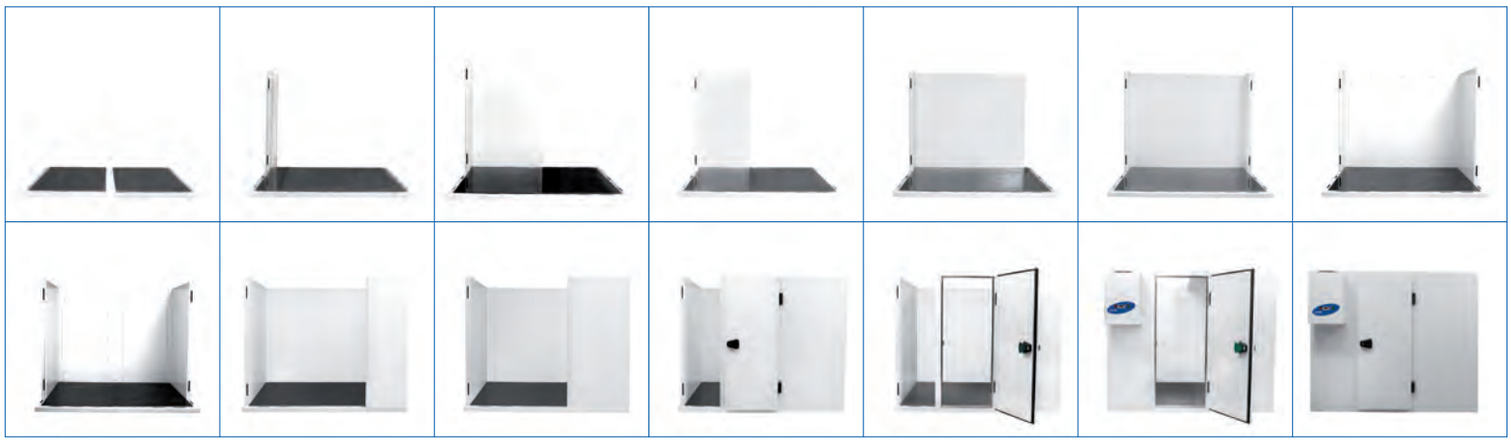




Order nr.		**3530V**	**3531V**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1000 · 1000 · 2120*	*1000 · 1000 · 2120*
Volume - Fassungsvermögen	*l*	*1400*	*1400*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*3x 880 · 490 (white pre-painted steel)*	*3x 880 · 490 (white pre-painted steel)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° +8°*	*-18° -20°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*570*	*700*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.549,–**	**4.099,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.





Modular cold rooms

Proper for the maintenance of alimentary products as cheese, meat, fruit, vegetable and frozen, but a Iso of products as the flowers or material photographie. They are realized with panels in plastic coated steel white and the isolation is in polyurethane without CFC with thickness from 80 mm; bath for negative and positive temperature. The dimensions are modular of 300/ 600/ 900 mm the height externals are for the mini-cold rooms from 80 mm (2010 mm).
The door standard measure is 700 · 1845 mm and is provided with key lock with safety handle inside.
Technical features: compoundable modular panels for the floor, ceiling, vertical panels, and door.

Modulare Kühlzellen.

Geeignet für das Konservieren von Lebensmitteln wie Käse, Wurst, Milchprodukte, Obst, Gemüse und Gefrorenes, aber auch für Produkte außer Lebensmitteln wie Blumen und fotografische Materialien. Die Paneele sind hergestellt aus Stahlblech weiß plastifiziert und Isolierung aus Polyurethan FCKW - frei mit einer Stärke von 80 mm, welche sowohl für Normal- als auch Tiefkühlung geeignet sind. Die Dimensionen sind modular im Abstand von 300/ 600/ 900 mm und die Außenhöhe für die 80 mm Zellen ist in hier 2010 mm.
Das Türenmaß ist 700 · 1845 mm und die Tür ist mit einem Griff mit Schloss versehen.
Struktur: modulare Elemente; bestehend aus Boden-, Decken-, Seitenelemente und Tür.

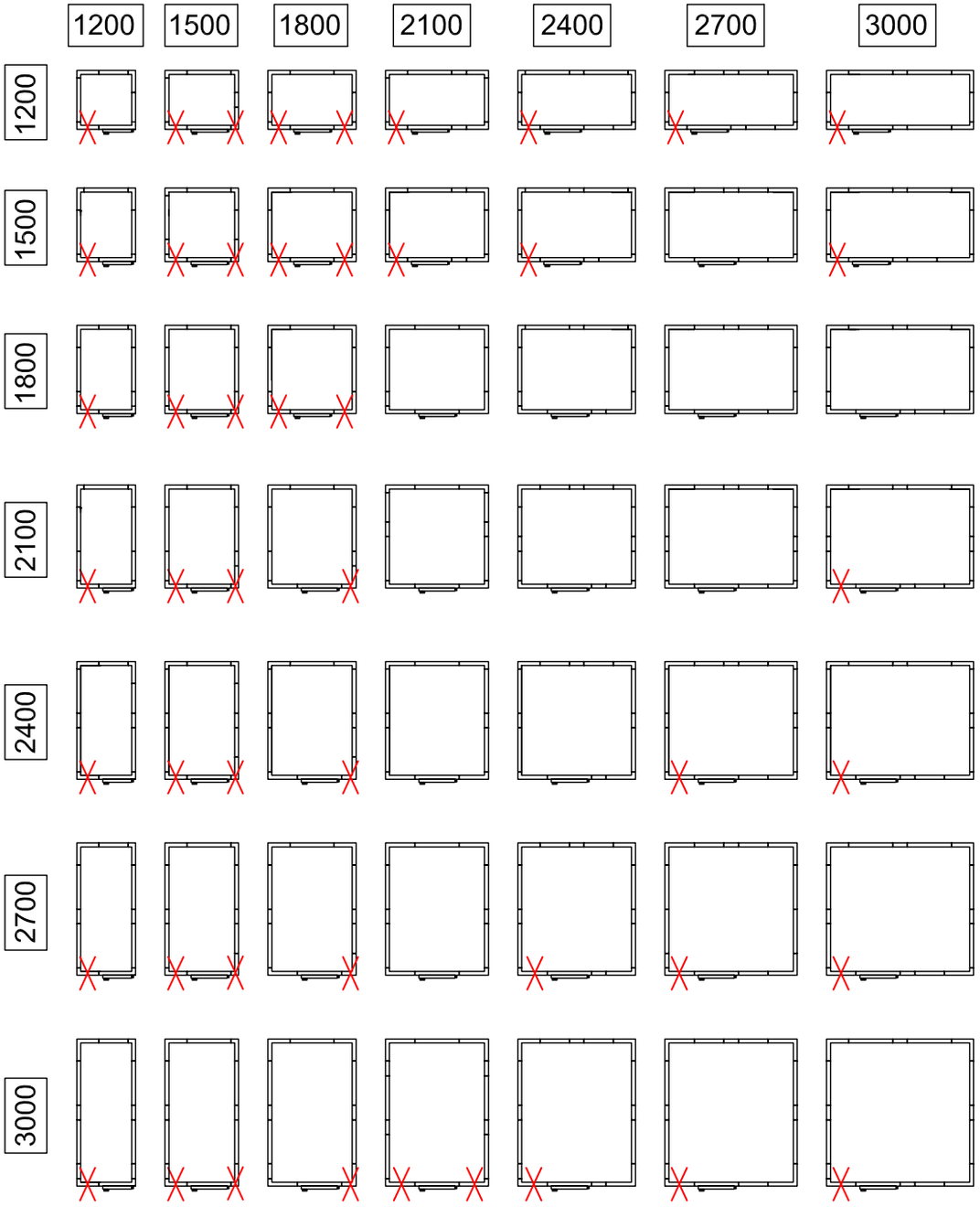
Cámaras frigoríficas modulares

Adecuado para el mantenimiento de productos alimenticios como quesos, carnes, frutas, vegetales y congelados, pero también de productos como las flores o material fotográfico. Están realizadas con paneles en acero recubierto de plástico blanco y el aislamiento es en poliuretano sin CFC con espesores desde 80 mm; para temperatura negativa y positiva. Las dimensiones son modulares de 300/600/900 mm, y las externas de altura son para las cámaras mini-frías a partir de 80 mm (2010 mm).
La medida estándar de la puerta es de 700 · 1845 mm y está provista de un candado con llave y una manija de seguridad en el interior.

Chambres frigorifiques à éléments.

Aptes à la conservation de produits alimentaires tel que fromages, charcuteries, laitages, fruits, légumes et surgelés, mais aussi de produits comme les fleurs ou matériel photographique. Les chambres sont réalisées avec des panneaux en tôle d'acier blanc plastifié et l'isolation est en polyuréthanne sans CFC d'une épaisseur de 80 mm pour température positive et négative. Les dimensions sont modulables tous les 300/ 600/ 900 mm. Pour les chambres froides de 80 mm d'épaisseur, les hauteurs seront 2010 mm.
La mesure standard de la porte est 700 · 1845 mm; elle est dotée d'une clé et d'une poignée de sûreté intérieure.
Elements composants: panneaux modulaires componibles, forment le sôl, le plafond, les panneaux verticaux et le module de la chambre frigorifique. Ces panneaux sont autoporteurs.

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Not possible to place the cooling unit
Kühlaggregat nicht montierbar



- DELIKATESSEN
- DELICATESSEN
- GASTRONOMIE
- GASTRONOMIA

+2°/+10°C
60-70%



- FLEISCHWAREN
- MEAT
- BOUCHERIE
- MACELLERIA

+1°/+2°C
70-80%



- TIEFKÜHLKOST
- FROZEN FOODS
- PRODUITS SURGELES
- SURGELATI

-20°/-25°C
60%



- MILCHPRODUKTE
- DAIRY PRODUCTS
- PRODUITS LAITIERS
- LATTICINI

+1°/+4°C
60%



- GEMÜSE
- VEGETABLES
- LEGUMES
- VERDURE

+4°/+6°C
70-80%

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series

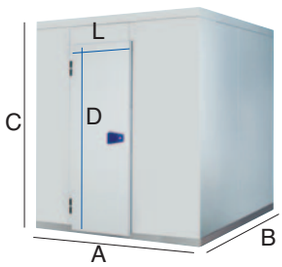
Cold & freezer rooms

80 mm

MADE IN EUROPE

Cooling units are not included in the price
Kühlaggregate nicht inbegriffen im Preis





Door standard size
L • D = 700 • 1845 mm

External height
C = 2010 mm

Standard anti - slip
stainless steel surface



Handle with key - lock

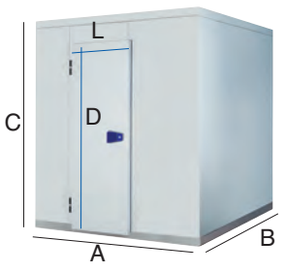


Platform hinges

Order nr.	A mm	B mm	Door side Türseite	Suitable cooling units Geeignete Kühlaggregate +5° -5° C	Suitable cooling units Geeignete Kühlaggregate -18° -25° C	Volume intern Nutzinhalt m^3	Price Preis Euro
BOZ0002/F	1200	1200	a	VAEN030/T VLSN050/T	VAEK170/T VLBK170/T	2,0	1.880,–
BOZ0125	1200	1500	a	VAEN030/T VLSN050/T	VAEK170/T VLBK170/T	2,6	2.070,–
BOZ0005/F	1200	1800	a	VAEN030/T VLSN050/T	VAEK170/T VLBK170/T	3,1	2.340,–
BOZ0007/F	1200	2100	a	VAEN030/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK170/T	3,7	2.550,–
BOZ0126	1200	2400	a	VAEN030/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK170/T	4,3	2.920,–
BOZ0003/F	1500	1200	a	VAEN030/T VLSN050/T	VAEK170/T VLBK170/T	2,6	2.070,–
BOZ0006/F	1500	1500	a	VAEN030/T VLSN050/T	VAEK170/T VLBK170/T	3,5	2.460,–
BOZ0127	1500	1800	a	VAEN030/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK170/T	4,0	2.620,–
BOZ0128	1500	2100	a	VAEN030/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK170/T	4,8	2.860,–
BOZ0129	1500	2400	a	VAEN075/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK202/T	5,5	3.040,–
BOZ0004/F	1800	1200	a	VAEN030/T VLSN050/T	VAEK170/T VLBK170/T	3,1	2.340,–
BOZ0010/F	1800	1500	a	VAEN030/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK170/T	4,0	2.620,–
BOZ0014/F	1800	1800	a	VAEN030/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK170/T	5,0	2.850,–
BOZ0130	1800	2100	a	VAEN075/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK202/T	5,9	3.100,–
BOZ0131	1800	2400	a	VAEN075/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK202/T	6,7	3.540,–
BOZ0008/F	2100	1200	a	VAEN030/T VLSN050/T	VAEK202/T VLBK170/T	3,7	2.550,–
BOZ0013/F	2100	1500	a	VAEN030/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK170/T	4,8	2.860,–
BOZ0018/F	2100	1800	a	VAEN075/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK202/T	5,9	3.100,–
BOZ0132	2100	2100	a	VAEN075/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK202/T	6,9	3.350,–
BOZ0133	2100	2400	a	VAEN075/T VLSN100/T	VAEK202/T VLBK202/T	8,0	4.070,–
BOZ0134	2100	2700	a	VAEN075/T VLSN100/T	VAEK202/T VLBK202/T	9,1	4.420,–
BOZ0011/F	2400	1200	a	VAEN030/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK170/T	4,3	2.920,–
BOZ0016/F	2400	1500	a	VAEN075/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK202/T	5,5	3.040,–
BOZ0019/F	2400	1800	a	VAEN075/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK202/T	6,7	3.540,–
BOZ0021/F	2400	2100	a	VAEN075/T VLSN100/T	VAEK202/T VLBK202/T	8,0	4.070,–
BOZ0023/F	2400	2400	a	VAEN075/T VLSN100/T	VAEK202/T VLBK202/T	9,0	4.370,–
BOZ0135	2400	2700	a	VAEN075/T VLSN100/T	VAEK203/T VLBK202/T	10,5	4.810,–
BOZ0136	2700	1200	a	VAEN075/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK170/T	5,1	3.220,–
BOZ0137	2700	1500	a	VAEN075/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK202/T	6,3	3.690,–
BOZ0138	2700	1800	a	VAEN075/T VLSN075/T	VAEK202/T VLBK202/T	7,7	3.810,–
BOZ0115	2700	2100	a	VAEN075/T VLSN100/T	VAEK202/T VLBK202/T	9,1	4.420,–
BOZ0116	2700	2400	a	VAEN075/T VLSN100/T	VAEK203/T VLBK202/T	10,5	4.810,–
BOZ0139	2700	2700	a	VAEN122/T VLSN100/T	VAEK203/T VLBK202/T	12,0	5.120,–
BOZ0117	3000	3000	a	VAEN122/T VLSN100/T	VAEK203/T VLBK202/T	14,9	6.320,–

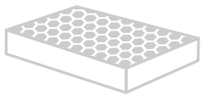
Cooling units are not included in the price
Kühlaggregate nicht inbegriffen im Preis





Door standard size
L • D = 700 • 1845 mm

External height
C = 2200 mm



Standard anti - slip
stainless steel surface



Handle with key - lock

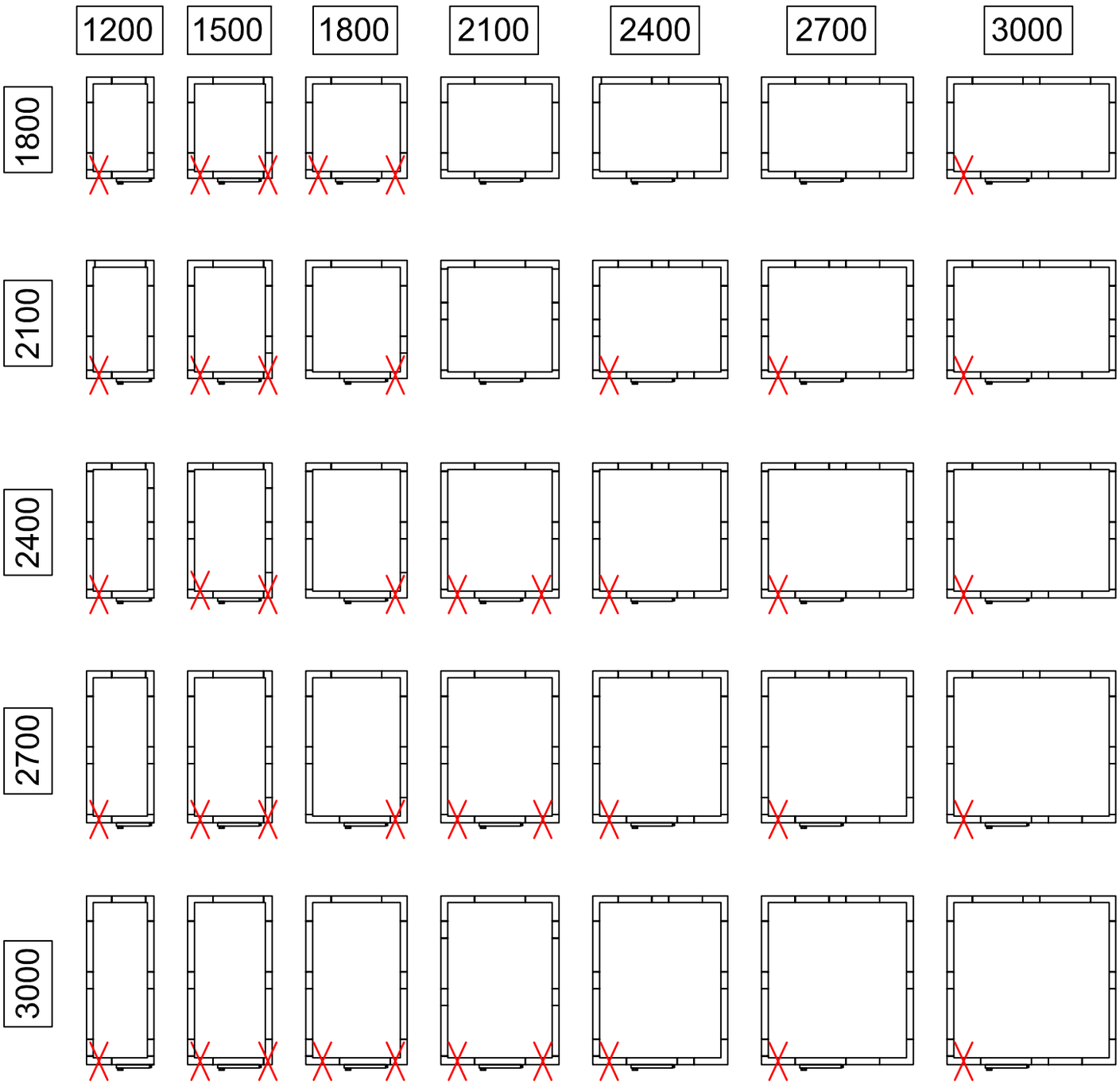


Platform hinges

Order nr.	A mm	B mm	Door side Türseite	Suitable cooling units Geeignete Kühlaggregate +5° -5° C	Suitable cooling units Geeignete Kühlaggregate -18° -25° C	Volume intern Nutzinhalt m^3	Price Preis Euro
BOZ0200	1800	1800	a	**VAEN030/T VLSN050/T**	**VAEK170/T VLBK202/T**	4,8	**3.430,–**
BOZ0201	1800	2100	a	**VAEN075/T VLSN050/T**	**VAEK202/T VLBK202/T**	5,7	**3.720,–**
BOZ0202	1800	2400	a	**VAEN075/T VLSN075/T**	**VAEK202/T VLBK300/T**	6,6	**4.170,–**
BOZ0203	2100	1800	a	**VAEN075/T VLSN050/T**	**VAEK202/T VLBK202/T**	5,7	**3.720,–**
BOZ0204	2100	2100	a	**VAEN075/T VLSN075/T**	**VAEK202/T VLBK300/T**	6,8	**3.970,–**
BOZ0205	2100	2400	a	**VAEN075/T VLSN075/T**	**VAEK202/T VLBK300/T**	7,9	**4.700,–**
BOZ0206	2100	2700	a	**VAEN075/T VLSN075/T**	**VAEK202/T VLBK300/T**	9,0	**4.990,–**
BOZ0207	2400	1800	a	**VAEN075/T VLSN075/T**	**VAEK202/T VLBK300/T**	6,6	**4.170,–**
BOZ0208	2400	2100	a	**VAEN075/T VLSN075/T**	**VAEK202/T VLBK300/T**	7,9	**4.700,–**
BOZ0209	2400	2400	a	**VAEN075/T VLSN075/T**	**VAEK202/T VLBK300/T**	9,1	**4.990,–**
BOZ0210	2400	2700	a	**VAEN075/T VLSN100/T**	**VAEK203/T VLBK300/T**	10,4	**5.590,–**
BOZ0211	2700	1800	a	**VAEN075/T VLSN075/T**	**VAEK202/T VLBK300/T**	7,5	**4.730,–**
BOZ0212	2700	2100	a	**VAEN075/T VLSN075/T**	**VAEK202/T VLBK300/T**	9,0	**4.990,–**
BOZ0213	2700	2400	a	**VAEN075/T VLSN100/T**	**VAEK203/T VLBK300/T**	10,4	**5.590,–**
BOZ0214	2700	2700	a	**VAEN075/T VLSN100/T**	**VAEK203/T VLBK300/T**	11,9	**6.070,–**
BOZ0215	3000	3000	a	**VAEN122/T VLSN100/T**	**VAEK203/T VLBK300/T**	14,9	**7.340,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

120 mm



Not possible to place the cooling unit
Kühlaggregat nicht montierbar

Normal Temperature (NT)
Temperature Positive (TN)
Kühltemperatur (TN)
Temperatura de enfriamiento (TN)

+5°/-5°C

Order nr.		VAEN030/T	VAEN075/T	VAEN122/T
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	485 · 835 · 767	485 · 835 · 767	785 · 835 · 720
Form - Version		1	1	2
Cooling capacity - Kühlungsvolumen	+5°C m³	9,2	19,3	28,1
	-5°C m³	4,0	8,8	14,0
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+5° -5°	+5° -5°	+5° -5°
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	+32°	+32°	+32°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	680	1160	1580
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	1.958,–	2.178,–	2.868,–

Freezer Room (BT)
Temperature Negative (BT)
Tiefkühltemperatur (BT)
Temperatura de congelación (BT)

-18°/-25°C

Order nr.		VAEK170/T	VAEK202/T	VAEK203/T
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	485 · 835 · 767	785 · 835 · 720	785 · 835 · 720
Form - Version		1	2	2
Cooling capacity - Kühlungsvolumen	-18°C m³	7,1	13,7	21,4
	-25°C m³	3,6	7,9	12,3
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	-18° -25°	-18° -25°	-18° -25°
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R452 A	R452 A	R452 A
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	+32°	+32°	+32°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	1350	1810	2630
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	400V/3+N/ 50 Hz	400V/3+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	2.659,–	3.349,–	3.489,–

OPTIONALS

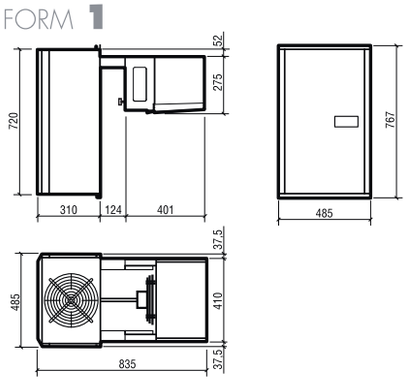
! *Has to be assembled directly in production*
Bestellung nur ab Werk

Order nr.	Z/TPAP	Z/THSB	Z/TCFPW
Version - Version	High pressure switch (only for voltage 230V/1+N/ 50 Hz) Presóstato de alta presión (sólo para tensión 230V/1+N/ 50 Hz) Pressostat haute pression (pour tension 230V/1+N/ 50 Hz) Hochdruck-Pressostat (für Geräte mit Spannung 230V/1+N/ 50 Hz)	Heated Switchboard Calentador del cuadro eléctrico Réchauffeur tableau électrique Schaltschrankheizung	Condenser fan pressure switch Presóstato ventilador condensador Pressostat ventilateur condenseur Verflüssigerlüfter Pressostat
Price - Preis Euro	81,–	63,–	136,–

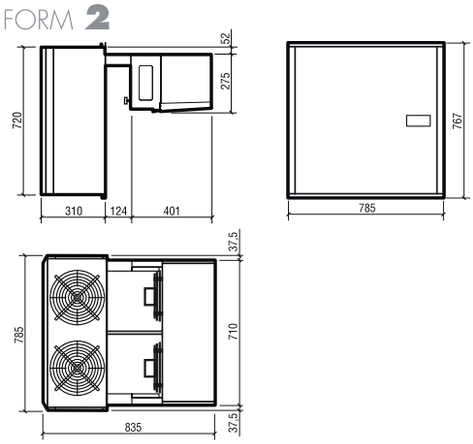
All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



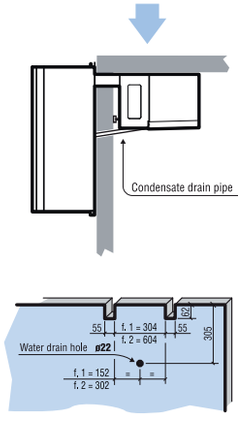
FORM **1**



FORM **2**



MOUNTING **1-2**



Wall-mounted straddle-type

· Electronic control instrument. · Expansion device with capillary tube. · Molecular sieve type filter on liquid line in the forms 1 and 2. · Room lighting. · Cable for door heater connection on low temperature units. · All Three-phase units are equipped with a fixed calibration high pressure switch in accordance with "Pressure Equipment Directive" 97/23/EC. · Condensate evaporation tray with safety overflow drain on all units form 1, 2. · Drain heater. · We recommend that the units should be employed at ambient temperature higher than 10° C. If units are mounted in Ambient temperature lower than 10°C, some accessories are needed. Furthermore, for outdoor installation, it is necessary to protect them from the bad weather.

Huckepackaggregat zur Wandmontage

· Elektronisches Bedienung. · Expansionsvorrichtung mit Kapillarrohr. · Molekularsiebfilter auf Flüssigkeitsleitung in den Formen 1 und 2. · Raumbeleuchtung. · Kabel für den Anschluss der Türheizung an Niedertemperaturgeräten. · Alle dreiphasigen Geräte sind mit einem Hochdruckschalter mit fester Kalibrierung gemäß "Geräterichtlinie" 97/23 / EG ausgestattet. · Kondensationsauffangwanne mit Sicherheitsüberlauf bei allen Geräten der Form 1, 2. · Heizgerät entleeren. · Wir empfehlen, die Geräte bei einer Umgebungstemperatur von mehr als 10° C einzusetzen. Wenn die Geräte bei einer Umgebungstemperatur von weniger als 10° C montiert werden, sind einige Zubehörteile erforderlich. Darüber hinaus ist es für die Installation im Freien erforderlich, sie vor dem schlechten Wetter zu schützen.

Montaje acaballado en la pared

· Instrumento electrónico de control. · Expansión con tubo capilar. · Filtro de tamiz molecular en la línea de líquido en las formas 1 y 2. · Luz cámara. · Cable para la conexión de la resistencia puerta en las unidades de baja temperatura. · Las unidades con tensión trifásica dotados de presóstato de alta presión a tarado fijo, según la Directiva 97/23/CE sobre "Equipos a presión". · Cuba de evaporación del agua de descarga y tubo de rebose para todas las unidades forma 1, 2 y. · Resistencia en el tubo de desagüe del condensado. · Se aconseja la utilización de la unidad en ambiente con temperatura superior a 10° C. Con la instalación de los accesorios opcionales es posible utilizar la unidad a temperaturas inferiores. En caso de instalación en ambiente externo es necesario proteger la unidad de la intemperie.

Installation à cheval sur la paroi

· Instrument électronique de contrôle. · Détente par capillaire. · Filtre à tamis moléculaire sur la ligne du liquid dans les forms 1 et 2. · Eclairage chambre froide. · Câble pour la connexion de la résistance porte sur les unités pour basse température. · Les unités avec tension triphasée sont équipés de pressostat à haute pression à étalonnage fixe en conformité à la Directive 97/23/CE "Equipements sous pression". · Bac d'évaporation de l'eau de dégivrage et tuyau de trop-plein sur toutes les unités forme 1 et 2. · Résistance dans le tuyau d'écoulement de l'eau de dégivrage. · On conseille l'installation de l'unité de condensation à une température ambiante supérieur à 10° C. En cas d'installation à des températures inférieures, vous devez ajouter des accessoires optionnels. En cas d'installation à l'extérieur, il faut protéger l'unité contre les intempéries.

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Normal Temperature (NT)
Temperature Positive (TN)
Kühltemperatur (TN)
Temperatura de enfriamiento (TN)

+5°/-5°C



Z/TKITLUCSH
Lighting set
200,– €

Order nr.		**VLSN050/T**	**VLSN075/T**	**VLSN100/T**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*746 · 490 · 486* *585 · 475 · 265*	*746 · 490 · 486* *585 · 475 · 265*	*746 · 490 · 486* *885 · 475 · 265*
Form - Version		*1 C 2*	*1 C 2*	*1 C 3*
Cooling capacity - Kühlungsvolumen	*+5°C m³*	*15,43*	*26,17*	*47,29*
	-5°C m³	*6,26*	*11,05*	*19,53*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+5° -5°*	*+5° -5°*	*+5° -5°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C*	*+32°*	*+32°*	*+32°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*740*	*1190*	*1530*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.160,–**	**3.360,–**	**4.060,–**

Freezer Room (BT)
Temperature Negative (BT)
Tiefkühltemperatur (BT)
Temperatura de congelación (BT)

-18°/-25°C



Z/TKITLUCBH
Lighting set
280,– €

Order nr.		**VLBK170/T**	**VLBK202/T**	**VLBK300/T**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*746 · 490 · 486* *585 · 475 · 265*	*746 · 490 · 486* *885 · 475 · 265*	*856 · 596 · 586* *1335 · 475 · 265*
Form - Version		*1 C 2*	*1 C 3*	*2 C 2*
Cooling capacity - Kühlungsvolumen	*-18°C m³*	*7,41*	*16,07*	*27,54*
	-25°C m³	*3,97*	*7,92*	*16,86*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-18° -25°*	*-18° -25°*	*-18° -25°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C*	*+32°*	*+32°*	*+32°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1380*	*1780*	*2680*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.560,–**	**4.460,–**	**5.160,–**

OPTIONALS

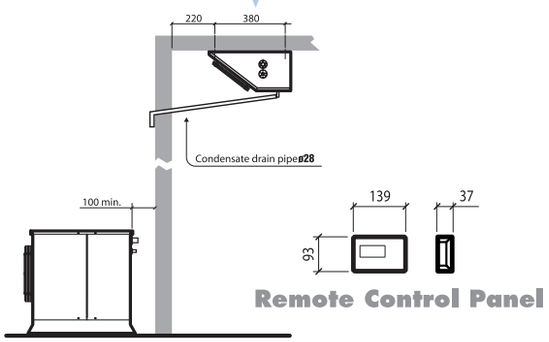
! *Has to be assembled directly in production*
Bestellung nur ab Werk

Order nr.		**Z/TCABLE**	**Z/TPAP**	**Z/THSB**	**Z/TPRECP**	**Z/TCFPW**
Version - Version		Cable for remote control panel longer than 5 metres Cable panel remoto más largo de 5 mt Câble panneau à distance de plus de 5 mt Kabel für Fernschalttafel länger als 5 mt	High pressure switch (only for voltage 230V/1+N/ 50 Hz) Presóstato de alta presión (sólo para tensión 230V/1+N/ 50 Hz) Pressostat haute pression (pour tension 230V/1+N/ 50 Hz) Hochdruck-Pressostat (für Geräte mit Spannung 230V/1+N/ 50 Hz)	Heated Switchboard Calentador del cuadro eléctrico Réchauffeur tableau électrique Schaltschrankheizung	Precharged pipes and electrical connection cable (10 mt) Tubos precargados y cable eléctrico (10 mt) Tuyaux préchargés et câble électrique de connexion (10 mt) Vorgefüllte Leitungen und Verbindungen (10 mt)	Condenser fan pressure switch Presóstato ventilador condensador Pressostat ventilateur condenseur Verflüssigerlüfter Pressostat
Price - Preis	*Euro*	**15,–/ mt.**	**81,–**	**63,–**	**365,–**	**136,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

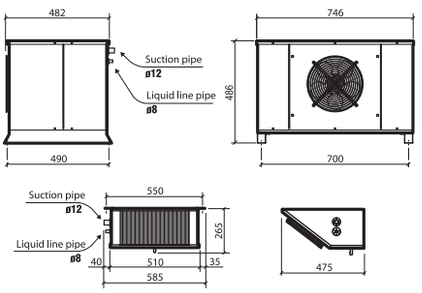


MOUNTING

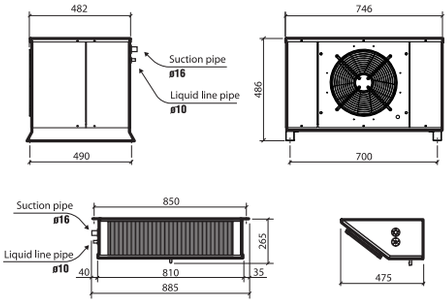




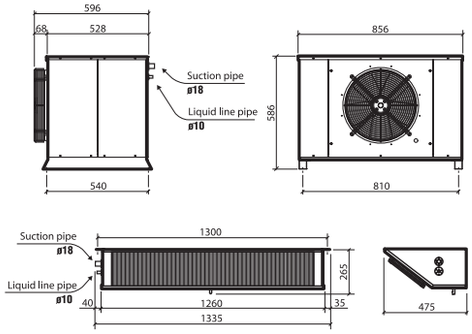
FORM **1C2**



FORM **1C3**



FORM **2C2**



Floor commercial split systems

· Electronic control panel. · Type of Expansion with capillary tube. · Solid core filter on liquid line. · Pre-arrangement for room lighting connection and for door switch connection. · Cable for door heater connection on low temperature units. · All the models are equipped with a fixed calibration low pressure switch. · All the split units are supplied with a remote control panel already connected to the unit through a 5 mt long cable (on request we could supply different lengths up to 20 mt). · Direct drainage of condensate. · Drain heater. · Condensing unit installation on the external floor of the cold room as well as evaporator installation on the ceiling inside the cold room. · The length of pipes and cables for the connection of condensing unit and evaporating unit is 5 mt (on request 10 mt). · Pipes, condensing unit and evaporating unit are already pre-charged of refrigerant and supplied with quick couplings to facilitate the connection. · Units suitable for external installation. Units recommended for use at ambient temperatures higher than 10° C. If units are mounted in Ambient temperature lower than 10° C, some accessories are needed.

Sistemas split comerciales al suelo

· Centralita electrónica de control. · Tipo de expansión con tubo capilar. · Filtro de núcleo sólido en la línea de líquido. · Predisposición para la conexión de la luz cámara y para la conexión del micro de puerta. · Cable para la conexión de la resistencia puerta en las unidades de baja temperatura. · Todos los modelos están provistos de presóstato de baja presión a tarado fijo. · Unidad provista del panel de control remoto ya conectado mediante un cable de longitud 5 mt (disponible con diferentes longitudes hasta 20 mt). · Descarga del agua de condensación directa. · Resistencia en el tubo de desagüe del condensado. · Instalación de la unidad condensadora en el suelo fuera de la cámara e instalación del evaporador en el techo dentro de la cámara. · Los tubos y los cables de conexión entre la unidad condensadora y la unidad evaporadora se suministran con una longitud de 5 mt (bajo pedido hasta 10 mt). · Los tubos y las dos partes condensadora y evaporadora de la unidad están ya precargados de refrigerante y dotados de conexiones rápidas para facilitar la conexión. · Unidad condensadora idónea para instalación en ambiente externo, sin embargo se aconseja la utilización de la unidad en ambiente con temperatura superior a 10° C. Con la instalación de los accesorios opcionales es posible utilizar la unidad para temperaturas inferiores.

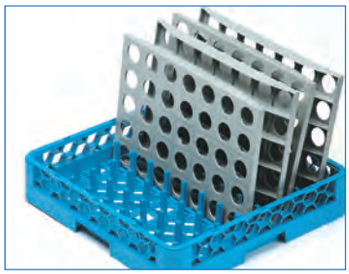
Split-Aggregate

· Elektronisches Bedienfeld. · Art der Expansion mit Kapillarrohr. · Festkörperfilter in der Flüssigkeitsleitung. · Voreinstellung für Raumlichtanschluss und Tür Schalterverbindung. · Kabel für den Anschluss der Türheizung an Niedertemperaturgeräten. · Alle Modelle sind mit einer festen Kalibrierung ausgestattet Niederdruckschalter. · Alle Split-Einheiten werden mit einer Fern-Bedienung geliefert, welche bereits über ein 5 mt langes Kabel mit dem Gerät verbunden (Auf Anfrage können wir verschiedene Längen bis zu 20 mt liefern). · Kondenswasser direkt ablassen. · Heizgerät entleeren. · Installation des Verflüssigungssatzes auf dem Außenboden des Kälteraumes sowie Verdampfer Installation an der Decke im Inneren Des Kälteraumes. · Die Länge der Rohre und Kabel für den Anschluss von Kondensat-Einheit und Verdampfer Einheit ist 5m (auf Anfrage 10 mt). · Leitungen, Verflüssiger und Verdampfer sind bereits vorhanden, Kältemittel vorgefüllt und mit Schnellkupplungen geliefert die Verbindung zu erleichtern. · Geräte, die zur externen Installation geeignet sind. Einheiten empfohlen zur Verwendung bei Umgebungstemperaturen über 10° C. Wenn Einheiten bei einer Umgebungstemperatur von weniger als 10° C montiert sind, werde einige Zubehörteile werden benötigt.

Systèmes split commerciaux au sol

· Platine électronique de contrôle. · Détente par capillaire. · Filtre monobloc sur la ligne du liquide. · Prédisposition pour la connexion de l'éclairage chambre et pour la connexion du micro-interrupteur porte. · Câble pour la connexion de la résistance porte sur les unités pour basse température. · Toutes les modèles sont équipées de pressostat à basse pression à étalonnage fixe. · Les unités sont fournis d' un panneau de contrôle à distance déjà branché à l'unité par un câble de 5 mt (disponible en différentes tailles jusqu'à 20 mt). · Ecoulement direct de l'eau de dégivrage. · Résistance dans le tuyau d'écoulement de l'eau de dégivrage. · L'unité de condensation doit être installée au sol à l'extérieur de la chambre froide, tandis que l'évaporateur doit être fixé au plafond à l'intérieur de la chambre. · Tuyauteries et câbles de connexion entre l'unité de condensation et l'évaporateur longueur 5 mt (sur demande jusqu'à 10 mt). · Tuyaux et cables de connexion entre l'unité de condensation et l'évaporateur sont livrés déjà préchargés de réfrigérant et équipés de raccords rapides pour faciliter les connexions. · Unité de condensation approprié pour l'installation à l'extérieur. On conseille l'installation de l'unité de condensation à une température ambiante supérieur à 10° C. En cas d'installation à des températures inférieures, vous devez ajouter des accessoires optionnels.

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.







Robust, hygienic, and long lasting materials

All supporting elements of modular shelving are made of anodized aluminium, with the high resistance of polyethylene shelves. They are recommended not only for use in temperate weather, but also for use in cold rooms. All items are tested to resist to cold temperatures without losing its properties.

High capacity and endurance

< 1mt = 120 Kg.; > 1mt = 100 Kg.

There are available several sizes to customize the best solution according to different needs.

Totally modular and customized

The versatility of the shelves is based on the complete modularity, which allows the professional to combine different dimensions to adapt to the maximum available space.

Variety of sizes: standard and traditional GASTRONORM

Apart from the traditional 370 mm and 470 mm sizes, we added the shelving system specifically for users of Gastronorm containers GN 1/1 (see: Depth 560 mm).

GN size shelving has been specially developed to meet the demands of kitchen and catering professionals, so they can have an optimal storage of prepared food directly on a shelving support without having to move them to other containers.

A balanced set

The adjustable feet ensure that any set of shelves has total balance in the surface where it is installed is not completely flat.

Materiales robustos, higiénicos y duraderos.

Todos los elementos de soporte modulares están hechos de aluminio anodizado, con la alta resistencia de los estantes de polietileno. No solo se recomiendan para uso a temperaturas templadas, sino también para uso en cuartos fríos. Todos los artículos se prueban para soportar temperaturas frías sin perder sus propiedades.

Alta capacidad y resistencia.

<1mt = 120 kg. > 1mt = 100 kg Hay varias longitudes para adaptar la mejor solución a diferentes necesidades.

Totalmente modular y hecho a medida.

La versatilidad de los estantes se basa en la modularidad que permite al usuario combinar diferentes dimensiones para adaptarse al máximo espacio disponible.

Variedad de longitudes: estándar y GASTRONORM.

Además de las profundidades de 370 mm y 470 mm, hemos agregado el sistema de estanterías, especialmente para los usuarios del contenedor Gastronorm GN 1/1 (consulte: Profundidad de la serie 560 mm). Los racks GN han sido diseñados específicamente para satisfacer las necesidades de los chefs, de modo que se puedan usar para almacenar adecuadamente los alimentos preparados directamente en el fondo del estante sin tener que rellenarlos en otros contenedores.

Siempre en equilibrio.

Los pies ajustables aseguran que cada estante esté en equilibrio donde está instalado, incluso si la superficie no está nivelada.

Robuste, hygienische und langlebige Materialien

Alle modularen Stützelemente bestehen aus eloxiertem Aluminium, mit der hohen Beständigkeit von Polyethylen-Regalen. Sie werden nicht nur für den Einsatz bei temperiertem Temperaturen empfohlen, sondern auch für den Einsatz in kalten Räumen. Alle Gegenstände werden getestet, um kalten Temperaturen zu widerstehen, ohne ihre Eigenschaften zu verlieren.

Hohe Kapazität und Ausdauer

<1mt = 120 Kg .; > 1mt = 100 kg

Es gibt mehrere Größen, um die beste Lösung nach verschiedenen Bedürfnissen anzupassen.

Total modular und maßgeschneidert

Die Vielseitigkeit der Regale basiert auf der kompletten Modularität, die es dem Nutzer ermöglicht, unterschiedliche Abmessungen zu kombinieren, um sich an den maximal verfügbaren Platz anzupassen.

Vielfalt der Größen: Standard und traditionelle GASTRONORM

Abgesehen von den traditionellen 370 mm und 470 mm tiefen Regalböden, haben wir das Regalsystem speziell für Benutzer von Gastronorm Container GN 1/1 (siehe: Serie Tiefe 560 mm) hinzugefügt.

GN-Größenregale wurden speziell entwickelt, um den Anforderungen von Küchenchefs gerecht zu werden, so dass sie eine optimale Lagerung von vorbereiteten Speisen direkt in den Realböden eingesetzt werden kann, ohne sie wieder in andere Behälter umzufüllen

Stets in Waage

Die verstellbaren Füße sorgen dafür, dass jede Regaleinheit in Waage steht, wo es installiert ist, auch wenn die Oberfläche nicht eben ist.

Matériaux robustes, hygiéniques et durables

Tous les éléments de support des étagères modulaires sont en aluminium anodisé, avec la haute résistance des étagères en polyéthylène. Ils sont recommandés non seulement pour une utilisation dans les conditions météorologiques tempérées, mais également pour les chambres froides. Tous les articles sont testés pour résister aux températures froides sans perdre leurs propriétés.

Haute capacité et endurance

<1mt = 120 Kg .; > 1mt = 100 Kg.

Il existe plusieurs tailles différentes pour personnaliser la meilleure solution en fonction de différents besoins.

Totalement modulaire et personnalisé

La polyvalence des étagères repose sur la modularité complète, ce qui permet au professionnel de combiner différentes dimensions pour s'adapter au maximum d'espace disponible.

Variété de tailles: standard et traditionnel GASTRONORM

Outre les dimensions traditionnelles de 370 mm et 470 mm, nous avons ajouté le système d'étagères spécifiquement pour les utilisateurs des conteneurs Gastronorm GN 1/1 (voir: Profondeur 560 mm).

Les étagères de taille GN ont été spécialement développées pour répondre aux exigences des professionnels de la cuisine et de la restauration, afin qu'ils puissent avoir un stockage optimal des aliments préparés directement sur un support d'étagères sans devoir les déplacer vers d'autres conteneurs.

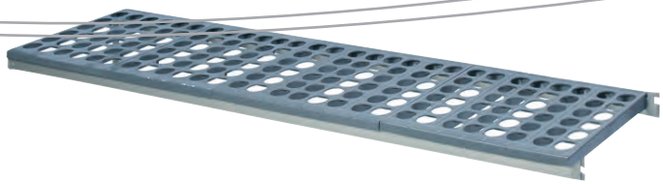
Un ensemble équilibré

Les pieds réglables garantissent que tout ensemble d'étagères a un solde total dans la surface où il est installé n'est pas complètement plat.





All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Depth 370

Order nr.		Z/F5611103C	Z/F5611106C	Z/F5611109C	Z/F5611112C	Z/F5611115C	Z/F5611118C	Z/F5611121C	Z/F5611124C
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*650 · 370*	*770 · 370*	*890 · 370*	*940 · 370*	*1060 · 370*	*1180 · 370*	*1300 · 370*	*1480 · 370*
Price - Preis	*Euro*	34,–	39,–	41,–	46,–	50,–	52,–	58,–	66,–

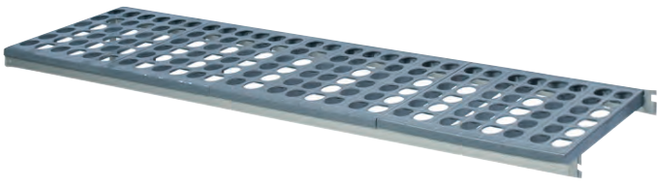






Depth 370

Order nr.		Z/F5611100C	Z/P37025	Z/FHSJAC	Z/PKITKORAZ
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*370 · 1670*	*370 · 250*		
Price - Preis	*Euro*	70,–	26,–	10,–	155,–



Depth 470

Order nr.		Z/F5611203C	Z/F5611206C	Z/F5611209C	Z/F5611212C	Z/F5611215C	Z/F5611218C	Z/F5611221C	Z/F5611224C
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*650 · 470*	*770 · 470*	*890 · 470*	*940 · 470*	*1060 · 470*	*1180 · 470*	*1300 · 470*	*1480 · 470*
Price - Preis	*Euro*	38,–	41,–	46,–	51,–	53,–	56,–	66,–	72,–





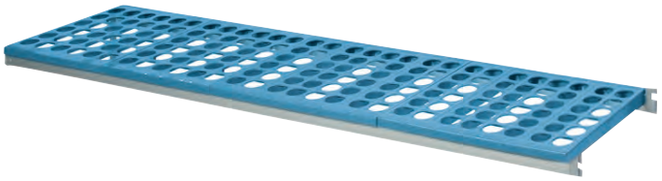


Depth 470

Order nr.		Z/F5611200C	Z/P47025	Z/FHSJ47	Z/PKITKORAZ
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*470 · 1670*	*470 · 250*		
Price - Preis	*Euro*	75,–	28,–	11,–	155,–

Shelves suitable for GN 1/1 containers





Depth 560

Order nr.		Z/F561GN03	Z/F561GN06	Z/F561GN09	Z/F561GN12	Z/F561GN15	Z/F561GN18	Z/F561GN21	Z/F561GN24
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*710 · 560*	*820 · 560*	*930 · 560*	*1035 · 560*	*1145 · 560*	*1255 · 560*	*1365 · 560*	*1470 · 560*
Price - Preis	*Euro*	45,–	50,–	58,–	68,–	72,–	76,–	85,–	94,–







Depth 560

Order nr.		Z/F561GN00	Z/P56025GA	Z/FHSJGN	Z/PKITKORAZ
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*560 · 1750*	*560 · 250*		
Price - Preis	*Euro*	80,–	30,–	15,–	155,–

R290 | LED | 0° + 10°C | WHEELS | AUTOMATIC

COLD

GASTRONOMY
COLD CUTS
DRINKS
DAIRY PRODUCT
SNACK









Canopy cannot be raised or lowered
Hebe- und Senkvorrichtung nicht verfügbar
Dispositif de levage et l'abaissement pas disponible
La elevación y el dispositivo no dispone de descenso









Order nr.		IEC0041	IEC0002/I	IEC0040	IEC0005/I
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1550 · 900 · 1350	1550 · 900 · 1350	2200 · 900 · 1350	2200 · 900 · 1350
Version - Version		cold plate	cold	cold	cold
Colour - Farbe		dark walnut	dark walnut	dark walnut	dark walnut
Volume - Fassungsvermögen		4x GN 1/1	4x GN 1/1 max 150 mm h	6x GN 1/1 max 150 mm h	6x GN 1/1 max 150 mm h
Water drain - Wasserablauf		yes	yes	yes	yes
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	0° +10°	0° +10°	0° +10°	0° +10°
Lighting - Beleuchtung	LED	yes	yes	yes	yes
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Cooling - Kühlung		static	static	static	static
Defrost – Abtauung		automatic	automatic	automatic	automatic
Absorbed power - Anschlusswert	watt	398	507	507	507
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	2.718,–	2.338,–	3.118,–	3.548,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE



GASTRONOMY
BAIN MARIE
PIZZA
SNACK



HOT

Z/I020
Front drop-down stainless steel tray slide 2200 mm
622,– €



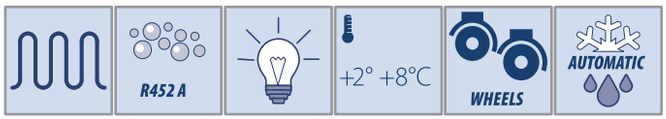
Bain Marie

Z/I018
Front drop-down stainless steel tray slide 1500 mm
311,– €

! Canopy cannot be raised or lowered
Hebe- und Senkvorrichtung nicht verfügbar
Dispositif de levage et l'abaissement pas disponible
La elevación y el dispositivo no dispone de descenso



Order nr.		IEB0020	IEB0021	IEA0002/I	IEA0040
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1550 · 900 · 1350	1550 · 900 · 1350	1550 · 900 · 1350	2200 · 900 · 1350
Version - Version		neutral / stainless steel surface	neutral / granite top	hot bain marie	hot bain marie
Colour - Farbe		dark walnut	dark walnut	dark walnut	dark walnut
Volume - Fassungsvermögen		4x GN 1/1	4x GN 1/1	4x GN 1/1 max 150 mm h	6x GN 1/1 max 150 mm h
Water drain - Wasserablauf		–	–	yes	yes
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	–	–	max. +90°	max. +90°
Lighting - Beleuchtung	LED	yes	yes	yes	yes
Heating - Beheizung		-	-	static wet	static wet
Absorbed power - Anschlusswert	watt	32	32	2x 1500	3x 1500
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	2.198,–	2.098,–	2.312,–	3.032,–



COLD


GASTRONOMY


COLD CUTS


DRINKS


DAIRY PRODUCT


SNACK





STANDARD DELIVERY COLOUR WENGE • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Wenge • andere Farben auf Anfrage + 5%

Order nr.		**IEC0060**	**IEC0061**	**IEC0062**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1524 · 684 · 1405*	*1849 · 684 · 1405*	*2174 · 684 · 1405*
Tray slide - Tablettrutsche	*included*	*wooden*	*wooden*	*wooden*
Colour - Farbe		*wenge*	*wenge*	*wenge*
Volume - Fassungsvermögen		*4x GN 1/1 max 150 mm h*	*5x GN 1/1 max 150 mm h*	*6x GN 1/1 max 150 mm h*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+2° +8°*	*+2° +8°*	*+2° +8°*
Lighting - Beleuchtung		*yes*	*yes*	*yes*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*	*R452 A*
Cooling - Kühlung		*static*	*static*	*static*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*	*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*356*	*356*	*370*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**4.022,-**	**4.532,-**	**4.992,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

+30° +90°C

WHEELS

GASTRONOMY

BAIN MARIE

PIZZA

SNACK

HOT





Bain Marie

! Canopy cannot be raised or lowered
Hebe- und Senkvorrichtung nicht verfügbar
Dispositif de levage et l'abaissement pas disponible
La elevación y el dispositivo no dispone de descenso

STANDARD DELIVERY COLOUR WENGE • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Wenge • andere Farben auf Anfrage + 5%

Order nr.		IEA0050	IEA0051	IEA0052
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1524 · 684 · 1405	1849 · 684 · 1405	2174 · 684 · 1405
Tray slide - Tablettrutsche	included	wooden	wooden	wooden
Colour - Farbe		wenge	wenge	wenge
Volume - Fassungsvermögen		4x GN 1/1 max 150 mm h	5x GN 1/1 max 150 mm h	6x GN 1/1 max 150 mm h
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +90°	max. +90°	max. +90°
Lighting - Beleuchtung		yes	yes	yes
Heating - Beheizung		static wet	static wet	static wet
Absorbed power - Anschlusswert	watt	2278	3028	3042
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	3.139,–	3.539,–	3.939,–







Order nr.		CARSAL2	CARA2	CARHP27
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1123 · 684 · 888	90° · 684 · 887	680 · 680 · 890
Verion - Version		2 drawers · 2 doors	corner trolley	heated plate dispenser with lid suitable for dishes 50x Ø 270 ÷ 330 mm 230V/1+N/ 50-60 Hz / 600 watt
Price - Preis	Euro	1.299,–	422,–	3.699,–

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

MADE IN EUROPE

WHEELS | R134 A | LED | AUTOMATIC

GASTRONOMY
SNACK
DAIRY PRODUCT
COLD CUTS
PASTRY
PIZZA
DRINKS





Standard delivery: without central shelf

HOT

COLD



STANDARD DELIVERY COLOUR WENGE • other colors on Request: light oak, mahagony, limed white wood
Standardlieferung: Wenge • andere Farben: helle Eiche, Mahagoni, weißes Holz auf Anfrage





Order nr.		IEC0004/R	IEA0020
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1445 · 1445 · 1540	1445 · 1445 · 1540
Tray slide - Tablettrutsche	included	wooden	wooden
Colour - Farbe		wenge	wenge
Volume - Fassungsvermögen		4x GN 1/1 max 150 mm h	4x GN 1/1 max 150 mm h
Canopy raised or lowered - Hebe- und Senkvorrichtung		yes motorized	no
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+2° +10°	max. +90°
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	+27°	-
Lighting - Beleuchtung	LED	yes	yes
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R134 A	-
Cooling - Kühlung		static	-
Defrost – Abtauung		automatic	-
Heating - Beheizung		-	static wet
Absorbed power - Anschlusswert	watt	500	3000
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	4.595,–	3.696,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



50 mm | R290 | AUTOMATIC | AISI 304 | LED

Refrigerated meat display counters

· Static cooling
· Under-set storage system
· Automatic evaporation
· Digital thermostat with temperature control
· Internal made in stainless steel AISI 304
· Construction: body of stainless steel, wood front covers
· Ecology friendly CFC free polyurethane insulation

Fleisch-Kühltheken

· Statische Kühlung
· Unterbaukühlfächer
· Automatische Verdampfung
· Temperaturkontrolle durch digitales Thermostat
· Arbeitsfläche hergestellt aus Edelstahl AISI 304
· Konstruktion: Korpus aus Edelstahl, Frontverkleidung aus Holz
· FCKW frei

Comptoirs réfrigéré à viande

· Refroidissement statique
- Système de rangement sous-ensemble
- Évaporation automatique
- Contrôle de température
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Construction: corps en acier inoxydable, couvercles en bois
- Isolation écologique sans CFC en polyuréthane

Mostradores de carnes refrigerado

· Enfriamiento estático
· Almacenamiento debajo
· Evaporación automática.
· Termostato digital con control de temperatura.
· Interior realizado en acero inoxidable AISI 304.
· Construcción: cuerpo de acero inoxidable, cubiertas frontales madera
· Aislamiento de poliuretano sin CFC ecológico



GASTRONOMY
SNACK
DRINKS



Operator side - Côté opérateur - Bedienerseite - Lado operador



Order nr.		BGB0280	BGB0281	BGB0282
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1000 · 880 · 1350	1400 · 880 · 1350	1800 · 880 · 1350
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	0° +4°	0° +4°	0° +4°
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C / RH	+35° / 45%	+35° / 45%	+35° / 45%
Lighting - Beleuchtung	LED	yes	yes	yes
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R290	R290	R290
Cooling - Kühlung		static	static	static
Defrost – Abtauung		automatic	automatic	automatic
Absorbed power - Anschlusswert	watt	1438	1860	2075
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	3.265,–	3.655,–	4.325,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Charcoal grills & Refrigerated display counters



Charcoal grill

- Stainless steel body
- Front cover in stainless steel
- Black granite counter top
- Charcoal grill with exhaust
- Charcoal drawer
- Tempered glass on 3 sides
- Flameguard stainless steel filters

Holzkohlegrill

- Edelstahlkonstruktion
- Frontverkleidung aus Edelstahl
- Arbeitsplatte aus schwarzem Granit
- Holzkohlegrill mit Abzugshaube
- Holzkohleschubladen
- 3-seitig aus gehärtetem Glas
- Flammschutz-Edelstahl-Filter

Barbecue au charbon

- Construction en acier inoxydable
- Panneau avant en acier inoxydable
- Dessus de travail en granit noir
- Gril à charbon avec canopée
- Tiroir à charbon
- Verre trempé 3 côtés
- Filtres en acier inoxydable Flameguard

Parrilla de carbón

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Tapa frontal en acero inoxidable.
- Encimera de granito negro
- Parrilla de carbón con escape
- Cajón de carbón
- Vidrio templado en 3 lados.
- Filtro ignífugo de acero inoxidable.



! Operator side - Côté opérateur - Bedienerseite - Lado operador



Order Nr.		AJJ0005	AJJ0006
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1400 · 880 · 1900*	*1800 · 880 · 1900*
Grill zone - Grillfläche	*mm*	*1200*	*1600*
Price - Preis	*Euro*	**4.099,–**	**5.099,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.







Vitrinas frías y calientes

- Encimera de granito negro (hasta 5 cm de grosor)
- Profundidad total del producto 88 cm, cuerpo 80 cm.
- Bandeja de superficie lado operador 25 cm (superficie de trabajo ancha y cómoda)
- Panel frontal de madera
- Pies de acero inoxidable
- Acristalamiento de 30 cm de alto.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Unidad de refrigeración extraíble
- Control digital, descongelación automática y evaporación.
- Trasero con puertas correderas.

COLD

GN containers not included
GN Bacs non inclus
GN-Behälter nicht enthalten
Contenedores GN no incluidos.



Order nr.		**IEC0054**	**IEC0055**	**IEC0056**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1100 · 880 · 850 / 1150*	*1500 · 880 · 850 / 1150*	*2000 · 880 · 850 / 1150*
Volume - Fassungsvermögen	*Doors / GN*	*2* *3x GN 1/1 max 150 mm h*	*2* *4x GN 1/1 max 150 mm h*	*3* *5x GN 1/1 max 150 mm h*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° +10°*	*0° +10°*	*0° +10°*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+35° / 45%*	*+35° / 45%*	*+35° / 45%*
Lighting - Beleuchtung	*LED*	*yes*	*yes*	*yes*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*	*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*398*	*507*	*507*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.919,–**	**3.349,–**	**3.989,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Hot & Cold display counters



Hot & Cold display counters

- Black granite is used for worktops (thickness up to 5 cm)
- Unit width is 88 cm, The refrigerator body depth is 80 cm
- Workbench on the chef side is 25 cm (Large and comfortable work area)
- Front panel is made of wood material
- Stainless steel feet
- Top glass width 30 cm
- Internal and external stainless steel
- Cooling group, slide-out removable for cleaning
- Digital thermostat, auto defrost and auto evaporation are available for refrigerator sections

Kalte- und Warme-Theken

- Schwarze Granitarbeitsplatte bis zu 5 cm stark
- Gesamtproduktiefe 88 cm, Korpus 80 cm
- Ablagefläche Bedienerseite 25 cm (breite und komfortable Arbeitsfläche)
- Frontverkleidung aus Holz
- Edelstahlfüße
- Verglasung 30 cm hoch
- Hergestellt aus Edelstahl
- Kühleinheit herausziehbar
- Digitale Steuerung, automatische Abtauung und Verdampfung
- Rückseite mit Schiebetüren

Comptoirs froids et chauds

- Plan de travail en granit noir (jusqu'à 5 cm d'épaisseur)
- Profondeur totale du produit 88 cm, corps 80 cm
- Surface du plateau côté opérateur 25 cm (surface de travail large et confortable)
- Panneau avant de bois
- Pieds en acier inoxydable
- Vitrage 30 cm de haut
- Fabriqué en acier inoxydable
- Unité de refroidissement amovible
- Commande numérique, dégivrage et évaporation automatique
- Arrière avec portes coulissantes

GN containers not included
GN Bacs non inclus
GN-Behälter nicht enthalten
Contenedores GN no incluidos.

HOT



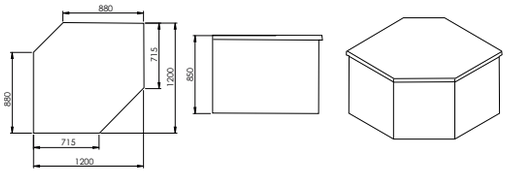
Order nr.		IEA0024	IEA0025	IEA0026
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1100 · 880 · 850 / 1150*	*1500 · 880 · 850 / 1150*	*2000 · 880 · 850 / 1150*
Volume - Fassungsvermögen	*GN*	*3x GN 1/1 max 150 mm h*	*4x GN 1/1 max 150 mm h*	*5x GN 1/1 max 150 mm h*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +90°*	*max. +90°*	*max. +90°*
Lighting - Beleuchtung	*LED*	*yes*	*yes*	*yes*
Heating - Beheizung		*static wet*	*static wet*	*static wet*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*2000*	*3000*	*3000*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.559,–**	**2.829,–**	**3.499,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.









Operator side - Côté opérateur - Bedienerseite - Lado operador





Order nr.		**IEB0007**	**IEB0008**	**IEB0009**	**IEB0010**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*600 · 880 · 850*	*800 · 880 · 850*	*1000 · 880 · 850*	*1200 · 1200 · 850*
Drawers - Schubladen	*n°*	*1*	*1*	*1*	-
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	-	-	-	-
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	-	-	-	-
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	-	-	-	-
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	-	-	-	-
Price - Preis	*Euro*	**1.099,–**	**1.244,–**	**1.419,–**	**2.119,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE

50 mm · R290 · AUTOMATIC · AISI · LED

Pastry display cabinet

· Fan cooling
· Digital Thermostat, automatic evaporation
· Internal made of stainless steel AISI 304
· Construction; stainless steel, wooden front cover
· 2 middle shelves
· Sliding doors at the backside

Konditorei-Theke

· Umluftkühlung
· Digitale Steuerung, automatische Verdampfung
· Innen aus Edelstahl AISI 304
· Korpus aus Edelstahl, Frontverkleidung aus Holz
· 2 Regalböden
· Schiebtüren auf der Bedienerseite

Comptoir réfrigéré de pâtisserie

· Refroidissement de recirculation
· Contrôle numérique, évaporation automatique
· Intérieur en acier inoxydable AISI 304
· Corps en acier inoxydable, panneau avant en bois
· 2 étagères
· Portes coulissantes côté serveur

Pasteles mostrador refrigerado

· Enfriamiento de recirculación
· Control digital, evaporación automática
· Interior de acero inoxidable AISI 304
· Cuerpo de acero inoxidable, panel frontal de madera
· 2 estantes
· Puertas corredizas en el lado del servidor





Order nr.		**BGB0300**	**BGB0301**	**BGB0302**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1000 · 780 · 1350*	*1400 · 780 · 1350*	*1800 · 780 · 1350*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° +8°*	*0° +8°*	*0° +8°*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+35° / 45%*	*+35° / 45%*	*+35° / 45%*
Lighting - Beleuchtung	*LED*	*yes*	*yes*	*yes*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*	*automatic*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*790*	*1645*	*2250*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.929,–**	**3.399,–**	**3.899,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Series Ice cube makers

R290

AISI 304



SPRAYER SYSTEM

EASY CLEAN

SILENT OPERATION

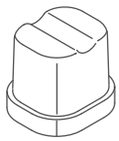
ANTI-BACTERIAL

EASY CLEAN FILTER



Z/C55009501
Drain pump kit

69,- €



All the technical information must be considered at the following conditions

Ambient temperature +20°C
Water temperature +15°C

Air Cooling

WATER INLET 1"
DRAIN Ø 22 mm
MIN. 1 bar / MAX. 5 bar









Order nr.		**BAA0070**	**BAA0071**	**BAA0072**	**BAA0073**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*355 · 435 · 590*	*500 · 580 · 690*	*500 · 580· 800*	*738 · 600 · 822*
Production - Produktion	*kg / 24 h*	*22*	*32*	*47*	*67*
Storage - Vorratsbehälter	*kg*	*4*	*16*	*28*	*40*
Kind of cube - Eiswürfeltyp	*gr*	*18*	*18*	*18*	*18*
Cooling - Kühlung		*Air*	*Air*	*Air*	*Air*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*400*	*500*	*600*	*700*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**977,-**	**1.247,-**	**1.497,-**	**2.167,-**

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.
Nos machines doivent être connectées à un système d'adoucissement de l'eau afin de maintenir la garantie. Une preuve est obligatoire.
Nuestras máquinas deben estar conectadas a un sistema de ablandamiento de agua para mantener la garantía. Una prueba es obligatoria.

R290 AISI 304



Frozen Dice





Sprayer System
SPRAYER SYSTEM
EASY CLEAN
Ag+
ANTI-BACTERIAL
EASY CLEAN FILTER

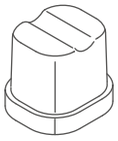


Z/G530070
connection head 3/4" for BESTMAX2XL

104,– €



Order nr.		**BESTMAX2XL**
Suitable for - Geeignet für		*ice maker*
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*Ø 185 · 520 h*
Water connection - Wasseranschluss		*3/4“*
Filter capacity - Filterkapazität	*lt*	*14400 10° dKH**
Input pressure - Eingangsdruck	*bar*	*2 - 8*
Water temperature - Wassertemperatur	*°C*	*+4° +30°*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C*	*+4° +40°*
Price - Preis	*Euro*	**462,–**



All the technical information must be considered at the following conditions

Ambient temperature +21°C
Water temperature +15°C

Air Cooling

WATER INLET 3/4”
DRAIN Ø 24 mm
MIN. 1 bar / MAX. 6 bar









Order nr.		**BAA0022**	**BAA0024**	**BAA0026**	**BAA0028**	**BAA0030**	**BAA0037**	**BAA0046**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*355 · 404 · 595*	*387 · 465 · 692*	*497 · 592 · 698*	*497 · 592 · 808*	*497 · 592 · 898*	*735 · 603 · 918*	*840 · 740 · 1086*
Production - Produktion	*kg / 24 h*	*22*	*32*	*37*	*46*	*53*	*88*	*130*
Storage - Vorratsbehälter	*kg*	*4*	*9*	*16*	*25*	*25*	*40*	*65*
Cooling - Kühlung		*Air*	*Air*	*Air*	*Air*	*Air*	*Air*	*Air*
Kind of cube - Eiswürfeltyp	*gr*	*14*	*17*	*17*	*17*	*17*	*17*	*17*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
Consumption water - Wasserverbrauch	*lt / kg*	*4,5*	*5,1*	*3,3*	*4,0*	*4,0*	*2,5*	*2,8*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*260*	*290*	*340*	*340*	*460*	*700*	*1250*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.198,–**	**1.488,–**	**1.718,–**	**1.898,–**	**1.998,–**	**2.598,–**	**3.598,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

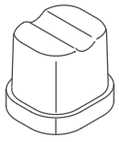
R290

AISI 304

Frozen Dice







SPRAYER SYSTEM

EASY CLEAN

ANTI-BACTERIAL

EASY CLEAN FILTER

All the technical information must be considered at the following conditions

Ambient temperature +21°C

Water temperature +15°C

Water Cooling

WATER INLET 3/4"
DRAIN Ø 24 mm
MIN. 1 bar / MAX. 6 bar







Order nr.		**BAA0023**	**BAA0025**	**BAA0027**	**BAA0029**	**BAA0031**	**BAA0038**	**BAA0046W**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*355 · 404 · 595*	*387 · 465 · 692*	*497 · 592 · 698*	*497 · 592 · 808*	*497 · 592 · 898*	*735 · 603 · 918*	*840 · 740 · 1086*
Production - Produktion	*kg / 24 h*	*22*	*32*	*37*	*46*	*53*	*88*	*130*
Storage - Vorratsbehälter	*kg*	*4*	*9*	*16*	*25*	*25*	*40*	*65*
Cooling - Kühlung		*Water*	*Water*	*Water*	*Water*	*Water*	*Water*	*Water*
Kind of cube - Eiswürfeltyp	*gr*	*14*	*17*	*17*	*17*	*17*	*17*	*17*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
Consumption water - Wasserverbrauch	*lt / kg*	*20*	*16*	*15*	*18*	*18*	*14,2*	*15,3*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*260*	*290*	*340*	*340*	*460*	*700*	*1250*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.198,–**	**1.488,–**	**1.718,–**	**1.898,–**	**1.998,–**	**2.598,–**	**3.598,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

R452 A | AISI 304



Frozen Dice



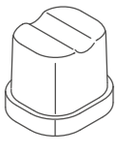


SPRAYER SYSTEM

EASY CLEAN

All the technical information must be considered at the following conditions

Ambient temperature +21°C
Water temperature +15°C







Air Cooling

WATER INLET 3/4"
DRAIN Ø 24 mm
MIN. 1 bar / MAX. 6 bar

Order nr.		**BAA0033**	**BAA0034**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*862 · 555 · 720*	*1250 · 580 · 848*
Production - Produktion	*kg / 24 h*	*155*	*300*
Cooling - Kühlung		*Air*	*Air*
Kind of cube - Eiswürfeltyp	*gr*	*17*	*17*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R452 A*	*R452 A*
Consumption water - Wasserverbrauch	*lt / kg*	*2,6*	*2,6*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1400*	*2600*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.699,–**	**6.699,–**





Order nr.		**Z/NBPE530CM35**	**Z/NBINT865**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*942 · 795 · 1053*	*1250 · 790 · 1000*
Storage - Vorratsbehälter	*kg*	*190*	*350*
Suitable for - Geeignet für		**BAA0033**	**BAA0034**
Price - Preis	*Euro*	**1.388,–**	**2.644,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

R290

AISI 304



Frozen Stone









Sprayer System
SPRAYER SYSTEM

EASY CLEAN

Ag+
ANTI-BACTERIAL

EASY CLEAN FILTER

All the technical information must be considered at the following conditions

Ambient temperature +21°C
Water temperature +15°C

Air Cooling

WATER INLET 3/4"
DRAIN Ø 24 mm
MIN. 1 bar / MAX. 6 bar







Order nr.		**H09FNE050**	**H09FNE051**	**H09FNE052**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*450 · 620 · 730*	*500 · 660 · 800*	*738 · 690 · 1130*
Production - Produktion	*kg / 24 h*	*55*	*85*	*140*
Storage - Vorratsbehälter	*kg*	*10*	*20*	*50*
Cooling - Kühlung		*Air*	*Air*	*Air*
Kind of cube - Eiswürfeltyp	*mm*	*8 · 16 · 7*	*8 · 16 · 7*	*8 · 16 · 7*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*
Consumption water - Wasserverbrauch	*lt / kg*	*1,0*	*1,0*	*1,0*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*410*	*440*	*720*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.125,–**	**3.445,–**	**3.945,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Made in Italy

R290 AISI 304



Frozen **Snow**











SPRAYER SYSTEM

EASY CLEAN

SILENT OPERATION

ANTI-BACTERIAL

EASY CLEAN FILTER

All the technical information must be considered at the following conditions

Ambient temperature +21°C
Water temperature +15°C

Water Cooling

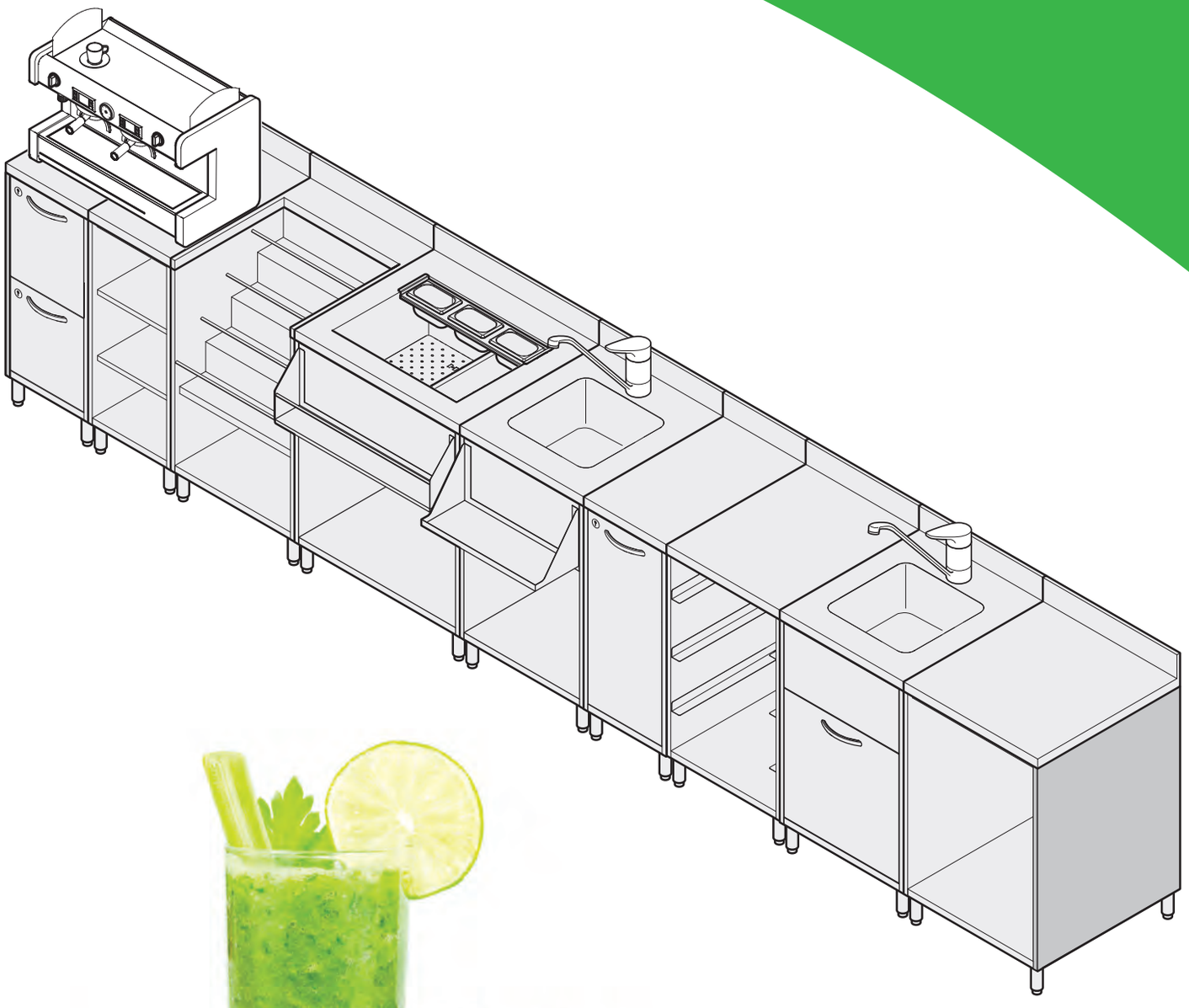
Air Cooling

WATER INLET 3/4"
DRAIN Ø 24 mm
MIN. 1 bar / MAX. 6 bar

Order nr.		**BAB0001**	**BAB0001/W**	**BAB0002**	**BAB0002/W**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*496 · 660 · 795*	*496 · 660 · 795*	*741 · 678 · 1125*	*741 · 678 · 1125*
Production - Produktion	*kg / 24 h*	*95*	*95*	*155*	*155*
Storage - Vorratsbehälter	*kg*	*19*	*19*	*55*	*55*
Cooling - Kühlung		*Air*	*Water*	*Air*	*Water*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
Consumption water - Wasserverbrauch	*lt / kg*	*1,0*	*6,3*	*1,0*	*6,4*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*470*	*470*	*700*	*700*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.177,-**	**3.177,-**	**3.797,-**	**3.797,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Modular Bar System







Order nr.		SV1000/E
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	360 · 340 · 510
Tassels - Quasten	n°	5
Output - Produktion	glass / h	300 - 360
Absorbed power - Anschlusswert	watt	1490
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	1.171,–

Glass rinsers, (included in the delivery)
Des mouille-verres,(inclus dans la livraison)
Glasspülvorrichtung (im Lieferumfang enthalten)
Enjuagadores de vidrio, (incluidos en la entrega)







Sink - Becken		right	left	right	left
Order nr.		HAB0030	HAB0035	HAB0032	HAB0036
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1550 · 700 · 960		2100 · 700 · 960	
Characteristics - Produkteigenschaften	doors	2	2	3	3
	sinks 300 · 500 mm	1	1	1	1
	shelves included	2	2	3	3
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°	-2° +8°
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C / RH	+43° / 65%	+43° / 65%	+43° / 65%	+43° / 65%
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R290	R290	R290	R290
Cooling - Kühlung		ventilated	ventilated	ventilated	ventilated
Defrost – Abtauung		automatic	automatic	automatic	automatic
Absorbed power - Anschlusswert	watt	400	400	450	450
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230/1+N/ 50 Hz	230/1+N/ 50 Hz	230/1+N/ 50 Hz	230/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	2.435,–		2.675,–	

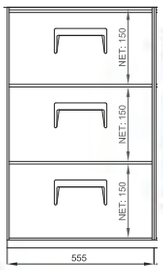
All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Refrigerated serving counters

MADE IN EUROPE

60 mm | R290 | AUTOMATIC | -2° +8°C | +43°C 65% | GREY | AISI

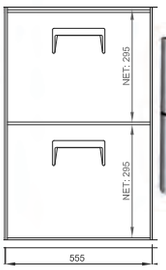




Z/FKGN13

600,– €

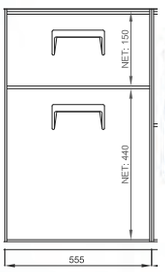
1/3 Drawer max. bottle height: 150 mm
Max. loading capacity: 20 kg / drawer



Z/FKGN12

440,– €

1/2 Drawer max. bottle height: 295 mm
Max. loading capacity: 30 kg / drawer



Z/FKGN23

490,– €

2/3 Drawer max. bottle height: 440 mm
Max. loading capacity: 30 kg / drawer





right	left	right	left
HAB0033	**HAB0037**	**HAB0034**	**HAB0038**
2500 · 700 · 960		*2650 · 700 · 960*	
3	*3*	*4*	*4*
2	*2*	*1*	*1*
3	*3*	*4*	*4*
-2° +8°	*-2° +8°*	*-2° +8°*	*-2° +8°*
+43° / 65%	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
R290	*R290*	*R290*	*R290*
ventilated	*ventilated*	*ventilated*	*ventilated*
automatic	*automatic*	*automatic*	*automatic*
450	*450*	*460*	*460*
230/1+N/ 50 Hz	*230/1+N/ 50 Hz*	*230/1+N/ 50 Hz*	*230/1+N/ 50 Hz*
3.245,–		**2.865,–**	

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



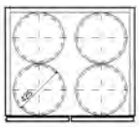


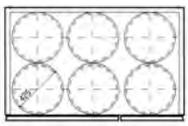


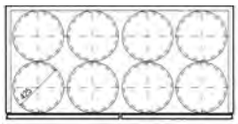


Modelle werden demontiert geliefert
Disassembled delivery
Livraison démonté
Entrega desmontada









Order nr.		**BPZ0009/F**	**BIZ0002/F**	**BIZ0003/F**	**BIZ0004/F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*650 · 780 · 340*	*1150 · 1100 · 990*	*1600 · 1100 · 990*	*2050 · 1100 · 990*
Volume - Fassungsvermögen	*n°*	-	*4x Ø 425 mm (50 lt)*	*6x Ø 425 mm (50 lt)*	*8x Ø 425 mm (50 lt)*
Version - Version		*cooling unit*	*beer kegs box*	*beer kegs box*	*beer kegs box*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*+2° +8°C*	-	-	-
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	-	-	-
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	-	-	-
Cooling - Kühlung		*ventilated*	-	-	-
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*250*	-	-	-
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	-	-	-
Price - Preis	*Euro*	**944,–**	**1.099,–**	**1.469,–**	**1.999,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Bottles coolers & Beer kegs box

MADE IN EUROPE

PVC · R290 · 0° +8°C · WHEELS



All models with analoque thermometer

Bottles coolers
- Exterior in white PVC-coated galvanised steel (Grey exterior).
- Interior in non-toxic PVC-coated galvanised steel.
- Stainless steel sliding lids.
- Copper tube evaporator and condenser.
- Internal dividers for organised bottle storage.
- Easy-access front defrost drain.

Flaschenkühler
- Aussen aus weißem PVC-beschichtetem verzinktem Stahl (Farbe grau).
- Innenraum ebenfalls aus PVC-beschichtetem Stahlblech.
- Schiebedeckel aus Edelstahl.
- Interne Trennwände für einfache Flaschenlagerung.
- Leicht zugänglicher vorderer Abtauablauf.

Bouteilles refroidisseurs
- Extérieur en tôle galvanisée avec revêtement en PVC (Couleur extérieure grise).
- Intérieur en tôle revêtue de PVC atoxique.
- Couvercles coulissants en acier inoxydable.
- Évaporateur et condenseur en tube cuivre.
- Séparateurs intérieurs permettant de ranger les bouteilles d'une façon organisée.
- Écoulement frontal, facilement accessible.

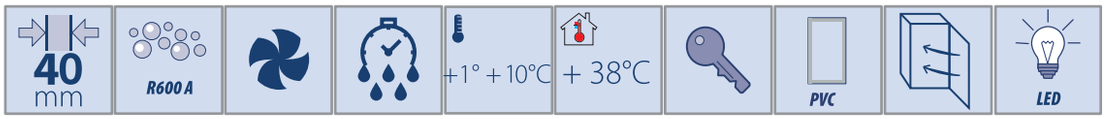
Botellero refrigerado
- Exterior de acero galvanizado recubierto con PVC (color gris).
- Interior también de chapa de acero recubierta de PVC.
- Tapa deslizante de acero inoxidable.
- Particiones internas para facilitar el almacenamiento de botellas.
- Ciclo de descongelación frontal de fácil acceso.







Order nr.		**BDZ0009/A**	**BDZ0010/A**	**BDZ0011/A**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1100 · 600 · 830*	*1400 · 600 · 830*	*1810 · 600 · 830*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*281 | divider 2*	*380 | divider 2*	*508 | divider 3*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° +8°*	*0° +8°*	*0° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*venilated*	*venilated*	*venilated*
Defrost – Abtauung		*manual*	*manual*	*manual*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*257*	*257*	*333*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.025,–**	**1.135,–**	**1.335,–**











Order nr.		9974C	9975C | IBC0026SD	9976C | IBC0027SD
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	600 · 520 · 900	900 · 520 · 900	1350 · 520 · 900
Doors - Tür	version	**hinged**	**hinged | sliding**	**hinged | sliding**
Volume - Fassungsvermögen	lt	133 111x 0,33 lt bottles	200 171x 0,33 lt bottles	320 265x 0,33 lt bottles
Shelves included - Roste enthalten	n°	2	2+2	2+2+2
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R600 A	R600 A	R600 A
Cooling - Kühlung		venilated	ventilated	venilated
Defrost – Abtauung		timed defrost	timed defrost	timed defrost
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	+1° +10°	+1° +10°	+1° +10°
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	+38°	+38°	+38°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	180	230	240
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	688,–	898,– | 899,–	1.128,– | 1.159,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE

60 mm | R290 | AUTOMATIC | GREY | -2° +8°C | + 32°C | PVC





	HAB0040	HAB0041	HAB0042	HAB0043	HAB0044
	1380 · 550 · 950	*1380 · 550 · 950*	*1940 · 550 · 950*	*1940 · 550 · 950*	*2490 · 550 · 950*
	2 hinged doors with lock	***4 drawers***	***3 hinged doors with lock***	***6 drawers***	***4 hinged doors with lock***
	320	*320*	*500*	*500*	*680*
	2	*-*	*3*	*-*	*4*
	R290	*R290*	*R290*	*R290*	*R290*
	venilated	*ventilated*	*venilated*	*ventilated*	*venilated*
	automatic	*automatic*	*automatic*	*automatic*	*automatic*
	-2° + 8°	*-2° + 8°*	*-2° + 8°*	*-2° + 8°*	*-2° + 8°*
	+32°	*+32°*	*+32°*	*+32°*	*+32°*
	400	*400*	*450*	*450*	*460*
	230V/1+N/ 50 Hz	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
	1.720,–	**2.630,–**	**2.070,–**	**3.440,–**	**2.490,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

AISI





Glass froster









Order nr.		BMB0046/F	BMA0050/CI	BMB0050/CI
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	595 · 500 · 910	598 · 670 · 838	598 · 670 · 838
Volume - Fassungsvermögen	lt	150	200	200
Shelves included - Roste enthalten	n°	1	2	2 fixed
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R290	R600 A	R600 A
Defrost – Abtauung		automatic	automatic	manual
Cooling - Kühlung		ventilated	ventilated	static
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	-18° -20°	0° +8°	-18° -23°
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	+32°	+38°	+38°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	290	125	170
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	2.199,–	749,–	769,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Glass froster & Refrigerated counters

MADE IN EUROPE

60 mm | R290 | AUTOMATIC | GREY | -2° +8°C | +43°C 65% | LED | AISI







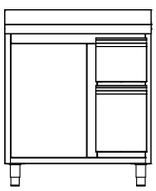


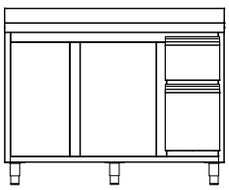
Order nr.		**BNC0001BAR/F**	**BNC0007BAR/F**	**BNC0015BAR/F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1580 · 600 · 1000*	*2135 · 600 · 1000*	*2690 · 600 · 1000*
Version - Version		*2 glass doors*	*3 glass doors*	*4 glass doors*
Knock out drawer - Kaffeesatzschublade		*1*	*1*	*1*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*550*	*632*	*710*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*	*R290*
Cooling - Kühlung		*venilated*	*venilated*	*ventilated*
Defrost – Abtauung		*automatic*	*automatic*	*automatic*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-2° +8°*	*-2° +8°*	*-2° +8°*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*400*	*450*	*460*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230/1+N/ 50 Hz*	*230/1+N/ 50 Hz*	*230/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.812,–**	**3.292,–**	**3.852,–**

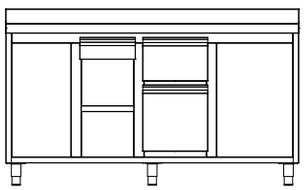
All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.











Order nr.		**EEZ0001**	**EEZ0002**	**EEZ0003**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1000 · 700 · 1100*	*1500 · 700 · 1100*	*2000 · 700 · 1100*
Version - Version		*coffee ground drawer waste hopper glasswasher housing*	*coffee ground drawer waste hopper glasswasher housing ice maker housing*	*coffee ground drawer waste hopper glasswasher housing ice maker housing single drawer one shelf*
Price - Preis	*Euro*	**1.175,–**	**1.465,–**	**1.720,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE

















Order nr.		M170M	XT180GWC	M170MT	XT180TWC	16207	33614
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	210 · 420 · 463	230 · 420 · 470	210 · 420 · 601	230 · 420 · 635	-	-
Version - Version		coffee brewer	coffee brewer	coffee brewer	coffee brewer	glass jug 1,8 lt	thermal jug 2,2 lt
Waterfilling - Wasser nachfüllen		manual	automatic	manual	automatic	-	-
Capacity - Fassungsvermögen	cups / h	125	125	125	125	-	-
	hot plates n°	2	2	-	-	-	-
	hot plate temp. °C	max. +85°	max. +85°	-	-	-	-
	jug included	1x 1,8 lt	1x 1,8 lt	-	-	-	-
Absorbed power - Anschlusswert	watt	2025	2110	1880	1960	-	-
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	-	-
Price - Preis	Euro	530,–	774,–	530,–	774,–	47,–	121,–

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.













Order nr..		EFF0015	EFF0002/Q	EFF0016
Versions - Version		automatic	automatic	electronic on demand
Body - Gehäuse		ABS - colour grey	aluminium colour black graphite	inox
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	170 · 340 · 410	160 · 290 · 510	210 · 380 · 600
Coffee bean container - Kaffeebohnenbehälter	kg	1,0	1,2	2,0
Ground coffee dispenser - Vorratsbehälter	gr	300	250	–
Dosing device - Dosierung	gr	5 - 12	4 - 9	programmable setting, for single and double dose, with digital visual display
Grinding blades - Mahlscheiben	Ø mm	60	63	60
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	rpm	1300	1400	1300
Absorbed power - Anschlusswert	watt	270	420	356
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	349,–	636,–	569,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Coffee grinders & Espresso coffee machines





KDKMRP1KG
Coffee machine cleaning powder
Volume: Can 1 kg. powder
Packaging unit: 12
13,– €



Z/R500000091
Cappuccinatore
126,– €



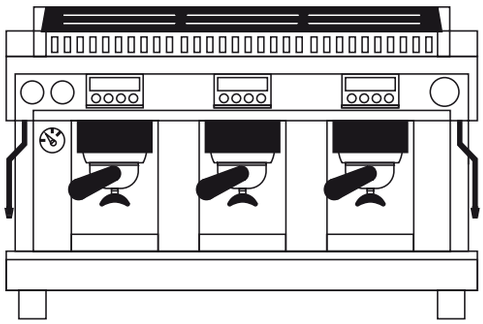






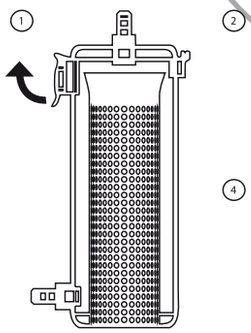
Order nr.		**EFA0014**	**EFA0015**	**EFA0016**	**EFA0023**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*375 · 530 · 485*	*475 · 563 · 530*	*665 · 563 · 530*	*875 · 563 · 530*
Version - Version		*semi-automatic*	*full-automatic*	*full-automatic*	*full-automatic*
Waterfilling - Wasser nachfüllen		*automatic*	*automatic*	*automatic*	*automatic*
Cup heigh - Tassenhöhe		*max. 85 mm*	*max. 140 mm*	*max. 140 mm*	*max. 140 mm*
Capacity - Fassungsvermögen	*boiler lt*	*3*	*5*	*11*	*18*
	groups	*1*	*1*	*2*	*3*
	steam tap n°	*1*	*1*	*2*	*2*
	hot water tap n°	*1*	*1*	*1*	*1*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1800*	*1950*	*3700*	*5200*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230-400V/2+N/ 50-60 Hz*	*230-400V/2+N/ 50-60 Hz*	*230-400V/2+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.999,–**	**2.459,–**	**2.869,–**	**4.139,–**

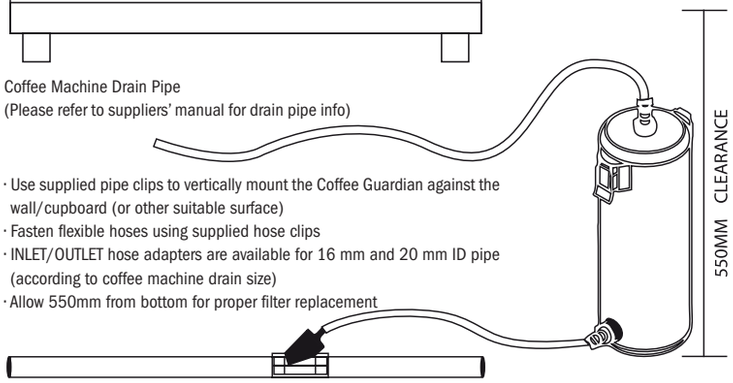
Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.
Nos machines doivent être connectées à un système d'adoucissement de l'eau afin de maintenir la garantie. Une preuve est obligatoire.
Nuestras máquinas deben estar conectadas a un sistema de ablandamiento de agua para mantener la garantía. Una prueba es obligatoria.



Coffee Guardian

Filters coffee grounds from coffee machines





Coffee Machine Drain Pipe
(Please refer to suppliers' manual for drain pipe info)

- Use supplied pipe clips to vertically mount the Coffee Guardian against the wall/cupboard (or other suitable surface)
- Fasten flexible hoses using supplied hose clips
- INLET/OUTLET hose adapters are available for 16 mm and 20 mm ID pipe (according to coffee machine drain size)
- Allow 550mm from bottom for proper filter replacement

Inlet
Connect the flexible pipe from the coffee machine drain to the vertical hose adaptor located on top of the ST filter housing.

Outlet
Connect the outlet located at the base of the ST filter housing to a suitable drain pipe using additional hose if necessary.
Ensure a "fall" is maintained throughout all inlet and outlet hosing and pipe work.

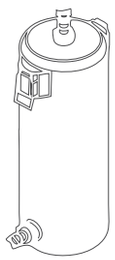
1) Unclip Coffee Guardian top lid
2) Remove old fabric filter from top of tubular strainer
3) Dispose of fabric filter and contents to a foodwaste bin or composter
4) Replace with fresh fabric filter and clip lid back into place

Coffee machine waste filter
The waste filter is a filter for industrial coffee machines, specifically designed to treat the waste flow of the backwash before going to the drain. Coffee grinds are strained through an ultra fine mesh sock.
The waste filter is easy to fit and comes with pipe fittings and wall brackets for easy installation. The ultra fine sock filter can be used to strain the grinds.



Z/G530070
connection head 3/8" for Z/G530075
104,– €

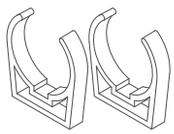



x1 Coffee Guardian


x5 fabric filter

Coffee Guardian

delivery of one box GGZ0025 includes


x2 wall/cupboard mounting clips


x2 ½" thread to 16mm hose adapter


x2 hose clips


x2 ½" thread to 20mm hose adapter


x2 screws

Order nr.		Z/G530075
Suitable for - Geeignet für		*for coffee machines*
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*Ø 145 · 450 h*
Water connection - Wasseranschluss		*3/8"*
Filter capacity - Filterkapazität	*lt*	*6240 10° dKH**
Input pressure - Eingangsdruck	*bar*	*2 - 8*
Water temperature - Wassertemperatur	*°C*	*+4° +30°*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C*	*+4° +40°*
Price - Preis	*Euro*	258,–









Order nr.		Z/CDXSQ	Z/CCASS2	GGZ0025	Z/FST250
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*380 · 250 · 90*	*700 · 530 · 160*	*25 · 235 h*	-
Version - Version		*knock out drawer for coffee grinder*	*knock out drawer for 2 groups espresso machines*	*coffee machine waste filter capacity: 1,78 lt*	*coffee filter socks (packet of 50 pcs) max. loading 600 gr coffee grounds*
Price - Preis	*Euro*	184,–	711,–	686,–	397,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Water optimizer & Hot drink dispensers









Order nr.		**5403A**	**5404A**	**5405A**	**EAB0010**	**EAB0011**	**5410A**	**5411A**	**5412A**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*220 · 220 · 430*	*250 · 250 · 540*	*340 · 340 · 550*	*Ø 320 · 510 h*	*Ø 390 · 540 h*	*220 · 220 · 440*	*260 · 260 · 450*	*260 · 260 · 550*
Version - Version		*hot water dispenser*			*hot water dispenser & turkish tea maker*		*coffee maker*		
Capacity - Fassungsvermögen	*lt*	*10*	*20*	*40*	*23*	*40*	*6*	*10*	*15*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +110°*	*max. +110°*	*max. +110°*	*max. +110°*	*max. +110°*	-	-	-
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*2000*	*2500*	*3000*	*2500*	*5000*	*1150*	*1500*	*1500*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*			*230V/1+N/ 50-60 Hz*		*230V/1+N/ 50-60 Hz*		
Price - Preis	*Euro*	**99,–**	**144,–**	**164,–**	**244,–**	**488,–**	**122,–**	**133,–**	**166,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.















Order nr.		EHZ0001	EAB0009	EAB0001
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	275 · 150 · 250	280 · 360 · 530	Ø 230 · 500 h
Version - Version		milk pack heater	hot water dispenser	hot chocolate & mulled wine dispenser
Capacity - Fassungsvermögen	lt	3x 1	6	5
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +90°	max. +85°	max. +85°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	1050	1300	900
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	399,–	655,–	777,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Hot drink dispensers & Glass froster







Glass froster

Instant cooling of any type of cups or glasses. It doesn't need too much space, so it can be placed anywhere. It improves the taste of your drinks and cocktails as it adds no flavor and the ice melts. Ideal for champagnes and white wines, as it maintains the carbon they hold. It provides with more hygiene to the service as the glasses are sterilized with the freezing process. It improves the quality of the service with a low cost. It is perfect for any business. Its design makes it suitable for any space and surface; besides, thanks to the manual system of working, it is practical, fast and easy to use.

Gläserkühler

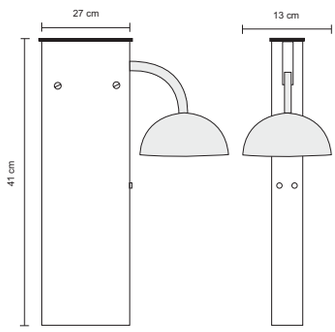
Augenblickliches Gefrieren jeder Art von Becher oder Glas. Nimmt sehr wenig Platz ein, weswegen es überall angebracht werden kann. Verbessert den Geschmack der Getränke und Cocktails, da es keinen Geschmack hat und das Eis sich nicht auflöst. Ideal für Champagner und Weißwein, das es die Kohlensäure bewahrt, die sie enthalten. Bringt dem Service Hygiene, da es die Gläser beim Gefrieren sterilisiert. Verbessert die Servicequalität zu sehr kleinen Kosten. Perfekt für dein Lokal. Sein Design passt sich an jeden Platz und Oberfläche an. Außerdem macht sein manuelles System es praktisch, schnell und einfach zu bedienen.

Givreur à verres

Givrage instantané de tout type de coupe ou de verre. Son faible encombrement permet de le placer n'importe où. Il améliore le goût de vos boissons et cocktails car il n'ajoute aucune saveur et la glace ne fond pas. Idéal pour les champagnes et les vins blancs, car il conserve le gaz qu'ils contiennent. Il fournit plus d'hygiène au service car les verres sont stérilisés grâce au processus de congélation. Il améliore la qualité du service à un faible coût. Il est parfait pour tout local. Sa conception s'adapte à n'importe quel espace et surface. En plus, grâce au système manuel, il est pratique, rapide et facile à utiliser.

Enfriador de copas y vasos

Congelación al instante de cualquier tipo de copa o vaso. Ocupa muy poco, por lo que puede colocarse en cualquier lugar. Mejora el sabor de las bebidas y cócteles ya que no aporta ningún sabor y el hielo no se deshace. Ideal para el champagnes y vinos blancos, dado que mantiene el carbónico que poseen. Aporta higiene al servicio ya que esteriliza las copas con el congelado. Mejora la calidad del servicio a coste muy pequeño. Perfecto para cualquier local. Su diseño se adapta a cualquier espacio y superficie. Además su sistema manual lo hacen práctico, rápido y sencillo de manejar.



Order nr.		**J31FNE001**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*130 · 270 · 410*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*liquid CO^2 gas cylindre with dip tube*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +30°*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*battery LED AA 2x 1,5V*
Price - Preis	*Euro*	**899,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.





Order nr.		EAA0002	EAA0003	EBZ0001/CN	EBZ0002/CN	EBZ0003/CN
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	300 · 300 · 700	450 · 300 · 700	200 · 480 · 800	420 · 480 · 800	620 · 480 · 800
Version - Version		cold drink dispenser	cold drink dispenser	slush machine	slush machine	slush machine
Capacity - Fassungsvermögen	lt	2x 9	3x 9	1x 10	2x 10	3x 10
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	+32°	+32°	+32°	+32°	+32°
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R134 A	R134 A	R404 A	R404 A	R404 A
Absorbed power - Anschlusswert	watt	160	260	530	850	1100
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	1.029,–	1.319,–	1.539,–	2.669,–	3.479,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Cold drink dispensers & Slush ice machines









! *Device is not suitable for continuous commercial use • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet
Appareil ne convient pas pour un usage commercial continu • El dispositivo no es adecuado para uso comercial continuo







Order nr.		**9625F***	**9681CS***	**MULTIPLO3S/F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*200 · 230 · 500*	*420 · 175 · 260*	*510 · 240 · 500*
Version - Version		*milk shaker*	*ice crusher*	*milk shaker | juice squeezer | mixer*
Jug capacity - Fassungsvermögen	*lt*	*0,8 stainless steel*	*-*	*1,5 lexan*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*16.000*	*-*	*16.000 | 500 | 6.000*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*400*	*250*	*350 | 150 | 120*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**199,–**	**199,–**	**1.268,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.





15 up to 25 drinks per day









Order nr.		HBB250SCE	ORIONEFIVE
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	165 · 203 · 395	245 · 260 · 540
Jug capacity - Fassungsvermögen	lt	0,95	5,00
Speeds - Geschwindigkeitsstufen	n° / min	2 + pulse option	variable
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	rpm	14.000 / 17.000	8.000 / 16.000
Absorbed power - Anschlusswert	watt	450	750
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	569,–	1.239,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Blenders



1 up to 15 drinks per day

! without



50 +
drinks / smoothies per day





20 up to 50
drinks / smoothies per day



75 + drinks / smoothies per day

WAVE–ACTION™ SYSTEM

FÜR PERFEKTE RESULTATE ROTIERT DER INHALT DES BECHERS IMMER WIEDER ZU DEN MESSERN

FOR PERFECT RESULTS, THE CONTENTS OF THE CUP ROTATE REPEATEDLY TO THE KNIVES

POUR UN RÉSULTAT PARFAIT, LE CONTENU DE LA COUPE TOURNE À NOUVEAU AUX COUTEAUX

Hamilton Beach COMMERCIAL

! *Device is not suitable for continuous commercial use • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet
Appareil ne convient pas pour un usage commercial continu • El dispositivo no es adecuado para uso comercial continuo



Order nr.		9622F*	HBB908CE	HBH450	HBH650	HBH750	HBH850
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*190 · 230 · 510*	*165 · 203 · 388*	*165 · 229 · 432*	*178 · 203 · 457*	*216 · 267 · 470*	*229 · 305 · 483*
Jug capacity - Fassungsvermögen	*lt*	*2,00*	*1,25*	*1,40*	*1,80*	*1,40*	*1,80*
Speeds - Geschwindigkeitsstufen	*n° / min*	*variable*	*2*	*2 + pulse option*	*2 + pulse option + jump cycle*	*2 + programmable cycles*	*2 + programmable cycles*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*max. 28.000*	*17.300 / 19.000*	*20.000 / 23.500*	*8.500 / 10.000*	*6.000 / 13.500*	*8.500 / 10.000*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1000*	*400*	*600*	*1000*	*1000*	*1000*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**212,–**	**324,–**	**974,–**	**1.675,–**	**2.365,–**	**2.635,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.









! *Device is not suitable for continuous commercial use • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet
Appareil ne convient pas pour un usage commercial continu • El dispositivo no es adecuado para uso comercial continuo









Order nr.		9690F*	9689SF*	EED0010	LI240F*
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	340 · 202 · 420	220 · 290 · 415	180 · 290 · 400	230 · 310 · 395
Outlet dimensions - Fassungsvermögen	Ø mm	-	-	-	max. 70
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	rpm	1800	980	900	2800
Absorbed power - Anschlusswert	watt	180	230	300	850
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	239,–	409,–	699,–	119,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE











Order nr.		**FCOMPACT**	**F50A**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*290 · 360 · 725*	*470 · 370 · 735*
Outlet dimensions - Fassungsvermögen	*Ø mm*	*max. 70*	*max. 85* *upper basket max. 4 kg*
Production - Leistung	*n° / min*	*10 - 12*	*20 - 25*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*70*	*80*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*125*	*300*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.422,–**	**3.044,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Ice cream concept

Batch freezers

Counter top: Suitable for the preparation of ice cream/ sorbet with manual extraction. These machines are ideal for gastronomy. The small and compact size make the installation also in small place possible. Easy to operate and the transparent cover allows the processing of the individual cycles to be observed at all times. They work with the time cycle and enable the structure and optimal consistency of the ice cream to be obtained. They can produce classic granita and traditional fruit sorbets.

Floor model: It is a very powerful machine with frontal production extraction system. With the machine it is possible to vary the rotation speed (60 to 130 rpm) of the mixing paddle for the best results of each recipe! The mixing paddle motor is controlled with an electronic inverter. The machine is equipped with brakes fitted wheels making it easy to move where needed. The stainless steel mixing paddle features adjustable scrapers.

Cream whippers

Equipped with rotative pumps, they process light or heavy creams to get the desired type of whipped cream. The transparent lid allows easy control of the quantity of liquid cream in the reserve tank, avoiding continuous useless opening causing a loss of temperature. Both liquid and whipped cream are suitably refrigerated along the entire process in the whipped cream machine up to the dispensing nozzle. The removable tank, indirectly cooled, keeps the liquid cream in perfect conditions and does not separate the fats from the watery parts. It also allows production to be stopped at any time and facilitates washing, guaranteeing hygiene.

Gefriergeräte

Tischmodell: Geeignet für die Zubereitung von Speiseeis/ Sorbet mit manueller Extraktion. Diese Maschinen eignen sich ideal für die Gastronomie. Die kleine Stellfläche erleichtert die Installation auch kleineren Eislabors. Einfach zu bedienen und durch die transparente Abdeckung kann die Verarbeitung der einzelnen Zyklen stets beobachtet werden. Sie arbeiten mit dem Zeitzyklus und ermöglichen den Aufbau und die optimale Konsistenz der Eiscreme zu erhalten. Sie können klassische Granita und traditionelle Frucht-Sorbets produzieren.

Standmodell: Leistungsfähig, mit frontaler Entnahme der Erzeugnisse. Das Gerät bietet eine konstante Kontrolle über die Qualität der Verabereitung durch die gewünschte Geschwindigkeitseinstellung des Rührwerks (einstellbar von 60 bis 130 rpm). Mit Rädern ausgestattet, leicht zu verstellen. Die Rührspatel ist aus rostfreiem Edelstahl, mit regelbaren Einsätzen.

Sahnemaschinen

Ausgestattet mit rotierenden Pumpen, verarbeiten sie leichte oder schwere Cremes, um die gewünschte Art von Schlagsahne zu bekommen. Der transparente Deckel ermöglicht eine einfache Kontrolle der Menge an flüssiger Creme im Reservetank und vermeidet eine ununterbrochene Öffnung, die einen Temperaturverlust verursacht. Sowohl flüssige als auch Schlagsahne werden in geeigneter Weise entlang des gesamten Prozesses in der Sahne-Maschine bis zur Dosierdüse gekühlt. Der abnehmbare Tank, welcher indirekt gekühlt wird, hält die flüssige Creme in perfekten Bedingungen und trennt die Fette nicht von den wässrigen Teilen. Es ermöglicht auch die Produktion jederzeit zu stoppen und erleichtert das Waschen und garantiert Hygiene.

Congélateurs

Modèle de table: Convient pour la préparation de crème glacée/ sorbet avec extraction manuelle. Ces machines sont idéales pour la gastronomie. La taille petite et compacte rend l'installation aussi petite possible. Facile à utiliser et la couverture transparente permet d'observer en tout temps le traitement des cycles individuels. Ils travaillent avec le cycle du temps et permettent d'obtenir la structure et la consistance optimale de la glace. Ils peuvent produire des sorbets classiques de granit et de fruits traditionnels.

Modèle de plancher: C'est une machine très puissante avec un système d'extraction de production frontale. Avec le machine, il est possible de faire varier la vitesse de rotation (60 à 130 tr / min) de la palette de mélange pour obtenir les meilleurs résultats de chaque recette! Le moteur de palette de mélange est commandé avec un onduleur électronique. Le machine est équipé de roues équipées de freins, ce qui facilite le déplacement là où c'est nécessaire. La palette de mélange en acier inoxydable présente des racloirs réglables.

Machines à crème

Équipés de pompes rotatives, ils traitent des crèmes légères ou lourdes pour obtenir le type désiré de crème fouettée. Le couvercle transparent permet de contrôler facilement la quantité de crème liquide dans le réservoir de réserve, en évitant une ouverture inutile continue provoquant une perte de température. Le liquide et la crème fouettée sont convenablement réfrigérés tout au long du processus dans la machine à crème fouettée jusqu'à la buse de distribution. Le réservoir amovible, refroidi indirectement, conserve la crème liquide dans des conditions parfaites et ne sépare pas les graisses des parties aqueuses. Cela permet également d'arrêter la production à tout moment et de faciliter le lavage, en garantissant l'hygiène.

Congeladores

Modelo de mesa: Adecuado para la preparación de helados / sorbetes. Estas máquinas son ideales para la industria de la restauración. El tamaño pequeño facilita la instalación para laboratorios de hielo más pequeños. Fácil de usar Cubierta transparente para monitorear la producción. Trabajar con el ciclo de tiempo permite la estructura y la consistencia óptima del helado. Puedes producir sorbetes de granita y fruta tradicional.

Modelo de stand: eficiente, con extracción frontal de los productos. El dispositivo proporciona un control constante sobre la calidad de la preparación mediante la velocidad deseada del agitador (ajustable de 60 a 130 rpm). Sobre ruedas, fácil de ajustar. La espátula de agitación está hecha de acero inoxidable, con inserciones ajustables.

Máquinas de crema

Equipado con bombas giratorias. Para cremas ligeras o pesadas para obtener el tipo deseado de crema batida. La tapa transparente permite un fácil control. La tapa transparente evita una apertura ininterrumpida. No hay pérdida de temperatura. Tanto la crema líquida como la crema batida se enfrían durante todo el proceso. El tanque extraíble, que se enfría indirectamente, mantiene la crema líquida en perfectas condiciones. La producción se puede detener en cualquier momento. El lavado es fácil. Máxima higiene garantizada.









Order nr.		GEL5	GEL10	KREAM2/T	KREAM5/T
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	410 · 460 · 320	390 · 460 · 850	250 · 410 · 400	280 · 440 · 400
Version - Version		batch freezer	batch freezer	cream whippers	cream whippers
Capacity - Fassungsvermögen	lt	max. 1,0	max. 2,0	max. 2,0 removable	max. 5,0 removable
Output - Produktion	lt / h	5,0	10,0	100	100
Production cycle - Produktionsszyklus	min	15÷20	10÷20	-	-
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	+25°	+25°	+25°	+25°
Cooling - Kühlung		air	air	air	air
Refrigerant gas - Kältemittel	gas	R404 A	R404 A	R134 A	R134 A
Absorbed power - Anschlusswert	watt	600	1000	300	400
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	5.489,–	7.809,–	4.059,–	4.899,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



The ideal cream whippers

The new generation of tradition

The new Pizza range is a totally integrated programme consisting of equipment for pizza with high Innovative and technological content and it allows us to meet the market needs. Virtus offers a complete program to optimize and industrialize each pizza working phase and it is addressed in particular to anyone who intends to take the best possible advantage from their own activity:

• restaurants and bars willing to offer pizza to their customers • classic pizzerias with waiter service • pizzerias that sell pizza by slice and take away..

La nouvelle génération de la tradition

La nouvelle ligne de Pizza est un programme entièrement intégré composé d'équipements pour la pizza avec à haute contenu innovant et technologique pour la production de pizza et répond ainsi aux besoins des clients. Virtus offre un programme complet pour optimiser chaque phase de travail de la pizza et il s'adresse en particulier à tous ceux qui souhaitent obtenir un haut taux de rentabilité de ses activités pour: • restaurants et bar qui souhaitent insérer la pizza dans leur offre • pizzerias classiques avec service • pizzeria à la tranche et à emporter.

Die neue Generation der Tradition

Die neue Serie Pizza enthält ein vollständiges Angebot an innovativen und technisch ausgereiften Geräten für die Pizzeria und erfüllt somit die Bedürfnisse der Kunden. Virtus bietet ein komplettes Programm zur Optimierung der Pizzazubereitungsprozesse. Insbesondere ist es für alle, die aus Ihrer eigenen Tätigkeit den höchsten Ertrag erhalten wollen, gedacht wie beispielsweise: • Restaurants und Bars/ Pubs die zztl. Pizza anbieten wollen • traditionelle Pizzerien mit Servicekräften • Pizzakonzepte die Pizzastücke verkaufen in Shopping Malls und Take Away Pizzerien.

La nueva generación de la tradición

La nueva serie de equipos de pizza es un programa integrado de aparatos con un alto contendio innovador y tecnológico para pizzerías y permitido responder a todas las exigencias del mercado. Virtus ofrece un programa completo para optimizar todas las fases de elaboración de la pizza y ha sido concebido especialmente para quienes desean obtener un elevado margen de rentabilidad en • restaurantes y bares que quieren introducir la pizza como parte de su oferta • pizzerías clásicas con servicio de mesa • pizzerías al paso y para llevar.



All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Electric pizza ovens „small“





34 Pizza Ø cm





Order nr.		**CAB0098/P**	**CAB0099/P**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*568 · 500 · 280*	*568 · 500 · 430*
Dimensions cooking chamber - Abmessungen Backkammer	*W · D · H mm*	*410 · 360 · 90*	*2x 410 · 360 · 90*
Backing capacity - Backleistung	*qty / cm*	*1x Ø 34*	*1 + 1x Ø 34*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +320°*	*max. +320°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1600*	*2400*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**562,–**	**892,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



32 Pizza Ø cm





Order nr.		CAB0110/P	CAB0112/P	CAB0111/P	CAB0113/P
Dimensions extern - Aussenabmessungen	W · D · H mm	975 · 924 · 413	975 · 1214 · 413	975 · 924 · 745	975 · 1214 · 745
Dimensions cooking chamber - Abmessungen Backkammer	W · D · H mm	660 · 660 · 140	660 · 990 · 140	2x 660 · 660 · 140	2x 660 · 990 · 140
Backing capacity - Backleistung	qty / cm	4x Ø 32	6x Ø 32	4 + 4x Ø 32	6 + 6x Ø 32
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +450°	max. +450°	max. +450°	max. +450°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	4700	7200	9400	14400
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230-400V/3+N/ 50-60 Hz	230-400V/3+N/ 50-60 Hz	230-400V/3+N/ 50-60 Hz	230-400V/3+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	1.022,–	1.322,–	1.644,–	2.144,–



Order nr.		Z/OSN0V4P	Z/OSN0V6P	Z/OSN0V44P	Z/OSN0V66P
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	829 · 989 · 960	1119 · 989 · 960	829 · 989 · 860	1119 · 989 · 860
Suitable for - Geeignet für		CAB0110/P	CAB0112/P	CAB0111/P	CAB0113/P
Price - Preis	Euro	316,–	346,–	316,–	346,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

35 Pizza Ø cm





Z/CKTZ435
Hood without motor
499,– €





Order nr.		**CAB0032/CN**	**CAB0033/CN**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*1000 · 860 · 390*	*1000 · 860 · 690*
Dimensions cooking chamber - Abmessungen Backkammer	*W · D · H mm*	*720 · 720 · 140*	*2x 720 · 720 · 140*
Backing capacity - Backleistung	*qty / cm*	*4x Ø 35*	*4 + 4x Ø 35*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +400°*	*max. +400°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*5200*	*10400*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230-400V/3+N/ 50-60 Hz*	*230-400V/3+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.549,–**	**2.849,–**



Order nr.		**Z/CSTZ4351P**	**Z/CSTZ4352P**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1000 · 840 · 1170*	*1000 · 840 · 970*
Suitable for - Geeignet für		**CAB0032/CN**	**CAB0033/CN**
Price - Preis	*Euro*	**499,–**	**499,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Order nr.		CAB0024/CD	CAB0007/CD	CAB0008/CD	CAB0009/CD
Dimensions extern - Aussenabmessungen	W · D · H mm	1150 · 1060 · 430	1150 · 1420 · 430	1510 · 1060 · 430	1510 · 1420 · 430
Dimensions cooking chamber - Abmessungen Backkammer	W · D · H mm	720 · 720 · 140	720 · 1080 · 140	1080 · 720 · 140	1080 · 1080 · 140
Backing capacity - Backleistung	qty / cm	4x Ø 35	6x Ø 35	6x Ø 35	9x Ø 35
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +400°	max. +400°	max. +400°	max. +400°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	5800	8400	8600	12600
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	2.699,–	3.759,–	4.099,–	4.899,–



Order nr.		Z/CSDN435	Z/CSDN635	Z/CSDN635L	Z/CSDN935
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1140 · 960 · 1100	1140 · 1320 · 1100	1500 · 960 · 1100	1500 · 1320 · 1100
Suitable for - Geeignet für		CAB0024/CD	CAB0007/CD	CAB0008/CD	CAB0009/CD
Price - Preis	Euro	690,–	760,–	770,–	840,–



Order nr.		CAB0025/CD	CAB0013/CD	CAB0014/CD	CAB0015/CD
Dimensions extern - Aussenabmessungen	W · D · H mm	1150 · 1060 · 780	1150 · 1420 · 780	1510 · 1060 · 780	1510 · 1420 · 780
Dimensions cooking chamber - Abmessungen Backkammer	W · D · H mm	2x 720 · 720 · 140	2x 720 · 1080 · 140	2x 1080 · 720 · 140	2x 1080 · 1080 · 140
Backing capacity - Backleistung	qty / cm	4+4x Ø 35	6+6x Ø 35	6+6x Ø 35	9+9x Ø 35
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +400°	max. +400°	max. +400°	max. +400°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	11600	16800	17200	25200
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	4.671,–	6.241,–	6.921,–	8.561,–



Order nr.		Z/CSDN4352	Z/CSDN6352	Z/CSDN635L2	Z/CSDN9352
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1140 · 960 · 900	1140 · 1320 · 900	1500 · 960 · 900	1500 · 1320 · 900
Suitable for - Geeignet für		CAB0025/CD	CAB0013/CD	CAB0014/CD	CAB0015/CD
Price - Preis	Euro	690,–	760,–	770,–	840,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Electric pizza ovens





! *Has to be assembled directly in production*
Bestellung nur ab Werk



Z/CRSF
Set of 4 castors
365,– €

Control system with digital switches. Ability to set the temperature of the chamber and the power of the two groups of heating elements (top and bottom) individually at min or max. End of cooking buzzer. Countdown switching on system.

Steuerung mit digitalem Umschalter mit der Möglichkeit die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände, (Ober- und Unterhitze) von volle auf minimierte Leistung zu regeln. Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs. Programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer.

Sistema de control con interruptores digitales, con ajuste individual de las potencias de cielo y solera de mínima o máxima. Alarma sonóra para avíso de final de cocción y encendido programable por cuenta atrás.

Réglage par touches digitales de la puissance des 2 groupes de résistances (voûte et sole). Message acoustique sur la fin du processus de cuisson.



! *Motor included*

Order nr.		**Z/CKDN435AS**	**Z/CKDN635AS**	**Z/CKDN635LAS**	**Z/CKDN935AS**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1146 · 1110 · 410*	*1146 · 1110 · 410*	*1506 · 1110 · 410*	*1506 · 1110 · 410*
Performance - Leistung	*m^3/h*	*700*	*700*	*700*	*700*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*130*	*130*	*130*	*130*
Suitable for - Geeignet für		**CAB0024/CD, CAB0025/CD**	**CAB0007/CD, CAB0013/CD**	**CAB0008/CD, CAB0014/CD**	**CAB0009/CD, CAB0015/CD**
Price - Preis	*Euro*	**1.799,–**	**1.839,–**	**2.029,–**	**2.069,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Order nr.		CAB0101	CAB0102	CAB0103	CAB0104
Dimensions extern - Aussenabmessungen	W · D · H mm	1190 · 1100 · 440	1190 · 1460 · 440	1550 · 1100 · 440	1550 · 1460 · 440
Dimensions cooking chamber - Abmessungen Backkammer	W · D · H mm	720 · 720 · 140	720 · 1080 · 140	1080 · 720 · 140	1080 · 1080 · 140
Backing capacity - Backleistung	qty / cm	4x Ø 35	6x Ø 35	6x Ø 35	9x Ø 35
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +400°	max. +400°	max. +400°	max. +400°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	5800	8400	8600	12600
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	4.029,–	5.429,–	5.679,–	5.989,–



Order nr.		Z/CSML435	Z/CSML635	Z/CSML635L	Z/CSML935
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1180 · 950 · 1100	1180 · 1310 · 1100	1540 · 950 · 1100	1540 · 1310 · 1100
Suitable for - Geeignet für		CAB0101	CAB0102	CAB0103	CAB0104
Price - Preis	Euro	732,–	812,–	822,–	892,–



Order nr.		CAB0105	CAB0106	CAB0107	CAB0108
Dimensions extern - Aussenabmessungen	W · D · H mm	1190 · 1100 · 780	1190 · 1460 · 780	1550 · 1100 · 780	1550 · 1460 · 780
Dimensions cooking chamber - Abmessungen Backkammer	W · D · H mm	2x 720 · 720 · 140	2x 720 · 1080 · 140	2x 1080 · 720 · 140	2x 1080 · 1080 · 140
Backing capacity - Backleistung	qty / cm	4+4x Ø 35	6+6x Ø 35	6+6x Ø 35	9+9x Ø 35
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +400°	max. +400°	max. +400°	max. +400°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	11600	16800	17200	25200
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz	400V/3+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	6.329,–	8.699,–	9.599,–	10.589,–

! *Has to be assembled directly in production*
Bestellung nur ab Werk



Z/CRSF
Set of 4 castors
365,– €



Order nr.		Z/CSML4352	Z/CSML6352	Z/CSML635L2	Z/CSML9352
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	1180 · 950 · 900	1180 · 1310 · 900	1540 · 950 · 900	1540 · 1310 · 900
Suitable for - Geeignet für		CAB0105	CAB0106	CAB0107	CAB0108
Price - Preis	Euro	732,–	812,–	822,–	892,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy



Stainless steel front. · Door with panoramic double-glazed glass and heavy duty compression springs. · Heat seal between the door and the cooking chamber. · Stainless steel cooking chamber. · Heat recovery system integrated in the cooking chamber. · Chamber lighting through two halogen lamps. · Electrically adjustable steam vents · Cordierite refractory bricks · Independently controlled top-bottom heating elements. · Separate control panel, accessible from the front of the oven. · VERSION: control system with digital switches; ability to set the temperature of the chamber and the power of the two groups of heating elements (top and bottom) individually at min or max; end of cooking buzzer; countdown switching on system · Safety thermostat. · Cooling fan.

Vorderseite aus Edelstahl. · Tür mit doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder. · Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer. · Backkammer aus Edelstahl. · Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer. · Doppelt Beleuchtung der Backkammer mit Halogenleuchten von der Vorderfront auszuwechseln. · Elektrisch regulierbarer Abzug der Backdämpfe. · Backfläche aus Cordierit-Steinen. · Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze. · Separate Steuereinheit, die von der Frontseite des Ofens zugänglich ist. · VERSION: Steuerung mit digitalem Umschalter mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände, (Ober- und Unterhitze) von volle auf minimierte Leistung zu regeln, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer. · Sicherheitsthermostat. · Lüfter zu kühlen der Elektronik.

Frontal de acero inoxidable. · Puerta con doble cristal panorámico y con muelle autocierre. · Junta térmica entre puerta y cámara de cocción. · Cámara de cocción de acero inoxidable. · Sistema integrado de recuperación calor en cámara de cocción. · Iluminación cámara de cocción con dos lámparas halógenas de. · La evacuación de vapores regulable eléctricamente. · Camara de cocción con base refractaria de cordierita. · Resistencias blindadas y diferenciadas cielo-suelo. · Control de mandos separado y accesible por la parte delantera del horno. · VERSION: Sistema de control con interruptores digitales, con ajuste individual de las potencias de cielo y solera de mínima o máxima; alarma sonóra para avíso de fi nal de cocción y encendido programable por cuenta atrás. · Termostato de seguridad. · Ventilador de refrigeración.

Façade en acier inoxydable. · Porte avec double vitre panoramique et système d'ouverture/fermeture avec ressort de compression. · Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson. · Carrosserie intérieure de la chambre de cuisson en acier inoxydable. · Système incorporé de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson. · Éclairage de la chambre de cuisson avec deux lampes halogènes. · Oura d'évacuation des vapeurs de cuisson réglable en intensité électromeccaniquement par interrupteur va-et-vient en continu. · Sole de cuisson entièrement en briques réfractaires Cordiérite. · Résistances indépendantes voûte et sole. · Thermostat de sécurité. · Ventilateur de refroidissement. · Tableau de commandes séparé et accessible depuis l'avant du four pour le S.A.V. · VERSION (Commande Nuémriques): Réglage par touches digitales de la puissance des 2 groupes de résistances (voûte et sole) avec 3 positions (0% ; 33% ; et 100%) pour la température de la chambre de cuisson.



! *Motor included*

Order nr.		Z/CKML435AS	Z/CKML635AS	Z/CKML635LAS	Z/CKML935AS
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1188 · 1200 · 410*	*1188 · 1200 · 410*	*1546 · 1200 · 410*	*1546 · 1200 · 410*
Performance - Leistung	*m³/h*	*700*	*700*	*700*	*700*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*130*	*130*	*130*	*130*
Suitable for - Geeignet für		CAB0101 CAB0105	CAB0102 CAB0106	CAB0103 CAB0107	CAB0104 CAB0108
Price - Preis	*Euro*	1.930,–	1.970,–	2.150,–	2.180,–

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



! *Included:*
Direct humidification system
Direktes Befeuchtungssystem
Système d'humidification directe
Sistema de humidificación directa

Order nr.		**AIF0050**	**AIF0051**	**AIF0052**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*1110 · 1074 · 413*	*1110 · 1314 · 413*	*1500 · 1314 · 413*
Dimensions cooking chamber - Abmessungen Backkammer	*W · D · H mm*	*820 · 840 · 175*	*820 · 1080 · 175*	*1230 · 1080 · 175*
Backing capacity - Backleistung	*qty / cm*	*2x Trays 40 · 60 / 4x Ø 40*	*3x Trays 40 · 60 / 6x Ø 35*	*5x Trays 40 · 60 / 9x Ø 35*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +450°*	*max. +450°*	*max. +450°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*6900*	*10200*	*15300*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230 - 400V/3+N/ 50-60 Hz*	*230 - 400V/3+N/ 50-60 Hz*	*230 - 400V/3+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.999,–**	**3.499,–**	**3.849,–**





Order nr.		**1381P**	**1382P**	**1390P**	**1397P**	**1398P**	**1399P**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1111 · 975 · 960*	*1511 · 975 · 960*	*1515 · 1219 · 960*	*1111 · 975 · 860*	*1511 · 975 · 860*	*1515 · 1219 · 860*
Suitable for - Geeignet für		**AIF0050**	**AIF0051**	**AIF0052**	**2/3x AIF0050**	**2/3x AIF0051**	**2/3x AIF0052**
Price - Preis	*Euro*	**320,–**	**370,–**	**410,–**	**320,–**	**370,–**	**410,–**





Order nr.		**ANZ0070**	**ANZ0072**	**ANZ0076**	**ANZ0073**	**ANZ0075**	**ANZ0077**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1100 · 964 · 900*	*1500 · 964 · 900*	*1500 · 1204 · 900*	*1100 · 964 · 550*	*1500 · 964 · 550*	*1500 · 1204 · 550*
Volume - Fassungsvermögen	*qty / cm*	*12x Trays 40 · 60*	*18x Trays 40 · 60*	*18x Trays 40 · 60*	*6x Trays 40 · 60*	*9x Trays 40 · 60*	*9x Trays 40 · 60*
Shelf spacing - Führungsabstand	*cm*	*12,0*	*9,0*	*9,0*	*7,8*	*7,8*	*7,8*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. + 60°*	*max. + 60°*	*max. + 60°*	*max. + 60°*	*max. + 60°*	*max. + 60°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*2000*	*2000*	*2000*	*2000*	*2000*	*2000*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Suitable for - Geeignet für		**1/2X AIF0050**	**1/2X AIF0051**	**1/2X AIF0052**	**3x AIF0050**	**3x AIF0051**	**3x AIF0052**
Price - Preis	*Euro*	**1.890,–**	**2.580,–**	**2.950,–**	**1.740,–**	**2.240,–**	**3.380,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy



Pizza and bakery ovens

· For cooking pizzas ø 40 cm. It can contain 40 x 60 cm trays · Large size glass door to enable maximum visibility inside · It allows to calibrate separately two different operating temperatures · baking surface in refractory stones · Internal lighting · Rock wool insulation · Steam generator included for each chamber

Pizza- und Bäckereiöfen

· Zum Backen von Pizzen bis zu ø 40 cm. · Geeignet auch für Backbleche mit einer Größe von 40 x 60 cm · Große Glastür für maximale Sicht nach innen · Sie können zwei verschiedene Betriebstemperaturen separat kalibrieren · Backfläche aus Schamottsteinen · Innenbeleuchtung · Steinwolleisolierung · Dampfgenerator im Lieferumfang enthalten

Hornos de pizza y panadería

· Para hornear pizzas de hasta ø 40 cm. · Adecuado también para bandejas con un tamaño de 40 x 60 cm. · Gran puerta de vidrio para máxima visibilidad en el interior. · Puede calibrar dos temperaturas de funcionamiento diferentes por separado · Superficie de cocción de piedra refractaria · Iluminación interior · Aislamiento de lana de roca · Generador de vapor incluido

Fours à pizza et à pain

· Pour la cuisson de pizzas jusqu'à ø 40 cm. · Convient également pour les plaques à pâtisserie de 40 x 60 cm · Grande porte vitrée pour une visibilité maximale à l'intérieur · Vous pouvez calibrer deux températures de fonctionnement différentes séparément · Support en briques réfractaires · Éclairage intérieur · Isolation en laine de roche · Générateur de vapeur inclus



Z/PR4KIT
Set of 4 castors
130,– €



Order nr.		Z/PKTRAYS444	Z/PKTRAYS666L	Z/PKTRAYS999
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1100 · 964 · 120*	*1500 · 964 · 120*	*1500 · 1205 · 120*
Performance - Leistung	*m³/h*	*125*	*125*	*125*
Suitable for - Geeignet für		**AIF0050**	**AIF0051**	**AIF0052**
Price - Preis	*Euro*	**335,–**	**425,–**	**515,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



! Support not included





Order nr.		CAD0004/ZN	SY850VELED	CAD0009	SY1280VE	SY12100VELED
Dimensions extern - Aussenabmessungen	W · D · H mm	980 · 1300 · 440	1260 · 1750 · 1070	1400 · 2000 · 1100	1650 · 2180 · 1130	1820 · 2450 · 1190
Dimensions cooking chamber - Abmessungen Backkammer	W · D · H mm	400 · 580 · 95	500 · 850 · 100	650 · 1100 · 100	800 · 1200 · 100	1000 · 1300 · 100
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +320°	max. +320°	max. +320°	max. +320°	max. +320°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	7900	14200	18500	24900	44900
Alimentation - Anschluss						
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	400V/3+N/ 50 Hz	400V/3+N/ 50 Hz	400V/3+N/ 50 Hz	400V/3+N/ 50 Hz	400V/3+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	8.140,–	13.620,–	17.610,–	19.650,–	24.700,–



! Support not included





Order nr.		CAD0001/ZN	CAD0007	CAD0010	SY1280VG	SY12100VGASD
Dimensions extern - Aussenabmessungen	W · D · H mm	1030 · 1300 · 440	1260 · 1750 · 1070	1560 · 2000 · 1100	1650 · 2180 · 1130	1980 · 2450 · 1190
Dimensions cooking chamber - Abmessungen Backkammer	W · D · H mm	400 · 580 · 95	500 · 850 · 100	650 · 1100 · 100	800 · 1200 · 100	1000 · 1300 · 100
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +320°	max. +320°	max. +320°	max. +320°	max. +320°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	9000	13900	24000	30000	45000
Alimentation - Anschluss						
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz / kW	230V/1+N/ 50 Hz /0,44	230V/1+N/ 50 Hz /0,44	230V/1+N/ 50 Hz /0,44	230V/1+N/ 50 Hz /0,44	230V/1+N/ 50 Hz /0,88
Price - Preis	Euro	8.440,–	13.920,–	17.890,–	19.950,–	25.300,–



Order nr.		Z/ZOSV1A00	Z/ZOSV1A01
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	715 · 580 · 620	765 · 580 · 620
Suitable for - Geeignet für		CAD0004/ZN	CAD0001/ZN
Price - Preis	Euro	909,–	909,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



	CAD0004/ZN CAD0001/ZN		SY850VELED CAD0007		CAD0009 CAD0010		SY1280VE SY1280VG		SY12100VELED SY12100VGASD	
Pizza	**Productivity**		**Productivity**		**Productivity**		**Productivity**		**Productivity**	
Ø cm	*min*	*n° / h*	*min*	*n° / h*	*min*	*n° / h*	*min*	*n° / h*	*min*	*n° / h*
15 (80 gr.)	*3,5 - 4,0*	*145 - 115*								
20 (145 gr.)	*3,5 - 4,0*	*80 - 75*	*3,5 - 4,0*	*135 - 120*						
25 (230 gr.)	*3,5 - 4,0*	*45 - 35*	*3,5 - 4,0*	*90 - 80*	*3,5 - 4,0*	*155 - 135*	*3,5 - 4,0*	*220 - 200*	*3,5 - 4,0*	*330 - 290*
30 (330 gr.)	*3,5 - 4,0*	*30 - 25*	*3,5 - 4,5*	*60 - 50*	*3,5 - 4,5*	*120 - 90*	*3,5 - 4,5*	*155 - 120*	*3,5 - 4,5*	*200 - 170*
35 (450 gr.)	*4,0 - 4,5*	*25 - 20*	*3,5 - 4,5*	*45 - 35*	*3,5 - 4,5*	*90 - 70*	*3,5 - 4,5*	*110 - 90*	*3,5 - 4,5*	*150 - 120*
40 (585 gr.)	*4,0 - 5,0*	*20 - 15*	*4,0 - 5,0*	*30 - 25*	*4,0 - 5,0*	*50 - 40*	*4,0 - 5,0*	*90 - 70*	*4,0 - 5,0*	*105 - 85*
45 (740 gr.)			*4,5 - 5,5*	*25 - 20*	*4,5 - 5,5*	*35 - 30*	*4,5 - 5,5*	*50 - 40*	*4,5 - 5,5*	*75 - 60*
50 (915 gr.)					*5,0 - 6,0*	*25 - 20*	*5,0 - 6,0*	*35 - 30*	*5,0 - 6,0*	*60 - 50*

The above mentioned information for the output per hour refers to a raw pizza-MARGHERITA (thin pizza with tomato and cheese) type, with the weight shown in brackets. This data could change considerably depending on the pizza's mixture and topping.
All baking ovens are stackable: you can get double and sometimes three times their production capacity from the same space with the advantage of using the maximum capacity at the busiest times. When you don't need to produce much you can save on energy by using just one baking module.

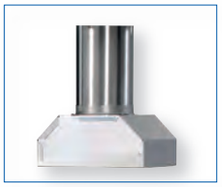
Las informaciones referidas son relativas a pizzas del tipo MARGHERITA (pizza delgada con mozzarella y tomate) del peso total (a crudo) especificado entre paréntesis. Los datos pueden variar sensiblemente en función de la composición del empaste y del relleno.
Todos los hornos se pueden sobreponer, por lo tanto en el mismo espacio se puede también duplicar y en algunos casos triplicar la producción, teniendo la ventaja de poder utilizar la potencia máxima sólo en las horas de punta. En los momentos de poca productividad, en cambio, se puede usufructuar un único módulo de cocción, obteniendo así un notable ahorro energético.

Die angegebenen Informationen betreffen Pizzen, Typ MARGHERITA (dünne Pizza mit Tomate und Mozzarella), deren Gewicht man in Klammern lesen kann. Die obgenannten Angaben können durch Änderungen in der Teigzubereitung oder in der Farce variieren.
Alle Backöfen sind stapelbar und daher kann man (im selben Raum) ihre Leistungsfähigkeit verdoppeln und in einigen Fällen auch verdreifachen mit dem Vorteil, die Höchstleistung nur während der Spitzenzeit zu verwenden. Wenn eine reduzierte Leistungsfähigkeit erfordert wird, kann man nur ein Backmodul verwenden, mit Energieersparnis.

Les informations indiquées sont relatives aux pizzas de type MARGHERITA (pizza fine avec tomate et mozzarella), dont le poids total (crue) est indiqué entre parenthèses. Les données peuvent varier sensiblement selon la composition de la pâte et des ingrédients.
Tous les fours sont superposables et donc dans le même espace il est possible de doubler et, dans certains cas même, tripler la productivité en ayant l'avantage de pouvoir utilizer la potentialité maximale seulement Durant les heures de pointe. En cas de productivité réduite, au contraire il est possible d'utiliser seulement un module de cuisson en obtenant de cette manière une importante économie d'énergie.

30 Pizza Ø cm





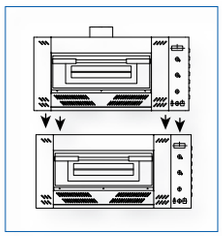
Z/CCF33P
Drawn diverter
330,– €

The gas ovens
are made of stainless steel and prepainted steel, baking surface in refractory stones, rock wool insulation. Designed to cook very well the most fancifull pizzas and tastefull gastronomy dishes.

Los hornos de gas
estan costruidos en acero inoxidable y chapa prepintada. En ladrillo refractario. Aislamiento en lana de roca evaporada. Concebidos para cocinar de forma optima las pizzas con màs fantasia y los màs platos de gastronomìa.

Le four à gaz
est en acier inox et en tôle pré-peinte. Chambre de cuisson en briques réfractaires. Isolément est en laine de roche évaporée. Conçu pour réussir les plus belles pizzas fantaisistes ainsi que des délicats assiettes gastronomiques.

Die Gasöfen
sind aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Sie sind wie folgt ausgestattet: Backfläche mit Schamottsteinen, Innenbeleuchtung, Steinwolleisolierung



Z/PSTACKIT
Exhauster connection for stackable ovens
350,– €



Z/PR4KIT
Set of 4 castors
130,– €

Order nr.		**CAA0005/P**	**CAA0003/P**	**CAA0004/P**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*1000 · 1062 · 560*	*1000 · 1362 · 560*	*1305 · 1362 · 560*
Dimensions cooking chamber - Abmessungen Backkammer	*W · D · H mm*	*620 · 620 · 150*	*620 · 920 · 150*	*920 · 920 · 150*
Backing capacity - Backleistung	*qty / cm*	*4x Ø 30*	*6x Ø 30*	*9x Ø 30*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +450°*	*max. +450°*	*max. +450°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*16100*	*21500*	*27000*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.160,–**	**3.920,–**	**4.790,–**





Order nr.		**Z/CSG433PR**	**Z/CSG633PR**	**Z/CSG933PR**	**Z/CSG833PR**	**Z/CSG1233PR**	**Z/CSG1833PR**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1000 · 845 · 960*	*1000 · 1140 · 960*	*1300 · 1140 · 960*	*1000 · 845 · 860*	*1000 · 1140 · 860*	*1300 · 1140 · 860*
Suitable for - Geeignet für		**CAA0005/P**	**CAA0003/P**	**CAA0004/P**	**2X CAA0005/P**	**2X CAA0003/P**	**2X CAA0004/P**
Price - Preis	*Euro*	**310,–**	**360,–**	**420,–**	**310,–**	**360,–**	**420,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE

30 Pizza Ø cm





Orange Red Green

COLOR STANDARD BLACK • other colors on Request additional +5%
Standardlieferung: Schwarz • andere Farben auf Anfrage + 5%





Order nr.		**CAA0010**	**CAA0011**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*1270 · 1500 · 800*	*1270 · 1750 · 800*
Dimensions cooking chamber - Abmessungen Backkammer	*W · D mm*	*1000 · 950*	*950 · 1250*
Backing capacity - Backleistung	*qty / cm*	*9x Ø 30*	*12x Ø 30*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +400°*	*max. +400°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*34000*	*34000*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**4.240,–**	**4.990,–**



Order nr.		**Z/EPLFD1**	**Z/EPLFD2**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1180 · 1080 · 930*	*1180 · 1330 · 930*
Suitable for - Geeignet für		**CAA0010**	**CAA0011**
Price - Preis	*Euro*	**910,–**	**1.050,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Burner for traditional wood oven

The burner is a multi-gas atmospheric burner designed specifically for wood-fired ovens. In this atmospheric burner combustion relies on natural chimney draw, like wood does; the flame created by this burner has special total pre-mixing firing system is well diffused and very bright. It is extremely silent and operates continuously. It is the only burner that does not protrude inside the oven, because it is installed inside the oven floor; the advantage of this is enormous because it is not visible to customers and does not get overheated like other burners where the flame diffusers need to be replaced periodically. Operation is totally automatic and easy to control with the advanced Control unit, it guarantees maximum operating safety and fast oven heat-up. The burner has two separate flame easily controlled via the external control unit, which is installed in the position that is most convenient for the user. The burner starts automatically on first flame, which is the one used for maintaining oven temperature, while the second flame is used for fast heating and during peak cooking times.

Control unit

An advanced, easy-to-use control unit, designed for the control of temperature and the technical characteristics of wood-fired ovens. This simple, intuitive system prevents the burning of pizzas and guarantees constant production quality as well as a significant saving in fuel costs. The red display constantly gives you the internal temperature of the oven, the green display lets you check and change the preset temperature with extreme ease. The control unit is equipped with a set of LED lights indicating the various functions of the burner, including remote reset, time-controlled Booster button and switch for the use of the second flame in semi-automatic mode, it also gives the possibility of locking the second flame. In case of accidental failure of the electronic part it enables manual control of the first and second flame to avoid interruptions.

Brûleur pour four à bois traditionnel

Le brûleur est un brûleur atmosphérique multi-gaz conçu spécifiquement pour les fours à bois. Dans ce brûleur atmosphérique, la combustion repose sur le dessin naturel de la cheminée, comme le fait le bois; La flamme créée par ce brûleur a un système spécial spécial de pré-mélange est bien diffusé et très lumineux. Il est extrêmement silencieux. C'est le seul brûleur qui ne dépasse pas l'intérieur du four, car il est installé à l'intérieur du plancher du four; L'avantage est énorme car il n'est pas visible pour les clients et ne se surpasse pas comme d'autres brûleurs où les diffuseurs de flammes doivent être remplacés périodiquement. L'opération est totalement automatique et facile à contrôler avec l'unité de commande avancée, elle garantit une sécurité de fonctionnement maximale et une réchauffement rapide du four. Le brûleur dispose de deux flammes séparées facilement contrôlées via l'unité de commande externe, qui est installée dans la position la plus adaptée à l'utilisateur. Le brûleur commence automatique- ment à la première flamme, c'est-à-dire celui utilisé pour maintenir la température du four, tandis que la seconde flamme est utilisée pour un chauffage rapide et pendant le temps de cuisson.

Unité de contrôle

Une unité de contrôle avancée, facile à utiliser, conçue pour le contrôle de la température et des caractéristiques techniques des fours à bois. Ce système simple et intuitif empêche la combustion de pizzas et garantit une qualité de production constante ainsi qu'une économie importante de coûts de carburant. L'affichage rouge vous génère constamment la température interne du four, l'affichage vert vous permet de vérifier et de changer la température préréglée avec une extrême facilité. L'unité de commande est équipée d'un ensemble de lumières LED indiquant les différentes fonctions du brûleur, y compris le réenclenchement à distance, le bouton de rappel Booster et le commutateur pour l'utilisation de la seconde flamme en mode semi-automatique, il gives également La possibilité de verrouiller la seconde flamme. En cas de panne accidentelle de la partie électronique, il permet de contrôler manuellement la première et la deuxième flammes pour éviter les interruptions.

Brenner für Holzpizzabackofen

Der Brenner ist speziell für Holzöfen entwickelt worden. In diesem atmosphärischen Brenner beruht die Verbrennung auf dem natürlichen Schornsteinabzug, wie bei einem Holzkamin. Die Flamme, die durch diesen Brenner erzeugt wird, hat ein spezielles Gesamtmischungsfeuerungssystem ist gut diffundiert und sehr hell. Der Brenner ist extrem leise und arbeitet kontinuierlich. Es ist der einzige Brenner, der nicht in den Ofen ragt, weil er im Backofenboden installiert wird. Dies ist ein enormer Vorteil, weil er der Brenner somit für Kunden nicht sichtbar ist und nicht wie andere Brenner überhitzt. Der Betrieb ist völlig automatisch und einfach zu bedienen mit dem fortschrittlichen Steuergerät, es garantiert maximale Betriebssicherheit und schnelle Ofenaufheizung. Der Brenner hat zwei getrennte Flammen, die einfach über die externe Steuereinheit kontrolliert werden und welche für den Benutzer am besten geeigneten Position installiert werden kann. Der Brenner startet automatisch auf die erste Flamme, die für die Aufrechterhaltung der Ofentemperatur verwendet wird, während die zweite Flamme für schnelles Erhitzen und während der Spitzenzeit verwendet wird.

Steuereinheit

Eine fortschrittliche, einfach zu bedienende Steuereinheit, die für die Kontrolle der Temperatur und die technischen Eigenschaften von Holzöfen ausgelegt ist. Dieses einfache, intuitive System verhindert das Verbrennen von Pizzen und garantiert eine konstante Produktionsqualität sowie eine deutliche Einsparung von Kosten. Die rote Anzeige bietet Ihnen ständig die interne Temperatur des Ofens, die grüne Anzeige ermöglicht die Überprüfung und Änderung der voreingestellten Temperatur mit extremer Leichtigkeit. Das Steuergerät ist mit einer Reihe von LED-Leuchten ausgestattet, die die verschiedenen Funktionen des Brenners anzeigen, zeitgesteuerter Booster-Taster und Schalter für die Verwendung der zweiten Flamme im halbautomatischen Modus. Im Falle eines versehentlichen Ausfalls des elektronischen Teils ermöglicht es die manuelle Steuerung der ersten und zweiten Flamme, um Unterbrechungen zu vermeiden.

Hornilla para horno de pizza de leña

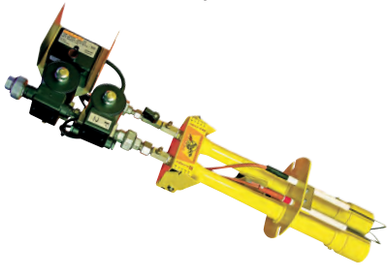
El quemador ha sido especialmente desarrollado para estufas de leña. En este quemador atmosférico, la combustión se basa en el tiro natural de la chimenea, como en una chimenea de leña. La llama generada por este quemador tiene un sistema especial de cocción de mezcla general bien difundido y muy ligero. El quemador es extremadamente silencioso y funciona continuamente. Es el único quemador que no se pega al horno porque está instalado en la parte inferior del horno. Esta es una gran ventaja porque no es visible para los clientes y, por lo tanto, no se sobrecalienta como otros quemadores. La operación es completamente automática y fácil de usar con la unidad de control avanzado, que garantiza la máxima seguridad operativa y el calentamiento rápido del horno. El quemador tiene dos llamas separadas que se controlan fácilmente a través de la unidad de control externa y que se pueden instalar en la posición más adecuada para el usuario. El quemador se inicia automáticamente con la primera llama utilizada para mantener la temperatura del horno, mientras que la segunda llama se usa para un calentamiento rápido y durante la hora pico.

Unidad de control

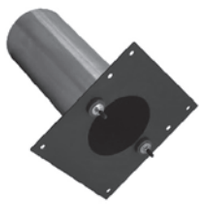
Una unidad de control avanzada y fácil de usar, diseñada para controlar la temperatura y las propiedades técnicas de las estufas de leña. Este sistema simple e intuitivo evita la quema de pizzas, asegurando una calidad de producción constante y un ahorro significativo de costos. El indicador rojo constantemente le da la temperatura interna del horno, el indicador verde le permite verificar y cambiar la temperatura preestablecida con extrema facilidad. El controlador está con un número. equipado con luces LED que muestran las diferentes funciones del quemador, el botón de refuerzo temporizado y el interruptor para usar la segunda llama en modo semiautomático. En caso de fallo accidental de la parte electrónica, permite el control manual de la primera y la segunda llama para evitar interrupciones.

Transformation set of nozzles to GPL On Request
Set Düsen für LPG auf Anfrage









Order nr.		Z/MKITBRUC	CONTROLUNIT	Z/AFLANGIA
Version - Version		Burner	Control unit	Fixation kit for burner
Connection - Anschluss	Ø	1/2"	-	150 mm
Pressure - Druck	min. mbar	10	-	-
	max. mbar	30	-	-
Absorbed power - Anschlusswert	min. watt	6000	-	-
	max. watt	34000	-	-
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	-
Price - Preis	Euro	2.965,–	1.305,–	265,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Wood pizza ovens

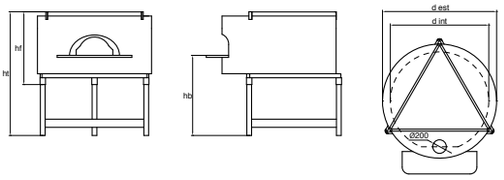


„MEC80“



„UNIVERSAL”

Standard delivery:
Frontale in rame



Wood oven

The MEC80 „Built-in” models are pre-assembled monoblock to be placed in a masonry structure (Recessed oven). · This is the heart of your oven that must be insulated, walled up and finished as you desire. · Where it is not possible to install the pre-assembled monoblock we propose our Kit components designed so that it can be assembled on site. (Passage/entrance required: 1 meter wide). · Iron support stand is included in the delivery. · Gas burner can be fitted (see: Accessories).
The UNIVERSAL model is a fully insulated pre-assembled and stainless steel covered monoblock with an incorporated inox steel oven threshold. Additional covering is not required.

Horno de leña

Los hornos MEC80 son de una pieza ya montada para ser insertado en una estructura de pared (construido en el horno). Está listo para ser colocado, aislado y revestido a su gusto. La estructura externa de acero. Donde no es posible instalar la pieza ya montada proponer este horno en kits desmontadas. Se requiere, sin embargo, una amplia pasaje al menos 1 metro. Completado con la base. Todos los modelos están diseñados para el instalador y un quemador de gas.
La serie UNIVERSAL ya está aislada y hecha de acero inoxidable. No es necesaria una cubierta / revestimiento adicional.

Four à bois

Les fours MEC80 „ à encastrer” sont d'une pièce déjà assemblée par insérer dans une structure de paroi (four encastré). · Il est prêt à être positionné, isolé et revêtu à votre goût. · La structure externe en acier. · Lorsqu'il est impossible d'installer la pièce déjà assemblé nous vous proposons dans ce kit de four démontées. il doit cependant, un large passage d'au moins 1 mètre. · Livré avec support. · Tous les modèles sont préparés pour l'installation d'un brûleur à gaz.
La série UNIVERSAL est déjà isolé et en acier inoxydable. Un revêtement supplémentaire est pas nécessaire.

Holzpizzabackofen

Die MEC80 „Einbau” Modelle sind bereits vormontiert. · Vorgesehen für den Einbau in eine Mauerwerkstruktur. · Diese Einbau-Version ermöglicht eine individuelle optische Gestaltung. · Einfacher Transport gewährleistet. · Demontierte Version auf Anfrage. · Alle Modelle werden serienmäßig mit Untergestellt geliefert. · Die Öfen sind bereits für eine nachträgliche Installation der optionalen Gasbrenner vorgesehen.
Die Serie UNIVERSAL ist ein bereits isoliert und aus rostfreiem Stahl. Eine zusätzliche Abdeckung/ Verkleidung ist nicht erforderlich.

MEC80

Order nr.		**CAC0015**	**CAC0016**	**CAC0017**	**CAC0018**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*d est mm*	*1300*	*1540*	*1680*	*1790*
Dimensions intern - Innenabmessungen	*d int mm*	*1100*	*1300*	*1450*	*1540*
Total height - Gesamthöhe	*ht mm*	*1800*	*1800*	*1820*	*1820*
Stand height - Unterbauhöhe	*hb mm*	*1180*	*1180*	*1180*	*1180*
External chamber height - Backkammer Aussenhöhe	*hf mm*	*1050*	*1050*	*1070*	*1070*
Backing capacity - Backleistung	*qty / cm*	*4 - 5 / Ø 30*	*6 - 7 / Ø 30*	*8 - 10 / Ø 30*	*10 - 12/ Ø 30*
Price - Preis	*Euro*	**5.830,–**	**7.120,–**	**7.890,–**	**8.390,–**

UNIVERSAL

Order nr.		**CAC0021**	**CAC0022**	**CAC0023**	**CAC0024**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*d est mm*	*1440*	*1680*	*1850*	*1960*
Dimensions intern - Innenabmessungen	*d int mm*	*1100*	*1300*	*1450*	*1540*
Total height - Gesamthöhe	*ht mm*	*1850*	*1850*	*1850*	*1850*
Stand height - Unterbauhöhe	*hb mm*	*1170*	*1170*	*1170*	*1170*
External chamber height - Backkammer Aussenhöhe	*hf mm*	*1150*	*1150*	*1150*	*1150*
Backing capacity - Backleistung	*qty / cm*	*4 - 5 / Ø 30*	*6 - 7 / Ø 30*	*8 - 10 / Ø 30*	*10 - 12 / Ø 30*
Price - Preis	*Euro*	**7.840,–**	**10.080,–**	**10.820,–**	**11.270,–**



CBD0001/P
CBD0002/P
on feet / without castors





CBD0003/P
CBD0004/P2V
CBD0005/P2V
CBD0006/P2V
CBD0008/P

The minimum workable dough is 20% of the bowl capacity
La pâte viable minimum est de 20% de la capacité du réservoir
Mindestmenge an Teig zum ordnungsgemäßen Arbeiten der Maschine 20% des Fassungsvermögen.
La masa mínima es 20% de la capacidad tazón

Order nr.		CBD0001/P	CBD0002/P	CBD0003/P	CBD0004/P2V	CBD0005/P2V	CBD0006/P2V	CBD0008/P
Dimensions extern - Aussenabmessungen	W · D · H mm	240 · 500 · 500	260 · 500 · 500	385 · 670 · 725	385 · 670 · 725	424 · 735 · 810	480 · 805 · 870	535 · 935 · 915
Speed - Geschwindigkeiten	n°	1	1	1	2	2	2	2
Timer - Timer		yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes
Bowl volume - Fassungsvermögen Behälter	lt	7	10	16	22	32	41	60
Dough capycity - Teigfassungsvermögen	kg	5	8	12	17	25	35	48
Absorbed power - Anschlusswert	watt	370	370	750	750 | 1100	1100 | 1300	1100 | 1700	2200 | 2200
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	400V/3+N/ 50 Hz	400V/3+N/ 50 Hz	400V/3+N/ 50 Hz	400V/3+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	999,–	1.089,–	1.249,–	1.599,–	1.859,–	2.209,–	3.069,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Spiral dough mixers with extractable bowl



Order nr.		CBD0010/PR	CBD0011/PR	CBD0012/PR	CBD0013/PR
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*385 · 670 · 725*	*424 · 735 · 810*	*480 · 805 · 870*	*480 · 805 · 870*
Speed - Geschwindigkeiten	*n°*	*1*	*1*	*1*	*1*
Timer - Timer		*yes*	*yes*	*yes*	*yes*
Bowl volume - Fassungsvermögen Behälter	*lt*	*22*	*32*	*41*	*48*
Dough capycity - Teigfassungsvermögen	*kg*	*17*	*25*	*35*	*42*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*750*	*1100*	*1100*	*1500*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.711,–**	**2.022,–**	**2.299,–**	**2.499,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.





Entirely built instainless steel
· An ideal machine for pizza houses, bakeries and cake shops · the spiral system carries out amalgamation of the mix in a few minutes insuring a greater volume of mixture and a better production oxygenation · reduction unit under oil · all moving parts mounted on bearings · the machine is complete with all the safety device required by international standards.

Construcción totalmente en acero inox
· Máquinas ideales para pizerías, panaderías y pastelerías · sistema de espiral que permite la amalgama en unos minutos asegurnado un volumen mayor de amasado y una mejor oxigenación del producto · grupo reductor en baño de aceite · todas las partes en movimiento montadas sobre cojinetes · máquinas provistas de todos los dispositivos de seguridad necesarios conforme las reglas internationales.

Construction totalement en acier inox
· Machines idéales pour les pizzerias, boulangeries, pâtisseries, système à spirale qui permet d'amalgamer en quelques minutes et donner un plus grand volume de pâte et une meilleure oxygénation du produit · groupe réducteur en bain d'huile · toutes les parties en mouvement sont montées sur des roulements à billes · machines dotées de tous les dispositifs de sécurité exigés par les normes internationales.

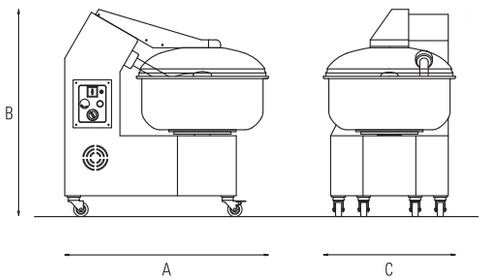
Vollständig aus rostfreiem Stahl gebaut
· Gesamtkonstruktion aus Edelstahl rostfrei · geeignet für die Pizzeria, die Bäckerei oder für die Konditorei · Spiralarmausführung zur schnellen Teigproduktion und zu besseren Sauerstoffanreicherung · Getriebe in Ölbad · kugelgelagerte Drehteile · Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften.

Order nr.		**CBD0050**	**CBD0051**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*380 · 700 · 810*	*480 · 840 · 810*
Speed - Geschwindigkeiten	*n°*	*1*	*1*
Bowl volume - Fassungsvermögen Behälter	*lt*	*24*	*41*
Dough capycity - Teigfassungsvermögen	*kg*	*20*	*30*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*750*	*1100*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.470,–**	**3.210,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy







Order nr.		**CBD0014/P**	**CBD0015/P**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*525 · 900 · 875*	*590 · 930 · 875*
Speed - Geschwindigkeiten	*n°*	*2*	*2*
Timer - Timer		*yes*	*yes*
Bowl volume - Fassungsvermögen Behälter	*lt*	*30*	*40*
Dough capycity - Teigfassungsvermögen	*kg*	*25*	*35*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*750 / 1100*	*750 / 1100*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**5.099,–**	**5.599,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Made in Italy





Accessories included



Bowl	Fine wire whisk	Hook	Spatula
Cuve	Fouet Is minces	Crochet	Spatule
Kessel	Feindrahtiger Rührbesen	Knethaken	Flachrührer
Tazón	Batidor de alambre fino	Gancho	Espátula





Order nr.		**CBE0002/Z**	**CBE0004/Z**	**CBE0005/Z**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*850 · 1032 · 1500*	*850 · 1032 · 1500*	*850 · 1032 · 1500*
Speed - Geschwindigkeiten	*n°*	*3*	*3*	*3*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*120 / 240 / 420*	*120 / 240 / 420*	*120 / 240 / 420*
Bowl volume - Fassungsvermögen Behälter	*lt / Ø mm*	*40 / 400*	*60 / 450*	*80 / 480*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*2200*	*3000*	*4000*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**7.999,–**	**8.859,–**	**10.899,–**



Order nr.		**Z/ZZEUSCAR**	**Z/ZZEUSCAR60**	**Z/ZZEUSCAR80**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*424 · 671 · 930*	*424 · 662 · 1036*	*424 · 662 · 966*
Suitable for - Geeignet für		**CBE0002/Z**	**CBE0004/Z**	**CBE0005/Z**
Price - Preis	*Euro*	**975,–**	**975,–**	**975,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Planetary dough mixers





Accessories included



Bowl
Cuve
Kessel
Tazón

Fine wire whisk
Fouet ls minces
Feindrahtiger Rührbesen
Batidor de alambre fino

Hook
Crochet
Knethaken
Gancho

Spatula
Spatule
Flachrührer
Espátula







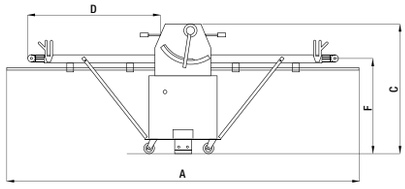
Order nr.		**9177CS**	**9172X**	**9173X**	**9175X**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*250 · 400 · 410*	*470 · 450 · 600*	*540 · 490 · 780*	*570 · 510 · 890*
Speed - Geschwindigkeiten	*n°*	*variable*	*3*	*3*	*3*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*147 - 917*	*108 | 185 | 355*	*197 | 317 | 462*	*197 | 317 | 462*
Flour capacity - Mehlmenge	*kg*	*0,4*	*2,5*	*5,0*	*7,0*
Bowl volume - Fassungsvermögen Behälter	*lt*	*7,5*	*10,0*	*20,0*	*30,0*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*300*	*600*	*1100*	*1300*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**619,–**	**899,–**	**1.339,–**	**2.499,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

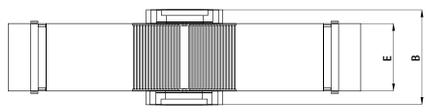




CBG0010/Z



CBG0011/Z
CBG0013/Z







Order nr.		**CBG0010/Z**	**CBG0011/Z**	**CBG0013/Z**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*A · B · C mm*	*1750 · 900*	*2400 · 930 · 1160*	*2500 · 930 · 1160*
Dimensions belt - Bandabmessungen	*D · E mm*	*750 · 500*	*1000 · 500*	*1400 · 600*
Dimensions base - Unterbauabmessungen	*F mm*	*-*	*890*	*890*
Belt speed - Bandgeschwindigkeit	*n°*	*1*	*variable*	*variable*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*750*	*750*	*750*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**5.399,–**	**6.799,–**	**7.799,–**

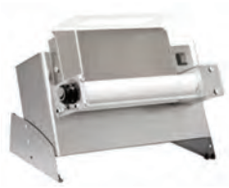
All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy





PED/P
Foot pedal · elektronisches Fußpedal
48,– €







Order nr.		**CBB0006/PR**	**CBB0005/PR**	**CBB0012**	**CBB0001/P**	**CBB0002/P**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*650 · 345 · 430*	*585 · 435 · 715*	*665 · 435 · 715*	*475 · 375 · 660*	*585 · 435 · 790*
Dimensions pizza - Abmessungen Pizza	*Ø cm*	*26 - 45*	*26 - 40*	*26 - 45*	*14 - 30*	*26 - 40*
Foot pedal · Elektronisches Fußpedal	*included*	*yes*	*yes*	*yes*	*no*	*no*
Dough weight - Teiggewicht	*gr*	*210 - 700*	*220 - 900*	*220 - 900*	*80 - 210*	*210 - 700*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*250*	*250*	*250*	*250*	*250*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**949,–**	**1.289,–**	**1.399,–**	**1.059,–**	**1.229,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Portionierer, Abrunder & Pizzateigpresse

Dough divider + rounder
Two functions in a single model: CBI0001 automatically divides the pizza dough into portions and rounds them into balls. You can introduce up to 30-32 kg of dough and obtain perfectly round balls with high weight accuracy. Its very high output allows you to schedule your tasks: making daily batches of dough is not necessary and you can refrigerate balls for the fermentation and leavening processes.

Divisora + Boleadora
Dos funciones en un solo modelo: CBI0001 divide en porciones y automáticamente le da una forma redonda al panecillo de la masa para pizza. Puedes introducir hasta 30-32 Kg de masa y obtener porciones bien dosificadas y redondeadas. Gracias a su elevada productividad, puedes programar tu trabajo: no estás obligado a preparar la masa todos los días y puedes almacenar las bolitas en el frigorífico para los procesos de maduración y de fermentación.

Portionneuse + Arrondisseuse
Deux fonctions en un seul modèle : CBI0001 coupe en portions et arrondit automatiquement la miche de la pâte à pizza. Vous pourrez introduire jusqu'à 30-32 kg de pâte et obtenir des portions bien dosées et arrondies. La haute productivité de la machine vous permet de programmer votre travail : vous n'êtes pas obligé de faire de la pâte tous les jours et vous pouvez stocker les miches au réfrigérateur où elles subiront les processus de maturation et de levage.

Portionierer + Abrunder
Zwei Funktionen in einem einzigen Gerät: mit dem Modell CBI0001 erfolgen Portionierung sowie Abrundung des Pizzateigs automatisch. Sie können 30-32 kg Teig verarbeiten und erhalten präzise portionierte und abgerundete Teigkugeln. Die hohe Leistungsfähigkeit des Gerätes ermöglicht es Ihnen, Ihre Arbeit besser einzuteilen: Sie brauchen Ihren Pizzateig nicht mehr täglich zuzubereiten, da die Kugeln zur Säuerung und zum Aufgehen im Kühlschrank gelagert werden können.







Order nr.		**CBA0001**	**CBH0001**	**CBI0001**
Version - Version		*dough rounder*	*dough divider*	*dough divider and rounder*
Accessories - Zubehör	*included*	**Z/0KA27**	**Z/0AH025**	**Z/0KA27 · Z/0HA025**
Dimensions extern - Aussenabmessungen	*W · D · H mm*	*570 · 610 · 500*	*475 · 765 · 740*	*765 · 765 · 1450*
Volume - Fassungsvermögen	*kg*	-	*30*	*30*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*370*	*480*	*840*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.765,–**	**9.565,–**	**15.185,–**





Order nr.		**Z/0SU107**	**Z/0SU037**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*530 · 570 · 850*	*490 · 600 · 600*
Suitable for - Geeignet für		**CBA0001**	**CBH0001**
Price - Preis	*Euro*	**359,–**	**499,–**

Cones - Trichter	*Order Nr.*	*Dimensions - Abmessungen*	*Suitable for - Geeignet für*	*Price - Preis*
		Ø cm - gr		*Euro*
	**Z/0AH027**	*Ø 3,5 - 50 / 70*	**CBI0001 CBH0001**	**149,–**
	Z/0AH021	*Ø 4,0 - 60 / 100*		**149,–**
	Z/0AH022	*Ø 4,5 - 90 / 130*		**149,–**
	Z/0AH023	*Ø 5,0 - 120 / 160*		**149,–**
	Z/0AH024	*Ø 5,5 - 150 / 190*		**149,–**
	Z/0AH025	*Ø 6,0 - 180 / 220*		**149,–**
	Z/0AH026	*Ø 6,5 - 210 / 250*		**149,–**
	Z/0AH044	*Ø 7,0 - 240 / 300*		**149,–**

Bells - Schnecke	*Order Nr.*	*Dimensions - Abmessungen*	*Suitable for - Geeignet für*	*Price - Preis*
		gr		*Euro*
	**Z/0KA24**	*50 / 80*	**CBA0001 CBI0001**	**719,–**
	Z/0KA25	*90 / 130*		**719,–**
	Z/0KA26	*140 / 180*		**719,–**
	Z/0KA27	*190 / 230*		**719,–**
	Z/0KA29	*220 / 260*		**719,–**
	Z/0KA28	*260 / 300*		**719,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series

Pizza dough presses
Portioning & Rounding machines



Order nr.		CBC0003	CBC0001	CBC0002
Dimensions extern - Aussenabmessungen	W · D · H mm	500 · 610 · 770	500 · 610 · 770	550 · 710 · 860
Dimensions plates - Abmessungen Presse	Ø cm	30	35	50
Capacity - Leistung	balls / h	400	400	400
Working temperature - Arbeitstemperatur	°C	max. +200°	max. +200°	max. +200°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	4200	4200	6600
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230 - 400V/3+N/ 50- Hz	230 - 400V/3+N/ 50- Hz	230 - 400V/3+N/ 50- Hz
Price - Preis	Euro	5.574,–	5.644,–	7.444,–

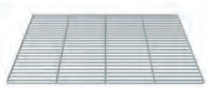


Order nr.		Z/CSPZF50
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	560 · 710 · 800
Price - Preis	Euro	955,–

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.





Pair of stainless steel guides *Führungsssschienen-Set aus Edelstahl*	*Plastic coated grid* *Plastikbeschichtetes Rost*	*4 Castors, 2 with brakes* *4 Räder, zwei mit Bremsen*
Z/FP16000825	**Z/CQ326040**	**Z/FAY102101**
		
17,–	**44,–**	**134,–**

Drawers 2x1/2 *Schubladenblock 2x1/2*	*Drawers 3x1/3* *Schubladenblock 3x1/3*
Z/F2D6040	**Z/F3D6040**
	
475,–	**545,–**





Order nr.		**9925F/FN**	**9928F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1600 · 800 · 1080*	*1600 · 800 · 1080*
Suitable pan cooler - Geeignete Kühlaufsatzvitrine	*order nr.*	**9932CV** *5x GN 1/3 + 1x GN 1/2 max. h = 150 mm*	**9932CV** *5x GN 1/3 + 1x GN 1/2 max. h = 150 mm*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*380*	*190*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*2x Euronorm (600 · 400 mm)*	*1x Euronorm (600 · 400 mm)*
Drawers (not refrigerated) Schubladen (nicht gekühlt)	*n°*	*-*	*5x Euronorm (600 · 400 mm)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-2° +8°*	*-2° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*400*	*400*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.489,–**	**2.755,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Refrigerated pizza counters

800



! *Pan coolers*
Kühlaufsatzvitrinen
Superstructures réfrigérée
Expositores de ingredientes

Page 261









	9926F	9931F/FN	9932F/FN	9927F
	1600 · 800 · 1080	*2150 · 800 · 1080*	*2150 · 800 · 1080*	*2150 · 800 · 1080*
	9932CV *5x GN 1/3 + 1x GN 1/2 max. h = 150 mm*	**9979CV** *10x GN 1/3 max. h = 150 mm*	**9979CV** *10x GN 1/3 max. h = 150 mm*	**9979CV** *10x GN 1/3 max. h = 150 mm*
	380	*615*	*380*	*615*
	2x Euronorm (600 · 400 mm)	*3x Euronorm (600 · 400 mm)*	*2x Euronorm (600 · 400 mm)*	*3x Euronorm (600 · 400 mm)*
	3x Euronorm (600 · 400 mm)	-	*5x Euronorm (600 · 400 mm)*	*3x Euronorm (600 · 400 mm)*
	-2° +8°	*-2° +8°*	*-2° +8°*	*-2° +8°*
	R290	*R290*	*R290*	*R290*
	+43° / 65%	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
	400	*550*	*400*	*550*
	230V/1+N/ 50 Hz	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
	2.579,–	**2.919,–**	**3.178,–**	**3.115,–**



700

Pair of stainless steel guides
Führungsschienen-Set aus Edelstahl

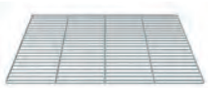
Z/CGLSAL



37,–

Plastic coated grid
Plastikbeschichtetes Rost

Z/CQ320022PS



24,–











GN containers not included - Bacs non inclus
Behälter nicht enthalten - Cubeta GN no incluido

Order nr.		**9177C**	**9178C**	**9937T**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*900 · 700 · 1090*	*1365 · 700 · 1090*	*1400 · 700 · 1022*
Suitable pan cooler - Geeignete Kühlaufsatzvitrine	*Order Nr.*	-	-	**9970CV** *6x GN 1/4 max. h = 150 mm*
Volume - Fassungsvermögen	*lt / GN*	*260 · GastroNorm* *5x GN 1/6 max. h = 150 mm*	*415 · GastroNorm* *8x GN 1/6 max. h = 150 mm*	*350*
Shelves included - Roste enthalten	*mm*	*2x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*	*3x GN 1/1 (530 · 325 mm)*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*0° +8°*	*0° +8°*	*0° +8°*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R600A*	*R290*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C*	*+36°*	*+36°*	*+38°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*142*	*230*	*230*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.249,–**	**1.909,–**	**1.729,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Refrigerated pizza counters & Pan coolers

MADE IN EUROPE

40 mm | +2° +8°C | AISI | R600A





! GN containers not included - Bacs non inclus
Behälter nicht enthalten - Cubeta GN no incluido

GN 1/4	*Dimensions* *Abmessungen*	*Absorbed power* *Anschlusswert*	*Power supply* *Netzspannung*	*Volume* *Fassungsvermögen*	*Working temperature* *Arbeitstemperatur*	*Price* *Preis*
Order Nr.	*W · D · H mm*	*watt*	*V-P-Hz*		*°C*	*Euro*
9966CV	*1200 · 335 · 440*	*160*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*5x GN 1/4 max. h = 150 mm*	*+2° +8°*	**670,–**
9970CV	*1400 · 335 · 440*	*160*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*6x GN 1/4 max. h = 150 mm*	*+2° +8°*	**730,–**
9967CV	*1500 · 335 · 440*	*160*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*7x GN 1/4 max. h = 150 mm*	*+2° +8°*	**782,–**
9968CV	*1800 · 335 · 440*	*160*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*8x GN 1/4 max. h = 150 mm*	*+2° +8°*	**856,–**
9969CV	*2000 · 335 · 440*	*160*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*10x GN 1/4 max. h = 150 mm*	*+2° +8°*	**911,–**

GN 1/3	*Dimensions* *Abmessungen*	*Absorbed power* *Anschlusswert*	*Power supply* *Netzspannung*	*Volume* *Fassungsvermögen*	*Working temperature* *Arbeitstemperatur*	*Price* *Preis*
Order Nr.	*W · D · H mm*	*watt*	*V-P-Hz*		*°C*	*Euro*
9976CV	*1200 · 395 · 440*	*160*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*3x GN 1/3 max. h = 150 mm* *1x GN 1/2 max. h = 150 mm*	*+2° +8°*	**718,–**
9964CV	*1500 · 395 · 440*	*160*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*5x GN 1/3 max. h = 150 mm* *1x GN 1/2 max. h = 150 mm*	*+2° +8°*	**791,–**
9932CV	*1600 · 395 · 440*	*160*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*5x GN 1/3 max. h = 150 mm* *1x GN 1/2 max. h = 150 mm*	*+2° +8°*	**844,–**
9965CV	*1800 · 395 · 440*	*160*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*8x GN 1/3 max. h = 150 mm*	*+2° +8°*	**879,–**
9931CV	*2000 · 395 · 440*	*160*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*7x GN 1/3 max. h = 150 mm* *1x GN 1/2 max. h = 150 mm*	*+2° +8°*	**952,–**
9979CV	*2200 · 395 · 440*	*160*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*10x GN 1/3 max. h = 150 mm*	*+2° +8°*	**1.074,–**



Aluminated head, galvanised handle

Aluminierter Kopf, verzinkter Stiel

Tête en acier aluminisé, manche galvanisé

Cabeza aluminada, mango galvanizado

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/HF20L	1690	Ø 200	**39,50**



Aluminated steel head, untreated, aluminium handle

Aluminierter Kopf, Alustiel, nicht behandelt

Tête en acier aluminisé, manche en aluminium non traité

Cabeza aluminada, mango aluminio no tratado

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/HF32RL	1530	320 · 300	**41,–**



Rotating brush with brass bristles on wooden support.row aluminum handle.

Drehbare Bürste mit Messingborsten, Holzbasis. Schaufelstiel aus Aluminium.

Brosse orientable avec racloir en laiton, base en bois, manche en aluminium.

Cepillo con cerdas de latón. Mango de aluminio

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/HACHSPL	1570	160 · 50	**50,50**



Dough-cutter roll

Pizzaschneiderad

Roulette à pizza

Ruleta para cortar pizza

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/HACROM	230	Ø 100	**11,50**



Pizza Set consisting of: pizza shovel, rectangular, 32x30 cm pizza shovel for turning and removing, round, ø 20 cm brush for ovens · wall support in aluminium for 3 pizza shovels

Pizza-Set bestehend aus: Pizzaschaufel, rechteckig, 32x30 cm · Pizzaschaufel zum Wenden und Herausnehmen, ø 20 cm Bürste für Öfen, Schaufelträger in Aluminium für 3 Pizzaschaufeln, Wandmontage

Set de pizza composé de: pelle à pizza rectangulaire, 32x30 cm · pelle à pizza pour tourner et défourner, ø 20 cm brosse pour fours · support mural en aluminium pour 3 pelles à pizza

Juego de pizzas compuesto por: pala para pizzas, rectangular 32x30 cm · pala para pizzas de para tornear y retirar, redonda, ø 20 cm Cepillo para hornos · Soporte de pared en aluminio para 3 palas para pizza.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GS2AMICA			**119,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

All models can be shortened
Alle Modelle können individuell gekürzt werden!
Tous les modèles peuvent être raccourcis
Todos los modelos se pueden acortar

Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel
Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu
Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GA32	1560	Ø 330	117,–
Z/GA37	1600	Ø 360	128,–
Z/HA45	1700	Ø 450	171,–



Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle
Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel
Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu
Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GA32R	1560	330 · 330	117,–
Z/HA37R	1600	360 · 360	129,–
Z/GA45R	1700	450 · 450	167,–



Perforated anodized aluminium head. Blue anodized aluminum handle. Reduces friction, drops excess of flour, keeps the oven cleaner.
Völlig aus Alulegierung, Schaufelkopf neutral eloxiert. Schaufelstiel blau eloxiert. Die Anzahl, die Größe und die Position der Löcher ermöglichen die Absiebung des Mehls und verringern somit die Haftung und das Gewicht.
Fabriquée entièrement en alliage d'aluminium. Tête en alliage anodisé neutre, perforée pour décharger la farine et maintenir propre le four. Manche en aluminium anodisé blue clair.
Cabeza perforada de aluminio anodizado. Mango de aluminio anodizado azul. Reduce la fricción, deja caer el exceso de harina, mantiene el horno más limpio.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GA32RF	1560	330 · 330	144,–
Z/GA37RF	1600	360 · 360	166,–
Z/GA45RF	1700	450 · 450	194,–

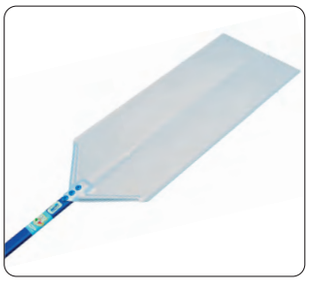


Perforated anodized aluminium head. Blue anodized aluminum handle. Reduces friction, drops excess of flour, keeps the oven cleaner **- for Pizza Napoletana.**
Völlig aus Alulegierung, Schaufelkopf neutral eloxiert. Schaufelstiel blau eloxiert. Die Anzahl, die Größe und die Position der Löcher ermöglichen die Absiebung des Mehls und verringern somit die Haftung **- für Pizza Napoletana.**
Fabriquée entièrement en alliage d'aluminium. Tête en alliage anodisé neutre, perforée pour décharger la farine et maintenir propre le four. Manche en aluminium anodisé blue clair **- pour Pizza Napoletana.**
Cabeza perforada de aluminio anodizado. Mango de aluminio anodizado azul. Reduce la fricción, deja caer el exceso de harina, mantiene el horno más limpio **- para Pizza Napoletana.**

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GANAP32RF	1860	330 · 330	154,–



Made in Italy



Neutral anodised aluminium head, light blue anodised handle

Kopfbereich, neutral eloxiertes Alu, blau eloxierter Stiel

Tête aluminium anodisé neutre, manche anodisé bleu

Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado azul

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GAM4060	1340	400 · 600	182,–



Brush

Gitterbürste

Brosse

Cepillo

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACSPGT		145 · 40	20,–



Dough-cutter roll

Pizzaschneiderad

Roulette à pizza

Ruleta para cortar pizza

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACROP6	260	Ø 100	47,–



Stainless steel head and handle.

Pizza Schaufel. Kopf und Stiel aus Edelstahl.

Tête et manche en acier inox. bles.

Cabeza y mango de acero inoxidable.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GI23	1450	Ø 230	101,–



Stainless steel head. Light blue aluminum handle.

Pizza Schaufeln. Kopf aus Edelstahl. Griff aus Alluminium hellblau.

Pour enfourner. Tête en acier inox. Manche en alliage d'aluminium.

Cabeza de acero inoxidable. Mango de aluminio azul.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GI32	1560	Ø 330	96,50

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Tubular ember-spreader, galvanised steel

Glutschieber, verzinkt

Tire-braise tubulaire, acier galvanisé

Atizador tubular, acero galvanizado

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACHTB	1555	185 · 55	**39,50**



Scraper to recover solid bodies, galvanised steel

Harke zur Einholung solider Teile, verzinkt

Râteau récupération de corps solides, acier galvanisé

Rastrillo para recuperar sólidos, acero galvanizado

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACHRSL	1540	240 · 40	**34,–**



Amsh-raising shovel

Aschenschaufel.

Petite pelle de ramassage des cendres

Paleta para recoger cenizas

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/HACHPLL	1750	220 · 200	**49,–**





Free-standing peel rack

Selbsttragende Schaufelaufhängung

Support pour pelles avec base

Colgador de palas autoportante

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	mm	Price
Z/GACBS1		250 · 350 · 1750	199,–



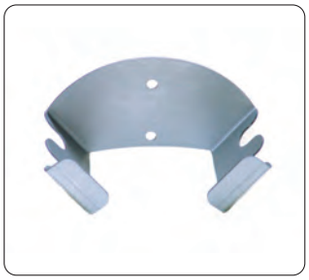
Peel rack, wall-mounted, 3 places (peel, small peel, brush)

Schaufelträger, an der Wand fuß 3 St. (Schaufel, kleine Schaufel, Bürste)

Support pour pelles, mural 3 pièces (pelle, petite pelle, brosse)

Colgador de palas, mural 3 puestos (pala, paleta, cepillo)

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACHPP		415 · 80	20,–



Peel rack, wall-mounted.

Schaufelträger, an der Wand.

Support pour pelles, mural.

Colgador de palas, mural.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	mm	Price
Z/GACAPM		175 · 90 · 90	30,50



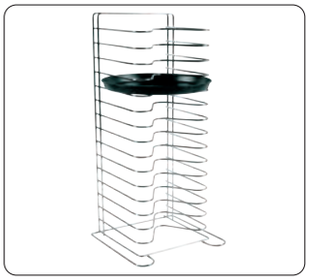
Wall pizza pans holder. Entirely in stainless steel. It holds up to 11 pans, also in no-standard sizes. Distance between shelves: 8 cm. Hinges to rotate arms, when the holder is empty.

Wandblechträger. Edelstahlstruktur. Bis 11 Bleche Abstand zwischen Ebenen: 8 cm.

Porte-tôles mural. Complètement en acier inox. Capacité nr. 11 tôles aussi de dimensions non pas standard. Distance entre les plans: 8 cm. Avec charnières, qui permettent de fermer les bras du chariot, quand il est vide.

Soporte para pizzas de pared. Enteramente en acero inoxidable. Admite hasta 11 bandejas, también en tamaños no estándar. Distancia entre estantes: 8 cm. Bisagras para girar los brazos, cuando el soporte está vacío.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	mm	Price
Z/GBIM11		490 · 410 · 830	228,–



Pizza rack for 15 ready-to-bake pizzas on screens till Ø 36 cm, distance between the shelves 3,5 cm.

Gestell für 15 Pizzabackbleche, mit einem Durchmesser bis 36 cm. Abstand zwischen den Gittern: 3,5 cm

Râtelier pour 15 pizzas prêtes sur grilles jusqu'à Ø 36 cm, distance entre les plans 3,5 cm.

Rejilla para pizza para 15 pizzas listas para hornear en rejillas hasta Ø 36 cm, distancia entre las bandejas de 3,5 cm.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	mm	Price
ACPRO		300 · 300 · 655	84,50

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

Oil can in stainless steel with coppe

Ölkanne aus Edelstahl mit Kupfereffekt

Huilier en acier inoxydable au look cuivre

Lata de aceite en acero inoxidable con aspecto cobre

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	capacity lt	Price
Z/GOL06R		0,6	41,50



Spatula of highly-resistant polymer, flexible

Spachtel aus widerstandsfähigem Polymer, biegsam

Petite pelle en polymère haute résistance, flexible

Espátula de polímero alta resistencia, flexible

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACSTF10	100		11,50



Stainless steel scraper. Plastic grip.

Dreieckiger Spachtel, Klinge aus Edelstahl. Plastikgriff.

Spatule lame inox, manche en plastique.

Rascador de acero inoxidable. Empuñadura de plástico.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACST4M		245 · 100	9,-



Stainless steel blade dough cutter. Plastic grip.

Teigschneider mit Edelstahl Klinge, Plastik Griff.

Lame coupe pâte en acier inox, manche en plastique.

Cuchilla para cortar acero inoxidable. Empuñadura de plástico.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACTPM		75 · 150	8,-



Flexible stainless steel rectangular pizza-server/turner.

Rechteckige kleine Schaufel aus gehärtetem, flexibelen Edelstahl.

Petite pelle rectangulaire flexible en acier inox.

Flexible de acero inoxidable rectangular para pizza-servidor / tornero.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACST21		100 · 140	24,-





Roller docker, stainless steel tips

Teigdurchlöcherer, Spitzen aus Edelstahl.

Pique-pâte, pointes en acier inox

Rodillo pinchador de masa, púas de acero inox

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACBSM		130 · 60	41,–



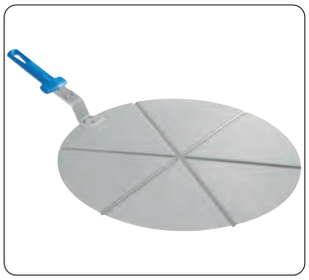
Rolling pin, Polyethylene

Rollholz aus Polyäthylen

Polyéthylène rouleau à pâtisserie

Rodillo de amasar, Polietileno

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GMT34	400		18,–
Z/GMT50	500		44,50



Tray with handle for 6 pizza slices

Tablett mit Griff für 6 Pizzaportionen

Plateau avec manche 6 pizza portions

Paleta con mango 6 pizza porciones

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACCPT456		Ø 450	60,50
Z/GACCPT506		Ø 500	67,50



Tray with handle

Tablett mit Griff

Plateau avec manche

Paleta con mango

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACPCP41		Ø 410	55,–



Gripper with adjustable height and notch

Zange mit einstellbare Höhe und Einkerbung

Pince à hauteur réglable et encoche

Pinza con altura regulable y muesca

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	head mm	Price
Z/GACPZE	395		19,50

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

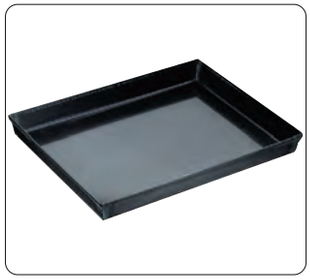
Made in Italy

Rectangular pan in blue steel

Rechteckiges Blaublech

Plaque rectangulaire en tôle bleu

Molde rectangular en hierro azul



	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	W · D · H mm	mm	Price
Z/D4174560	600 · 400 · 25		21,–

Rectangular pan made of aluminium

Rechteckiges Blech aus Aluminium

Plaque rectangulaireen aluminium

Molde rectangular de aluminio



	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	W · D · H mm		Price
4174432	530 · 325 · 15	GN 1/1	19,–
Z/DTREPA	600 · 400 · 20	Bakery	18,50

Round pan made of aluminium - perforated

Rundes Blech aus Aluminium - gelocht

Plaque ronde en aluminium - perforé

Molde redondo de aluminio - perforada



	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	height mm	mm	Price
Z/SPTF2425	25	Ø 240	20,–
Z/SPTF2625	25	Ø 260	21,–
Z/SPTF2825	25	Ø 280	24,–

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	height mm	mm	Price
Z/SPTF3025	25	Ø 300	25,–
Z/SPTF3225	25	Ø 320	27,–
Z/SPTF3625	25	Ø 360	35,–

Round pan in blue steel

Rundes Blaublech

Plaque ronde en tôle bleu

Molde redondo en hierro azul



	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	height mm	mm	Price
Z/HTLN2425	25	Ø 240	5,–
Z/HTLN2625	25	Ø 260	5,50
Z/HTLN2825	25	Ø 280	6,–

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	height mm	mm	Price
Z/HTLN3025	25	Ø 300	6,50
Z/HTLN3225	25	Ø 320	7,–
Z/HTLN3625	25	Ø 360	8,50

Aluminium pizza screen - perforated

Aluminium Pizzagitter - gelocht

Grille à pizza en aluminium - perforé

Pantalla de aluminio para pizza - perforada



	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	total length mm	mm	Price
Z/HDF30		Ø 300	6,50
Z/HDF33		Ø 330	7,50
Z/HDF36		Ø 355	8,50



Plastic boxes polyethylene for food use

Kunststoffkisten aus Polyäthylen, lebensmittelecht

Bacs à pâton en plastique polyéthylène à usage alimentaire

Cajas de plástico Polietileno para contacto con alimentos

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.		mm	Price
Z/HE6407	Box	600 · 400 · 70	14,–
Z/HE6410	Box	600 · 400 · 100	16,–
Z/M4400N	Lid	600 · 400	11,–



Roll containers for food, 4 wheels

Rollcontainer für Lebensmitteln, 4 Räder

Conteneurs pour alimentaires, 4 roues

Contenedores enrollables para alimentación, 4 ruedas.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	W · D · H mm	volume lt	Price
IFI0022	750 · 420 · 710	102	292,–



Trolley for flour transporting. Entirely in stainless steel.

Wagen für Mehltransport aus Edelstahl.

Chariot pour le transport de la farine. Entièrement en inox.

Carretilla transportador de harina de acero inoxidable.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	W · D · H mm	volume lt	Price
2670/G	395 · 700 · 785	150	465,–
2671	465 · 750 · 785	195	505,–



For the delivery of pizzas in carton boxes. Very strong fabric. Washable in-and-outside. Special lining to keep constant temperature and rings to vent the inside, reducing the condensation. Sling for an-easy-to-carry and transparent pocket for the receipt sheet.

Für den Transport der Pizza im Karton, aus robustem, waschbarem Stoff, sowohl innen als auch außen. Gefüttert, um die Temperatur konstant zu halten und mit Belüftungsschlitzen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden. Transportgurt und durchsichtiger Einsatz für die Quittung.

Pour le transport des Pizzas en boites. Matériel robuste lavable à l'intérieur et à l'extérieur. Rembourrage pour garantir le maintien de la température et anneaux pour limiter la formation de l'eau de condensation. Sangle pour le transport et poche transparent pour la quittance.

Para la entrega de pizzas en cajas de cartón. Tejido muy resistente. Lavable dentro y fuera. Forro especial para mantener la temperatura constante y anillos para ventilar el interior, reduciendo la condensación. Eslinga para un bolsillo transparente y fácil de llevar para la hoja de recibo.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	W · D · H mm	Pizzas	Price
Z/GBTD3320	360 · 360 · 170	5x Ø 330 mm	62,–
Z/GBTD4020	430 · 420 · 190	4x Ø 400 mm	75,–
Z/GBTD4520	490 · 480 · 180	3x Ø 450 mm	82,–



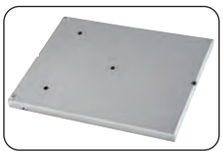
Can load 2 thermal bags or carton boxes using the provided guides. thermic insulation.

Mit Ablage für zwei Wärmetaschen (nicht im Lieferumfang enthalten), mit Schienen für Kartons. Thermisch isoliert.

Il peut être utilisé avec nr. 2 sacs thermiques ou en appuyant directement les cartons sur les glissières compris. Caisson calorifugé.

Puede cargar 2 bolsas térmicas o cajas de cartón utilizando las guías provistas. Aislamiento térmico.

	Dimensions - Abmessungen		Euro
Order Nr.	W · D · H mm	Pizzas	Price
Z/GBP40CR	510 · 520 · 500		525,–
Z/GBPKIT2	340 · 375 · 35		77,–



Universal kit for fastening to motorbike parcel grid.
Platte zum Befestigen auf dem Gepäckträger des Kraftrads.
Kit universel de fixation au porte-bagages du cyclomoteur.
Kit universal para fijación a parcela de moto.

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Brotschneidemaschinen | Bread slicers







! *Slice thickness 13 & 16 mm on request.*
Epaisseur de tranche 13 & 16 mm sur demande.
Schnittstärke 13 & 16 mm auf Anfrage.
Rebanada de espesor 13 & 16 mm bajo pedido.







Order nr.		**FEA0001/E**	**FEA0006/E**	**FEA0002/E**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*400 · 545 · 1001*	*700 · 700 · 1100*	*650 · 650 · 700*
Size of bread - Größe des Brotes	*max. mm*		*500 · 140*	*480 · 130*
Slice production - Scheibenproduktion	*pcs / h*	*8000*	*500*	*500*
Slice thickness - Schnittstärke	*mm*	*10 - 80*	*10*	*10*
Blade - Messer	*n°*	*-*	*30*	*30*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*600*	*370*	*370*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.299,–**	**1.998,–**	**1.798,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.





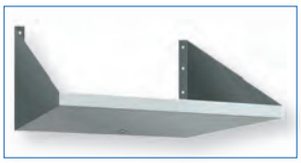


Ideal for:

SnackMate & Light duty models
Cooking or reheating in light duty locations such as small cafes and restaurants, low volume vending sites, offices and staff rooms.

Heavy duty models
Single or multi-portion throughput in locations such as small pubs, restaurants, vending sites and canteens.

Super heavy duty models
Fast single or multi-portion throughput in locations where speed is essential such as busy restaurants, fast food stores, high volume vending sites, large pubs and contract catering.



RFM6070
Wall shelf for microwave ovens
Dim.: 700 · 600 · 500 mm
559,– €







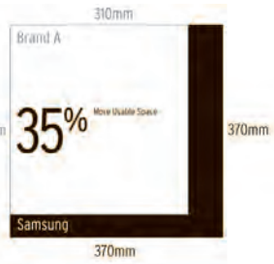
Order nr.		**CM1099A**	**CM1519A***	**CM1919A***
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*517 · 412 · 297*	*464 · 557 · 368*	*464 · 557 · 368*
Dimensions internal - Inenabmessungen	*W · D · H mm*	*336 · 349 · 225*	*370 · 370 · 190*	*370 · 370 · 190*
Version - Version		*snackmate*	*heavy duty*	*super heavy duty*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*26*	*26 GN 2/3*	*26 GN 2/3*
Power levels- Leistungsstufen	*n°*	*5*	*5*	*5*
Magnetron - Magnetron	*MHz*	*single*	*dual*	*dual*
Output power - Leistung	*watt*	*1100*	*1500*	*1850*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
		550,–	**1.180,–**	**1.250,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



1. +20 sec button
2. Stop cancel button
3. Start button
4. Stainless steel
5. Large cavity
6. Large display window
7. Air filter
8. Oven lamp
9. Programme lock
10. Display
11. Programme button
12. Defrost selection
13. Power selection
14. Double quantity





! * Stackable





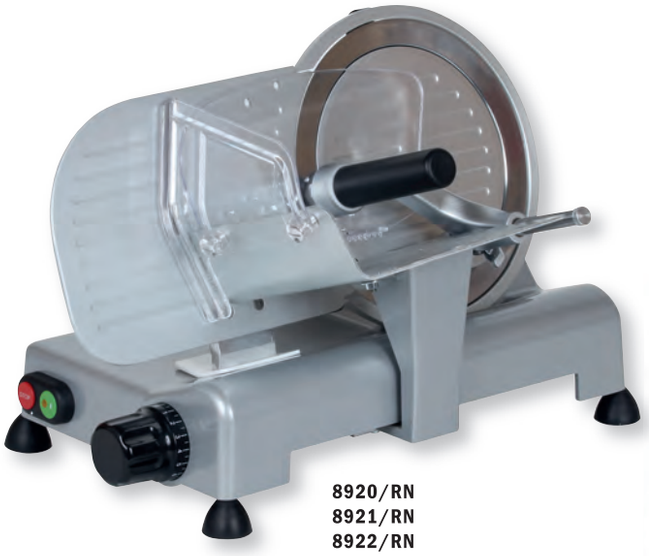
Order nr.		CM1089A	CM1529A*	CM1929A*
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	517 · 412 · 297	464 · 557 · 368	464 · 557 · 368
Dimensions internal - Inenabmessungen	W · D · H mm	336 · 349 · 225	370 · 370 · 190	370 · 370 · 190
Version - Version		snackmate	heavy duty	super heavy duty
Volume - Fassungsvermögen	lt	26 GN 2/3	26 GN 2/3	26 GN 2/3
Power levels- Leistungsstufen	n°	4	5	5
Magnetron - Magnetron	MHz	single	dual	dual
Programs - Programme	n°	20	30	30
Output power - Leistung	watt	1100	1500	1850
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	595,–	1.285,–	1.350,–

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.









8920/RN
8921/RN
8922/RN



FEB0032

Slicing machines
- Anodized cast aluminium alloy · Professional ventilated motor · Tempered professional blade. · Fixed sharpener. · Graduated knobs for a precise cutting. · Fixed sharpener positioned on the blade.

Aufschnittmaschinen
- Aus eloxierter Aluminium Legierung · belüfteter Motor · gehärtetes Messer · Schnittstärke durch Regler präzise einstellbar. · Messer selbstschärfend.

Trancheuse
· Fusion en alliage d'aluminium anodisé. · Moteur ventilé. · Lame forgée et trempée avec fort épaisseur. · Machine compacte mais avec une capacité de coupe importante. · Chariot amovible avec blocage de la butée.

Cortadoras
· Fusión en aleación de aluminio anodizado. · Motor ventilado. · Cuchilla forjada y templada de fuerte espesor. · Afilador incorporado.

Order nr.		**8920/RN**	**8921/RN**	**8922/RN**	**FEB0032**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*315 · 471 · 324*	*480 · 530 · 375*	*480 · 550 · 430*	*740 · 540 · 460*
Blade - Messer	*Ø mm*	***220***	***250***	***300***	***300***
Cut thickness - Schnittbreite	*mm*	*14 ÷ 16*	*14 ÷ 16*	*14 ÷ 16*	*13*
Run of carriage - Wagenschub	*mm*	*210*	*255*	*255*	*265*
Hopper - Wagengröße	*mm*	*190 · 210*	*190 · 210*	*205 · 230*	*275 · 260*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*140*	*140*	*180*	*210*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**449,–**	**499,–**	**769,–**	**1.731,–**

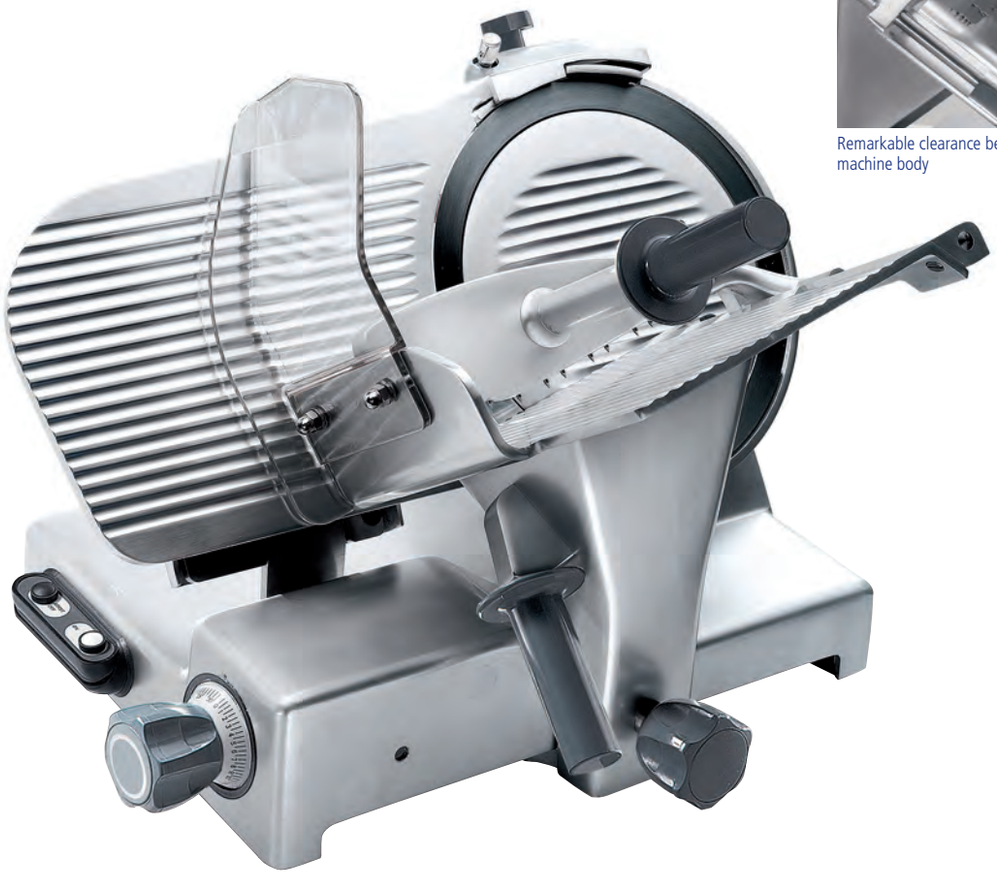
All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Remarkable clearance between blade and machine body



Large hopper



Slicing machines

· Rounded design, no sharp edges and visibile screws. · Chrome plated and ground slide rod. · Lapped cast iron slide rod bushing. · Vulcanized rubber stops on carriage. · Removable support cover for thickness gauge plate. · Stainless steel slice deflector with bayonet fitting. · Stainless steel screws and fittings. · Enclosed and sealed belt pulley. · 49,5 mm distance between blade and motor. · Bottom cover. · Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three phase. · Built in sharpening tool with bottom protection. · Standard blade removal tool. · 35° blade inclination.

Aufschnittmaschinen

· Abgerundete Linie, ohne Ecken und sichtbare Schrauben. · Gleitbolzen, verchromt, gehärtet und geläppt. · Gleitbuchsen aus Gusseisen, geläppt. · Stoßschutz auf Wagen aus vulkanisiertem Gummi. · Abnehmbarer Segelhalterdeckel. · Scheibenhalter aus Edelstahl mit BajonettSchnelleinspannung. · Alle Kleinteile aus Edelstahl. · Dichtsystem auf Riemenscheibe. · 49,5 mm Abstand zwischen Klinge und Kopf. · Untere Abdeckung. · Umschaltbare elektronische Karte 110-220-380 V Einphasenstrom/Drehstrom · Schleifvorrichtung mit unterem Schutzbehälter. · Serienmäßiger Schneideblattabnehmer. · 35° Messerneigungswinkel.

Trancheuse

· Ligne arrondie sans arête et vis externes. · Axe de glissement, chromé, rectifié et poli. · Douilles de glissement en fonte polie. · Butées sur chariot en caoutchouc vulcanisé. · Couvercle sur le support de la plaque de réglage épaisseur démontable. · Guide-tranche en acier inox avec emboîtement à baïonnette. · Toutes les minuteries sont en acier inox. · Dispositif d'étanchéité sur poulie. · 49,5 mm de distance entre la lame et la tête. · Protection inférieure · Fiche électronique commutable 110-220-380 V monophasée et triphasée. · Dispositif d'affûtage avec cuvette inférieure de protection. · Extracteur lame de série. · Inclinaison lame à 35°.

Cortadoras de fiambre

· Linea redondeada sin esquinas y tornillos exteriores. · Perno de deslizamiento, cromado rectificado. · Casquillos de deslizamiento en fundicion pulidas. · Paragolpes carro realizados en goma vulcanizadas. · Tapas soporte vela desmontable. · Guía en acero inox con encastre rapido a bayoneta. · Todos los tornillos en acero inox. · Sistema de estanquiedad sobre la polea. · 49,5 mm de distancia entre la cuchilla y la cabeza. · Protección inferior. · Placa electronica conmutable en 110-220-380 V monofasica o trifasica. · Afilador con cubeta inferiore de protección. · Extractor de cuchilla includo. · Inclinación cuchilla 35°.

Order nr.		**PALLADI0300**	**PALLADI0330**	**PALLADI0350**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*710 · 547 · 545*	*710 · 570 · 535*	*710 · 575 · 530*
Blade - Messer	*Ø mm*	***300***	***330***	***350***
Cut thickness - Schnittbreite	*mm*	*23*	*23*	*23*
Run of carriage - Wagenschub	*mm*	*310*	*310*	*310*
Hopper - Wagengröße	*mm*	*305 · 270*	*305 · 270*	*305 · 270*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*275*	*275*	*370*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.199,–**	**2.309,–**	**2.349,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.









Order nr.		FJZ0001/F	FJZ0010/F	FJZ0011/F	FJZ0012/F
Dimensions - Abmessungen	Ø W · H mm	Ø 75 · 285	Ø 130 · 360	Ø 130 · 380	Ø 130 · 400
Blender tube - Mixstab	included	blender tube 200 mm	blender tube 400 mm	blender tube 400 mm	blender tube 400 mm
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	rpm	max. 15.000	max. 15.000	max. 17.000	max. 13.000
Shaft height- Mixerstabhöhe	mm	200	400	400	400
Absorbed power - Anschlusswert	watt	250	350	450	650
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	291,–	511,–	589,–	699,–









! Z/FFRUSTA not suitable for FJZ0001/F

Order nr.		Z/FFM400	Z/FFM500	Z/FFM600	Z/FFRUSTA
Dimensions - Abmessungen	W mm	Ø 95	Ø 95	Ø 95	120
Version - Version		blender tube 400 mm	blender tube 500 mm	blender tube 600 mm	whisk 360 mm
Output - Produktion	lt / h	80 - 120	150 - 230	250 - 330	80
Shaft height- Mixerstabhöhe	mm	400	500	600	360
Price - Preis	Euro	159,–	181,–	199,–	201,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Hand held mixers & Cutters











Order nr.		9519E	FLA0014	FLA0015	FLA0016
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*292 · 490 · 365*	*305 · 365 · 255*	*305 · 365 · 320*	*355 · 455 · 380*
Speed - Geschwindigkeiten	*n°*	*1*	*variable*	*variable*	*variable*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*1400*	*1500÷2800*	*1500÷2800*	*1500÷2800*
Bowl volume - Fassungsvermögen Behälter	*lt*	*8,0*	*3,3*	*5,3*	*9,4*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*370*	*350*	*350*	*350 + 350*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**699,–**	**1.132,–**	**1.332,–**	**2.062,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Form 1 | Form 2 | Form 3







Cutting discs

Order nr.	Mod.	Thickness	Price €
SA001E*	E1 (FORM 2)	1,5 - 8 mm	88,-
SA002	E2 (FORM 1)	2 mm	
SA004	E4 (FORM 2)	4 mm	
SA006	E6 (FORM 2)	6 mm	
SA008	E8 (FORM 2)	8 mm	
SA010	E10 (FORM 3)	10 mm	



Strip discs

Order nr.	Mod.	Thickness	Price €
J404	H4	4 x 4 mm	126,-



Dicer discs

Order nr.	Mod.	Thickness	Price €
DS888	D8X8	8 mm	126,-
DS1000	D10X10	10 mm	



Shredder discs

Order nr.	Mod.	Thickness	Price €
G002	Z2	2 mm	74,-
G003	Z3	3 mm	
G005E*	Z5	5 mm	
G007	Z7	7 mm	
G007E*	Z7	7 mm	



Dicer discs

Order nr.	Mod.	Thickness	Price €
DS1010CO*	KIT D10X10	10 mm	126,-
DS2020CO*	KIT D20X20	20 mm	



French fries cutting discs

Order nr.	Mod.	Thickness	Price €
FS808	B8	8 x 8 mm	100,-
FS100	B10	10 x 10 mm	



French fries cutting discs

Order nr.	Mod.	Thickness	Price €
FS606CO*	KIT B6	4 x 4 mm	126,-

! *Discs for cutter 9658E*





Z/E9658EAS
Bottom stand for vegetable cutter 9658E
299,- €




Order nr.		9657	9658E
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	240 · 500 · 460	356 · 418 · 501
Discs- Scheiben	n° included	5 (mod. E2, E4, Z3, Z4, Z7)	3 (mod. SA001E, G005E, G007E)
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	rpm	300	1400
Output - Produktion	Kg / h	300	300
Absorbed power - Anschlusswert	watt	550	550
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	999,-	1.149,-

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE







Order nr.		**9550E/E**	**9551E/E**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*500 · 733 · 1200*	*520 · 833 · 1368*
Output - Produktion	*Kg / h*	*300*	*600*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*900*	*900*
Bowl volume - Fassungsvermögen Behälter	*Kg*	*10*	*20*
Potato peeling cycle - Kartoffelschälzyklus	*sec*	*60 - 120*	*60 - 120*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*550*	*750*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.822,–**	**2.092,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Potato peelers

Professional equipment – Ideally suited for restaurants and hotels – Entirely structured in AISI 304 s/steel – Ventilated asynchronous Italian make motor – Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort – Water jets Electronic electronic valve – Safety micro switch assembled on the cover and chute – Unbreakable transparent plastic cover – Waste filter drawer included – Digital and user-friendly control panel – Electric parts covered by safety ergonomic plastic case – Multifunction digital timer – Manual discharge button – IP 55 plastic box control board protection – Wall or floor discharge outlet – Belt transmission – CE approved – Proudly Made in Italy

Kartoffelschälmaschinen

Professionelle Ausführung ideal für Restaurants und Hotels - Struktur komplett in AISI 304 Edelstahl - Belüfteter asynchroner Motor italienischer Herstellung - Ausgestattet mit leicht auswechselbarem Schmirgelpapier - Wasserzufuhr durch Elektroventil - Ausgestattet mit Mikroschalter auf Deckel und Rutsche - Bruchfeste transparente Kunststoffabdeckung - Abfallfilterschublade enthalten - Digitales und benutzerfreundliches Bedienfeld - Elektroteile durch Sicherheits-Kunststoffgehäuse abgedeckt - Multifunktions-Digital-Timer - Manuelle Entladungstaste - Steuerplatine geschützt durch IP 55 Kunststoff-Box - Wand- oder Bodenentleerungsöffnung - Riemengetriebe - CE geprüft - Made in Italy

Éplucheurs de pommes de terre

Équipement professionnel - Idéal pour restaurants et hôtels - Entièrement structuré en acier inox AISI 304 - moteur Italien ventilée asynchrones - Abrasifs conçus pour permettre à l'utilisateur d'utiliser, nettoyer et à entretenir avec le minimum d'effort - Jets d'eau avec vanne électronique - Micro interrupteur de sécurité monté sur le couvercle et chute - couvercle en plastique transparent incassable - tiroir de filtration des déchets inclus - Panneau de comande Digitale et facile d'utiliser - pièces électriques couverts par une etui ergonomique de sécurité en plastique - minuteur multifunctions digitale - bouton de déclenchement manuel - Tableau de comande protégé par une etui en plastique IP 55 - Décharge laterale ou en bas - transmission par courroie - CE approuvé - Fièrement fabriqué en Italie

Peladora de patatas

Equipo profesional - Ideal para restaurantes y hoteles - Totalmente estructurado en acero inox.AISI 304 - Motor ventilado asíncrono, fabricado en italia - Abrasivos diseñados para que el usuario pueda operar, limpiar y mantener con el mínimo de esfuerzo - Chorros de agua operados por válvula electrónica - Micro interruptor de seguridad montado en la cubierta y en canal de descarga - cubierta de plástico transparente irrompible - cajón del filtro de residuos incluido - panel de control digital y fácil de usar - componentes eléctricos cubiertos por cubierta de seguridad en plástico - temporizador digital multifunción - botón de descarga manual - tablero de control con protección IP55 - Descarga a pavimento o mural - transmisión por correa - Producto con aprobacion CE - Fabricado con orgullo en Italia.







Order nr.		**FLC0001/F**	**FLC0012/F**	**FLC0003/F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*530 · 520 · 520*	*530 · 660 · 850*	*530 · 660 · 950*
Output - Produktion	*Kg / h*	*150*	*300*	*500*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*270*	*320*	*320*
Bowl volume - Fassungsvermögen Behälter	*Kg*	*5*	*10*	*18*
Potato peeling cycle - Kartoffelschälzyklus	*sec*	*60 - 90*	*90 - 120*	*120 - 150*
Water temperature - Wassertemperatur	*°C*	*+5° + 20°*	*+5° + 20°*	*+5° + 20°*
Flexible pipe feeding - Flexible Rohrzuführung	*inch*	*3/4*	*3/4*	*3/4*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*370*	*550*	*900*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.687,–**	**2.097,–**	**2.397,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Potato peelers & Mussel washers



Shell washer

Professional equipment – Ideally suited for restaurants and hotels – Entirely structured in AISI 304 s/steel – Ventilated asynchronous Italian make motor – Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort – Water jets Electronic electronic valve – Safety micro switch assembled on the cover and chute – Unbreakable transparent plastic cover – Waste filter drawer included – Digital and user-friendly control panel – Electric parts covered by safety ergonomic plastic case – Multifunction digital timer – Manual discharge button – IP 55 plastic box control board protection – Wall or floor discharge outlet – Belt transmission – CE approved – Proudly Made in Italy

Muschelreiniger

Professionelle Ausführung ideal für Restaurants und Hotels - Struktur komplett in AISI 304 Edelstahl - Belüfteter asynchroner Motor italienischer Herstellung - Ausgestattet mit leicht auswechselbarem Schmirgelpapier - Wasserzufuhr durch Elektroventil - Ausgestattet mit Mikroschalter auf Deckel und Rutsche - Bruchfeste transparente Kunststoffabdeckung - Abfallfilterschublade enthalten - Digitales und benutzerfreundliches Bedienfeld - Elektroteile durch Sicherheits-Kunststoffgehäuse abgedeckt - Multifunktions-Digital-Timer - Manuelle Entladungstaste - Steuerplatine geschützt durch IP 55 Kunststoff-Box - Wand- oder Bodenentleerungsöffnung - Riemengetriebe - CE geprüft - Made in Italy

Shell Rondelle

Équipement professionnel - Idéal pour restaurants et hôtels - Entièrement structuré en acier inox AISI 304 - moteur Italien ventilée asynchrones - Abrasifs conçus pour permettre à l'utilisateur d'-utiliser, nettoyer et à entretenir avec le minimum d'effort - Jets d'eau avec vanne électronique - Micro interrupteur de sécurité monté sur le couvercle et chute - couvercle en plastique transparent incassable - tiroir de filtration des déchets inclus - Panneau de comande Digitale et facile d'utiliser - pièces électriques couverts par une etui ergonomique de sécurité en plastique - minuteur multifunctions digitale - bouton de déclenchement manuel - Tableau de comande protégé par une etui en plastique IP 55 - Décharge laterale ou en bas - transmission par courroie - CE approuvé - Fièrement fabriqué en Italie

Lavadora para mejillones

Equipo profesional - Ideal para restaurantes y hoteles - Totalmente estructurado en acero inox. AISI 304 - Motor ventilado asíncrono, fabricado en italia - Abrasivos diseñados para que el usuario pueda operar, limpiar y mantener con el mínimo de esfuerzo - Chorros de agua operados por válvula electrónica - Micro interruptor de seguridad montado en la cubierta y en canal de descarga - cubierta de plástico transparente irrompible - cajón del filtro de residuos incluido - panel de control digital y fácil de usar - componentes eléctricos cubiertos por cubierta de seguridad en plástico - temporizador digital multifunción - botón de descarga manual - tablero de control con protección IP55 - Descarga a pavimento o mural - transmisión por correa - Producto con aprobacion CE - Fabricado con orgullo en Italia.

Order nr.		**FMD0001/F**	**FMD0002/F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*530 · 660 · 850*	*530 · 660 · 950*
Output - Produktion	*Kg / h*	*150*	*250*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*180*	*180*
Bowl volume - Fassungsvermögen Behälter	*Kg*	*10*	*18*
Shell washer cycle - Muschelreinigungszyklus	*sec*	*120 - 150*	*150 - 180*
Water temperature - Wassertemperatur	*°C*	*+5° + 20°*	*+5° + 20°*
Flexible pipe feeding - Flexible Rohrzuführung	*inch*	*3/4*	*3/4*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*350*	*650*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.287,–**	**2.527,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.


Microswitch on the grater


Protection grate/stainless steel drum for GF











*Suitable for cutter FMC0001/F

Order nr.	Z/FF2280	Z/FF2182	Z/FF2281	Z/FF2282
Version - Version	Ø 2,5 mm. cream cheese cutting disc	Ø 7 mm. mozzarella cutting disc	Ø 4 mm. vegetables cutting disc	Ø 2 mm potato chip, mushroom cutting disc
Price - Preis Euro	117,–	117,–	117,–	117,–





Order nr.		FHZ0001	FMC0001/F
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	170 · 280 · 310	420 · 220 · 440
Version - Version		grater	mozzarella cutter
Output - Produktion	Kg / h	30	50
Mouth dimensions - Öffnung Abmessung	mm	110 · 65	-
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	rpm	1400	1400
Absorbed power - Anschlusswert	watt	380	750
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	382,–	899,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy





mincing groups Enterprise



Meat Mincers and grater

Professional equipment - Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc - AISI 304 stainless steel plated case - Speed reducer with oil immersed gears - Italian make asynchronous motor - Thermal protection - Stainless steel self-sharpening draw-plates included - Gear inversion option available - Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm - Output mouth dimensions: mod. 8/Ø 60 mm. - mod.12/Ø 70 mm. - mod. 22/Ø 82 mm. - Stainless steel tray and hopper - Stainless steel grating roll plated with nikel electroless - Stainless steel cheese bowl - Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth - Safety micro switch placed on the mouth inlet - ABS pestle- 24 volt controls (FOR CE MODELS ONLY)
Option: ·Half/total unger system. Proudly Made in Italy

Fleischwolf und Käsereibe

Ideal geeignet für Hotels, Restaurants usw. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Asynchronmotor - Wärmeschutz - Selbstschärfende Edelstahlplatten im Lieferumfang enthalten - Abmessungen des Einfüllstutzens für Fleisch: 120 x 52 mm - Abmessungen des Auslaufstutzens: mod . 8 / Ø 60 mm. - mod.12 / Ø 70 mm. - mod. 22 / Ø 82 mm. - Auffangbehälter und Trichter aus rostfreiem Stahl – Rolle aus rostfreiem Stahl - Käseschale aus rostfreiem Stahl - Schutzgitter aus rostfreiem Stahl - Sicherheitsmikroschalter – ABS Stößel - 24-Volt-Steuerung (NUR FÜR CE-MODELLE)
Option: · Halb- / Voll-Unger-System. Hergestellt in Italien

Hachoirs à viande et râpe à fromage

Idéal pour les hôtels, restaurants, etc. - En acier inoxydable AISI 304 - Moteur asynchrone - Protection thermique - Tiroirs auto-affûtants en acier inoxydable inclus - Possibilité d'inversion des engrenages disponible - Dimensions de l'entrée de viande: 120x52 mm - Dimensions de la bouche de sortie: mod . 8 / Ø 60 mm. - mod.12 / Ø 70 mm. - mod. 22 / Ø 82 mm. - Plateau et trémie en acier inoxydable - Caillebotis en acier inoxydable plaqué avec nikel sans électricité - Bol à fromage en acier inoxydable - Grille de protection de sécurité en acier inoxydable placée au bas de la bouche de la grille - Micro-interrupteur de sécurité placé à l'entrée de la bouche - Pilon ABS - Commandes 24 volts (modèles CE uniquement)
Option: · Système demi / total. Fièrement fabriqué en Italie

Picadoras de carne y rallador de queso

Ideal para hoteles, restaurantes, etc. - Hecho de acero inoxidable AISI 304 - Motor asíncrono - Protección térmica - Placas de extracción autoafilables de acero inoxidable incluidas - Opción de inversión de engranaje disponible - Dimensiones de entrada de carne de carga: 120x52 mm - Dimensiones de boca de salida: mod . 8 / Ø 60 mm. - mod.12 / Ø 70 mm. - mod. 22 / Ø 82 mm. - Bandeja y tolva de acero inoxidable - Rejilla de acero inoxidable enchapada con nikelless - Tazón de queso de acero inoxidable - Rejilla de protección de seguridad de acero inoxidable colocada en la parte inferior de la boca de rejilla - Microinterruptor de seguridad colocado en la entrada de la boca - Maja de ABS - Controles de 24 voltios (SOLO PARA MODELOS CE)
Opción: · Sistema de unger medio / total. Orgullosamente hecho en Italia





Order nr.		**FIF0023**	**FIF0004**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*260 · 380 · 360*	*200 · 550 · 460*
Output - Produktion	*meat Kg / h*	*15*	*200*
	grater Kg / h	*30*	*50*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*meat rpm*	*80*	*200*
	grater rpm	*1400*	*1400*
Mouth dimensions - Öffnung Abmessung	*meat Ø mm*	*60*	*70*
	grater Ø mm	*100 · 65*	*140 · 80*
Standard plate - Standard lochscheibe	*Ø mm*	*6*	*6*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*380*	*750*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**620,–**	**990,–**









mincing groups Enterprise









Order nr.		**FIF0016/F***	**9561EA***	**FIF0001**	**FIF0002**	**FIF0003/22HP**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*270 · 260 · 360*	*220 · 500 · 410*	*220 · 370 · 440*	*240 · 440 · 510*	*260 · 510 · 525*
Output - Produktion	*Kg / h*	*15*	*200*	*200*	*300*	*500*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*80*	*120*	*200*	*140*	*140*
Mouth dimensions - Öffnung Abmessung	*Ø mm*	*60*	*70*	*70*	*82*	*98*
Standard plate - Standard lochscheibe	*Ø mm*	*6*	*5*	*6*	*6*	*6*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*380*	*550*	*750*	*1100*	*1600*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**524,–**	**655,–**	**739,–**	**959,–**	**2.164,–**

* Device is not suitable for continuous commercial use • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet
El dispositivo no es adecuado para uso comercial continuó • Appareil ne convient pas pour un usage commercial continu

GENERAL ACCESSORIES		*Model 8 Ø 60 mm*		*Model 12 Ø 70 mm*		*Model 22 Ø 82 mm*		*Model 32 Ø 98 mm*	
Plates Ø holes	*mm*	*Order nr.*	*Price €*	*Order nr.*	*Price €*	*Order nr.*	*Price €*	*Order nr.*	*Price €*
	*2,0*	**Z/FF82**	**53,–**	**Z/FF2**	**74,–**	**Z/FF222**	**102,–**	**Z/FF322**	**139,–**
	3,0	**Z/FF83**	**44,–**	**Z/FF3**	**53,–**	**Z/FF223**	**71,–**	**Z/FF323**	**87,–**
	3,5	**Z/FF835**	**37,–**	**Z/FF3.5**	**53,–**	**Z/FF223.5**	**71,–**	**Z/FF323.5**	**77,–**
	4,5	**Z/FF845**	**34,–**	**Z/FF4.5**	**53,–**	**Z/FF224.5**	**59,–**	**Z/FF324.5**	**74,–**
	6,0	**Z/FF86**	**34,–**	**Z/FF6**	**53,–**	**Z/FF226**	**59,–**	**Z/FF326**	**74,–**
	8,0	**Z/FF88**	**34,–**	**Z/FF8**	**53,–**	**Z/FF228**	**59,–**	**Z/FF328**	**74,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.









Order nr.		**FIF0007/E**	**FIF0008/E**	**FIF0009/E**	**FIF0010/E**
Version - Version		*-*	*-*	*refrigerated*	*refrigerated*
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*320 · 505 · 570*	*340 · 645 · 590*	*320 · 505 · 550*	*340 · 645 · 575*
Output - Produktion	*Kg / h*	*400*	*600*	*400*	*600*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*1400*	*1400*	*1400*	*1400*
Mouth dimensions - Öffnung Abmessung	*Ø mm*	*82*	*98*	*82*	*98*
Standard plate - Standard lochscheibe	*Ø mm*	*4*	*4*	*4*	*4*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1500*	*2200*	*1500*	*2200*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*400V/3+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.484,–**	**1.884,–**	**1.999,–**	**2.399,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.





Order nr.		7401A	FIB0004	FIB0003	FIB0005	FIB0006
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	255 · 250 · 275	255 · 270 · 320	260 · 310 · 360	260 · 330 · 360	265 · 330 · 360
Version - Version		hamburger presse	hamburger presse	hamburger presse	hamburger presse	hamburger presse
Diameter mould - Durchmesser Presse	Ø mm	130	100	130	150	180
Price - Preis	Euro	199,–	368,–	428,–	459,–	499,–



Order nr.		Z/S28010605	Z/S28010608	Z/S28010612	Z/S28010618
Diameter mould - Durchmesser Presse	Ø mm	100	130	150	180
Packaging unit - VPE	1 kg	cellophane divider sheet	cellophane divider sheet	cellophane divider sheet	cellophane divider sheet
Price - Preis	Euro	50,–	50,–	50,–	50,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Sausage stuffers & Hamburger presses











Order nr.		**9674**	**9675**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*630 · 240 · 220*	*320 · 350 · 735*
Cylinder capacity - Zylinderkapazität	*lt*	*5*	*5*
Cylinder length - Zylinderlänge	*mm*	*350*	*350*
Cylinder diameter - Zylinderdurchmesser	*mm*	*160*	*160*
Piston stroke - Kolbenhub	*mm*	*400*	*400*
Serie exaust funnels - Serie Ausgangstrichter	*Ø mm*	*10 - 18 - 25*	*10 - 18 - 25*
Price - Preis	*Euro*	**348,–**	**398,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.







Bone saws

Suitable for professional use in butchers, fisheries and canteens. Made of cast aluminium. Saw blades made of stainless steel. Large stainless steel surface. Pulleys calibrated.
Adjustable tension of the saw blades. Safety microswitch. CE tested.

Knochensägen

Geeignet für den professionellen Einsatz in Metzgereien, Fischereien und Kantinen. Hergestellt aus Aluminiumguss. Sägeblätter aus Stahl. Große Edelstahloberfläche. Riemenscheiben kalibriert. Spannung der Sägeblätter einstellbar. Sicherheitsmikroschalter. CE geprüft.

Scies à os

Équipement professionnel lourd. Particulièrement adapté aux boucheries, aux poissons, à la grande communauté. Fusion en aluminium anodisé. Lame en acier. Surface de travail en acier inoxydable large. Poussette de viande - Poulie calibrée. Déverrouillage facile de la poulie supérieure - Trappe à lame réglable. Micro-interrupteur de sécurité - Equipement certifié. CE approuvé.

Sierra huesos

Apto para uso profesional en carnicerías, pesquerías y comedores. Fabricado en aluminio fundido. Hojas de sierra de acero inoxidable. Gran superficie de acero inoxidable. Poleas calibradas.
Tensión ajustable de las hojas de sierra. Microinterruptor de seguridad. CE probado







* Device is not suitable for frozen food
Gerät ist nicht für Tiefkühlkost geeignet
El dispositivo no es adecuado para alimentos congelados
Appareil ne convient pas pour des surgelés

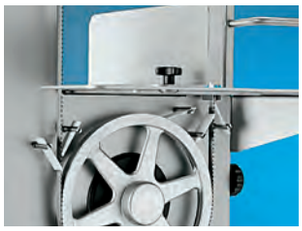
Order nr.		**9699***	**FIG0011/E**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*400 · 465 · 875*	*545 · 480 · 900*
Blade length - Bandsägelänge	*mm*	*1650*	*1800*
Cutting height - Schnitthöhe	*mm*	*210*	*290*
Working surface - Arbeitsfläche	*mm*	*400 · 465*	*380 · 545*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*750*	*750*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.188,–**	**1.832,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Bone saws



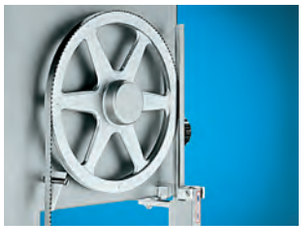
Removable wastage tray for easy cleaning.



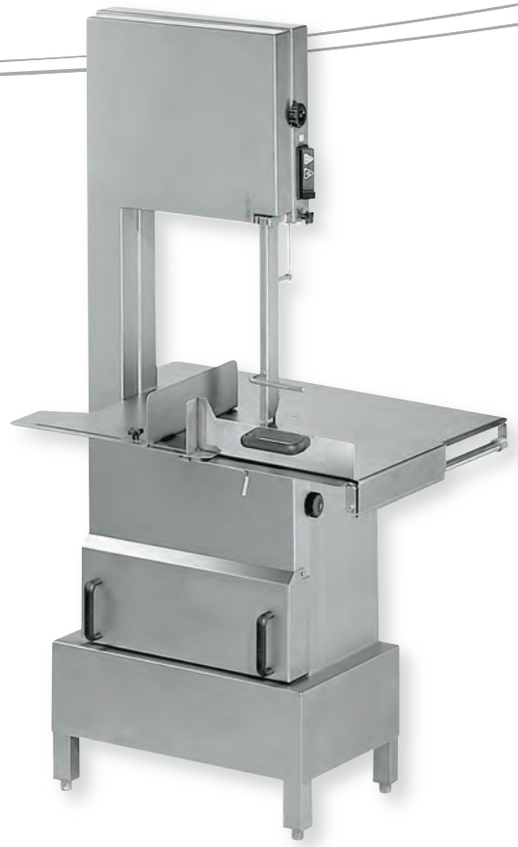
Alimentary plastic blade scraper in quick to insert. Watertight black plastic flange to protect the motor



Easy removable special knob for fixing the pulley.



Upper stainless steel guide blade and a djustable stainless steel blade guard.



Bone saws

- Made from AISI 304 stainless steel. – Interlocked drip tray. (not on "Basic" version). – Easy demountable door for easy cleaning. – Bright finished aluminium pulleys. – Pulley with sealed bearing. – Motor with sealing ring. – Upper pulley with easy unlocking system. Fast blade replacement and thorough cleaning. (not available on "Basic" version). – Easy to replace scrapers. – High efficiency 6 or 8 poles motors. – Thermal protection on single phase motors. – Waterproof. (not high pressure)

Scies

- Fabrication en acier inox AISI 304. – Tiroir de récolte des déchets verrouillé et accessible depuis l'extérieur (non version basic). – Panneau facilement amovible pour faciliter le nettoyage. – Poulies calibrées fabriquées en aluminium brillanté. – Coussinets hermétiques sur poulie. – Protection moteur avec déflecteur d'huile. – Le rapide déblocage poulie supérieure facilite le nettoyage et le changement de lame (non version basic). – Poulie supérieure amovible pour un nettoyage soigné. – Racleurs facilement amovibles et remplaçables. – De puissants moteurs de 6 et 8 pôles développent une grande force avec une absorption réduite. – Moteurs monophasés avec protection thermique de série. – Lavable avec jet d'eau.

Knochensägen

- Struktur aus Edelstahl AISI 304. – Verriegelter Restesammelkasten mit Zugriff von außen (nicht für Basisausführung). – Leicht entfernbare Klappe für eine leichtere Reinigung. – Kalibrierte Riemenscheiben aus poliertem Aluminium. – Hermetische Lager auf Riemenscheibe. – Motorschutz mit Ölabdichtung. – Die rasche obere Riemenscheibenentsperrung erleichtert di Reinigung und den Klingenwechsel (nicht für Basisausführung). – Obere Riemenscheibe für sorgfältige Reinigung entfernbar. – Leicht entfernbare und auswechselbare Abkratzer. – Leistungsstarke Motoren, 6- und 8-polig, entwickeln viel Kraft mit wenig Aufnahme. – Einphasenmotoren serienmäßig mit Thermoschutz. – Mit Wasserstrahl waschbar.

Sierra huesos

- Fabricación en acero inoxidable AISI 304. – Cajón de recogida de restos interbloqueado y accesible desde el exterior (no versión basic). – Puerta fácilmente extraíble para facilitar la limpieza. – Poleas calibradas construidas en aluminio abrillantado. – Cojinetes herméticos en polea. – Protección motor con para-aceite de estanqueidad. – Rápido desbloqueo de la polea superior que facilita la limpieza y el cambio de cuchilla (no versión basic). – Polea superior extraíble para una cuidadosa limpieza. – Rascadores fácilmente extraíbles y sustituibles. – Potentes motores de 6 y 8 polos desarrollan una gran fuerza con poca absorción. – Motores monofásicos con protección térmica de serie. – Lavable con chorro de agua.





Order nr.		FIG0007SN	FIG0002	FIG0009M
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*535 · 520 · 815*	*560 · 568 · 1030*	*715 · 750 · 1670*
Blade length - Bandsägelänge	*mm*	*1650*	*2020*	*2400*
Pulley - Riemenscheibe	*Ø mm*	*210*	*250*	*300*
Working surface - Arbeitsfläche	*mm*	*415 · 470*	*475 · 490*	*575 · 705*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*1400*	*1400*	*900*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1125*	*1125*	*1875*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.299,–**	**4.789,–**	**7.469,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Universal preparation machine „PacoJet“

a masterpiece of technique, a worldwide new release and, above all, an essential and irreplaceable tool for the leading professionals in the restaurant industry. Manufactured using quality materials, with a nickel-chrome fitting, and extremely compact, Pacojet - thanks to a new technique, unique in its class - performs a fundamental task in quality kitchens: the “pacotizin” of foods. That is: chopping, mashing, making mousses and pâtés using different foods, whipping and emulsifying sorbets and ice cream from frozen ingredients. All in just one operation! With Pacojet, in fact, you will be able, in a very short time, to create a finished and ready-to-consume dishes, passing almost directly from the freezer to the serving plate. The secret lies in the elimination of defrosting times, which affect working time. This allows different types of ingredients to be prepared in advance, and then used immediately when required and in the desired proportions. In addition, given the rapid processing speed, the excess portions can be returned to cold storage before being damaged by defrosting.

Máquina de preparación de cocina „PacoJet“

una obra de arte de la técnica, una novedad mundial e, sobretodo, un indispensable e irremplazable instrumento de trabajo para los mejores Profesionales del Suministro de comidas. Construido de un prestigioso material con un alojamiento de niquel-cromo, extre-madamente compacto, Pacojet – gracias a una técnica nueva y única en su tipo – cumple una labor fundamental en las cocinas de alta calidad: hacer “Pacopurés” de todo tipo de alimentos. Es decir: triturar, transformar en puré, mousse y paté tipos de alimentos diversos, dar consistencia mantecosa y emulsionar sorbetes y helados con base congelada. ¡Todo en una única y sola operación! El secreto se encuentra en la eliminación de los tiempos de descongelación manteniendo intacta la cadena del frío para el producto no elaborado. El secreto se encuentra en la eliminación de los tiempos de descongelamiento que influyen en los ritmos de trabajo. Se ofrece entonces la oportunidad de preparar con antelación ingredientes de distintos tipos utilizándo-los cuando se necesiten y en las cantidades deseadas. Además, visto la rapidez de elaboración, las raciones en exceso podrán ser colocadas nuevamente en la cadena del frío antes que la acción del descongelamiento pueda dañarlas.

Küchenvorbereitungsmaschine „PacoJet“

ein Meisterwerk der Technik, eine Weltneuheit, und vor allem ein unentbehrliches und unersetzliches Arbeitsmittel für die Top- Profis der Gastronomie. Gebaut aus hochwertigem Material mit einem Gehäuse aus Nickel-Chrom und außerordentlich kompakt, erfüllt Pacojet – dank einer neuen und einzigartigen Technik – eine grundlegende Aufgabe in Küchen erster Qualität: “ Pacossieren ” der Lebensmittel. Das heißt: verschiedene Lebensmittel zerkleinern, hacken, pürieren, und zu Mousse verarbeiten, Sorbet und Eis aus gefrorenen Grundmassen schlagen und verrühren. Und all das in einem einzigen Vorgang! Pacojet ermöglicht, in kürzester Zeit das fertige und servierbereite Produkt zu erhalten, das fast direkt vom Tiefkühlschrank auf den Teller kommt. Das Geheimnis liegt im Wegfall der Auftauzeiten, die den Arbeitsrhythmus beeinflussen. Auf diese Weise können die Zutaten verschiedener Art im voraus zubereitet, und bei Bedarf sofort und in den gewünschten Mengen verwendet werden. Dank der raschen Verarbeitung können die unverwendeten Portionen außerdem wieder der Kältekette zugeführt werden, bevor sie durch den Auftauvorgang verdorben werden.

Machine de préparation universelle „PacoJet“

un chefd’oeuvre de la technique, une nouveauté mondiale et, surtout, un outil de travail indispensable et irremplaçable pour les meilleurs professionnels de la restauration. Construit avec un matériau de qualité, avec un logement en nickel-chrome, extrêmement compact, Pacojet – grâce à une technique innovante et unique en son genre – joue un rôle fondamental dans les cuisines " haute qualité " : " pacoter " les denrées alimentaires, à savoir: hacher, transformer en purée, mousse et pâté divers aliments, malaxer et émulsionner les sorbets et les glaces à partir de produits surgelés. Le tout en une seule opération ! En effet, avec Pacojet, vous obtiendrez en très peu de temps un produit fini, prêt à être consommé en passant presque directement du conservateur au plat. Le secret réside dans l’élimination des temps de décongélation qui influent sur les rythmes de travail. Vous aurez ainsi la possibilité de préparer à l’avance toutes sortes d’ingrédients et de les utiliser aussitôt, au besoin, et dans la quantité voulue. De plus, grâce à cette préparation rapide, les portions en trop pourront être replacées dans la chaîne du froid avant que l’action de la décongélation ne puisse les altérer.



① Creativity and a vast range of possible uses



② The ideal container



③ Into the blast chiller and then…



④ …all in the freezer!



⑤ Ready to be “pacotize”



⑥ From 1 to 10 portions of flavour





Z/S69012007
Set of knives for fresh food
799,– €

Order nr.		**FME0010**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*182 · 360 · 498*
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*0,8*
Air pressure - Luftdruck	*bar*	*1,0*
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	*rpm*	*2000*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-18° -23°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*950*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**9.984,–**



Z/S69012010
4 cup set
394,– €

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Universal preparation machine & Slow cookers



Order nr.		**SVS30S**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*370 · 575 · 300*
Version - Version		*low temperature cooking device with water, static heating*
Volume - Fassungsvermögen		*25 lt. / GN 1/1*
Programs - Programme	*n°*	*5*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. ÷ 99°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1700*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**899,–**

Low temperature cooking device with water static heating

- Stainless steel structure and GN 1/1 made of stainless steel. - Practical handles to carry it easily. - Powerful shock-proof coated heating elements in contact with tank bottom. - Electronic control system of the temperature with working temperature display. - Temperature setting in C° and F°. - Equipped with lid - Tap for discharging water.

Aparato para la cocción a baja temperatura con calentamiento estático del agua

- Estructura de acero inoxidable, cuba de cocción gastronorm de acero inoxidable. - Prácticos tiradores para el transporte de la cuba. Potentes resistencias acorazadas en contacto con el fondo de la cuba. - Sistema electrónico de control de la temperatura con visualización de la temperatura y del tiempo de ejercicio. - Temperatura seleccionable en °C y °F. - Tapa de la cuba suministrada de serie. - Grifo para la descarga del agua.

Gerät zum Niedertemperaturgaren mit statischer Wassererwärmung.

- Edelstahlstruktur, Gastronorm-Kocheinsatz aus Edelstahl. - Praktische Transportgriffe am Behälter. - Starke gepanzerte Heizwiderstände am Behälterboden. - Elektronische Temperaturkontrolle mit Anzeige der Temperatur und der Betriebszeit. - 5 speicherbare Programme. - Temperatureinstellung in °C und °F. - Serienmäßig mit Behälterdeckel und Hahn für den Wasserauslauf.

Appareil de cuisson à basse température avec chauffage statique de l'eau.

- Structure en acier inox, cuve de cuisson gastronorm en acier inox. - Poignées de transport pratiques de la cuve. - Résistances blindées haute performance en contact avec le fond de la cuve. - Système de contrôle électronique de la température avec visualisation de la température et du temps de fonctionnement. - 5 programmes mémorisables. - Température sélectionnable en °C et °F. - Couvercle de la cuve fourni en standard. - Robinet pour la vidange de l'eau.



High precision warmer with temperature control

- Working temperature display. - IP X3 protection rated stainless steel structure. - Can be applied to the pot by means of a clamp. (max depth 16,5 cm) - Best performances up to 50 lt. - Working temperature from 20° to 100° C, accuracy 0,03°C. - Protection device switches off the warmer in case of accidental use outside the liquid. - Circulating pump to help the best product mixing.

Temperaturgeregeltes Hochpräzisions-Heizgerät

- Betriebstemperatur-Anzeigegerät. - Edelstahlstruktur mit Schutzgrad IP X3. - Klemme für die Montage auf Kessel mit max. Arbeitstiefe 16,5 cm. - Optimaler Betrieb bis 50 l. - Betriebstemperatur von 20° bis 100° C mit Präzision +/- 0,03° C. - Automatische Schutzvorrichtung im Falle von Trockenbetrieb. - Zirkulationsventilator zur Begünstigung einer optimalen Produktmischung. - Vorrichtung zum Anhalten des Motors bei Überspannung oder Überhitzung. - Tragegriff aus Edelstahl für den bequemen Transport.

Réchauffeur thermorégulé de haute précision

- Affichage de la température de travail. - Structure en acier inox protégée IP X3. - Profondeur de travail max 16,5 cm. - Excellent fonctionnement jusqu'à 50 lt. - Température de travail de 20° à 100° C avec précision de +/- 0,03° C. - Dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec. - Ventilateur de circulation pour favoriser un excellent mélange du produit. - Dispositif de blocage du moteur en cas de surtension et de surchauffe. - Poignée en acier inox permettant de transporter aisément la machine.

Calentador termoregulado de alta precisión

- Visualizador de la temperatura de ejercicio. - 5 programas memorizables - Estructura en acero inoxidable protegida IP X3. - Profundidad de trabajo máx. 16,5 cm. - Mejores actuaciones hasta 50 lt. - Temperatura de trabajo de 20° a 100° C, precisión 0,03° C.- Dispositivo de protección automático en caso de utilización en seco. - Ventilador de circulación para favorecer una óptima mezcla del producto. - Dispositivo de bloqueo del motor si se detecta sobretensión y sobretemperatura. Tinas Softcooker - Estructura de acero inoxidable AISI 304. - Manijas prácticas para el transporte de la tina. - Tapa de la tina para máximo ahorro energético.

Order nr.		**AWZ0017**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*130 · 260 · 340*
Version - Version		*high precision warmer with temperature control*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. ÷ 99°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*2000*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.134,–**













Order nr.		FGZ0002/L	FGZ0003/L	FGZ0004/L
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	370 · 260 · 130	420 · 280 · 170	520 · 280 · 170
Vacuum pump - Vakuumpumpe	Q lt / min	20 ÷ 24	20 ÷ 24	40 ÷ 48
Sealing bar - Schweissleiste	mm	350	400	500
Absorbed power - Anschlusswert	watt	250	270	350
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	484,–	744,–	1.084,–



Order nr.		Z/LBL150X250	Z/LBL200X300	Z/LBL250X350G	Z/LBL300X400
Dimensions - Abmessungen	W · D mm	150 · 250	200 · 300	250 · 350	300 · 400
Version - Version		vacuum bags crinkled	vacuum bags crinkled	vacuum bags crinkled	vacuum bags crinkled
Packaging unit - VPE		100	100	100	100
Price - Preis	Euro	30,–	36,–	47,–	61,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Vacuum machines





IFI0031
Vacuum machine trolleys,
Dim: 810 · 630 · 850 mm

465,– €





Order nr.		**FGZ0005***	**FGZ0012***
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*450 · 334 · 305*	*450 · 334 · 305*
Volume - Fassungsvermögen	*W · D · H mm*	*310 · 280 · 85*	*310 · 280 · 85*
Vacuum pump - Vakuumpumpe	*m^3 / h*	*4*	*8*
Sealing bar - Schweissleiste	*mm*	*280*	*280*
Cycle - Zyklus	*sec*	*25 ÷ 60*	*15 ÷ 35*
Programs - Programme	*memory*	*1*	*1*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*300*	*400*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.528,–**	**2.778,–**

***NEW models are with Sensor control**
Standard with sensor-control • exact setting of vacuum%
consistant packaging result • -saves time • -decreases risk of boiling
**Serienmäßig mit Sensorsteuerung • genaue Einstellung auf Vakuumdruck*
konsistentes Verpackungsergebnis • spart Zeit • Risiko auf Sieden verringert





Order nr.		**FGZ0025***	**FGZ0013***	**FGZ0006**	**FGZ0026**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*554 · 450 · 365*	*554 · 450 · 405*	*528 · 493 · 440*	*616 · 493 · 440*
Volume - Fassungsvermögen	*W · D · H mm*	*370 · 350 · 150*	*370 · 350 · 150*	*420 · 370 · 180*	*460 · 420 · 180*
Vacuum pump - Vakuumpumpe	*m^3 / h*	*8*	*16*	*21*	*21*
Sealing bar - Schweissleiste	*mm*	*350*	*350*	*420*	*2x 420*
Cycle - Zyklus	*sec*	*25 ÷ 60*	*15 ÷ 30*	*15 ÷ 35*	*15 ÷ 35*
Programs - Programme	*memory*	*1*	*1*	*10*	*10*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*400*	*550*	*750*	*750*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**3.311,–**	**3.821,–**	**4.944,–**	**6.079,–**

Semi-automatic thermosealer
to pack food in tray. Packing in trays is the most properly hygienic and good looking solution to offer to final customers any product in its perfectly sealed case. It's important to underline that these machines do not vacuum pack trays and their aim isn't the food preservation rather than its correct packing.

Halbautomatische Thermoversiegler
für Schalen Dank dieser Geräte ist es möglich Schalen sauber, hygienisch und einwandfrei zu verschweissen. Dadurch wird die Haltbarkeit verbessert und der Kunde hat immer die Sicherheit ein sauber verschlossenes Produkt in robuster Schalenverpackung erhalten zu haben. Ziel dieser Geräte ist die saubere und einwandfreie Verpackung, nicht so sehr aber eine Verlängerung der Haltbarkeit da diese Geräte kein Vakuum erzeugen.

Termoschelleuses semi automatiques
pour le conditionnement des produits en barquette. Grâce à cette typologie de machines il est possible sceller, dans une façon hygienique et irréprochable, les produits en barquette pour améliorer la conservation et sourtout pour les proposer au client final dans un enveloppe rigide et bien scellé. Cette gamme de termoschelleuses poursuivre le but primaire de conditionnement et pas de conservation, car les appareils ne mettent pas les barquettes sous vide.

Termoselladoras semi - automaticas
para envasar productos en barquetas. Gracias a estas termoselladoras se pueden sellar, de manera igienica, productos en cubetas para mejorar la conservaciòn y sobretodo entregarlos al consumidor en un paquete rigido y perfectamente sellado. Utilizando esta gama de selladoras el objetivo principal es lo de empaquetar, no lo de conservar, porque la termoselladora no hace el vacìo.



Order nr.		**FGZ0031**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*320 · 650 · 310*
Version - Version	*moulds mm*	*1x 220 · 125* *2x 108 · 105*
Film roll - Folienrolle	*max mm*	*245*
Sealing surface - Schweissoberfläche	*mm*	*270 · 250*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1000*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.499,–**

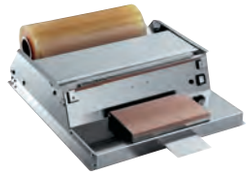
All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE









Order nr.		**FGZ0014**	**FGZ0016/E**	**FGZ0015**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*485 · 600 · 140*	*555 · 440 · 240*	*590 · 625 · 290*
Film roll - Folienrolle	*max mm*	*400*	*400*	*500*
Heating surface - Heizfläche	*mm*	*385 · 125*	*385 · 125*	*290 · 165*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*120*	*170*	*115*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**346,–**	**214,–**	**746,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

order nr.	model	for model	version		Euro
Z/DMPF15	13	CBF0001	stencil for le caserecce	9 · 5 mm	71,–
	14		stencil for fettuccine	8 mm	71,–
	15		stencil for pasta sfoglia	135 mm	84,–
	16		stencil for cannellone for ripieno	Ø 25 mm	71,–
	17		stencil for fusilli	Ø 9 mm	71,–
	18		stencil for pappardelle	16 mm	71,–
	19		stencil for gnocchi	Ø 12 mm	71,–
	20		stencil for bucatini	Ø 4 mm	71,–
	21		stencil for maccheroni	Ø 8,5 mm	71,–
	22		stencil for capelli d'angelo	Ø 1 mm	71,–
	23		stencil for spaghetti	Ø 2 mm	71,–
	24		stencil for tagliolini	3 mm	71,–
	39		stencil for spaghetti chitarra	2 · 2 mm	71,–
	43		stencil for bigoli	Ø 3 mm	71,–
Z/SSINF	1	CBF0010	stencil for le caserecce	8,8 mm	99,–
	2		stencil for fusilli	Ø 8,4 mm	99,–
	3		stencil for pappardelle	15 mm	99,–
	4		stencil for gnocchetti sardi	19 mm	99,–
	6		stencil for maccheroni	Ø 8 mm	99,–
	11		stencil for pasta sfoglia	adjustable	144,–
	41		stencil for bigoli	Ø 3 mm	99,–
	8		stencil for spaghetti	Ø 1,9 mm	99,–
	9		stencil for tagliolini	3,5 mm	99,–
Z/SCONC	25	CBF0011	stencil for le caserecce	8,8 mm	139,–
	27		stencil for pasta sfoglia	adjustable	233,–
	29		stencil for fusilli	Ø 8,4 mm	139,–
	30		stencil for pappardelle	15 mm	139,–
	31		stencil for gnocchetti sardi	19 mm	139,–
	33		stencil for maccheroni	Ø 15 mm	139,–
	35		stencil for spaghetti	Ø 1,9 mm	139,–
	36		stencil for tagliolini	3,5 mm	139,–


CASERECCE


FETTUCCINE


PASTA SFOGLIA thickness 1-4 mm


CANNELLONE FOR RIPIENO


FUSILLI


PAPPARDELLE


GNOCCHI not suitable for potatoes

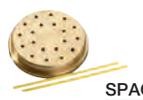

BUCATINI


MACCHERONI


CAPELLI D'ANGELO


TAGLIOLINI


BIGOLI


SPAGHETTI


SPAGHETTI CHITARRA

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Pasta machine

CBF0010 & Mod. CBF0011

- Designed for medium-duty operations, ideal for small to medium-size restaurants. - Reliable, user- friendly and easy to clean. - Stainless steel AISI 304 construction. - Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer. - High-performance and easy to remove kneading paddle. - Interlocked stainless steel lid. - Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing. - Stainless steel worm, head and ring. - Full availability of any kind of dies. - Bowl made of anodized aluminium - IP 54 controls - Forced air-cooling system for heavy-duty use.

CBF0001

in different shapes. Structure lined with scratchproof paint
- stainless steel basin and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid

Maquina para amasar

CBF0010 & CBF0011

- Adecuada para restaurantes pequeños y medianos. - Práctica, rápida y sumamente fácil de limpiar y esterilizar. - Construcción en acero inoxidable AISI 304. - Potente motor ventilado con reducción de engranajes en baño de aceite. - Aspa amasadora de altas prestaciones, fácilmente desmontable. - Tapa de acero inoxidable interbloqueada. - Práctica tolva desmontable para optimizar el vertido de la parte líquida. - Sinfín, boca y abrazadera de acero inoxidable. - Amplia disponibilidad de trefiladoras de bronce. – Con motor cortapasta con variador. - Cuba de aluminio anodizado. - Mandos IP 54 - Sistema de ventilación forzada aun con el motor apagado.

CBF0001

Maquina para amasar y extrudir masas al huevo con diferentes formatos.
Estructura revestida con pintura antirayado - cuba y gancho amasador de acero inoxidable - helice de aleacion laton/bronce - microinterruptor en tapa cuba - Accesorios: Extrusor de aleacion laton/bronce de diferentes formatos.

Nudelmaschine

CBF0010 & Mod. CBF0011

- Geeignet für kleine bis mittelgroße Restaurants. - Praktisch, schnell und extrem leicht zu reinigen und zu desinfizieren. - Konstruktion aus Edelstahl AISI 304. - Leistungsfähiger Motor mit Lüftung und Ölradgetriebe. - Leistungsfähige Mischschaufel, leicht ausbaubar. - Edelstahlabdeckung mit Sicherheitssperre. - Praktischer und abnehmbarer Trichter zum optimalen Einfüllen des flüssigen Teils. - Schnecke, Öffnung und Ring aus Edelstahl. - Große Auswahl an Ziehzubehör aus Bronze. - Behälter aus eloxiertem Aluminium. - Bedienungen IP 54. - Zwangsbelüftungssystem auch bei ausgeschaltetem Motor.

CBF0001

von verschiedenen Teigtypen wie auch Eierteig in verschiedenen Formaten. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet
- Behälter und Knethaken aus Edelstahl - Schraube in Messing-/Bronzelegierung - Mikroschalter am Behalterdeckel

Machine à pâtes

CBF0010 & Mod. CBF0011

- Idéale pour la petite et moyenne restauration. - Pratique, rapide et extrêmement simple à nettoyer et à désinfecter. - Bâti en acier inox AISI 304. - Moteur ventilé très puissant avec réduction à engrenages à bain d'huile. - Pale de malaxage haute performance facilement amovible. - Couvercle en acier inox verrouillé. - Trémie pratique et amovible pour verser la partie liquide de façon optimale. - Vis sans fin, ouverture et bague en acier inox. - Vaste choix de filières en bronze. - Cuve en aluminium anodisé. - Commandes IP 54. - Système de ventilation forcée, y compris lorsque le moteur est éteint.

CBF0001

même aux oeufs, en différents formats. Châssis recouvert de peinture anti-éraflures
- cuve à crochet pétrisseur en acier inox - hélice en alliage laiton/bronze - micro-interrupteur sur couvercle de cuve







Order nr.		**CBF0001**	**CBF0010**	**CBF0011**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*250 · 480 · 290*	*263 · 577 · 407*	*305 · 665 · 442*
Bowl volume - Fassungsvermögen Behälter	*Kg*	*1,5*	*6,0*	*10,0*
Output - Produktion	*Kg / h*	*5,0*	*5,0*	*8,0*
Stencil - Schablone	*Ø mm*	*50*	*59*	*75*
Pasta cutter - Nudelschneider	*included*	*no*	*yes*	*yes*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*300*	*370*	*750*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.549,–**	**3.299,–**	**4.249,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Chainmail glove
Fingerhandschuhe

Order nr.	size	Euro
MGA515M	M	**151,–**
MGA515L	L	**151,–**
MGA515XL	XL	**151,–**



Chainmail glove, long
Fingerhandschuhe, lang

Order nr.	size	Euro
KRPBS301M	M	**227,–**
KRPBS301L	L	**227,–**



Protective apron
Schutzschürze

Order nr.	dim mm	Euro
BAAHGA9730	750 · 550	**241,–**



Table top can opener
Tisch-Dosenöffner

Clamp base and bar in cast iron, st/st. head. Table fixing either with screws or clamp.

Order nr.	L mm	Euro
1981000	560	**187,–**

- Weatherproof
- Food Safe
- Use between -30° C and +60° C
- Rounded corners
- 3 runners
- Anti slip edges

FOOD SAFE



Pallet
Palette

Order nr.	L · D · H mm	Euro
P80	1200 · 800 · 155	**199,–**
P100	1200 · 1000 · 160	**269,–**



Sharpening Rods with special coating
Stäbe mit Spezialbeschichtung

Order nr.	Euro
9009200	**155,–**



Z/SGT48
Cutting blade assembly:
10 mm with 48 blades
1.202,– €





Tenderizing blade assembly with 96 blades included

Order nr.		KT-S	FIE0001
Version - Version		fish scaling machine	meat tenderizer
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	190 · 240 · 230	480 · 390 · 460
Revolutions - Umdrehungen pro Minute	rpm	1360	110
Roller - Walze	width mm	-	250
Absorbed power - Anschlusswert	watt	180	370
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	**1.899,–**	**3.658,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Fish scaling machine, Meat tenderizer, Fly killers & Knife sterilizers









Order nr.		**GHZ0005**	**GHZ0001/M**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*552 · 131 · 620*	*400 · 130 · 670*
Lamps and power - Lampen und Leistung	*n° / watt*	*1x 15*	*1x 16*
Timer - Schaltuhr	*min*	*0 - 120*	*0 - 60*
Knives capacity - Messerkapazität	*n°*	*10 max. blade 350 mm*	*14 max. blade 350 mm*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**278,–**	**388,–**



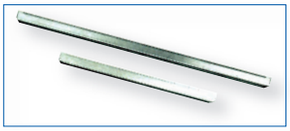
Order nr.		**GJZ0006**	**EL304/F**	**EL308E/F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*380 · 105 · 260*	*530 · 105 · 260*	*695 · 105 · 285*
Coverage - Reichweite	*max. m²*	*40*	*80*	*240*
UV-A lamps - UV-A Lampen	*watt*	*2x 8*	*2x 15*	*2x 40*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*23*	*38*	*89*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**119,–**	**149,–**	**209,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Stainless steel perforated



FAZ0001
Dim.: 530 mm, GN 1/1
6,– €



FAZ0002
Dim.: 325 mm, GN 1/2
5,– €

GN 1/1

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0049	530 · 325	100	24,–
FAA0041	530 · 325	65	20,50
FAA0058	530 · 325	40	18,–

GN 2/3

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0068	354 · 325	100	21,–
FAA0044	354 · 325	65	18,–
FAA0043	354 · 325	40	15,–

GN 1/2

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0085	325 · 265	100	16,50
FAA0084	325 · 265	65	13,50
FAA0083	325 · 265	40	11,–

Polypropylene



GN 1/1

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0107	530 · 325	200	33,–
FAA0108	530 · 325	150	26,50
FAA0109	530 · 325	100	22,–
FAA0110	530 · 325	65	19,–



GN 1/2

Order Nr.	L · D mm	H mm	Price
FAA0111	325 · 265	200	15,–
FAA0112	325 · 265	150	13,50
FAA0113	325 · 265	100	10,–
FAA0114	325 · 265	65	9,–



GN 1/3

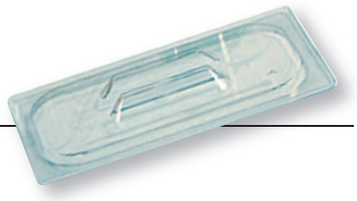
Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0115	325 · 176	200	13,–
FAA0116	325 · 176	150	10,50
FAA0117	325 · 176	100	8,–
FAA0118	325 · 176	65	7,–

GN 1/4

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0119	265 · 162	200	10,–
FAA0120	265 · 162	150	8,50
1470815	265 · 162	100	6,50
FAA0121	265 · 162	65	5,50

GN 1/6

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0122	176 · 162	200	8,–
FAA0123	176 · 162	150	7,–
1470915	176 · 162	100	5,–
FAA0124	176 · 162	65	4,50



Order Nr.	L · D mm	GN	Euro
FAA0125		1/1	12,–
FAA0126		1/2	6,50
FAA0127		1/3	5,–
FAA0128		1/4	4,50
FAA0129		1/6	3,50

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Stainless steel

GN 2/1

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0056	650 · 530	200	84,-
FAA0055	650 · 530	150	67,-
FAA0054	650 · 530	100	44,-
FAA0053	650 · 530	65	40,-
FAA0050	650 · 530	40	35,-
FAA0052	650 · 530	20	31,-

GN 1/1

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0006	530 · 325	200	33,-
9911.5	530 · 325	150	28,-
9911.4	530 · 325	100	17,-
9911.3	530 · 325	65	14,50
FAA0010	530 · 325	40	13,-
9911.1	530 · 325	20	11,50

GN 1/3

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0032	325 · 176	200	21,-
9913.5	325 · 176	150	17,50
9913.4	325 · 176	100	10,50
9913.3	325 · 176	65	8,-
FAA0029	325 · 176	40	7,50
9913.1	325 · 176	20	6,-

GN 2/3

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0027	354 · 325	200	32,-
FAA0026	354 · 325	150	25,-
FAA0025	354 · 325	100	16,-
FAA0024	354 · 325	65	13,50
FAA0023	354 · 325	40	12,-
FAA0022	354 · 325	20	10,-

GN 1/4

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0021	265 · 162	200	21,-
FAA0004	265 · 162	150	17,50
FAA0020	265 · 162	100	9,-
FAA0019	265 · 162	65	7,50
FAA0051	265 · 162	40	6,50
FAA0042	265 · 162	20	5,-

GN 1/2

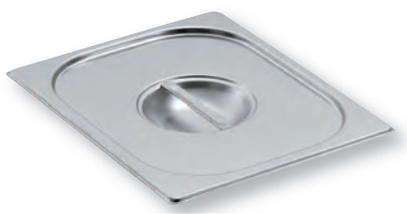
Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0018	325 · 265	200	24,-
9912.5	325 · 265	150	21,-
9912.4	325 · 265	100	14,-
9912.3	325 · 265	65	10,-
FAA0014	325 · 265	40	9,50
9912.1	325 · 265	20	9,-

GN 1/6

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0035	176 · 162	200	18,50
9916.5	176 · 162	150	12,50
9916.4	176 · 162	100	7,50
9916.3	176 · 162	65	6,-

GN 1/9

Order Nr.	L · D mm	H mm	Euro
FAA0045	176 · 108	100	9,50
FAA0036	176 · 108	65	5,-



Order Nr.	L · D mm	GN	Euro
FAA0007		1/1	12,-
FAA0038		2/3	9,50
FAA0037		1/2	7,-
FAA0039		1/3	5,50
FAA0005		1/4	5,-
FAA0040		1/6	3,50
FAA0046		1/9	3,-

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



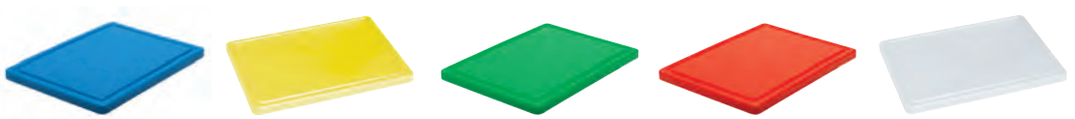


! Polyethylene sheet





Z/LKCB004
Holder for 6 cutting boards
61,– €



Order nr.		FCZ0032	FCZ0033	FCZ0017LN	FCZ0020LN	FCZ0018LN	FCZ0022LN	FCZ0019LN	FCZ0024LN	FCZ0016LN	FCZ0026LN
Dimensions - Abmessungen	*W · D · mm*	*400 · 300*	*500 · 300*	*400 · 300*	*500 · 300*	*400 · 300*	*500 · 300*	*400 · 300*	*500 · 300*	*400 · 300*	*500 · 300*
Version - Version		*fish*		*poultry*		*vegetables*		*meat*		*cheese*	
Price - Preis	*Euro*	29,–	38,–	29,–	38,–	29,–	38,–	29,–	38,–	29,–	38,–





Order nr.		FCZ0006/F	FCZ0015/F	FCZ0007/F	HCA0088
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*500 · 500 · 900*	*700 · 500 · 900*	*1000 · 500 · 900*	*1500 · 700 · 850*
Working surface - Arbeitsfläche	*thickness mm*	*50*	*50*	*50*	*25*
Price - Preis	*Euro*	499,–	659,–	812,–	1.299,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

FCF – Compact bench scale with multi-purpose functionality and a high level of accuracy for use in industry and gastronomy

FCF – Kompakte Tischwaage mit vielseitigen Funktionen und hoher Genauigkeit fur Industrie & Gastronomie

Standard

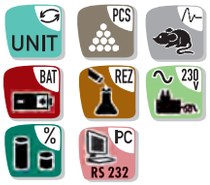




DE - With dust and spray protected display device

DE - Mit staub- und spritzwassergeschutztem Auswertegerät

Standard

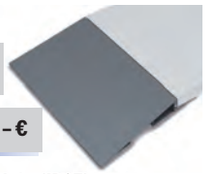




Order nr.		FCF3K4	FCF30K3	DE15K5N	DE36K10N	DE60K20N	DE150K50N
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	270 · 345 · 106	270 · 345 · 106	318 · 308 · 75	318 · 308 · 75	318 · 308 · 75	318 · 308 · 75
Display device - Anzeigengerät	W · D · H mm	-	-	225 · 110 · 45	225 · 110 · 45	225 · 110 · 45	225 · 110 · 45
Weighing plate - Wägeplatte	W · D mm	253 · 228	253 · 228	318 · 308	318 · 308	318 · 308	318 · 308
Weighing range - Wägebereich	max. kg	3,0	30	6 | 15	15 | 35	30 | 60	60 | 150
Readout - Ablesbarkeit	gr	0,1	1,0	2 | 5	5 | 10	10 | 20	20 | 50
Minimal load - Mindestlast	gr	2	20	100	100	200	400
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	331,–	331,–	331,–	331,–	331,–	349,–

BFSA01
Ascending ramp

595,–€



RFE - Compact portion scale with 2 XXL displays weight, unit price, total price and TARE value at a glance, equipped with column

RFE - Kompakte Portionswaage mit 2 XXL-Displays Gewicht, Grundpreis, Verkaufspreis und TARA-Wert auf einen Blick, mit Stativ

Standard



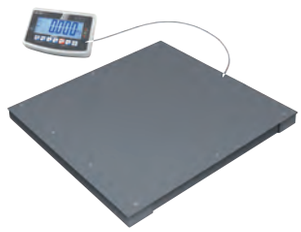


BFB – Weighing bridge with screwed-on weighing plate (IP67) and XXL display device

BFB – Wägebrücke mit verschraubter Wägeplatte (IP67) und XXL Auswertegerät

Standard





Order nr.		RFE6K3M	RFE15K3M	RFE30K3M	BFB600K200SM	BFB15T05SM
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	320 · 450 · 130	320 · 450 · 130	320 · 450 · 130	1000 · 1000 · 85	1000 · 1000 · 85
Display device - Anzeigengerät	W · D · H mm	-	-	-	250 · 160 · 58	250 · 160 · 58
Weighing plate - Wägeplatte	W · D mm	230 · 300	230 · 300	230 · 300	1000 · 1000	1000 · 1000
Weighing range - Wägebereich	max. kg	3 | 6	6 | 15	15 | 30	600	1500
Readout - Ablesbarkeit	gr	1 | 2	2 | 5	5 | 10	200	500
Minimal load - Mindestlast	gr	20	40	100	4000	10000
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz	230V/1+N/ 50-60 Hz
Price - Preis	Euro	514,–	514,–	514,–	2.115,–	2.135,–



Multi-service trolley

Allzweckwagen

Chariot multiservice

Carro multiusos

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	Price
IFI0033	960 · 520 · 1070	3	144,–



Z/ECK02P
Cutlery basket · Dim.: 330 · 230 · 175 mm
11,– €



Z/ECK01P
Garbarge bin · Dim.: 330 · 225 · 560 mm
23,– €



Multi-service trolley

Allzweckwagen

Chariot multiservice

Carro multiusos

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	Price
IFI0034	960 · 520 · 1070	3	119,–



Service trolley in stainless steel with 2 levels

Service-Wagen aus Edelstahl mit 2 Ebenen

Chariot de service en inox avec 2 niveaux

Carro de servicio en inox con 2 niveles

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Shelf dim. Einlegeboden dim.	Maximum loading capacity Maximale Traglast	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	mm	kg	Price
5041	810 · 500 · 860	2	780 · 430	80	141,–



Service trolley in stainless steel with 3 levels

Service-Wagen aus Edelstahl mit 3 Ebenen

Chariot de service en inox avec 3 niveaux

Carro de servicio en inox con 3 niveles

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Shelf dim. Einlegeboden dim.	Maximum loading capacity Maximale Traglast	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	mm	kg	Price
5014	810 · 500 · 860	3	780 · 430	80	161,–



Service trolley in stainless steel with 5 levels

Service-Wagen aus Edelstahl mit 5 Ebenen

Chariot de service en inox avec 5 niveaux

Service-Wagen aus Edelstahl mit 5 Ebenen

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Shelf dim. Einlegeboden dim.	Maximum loading capacity Maximale Traglast	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	mm	kg	Price
IFE0021	900 · 600 · 1700	5	850 · 550	100	651,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



MADE IN EUROPE

Service trolley in stainless steel with 2 levels

Service-Wagen aus Edelstahl mit 2 Ebenen

Chariot de service en inox avec 2 niveaux

Carro de servicio en inox con 2 niveles

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Shelf dim. Einlegeboden dim.	Maximum loading capacity Maximale Traglast	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	mm	kg	Price
IFA0001	1100 · 600 · 1000	2	1050 · 550	150	**498,–**



Service trolley in stainless steel with 3 levels

Service-Wagen aus Edelstahl mit 3 Ebenen

Chariot de service en inox avec 3 niveaux

Carro de servicio en inox con 3 niveles

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Shelf dim. Einlegeboden dim.	Maximum loading capacity Maximale Traglast	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	mm	kg	Price
IFA0002	1100 · 600 · 1000	3	1050 · 550	150	**598,–**



Clearing trolley with 2 levels

Abräumwagen mit 2 Ebenen

Chariot pour ranger avec 1 niveaux

Carro para limpiar con 2 niveles

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Shelf dim. Einlegeboden dim.	Maximum loading capacity Maximale Traglast	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	mm	kg	Price
IFI0012/E	850 · 550 · 900	2			**336,–**



Drying rack trolley for trays with 3 levels

Abtropfwagen für Tabletts auf 3 Ebenen

Chariot égouttoir à plateaux avec 3 niveaux

Carro escurridero para bandejas con 3 niveles

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Shelf dim. Einlegeboden dim.	Volume Fassungsvermögen	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	mm		Price
IFA0042	1020 · 620 · 1430	3		60 trays / lids	**982,–**





Platform trolley

Wagen für schwere Lasten

Chariot à chargements lourds

Carro para cargos pesados

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Shelf dim. Einlegeboden dim.	Maximum loading capacity Maximale Traglast	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	mm	kg	Price
IFC0056	800 · 600 · 970	1	800 · 600	200	**282,–**



Transport trolley for dishwasher racks

Transportwagen für Spülmaschinenkörbe

Chariot à transport paniers pour lave-vaisselle

Carro para el transporte de cestas para lavavajillas

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Volume Fassungsvermögen	Dishwashing baskets Geschirrkörbe	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	Rack rails	mm	Price
IFA0003/E	550 · 550 · 900			500 · 500	**144,–**



Transport trolley for dishwasher racks

Transportwagen für Spülmaschinenkörbe

Chariot à transport paniers pour lave-vaisselle

Carro para el transporte de cestas para lavavajillas

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Volume Fassungsvermögen	Dishwashing baskets Geschirrkörbe	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	Rack rails	mm	Price
IFI0032/E	560 · 530 · 1650		10	500 · 500	**299,–**



Transport trolley for dishwasher racks

Transportwagen für Spülmaschinenkörbe

Chariot à transport paniers pour lave-vaisselle

Carro para el transporte de cestas para lavavajillas

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Volume Fassungsvermögen	Dishwashing baskets Geschirrkörbe	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	Rack rails	mm	Price
IFI0055	550 · 650 · 900			500 · 500	**1.098,–**



Transport trolley for plates

Tellertransportwagen

Chariot à transport assiettes

Carro para el transporte de platos

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Dividers Unterteilungen	Capacity plates Kapazität Teller	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	n°	n°	Price
IFA0004/F	880 · 500 · 920		3	100	**429,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Trolleys



MADE IN EUROPE

Caddy for plates with 6 colums

Geschirrtransportwagen mit 6 Zylindern

Chariot pour plaques avec 6 colonnes

Carro para platos con 6 columnas



	Dimensions Abmessungen	*Shelves Einlegeböden*	*Dividers Unterteilungen*	*Capacity plates Kapazität Teller*	*Euro*
Order Nr.	*W · D · H mm*	*n°*	*n°*	*n° Ø mm*	*Price*
KRCPP6	*711 · 1092 · 806*		*6*	*270 - 360 Ø 203÷248*	**1.149,–**

Heated plate dipenser trolley

Tellerspenderwagen beheizt

Chariot à distributeur d'assiettes chauffé

Carro levantador de platos calentado



	Dimensions Abmessungen	*Capacity plates Kapazität Teller*	*Working temperature Arbeitstemperatur*	*Absorbed power Anschlusswert*	*Power supply Netzspannung*	*Euro*
Order Nr.	*W · D · H mm*	*n° Ø mm*	*°C*	*watt*	*V-P-Hz*	*Price*
50000	*439 · 439 · 850*	*50 Ø 260÷320*	*max. +90°*	*1500*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	**790,–**

Heated plate dipenser trolley

Tellerspenderwagen beheizt

Chariot à distributeur d'assiettes chauffé

Carro levantador de platos calentado



	Dimensions Abmessungen	*Capacity plates Kapazität Teller*	*Working temperature Arbeitstemperatur*	*Absorbed power Anschlusswert*	*Power supply Netzspannung*	*Euro*
Order Nr.	*W · D · H mm*	*n° Ø mm*	*°C*	*watt*	*V-P-Hz*	*Price*
50010	*439 · 781 · 850*	*2x 50 Ø 260÷320*	*max. +90°*	*3000*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	**1.320,–**

Heated cupboard for plates

Tellerwärmeschrank

Armoire chauffe-assiettes

Armario calienta platos



	Dimensions Abmessungen	*Capacity plates Kapazität Teller*	*Working temperature Arbeitstemperatur*	*Absorbed power Anschlusswert*	*Power supply Netzspannung*	*Euro*
Order Nr.	*W · D · H mm*	*n° Ø mm*	*°C*	*watt*	*V-P-Hz*	*Price*
5000X	*400 · 460 · 870*	*60 Ø 350 3 shelves*	*max. +90°*	*750*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	**482,–**



Plates stacker trolley
Tellerstapelwagen
Colonne porte-assiettes sur roues
Columna porta-platos sobre ruedas

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Dividers Unterteilungen	Capacity plates Kapazität Teller	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°	n°	n° Ø mm	Price
IFA0011	770 · 770 · 1800			96 Ø 180÷240	**679,–**
IFA0012	770 · 770 · 1800			96 Ø 240÷310	**709,–**



Trolley for GN containers
Transportwagen für GN-Behälter
Chariot pour bacs GN
Carro para cubetas GN

	Dimensions Abmessungen	Shelf spacing Führungsabstand	Runners Führungsschienen	Volume Fassungsvermögen	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	mm	form	GN containers	Price
IFA0050	380 · 560 · 1050	65	⊏	9x 1/1	**279,–**



Trolley for GN containers
Transportwagen für GN-Behälter
Chariot pour bacs GN
Carro para cubetas GN

	Dimensions Abmessungen	Shelf spacing Führungsabstand	Runners Führungsschienen	Volume Fassungsvermögen	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	mm	form	GN containers	Price
IFA0027/E	590 · 680 · 1050	65	⊏	9x 2/1	**334,–**



Trolley for GN containers
Transportwagen für GN-Behälter
Chariot pour bacs GN
Carro para cubetas GN

	Dimensions Abmessungen	Shelf spacing Führungsabstand	Runners Führungsschienen	Volume Fassungsvermögen	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	mm	form	GN containers	Price
IFA0051	380 · 560 · 1720	65	⊏	17x 1/1	**359,–**



Trolley for GN containers
Transportwagen für GN-Behälter
Chariot pour bacs GN
Carro para cubetas GN

	Dimensions Abmessungen	Shelf spacing Führungsabstand	Runners Führungsschienen	Volume Fassungsvermögen	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	mm	form	GN containers	Price
RICR22/E	590 · 680 · 1720	65	⊏	17x 2/1	**418,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



MADE IN EUROPE

Trolley for trays
Transportwagen für Tabletts und Bleche
Chariot pour plaques
Carro para bandejas

	Dimensions Abmessungen	*Shelf spacing Führungsabstand*	*Runners Führungsschienen*	*Volume Fassungsvermögen*	*Euro*
Order Nr.	*W · D · H mm*	*mm*	*form*	*GN trays*	*Price*
5056	*590 · 660 · 1750*	*75*	⌊	*20x 1/1*	**389,–**



Trolley for trays
Transportwagen für Tabletts und Bleche
Chariot pour plaques
Carro para bandejas

	Dimensions Abmessungen	*Shelf spacing Führungsabstand*	*Runners Führungsschienen*	*Volume Fassungsvermögen*	*Euro*
Order Nr.	*W · D · H mm*	*mm*	*form*	*trays mm*	*Price*
IFA0052	*460 · 630 · 1650*	*65*	⌊	*15x 600 · 400*	**414,–**



Trolley for trays
Transportwagen für Tabletts und Bleche
Chariot pour plaques
Carro para bandejas

	Dimensions Abmessungen	*Shelf spacing Führungsabstand*	*Runners Führungsschienen*	*Volume Fassungsvermögen*	*Euro*
Order Nr.	*W · D · H mm*	*mm*	*form*	*trays mm*	*Price*
5072	*495 · 660 · 1850*	*78*	⌊	*20x 600 · 400*	**609,–**



Trolley for trays
Transportwagen für Tabletts und Bleche
Chariot pour plaques
Carro para bandejas

	Dimensions Abmessungen	*Shelf spacing Führungsabstand*	*Runners Führungsschienen*	*Volume Fassungsvermögen*	*Euro*
Order Nr.	*W · D · H mm*	*mm*	*form*	*GN trays*	*Price*
NKP370-530	*550 · 650 · 900*			*max. 530 · 370*	**999,–**





Trolley for trays
Transportwagen für Tabletts und Bleche
Chariot pour plaques
Carro para bandejas

	Dimensions Abmessungen	Shelf spacing Führungsabstand	Runners Führungsschienen	Volume Fassungsvermögen	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	mm	form	GN trays	Price
IFA0023	450 · 600 · 1720	110	⌊	12x 1/1	484,–
1477GN	800 · 600 · 1720	110	⌊	24x 1/1	724,–



Trolley for trays
Transportwagen für Tabletts und Bleche
Chariot pour plaques
Carro para bandejas

	Dimensions Abmessungen	Shelf spacing Führungsabstand	Runners Führungsschienen	Volume Fassungsvermögen	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	mm	form	GN trays	Price
IFI0029/W	450 · 600 · 1720	110	⌊	12x 1/1	749,–
IFI0005/W	800 · 600 · 1720	110	⌊	24x 1/1	1.099,–



Bain-marie trolley
Bainmarie-Wagen
Chariot bain-marie
Carro baño maría

	Dimensions Abmessungen	Volume Fassungsvermögen	Working temperature Arbeitstemperatur	Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n° GN 1/1	°C	watt	V-P-Hz	Price
IFD0007	1140 · 600 · 840	3 (1 bowl)	max. +90°	1950	230V/1+N/ 50-60 Hz	1.329,–



Bain-marie trolley
Bainmarie-Wagen
Chariot bain-marie
Carro baño maría

	Dimensions Abmessungen	Volume Fassungsvermögen	Working temperature Arbeitstemperatur	Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n° GN 1/1	°C	watt	V-P-Hz	Price
IFD0002/MN	1210 · 610 · 850	3 (3 bowls)	max. +90°	3x 600	230V/1+N/ 50-60 Hz	1.574,–



Serving furniture
Ausgabemöbel
Meubles de service
Mueble de servicio

	Dimensions Abmessungen	Description Beschreibung	Colour Farbton	Euro
Order Nr.	W · D · H mm			Price
HZZ0005	1000 · 600 · 930	1 door + 1 single drawer + 1 double drawers	stainless steel	1.999,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Z/FA1290W
Ice-chest rack with 8 eutetic bags
922,– €



Z/FA1298W
Overstructure with plexiglass cover
412,– €

Wooden service trolley
Servicewagen aus Holz
Chariot de service en bois
Carro de servicio de madera

	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Colour Farbton	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°		Price
IFE0022	1060 · 550 · 850	2	wengé	**755,–**



Flambee trolley
Flambierwagen
Chariot de flambage
Carro para flambear

Standard: LPG
Standard: LPG

	Dimensions Abmessungen	Gas burners Gasbrenner	Colour Farbton	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°		Price
IFK0001	1430 · 580 · 850	2	wengé	**1.398,–**



Serving furniture
Ausgabemöbel
Meubles de service
Mueble de servicio

	Dimensions Abmessungen	Description Beschreibung	Colour Farbton	Euro
Order Nr.	W · D · H mm			Price
HZZ0001	950 · 490 · 1440	1 door + 1 storage drawer + 2 cutlery drawers	cherry	**1.152,–**



Serving furniture
Ausgabemöbel
Meubles de service
Mueble de servicio

	Dimensions Abmessungen	Description Beschreibung	Colour Farbton	Euro
Order Nr.	W · D · H mm			Price
HZZ0002	950 · 490 · 990	2 doors + 2 cutlery drawers	cherry	**932,–**







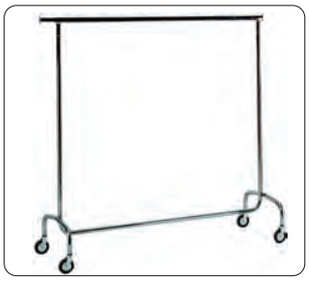
Luggage and clothing trolley

Kofferwagen und Kleiderständerwagen

Chariots porte-valises et porte-habits

Carrito de equipaje y bolsa de ropa

	Dimensions Abmessungen	Colour Farbton	Euro
Order Nr.	W · D · H mm		Price
1920F	950 · 550 · 1830	brass coated	959,–



Garment rail

Kleiderständer fahrbar

Portemanteau

Perchero

	Dimensions Abmessungen	Colour Farbton	Euro
Order Nr.	W · D · H mm		Price
1796	1500 · 530 · 1520	chrome-plated	115,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE

Linen chest cart
Wäschewagen
Chariot porte-linge
Carro para lavandería



R0020
Canvas bag
89,– €



	Dimensions Abmessungen	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	Price
1500	800 · 520 · 720	121,–

Luggage stand
Kofferständer
Support à bagages
Soporte porta-bagajes



	Dimensions Abmessungen	Colour Farbton	Euro
Order Nr.	W · D · H mm		Price
1755P	560 · 380 · 440	chrome-plated	76,–

Chambermaid trolley
Zimmerreinigungswagen
Chariot à linge
Carro de camera



	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Description Beschreibung	Colour Farbton	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°			Price
IFC0003	1200 · 520 · 1370	4	2 canvas bags	cherry	612,–

Laundry and room cleaning trolley
Zimmerreinigungswagen
Chariots porte-linge et nettoyage
Carro de lavandería y limpieza de habitaciones

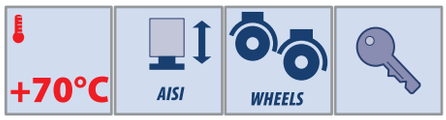


	Dimensions Abmessungen	Shelves Einlegeböden	Description Beschreibung	Euro
Order Nr.	W · D · H mm	n°		Price
IFC0004	800 · 500 · 1280	3	2 sack holders + container for cleaning products	1.244,–

Laundry and room cleaning trolley
Zimmerreinigungswagen
Chariots porte-linge et nettoyage
Carro de lavandería y limpieza de habitaciones



	Dimensions Abmessungen	Description Beschreibung	Euro
Order Nr.	W · D · H mm		Price
IFC0005	710 · 430 · 930	2 buckets 25 lt.	126,–





Mono-block stamped guides with a 70 mm separation. Rounded edges guarantee an easy, profound cleaning of interior.



Non-protruding and robust push handles located at both sides. Handle diameter and separation to the structure has been ergonomically designed to fit in any hand. Third handle at the backside increases maneuverability in reduced spaces.



Fast access to functional elements speeds up and makes easier maintenance tasks.















Order nr.		**IFH0009**	**IFH0007**	**IFH0008**	**IFH0010**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*582 · 768 · 1684*	*717 · 888 · 1245*	*717 · 888 · 1803*	*1352 · 888 · 1803*
Volume - Fassungsvermögen	*GN*	*15x 1/1*	*6x 2/1*	*11x 2/1*	*2x 11x 2/1*
Door - Tür	*n°*	*1*	*1*	*1*	*2*
Shelf spacing - Führungsabstand	*mm*	*70*	*70*	*70*	*70*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*max. +70°*	*max. +70°*	*max. +70°*	*max. +70°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*1700*	*1700*	*1700*	*3400*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*	*230V/1+N/ 50-60 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.899,–**	**1.699,–**	**2.399,–**	**3.599,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Hot & Cold banquet trolleys

MADE IN EUROPE

75 mm | R290 | AUTOMATIC | +43°C 65% | AISI 304 | WHEELS



Order nr.		**IFI0051**	**IFI0052**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*710 · 840 · 1640*	*710 · 840 · 1640*
Volume - Fassungsvermögen	*GN*	*12x 2/1*	*12x 2/1*
Door - Tür	*n°*	*1*	*1*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-2° +8°*	*-18° -20°*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*300*	*400*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.398,–**	**3.044,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Das Unentbehrliche in greifbarer Nähe

Eine reichhaltige Auswahl an Ergänzungen, die Effizienz und Robustheit in einem wesentlichen Design umschliesst, um einen komfortablen Raum auszustatten und um dem Küchenchef eine unersetzliche Hilfe bei der Arbeit zu leisten.



Lo indispensable, al alcance de la mano

Una rica gama de complementos, que encierra eficiencia y robustez en un diseño sencillo, para equipar un espacio confortable y proporcionar una ayuda insustituible al trabajo del chef.

L'indispensable à portée de main

Une riche gamme de compléments qui renferme efficacité et robustesse dans un design essentiel, pour équiper un espace confortable et fournir une aide irremplaçable au travail du chef.



Everything you need at your fingertips

A wide range of accessories that encompasses the efficiency and sturdiness of an essential design, to equip a comfortable space and provide the chef with an irreplaceable aid in his work.





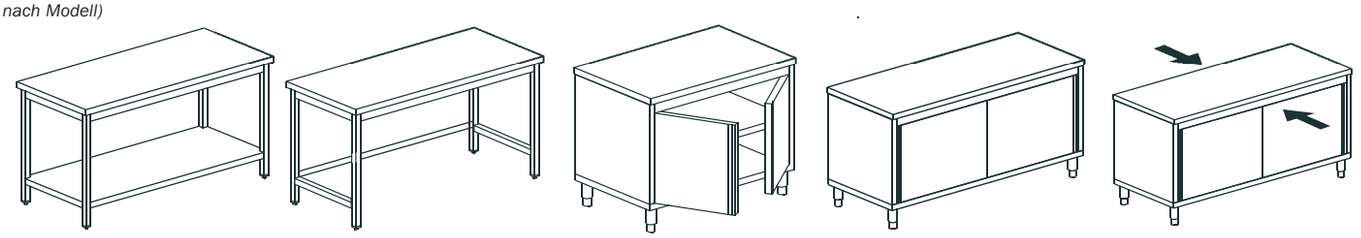


Work cupboards

Top plate in stainless steel AISI 304
Height 40 mm
Upstand 100x15 mm
Reinforced with wood panel and bilaminate
Body in stainless steel
Lower shelf in stainless steel
Longitudinal reinforcement at the centre of the shelf
Height adjustable on rack positions
Doors in stainless steel
Front with recessed handle
With internal door
Sliding doors
Upper sliding on ball bearings
Lower sliding on PVC slide
Hinged doors
Magnet closure and rotation opening
Feet
Rounded in stainless steel, adjustable
(Features depending on the model)

Arbeitsschränke

Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
Höhe 40 mm
Aufkantung 100x15 mm
Verstärkt mit Holzplatten, mit Bilaminat beschichtet
Korpus aus Edelstahl
Zwischenboden aus Edelstahl
Längsbewehrung in der Mitte des Bordes
Türen aus Edelstahl
Front mit vertikalem Griff
Doppelwandig
Schiebetüren
Obere Laufschienen auf Kugellagern
Untere Laufschienen mit Laufwerk aus PVC
Flügeltüren
Schließung mit Magnet und Öffnung mit Rotationsradius
Füße
Rund, höhenverstellbar
(Eigenschaften je nach Modell)



Dimensions mm			*Order nr.*	*Price*	*Order nr.*	*Price*	*Order nr.*	*Price*	*Order nr.*	*Price*	*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*		*Euro*		*Euro*		*Euro*		*Euro*		*Euro*
600	**600**	850	**HCA0001**	**298,–**			**STN606**	**776,–**				
700	**600**	850	**STL6070**	**306,–**	**STLT6070**	**305,–**						
800	**600**	850	**HCA0002**	**338,–**	**STLT6080**	**319,–**	**STN608**	**818,–**				
1000	**600**	850	**HCA0003**	**377,–**	**STLT60100**	**343,–**			**HCA0035**	**815,–**	**STND60100**	**891,–**
1200	**600**	850	**HCA0004**	**403,–**	**STLT60120**	**365,–**			**HCA0036**	**876,–**	**STND60120**	**963,–**
1400	**600**	850	**HCA0005**	**439,–**	**STLT60140**	**395,–**			**HCA0037**	**936,–**	**STND60140**	**1.035,–**
1500	**600**	850	**STL6015**	**473,–**	**STLT60150**	**418,–**			**STN60150**	**966,–**	**STND60150**	**1.071,–**
1600	**600**	850	**HCA0006**	**488,–**	**STLT60160**	**431,–**			**HCA0038**	**1.040,–**	**STND60160**	**1.104,–**
1800	**600**	850	**HCA0007**	**521,–**	**STLT60180**	**458,–**			**STN60180**	**1.119,–**	**STND60180**	**1.219,–**
2000	**600**	850	**HCA0008**	**562,–**	**STLT60200**	**491,–**			**STN6020**	**1.183,–**	**STND60200**	**1.292,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy



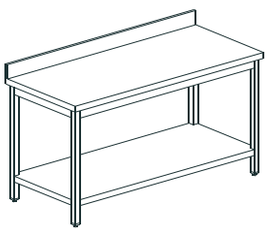
Armarios

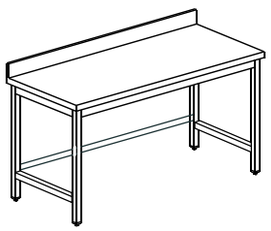
Encimera de acero inoxidable AISI 304
Altura 40 mm
Soportar 100x15 mm
Reforzado con paneles de madera, revestido con bilaminado.
Cuerpo de acero inoxidable
Estante de acero inoxidable
Refuerzo longitudinal en el centro del tablero.
Puertas de acero inoxidable
Frente con asa vertical doble pared
Puertas correderas
Rieles superiores sobre rodamientos de bolas.
Rieles inferiores con accionamiento de PVC
Puertas correderas
Cierre con imán y apertura con radio de rotación.
Pies
Redondo, altura ajustable
(Características según el modelo)

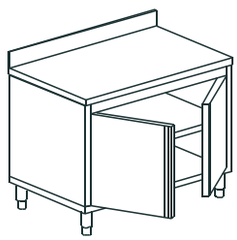
Tables armoires

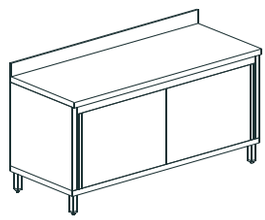
Plan de travail en acier inox AISI 304
Hauteur 40 mm
Dosseret 100x15 mm
Renforcé par panneau de bois mélaminé
Corps en acier inox
Étagère inférieure en acier inox
Renforcement longitudinal au centre de l'étagère
Portes en acier inox
Partie frontale avec poignée encaissée
Double paroi
Coulissantes
Partie supérieure glissant sur roulements à billes
Partie inférieure avec patin en PVC
Battantes
Fermeture avec aimant et ouverture à rotation
Pieds
Ronds en acier inox avec niveleur
(Caractéristiques en fonction du modèle)











Dimensions mm			Order nr.	Price	Order nr.	Price	Order nr.	Price	Order nr.	Price
L	D	H		Euro		Euro		Euro		Euro
600	**600**	850	**HCA0018**	**313,–**			**STNA606**	**797,–**		
700	**600**	850	**STLA6070**	**326,–**	**STLTA6070**	**325,–**				
800	**600**	850	**HCA0019**	**352,–**	**STLTA6080**	**334,–**	**STNA608**	**837,–**		
1000	**600**	850	**HCA0020**	**392,–**	**STLTA60100**	**358,–**			**HCA0052**	**834,–**
1200	**600**	850	**HCA0021**	**419,–**	**STLTA60120**	**380,–**			**HCA0053**	**894,–**
1400	**600**	850	**HCA0022**	**455,–**	**STLTA60140**	**409,–**			**HCA0054**	**958,–**
1500	**600**	850	**STLA6015**	**479,–**	**STLTA6015**	**434,–**			**STNA60150**	**988,–**
1600	**600**	850	**HCA0023**	**503,–**	**STLTA60160**	**446,–**			**HCA0055**	**1.063,–**
1800	**600**	850	**HCA0024**	**536,–**	**STLTA60180**	**473,–**			**STNA60180**	**1.144,–**
2000	**600**	850	**HCA0025**	**578,–**	**STLTA60200**	**506,–**			**STNA6020**	**1.208,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

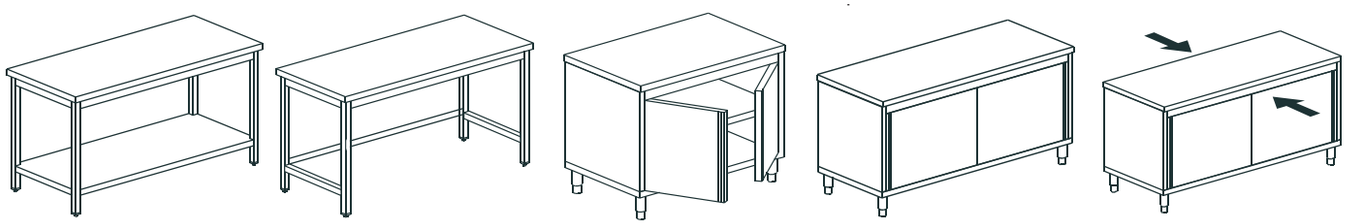


Work tables

Top plate in stainless steel AISI 304
Height 40 mm
Upstand 100x15 mm
Reinforced with wood panel and bilaminate
Frame
Tubular shape 40x40 in brushed stainless steel 18/10 AISI 304
Lower shelf in stainless steel
Longitudinal reinforcement at the centre of the shelf
Feet
With levelling square stud, adjustable
(Features depending on the model)

Arbeitstische

Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
Höhe 40 mm
Aufkantung 100x15 mm
Verstärkt mit Holzplatten, mit Bilaminat beschichtet
Gestell
40x40 gebürstet aus Edelstahl 18/10 AISI 304
Zwischenboden aus Edelstahl
Längsbewehrung in der Mitte des Bordes
Füße
Viereckig, höhenverstellbar
(Eigenschaften je nach Modell)



Dimensions mm			Order nr.	Price	Order nr.	Price	Order nr.	Price	Order nr.	Price	Order nr.	Price
L	D	H		Euro		Euro		Euro		Euro		Euro
600	**700**	850	**HCA0009**	**307,-**			**HCA0039**	**792,-**				
700	**700**	850	**STL7070**	**322,-**	**STLT7070**	**319,-**						
800	**700**	850	**HCA0010**	**349,-**	**STLT7080**	**331,-**	**HCA0040**	**833,-**				
1000	**700**	850	**HCA0011**	**391,-**	**STLT70100**	**355,-**			**HCA0041**	**782,-**	**STND70100**	**927,-**
1200	**700**	850	**HCA0012**	**421,-**	**STLT70120**	**380,-**			**HCA0042**	**837,-**	**HCA0046**	**1.002,-**
1400	**700**	850	**HCA0013**	**458,-**	**STLT70140**	**410,-**			**STN7014**	**933,-**	**STND70140**	**1.074,-**
1500	**700**	850	**HCA0014**	**491,-**	**STLT70150**	**437,-**			**STN70150**	**958,-**	**STND70150**	**1.113,-**
1600	**700**	850	**HCA0015**	**506,-**	**STLT70160**	**449,-**			**HCA0043**	**984,-**	**HCA0047**	**1.150,-**
1800	**700**	850	**HCA0016**	**542,-**	**STLT70180**	**476,-**			**STN70180**	**1.069,-**	**STND70180**	**1.270,-**
2000	**700**	850	**HCA0017**	**584,-**	**STLT70200**	**512,-**			**HCA0044**	**1.114,-**	**HCA0048**	**1.364,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

700

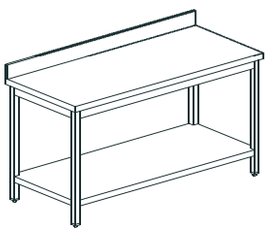


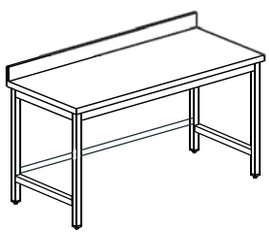
Mesas de trabajo

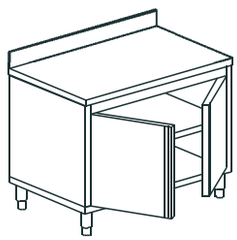
Encimera de acero inoxidable AISI 304
Altura 40 mm
Soportar 100x15 mm
Reforzado con paneles de madera, revestido con bilaminado.
Marco
40x40 acero inoxidable cepillado 18/10 AISI 304
Estante de acero inoxidable
Refuerzo longitudinal en el centro del tablero.
Pies
Cuadrado, altura ajustable
(Características según el modelo)

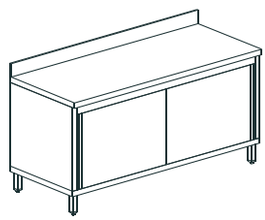
Tables de travail

Plan de travail en acier inox AISI 304
Hauteur 40 mm
Dosseret 100x15 mm
Renforcé par panneau de bois mélaminé
Piètment
40x40 tubulaire en acier inox brossé 18/10 AISI 304
Étagère inférieure en acier inox
Renforcement longitudinal au centre de l'étagère
Pieds
Carrés avec niveleur, réglables
(Caractéristiques en fonction du modèle)







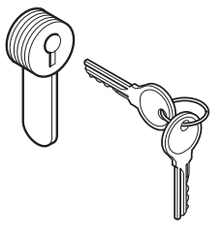


Dimensions mm			Order nr.	Price	Order nr.	Price	Order nr.	Price	Order nr.	Price
L	D	H		Euro		Euro		Euro		Euro
600	700	850	HCA0026	322,–			HCA0056	813,–		
700	**700**	850	STLA7070	337,–	STLTA7070	334,–				
800	**700**	850	HCA0027	361,–	STLTA7080	347,–	HCA0057	855,–		
1000	**700**	850	HCA0028	407,–	STLTA70100	368,–			HCA0058	795,–
1200	**700**	850	HCA0029	437,–	STLTA70120	394,–			HCA0059	852,–
1400	**700**	850	HCA0030	473,–	STLTA70140	425,–			STNA7014	978,–
1500	**700**	850	HCA0031	506,–	STLTA70150	451,–			STNA7015	1.027,–
1600	**700**	850	HCA0032	521,–	STLTA70160	464,–			HCA0060	1.055,–
1800	**700**	850	HCA0033	560,–	STLTA70180	491,–			STNA70180	1.084,–
2000	**700**	850	HCA0034	599,–	STLTA70200	527,–			HCA0061	1.128,–

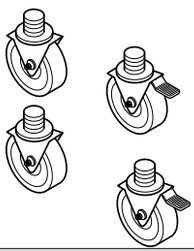
All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



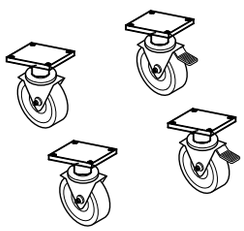




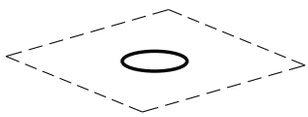
Order nr.		*Price* *Euro*
CSER	Lock Schloss Serrure Cerradura	**90,-**



Order nr.	*for*	*Price* *Euro*
Z/MOKRTAV	Cupboards / Sinks on cupboard Arbeitsschränke / Spülschränke Armoires / Plonges sur armoire Armarios de trabajo / Armarios de fregaderos	**155,-**

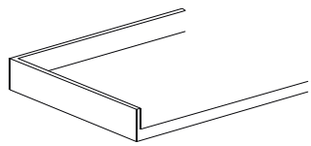


Order nr.	*for*	*Price* *Euro*
Z/TMOKRARMC	Work tables / Sink units Arbeitstische / Spültische Table de travail / Plonge Mesa de trabajo / Fregadero	**185,-**



Order nr.		*Price* *Euro*
Z/KFR	Waste hole Abfallloch Trou de déchets Agujero de residuos	**180,-**

Side upstand
Seitliche Aufkantung
Dosseret latéral
Peto lateral



Dimensions mm *D*	*Order nr.*	*Version*	*Price* *Euro*
600	**Z/KALDX6**	Right	**120,-**
600	**Z/KALSX6**	Left	**120,-**
700	**Z/KALDX7**	Right	**145,-**
700	**Z/KALSX7**	Left	**145,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

600 / 700



Drawers in stainless steel

With steel slides
Suitable to containers GN1/1 on depth 700 mm
Drawers sets in stainless steel
With drawers suitable to contain containers
- 2 drawers H=200 mm
- 3 drawers H=150 mm
- 4 drawers H= 65 mm
GN1/1 on depth 700 mm

Lower shelf in stainless steel

Longitudinal reinforcement at the centre of the shelf

Schubladen aus Edelstahl

Mit Stahl-Schienen
Geeignet für GN1/1 in der Tiefe 700 mm
Schubladenblöcke
Schubladen geeignet um Behälter
- 2 Laden H=200 mm
- 3 Laden H=150 mm
- 4 Laden H= 65 mm
GN1/1 in der Tiefe 700 mm

Zwischenboden aus Edelstahl

Längsbewehrung in der Mitte des Bordes

Cajones de acero inoxidable

Con rieles de acero.
Adecuado para GN1 / 1 en la profundidad 700 mm.
Cajoneras
Cajones adecuados para contenedores.
- 2 tiendas H = 200 mm
- 3 tiendas H = 150 mm
- 4 tiendas H = 65 mm
GN1/1 en la profundidad 700 mm

Estante de acero inoxidable

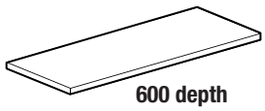
Refuerzo longitudinal en el centro del tablero.

Tiroirs en acier inox

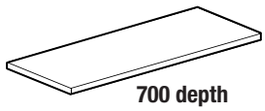
Avec glissières en acier
Pour conteneurs GN1/1 dans la profondeur de 700 mm
Blocs à tiroirs en acier inox
Avec tiroirs pour conteneurs
- 2 tiroirs H=200 mm
- 3 tiroirs H=150 mm
- 4 tiroirs H= 65 mm
GN1/1 dans la profondeur de 700 mm

Étagère inférieure en acier inox

Renforcement longitudinal au centre de l'étagère

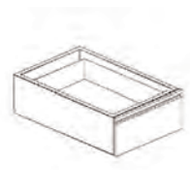


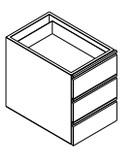
600 depth

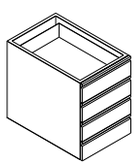


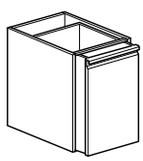
700 depth

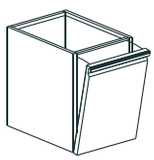
Dimensions mm L	H	Order nr.	Price Euro	Order nr.	Price Euro
600	40	SRFL66	75,-	SRFL76	78,-
800	40	SRFL68	84,-	SRFL78	88,-
1000	40	SRFL610	96,-	SRFL710	102,-
1200	40	SRFL612	114,-	SRFL712	121,-
1400	40	SRFL614	133,-	SRFL714	139,-
1500	40	SRFL615	142,-	SRFL715	148,-
1600	40	SRFL616	151,-	SRFL716	157,-
1800	40	SRFL618	169,-	SRFL718	175,-
2000	40	SRFL620	184,-	SRFL720	193,-

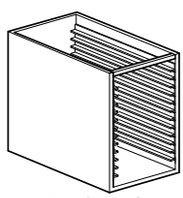












7x GN 1/1

Dimensions mm L	D	Order nr.	Price Euro	Order nr.	Price Euro	Order nr.	Price Euro	Order nr.	Price Euro	Order nr.	Price Euro	Order nr.	Price Euro
400	540	Z/MDC164	181,-	Z/MDC364	482,-	SCAS44060	587,-	Z/MDMD1604	434,-	STR16	356,-	SPT60	335,-
400	640	Z/MDC174	190,-	Z/MDC374	512,-	SCAS44070	611,-	Z/MDMD174	451,-	STR10	370,-	SPT70	350,-

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Sink units

Top plate in stainless steel AISI 304
Height 40 mm
Upstand 100 x 15 mm
Reinforced with wood panel and bilaminate
Inlet with pressed drainer
Sinks welded with drain hole, strainer and overflow
Frame
Tubular shape 40 x 40 in brushed stainless steel 18/10 AISI 304
Lower shelf in stainless steel
Longitudinal reinforcement at the centre of the shelf
Feet
With levelling square stud, adjustable

Spültische

Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
Höhe 40 mm
Aufkantung 100x15 mm
Verstärkt mit Holzplatten, mit Bilaminat beschichtet
Wulstrand mit Tropftasse gestanzt
Geschweißte Becken mit Abflussöffnung, Ventil und Standrohr
Gestell
40x40 gebürstet aus Edelstahl 18/10 AISI 304
Zwischenboden aus Edelstahl
Längsbewehrung in der Mitte des Bordes
Füße
Viereckig, höhenverstellba

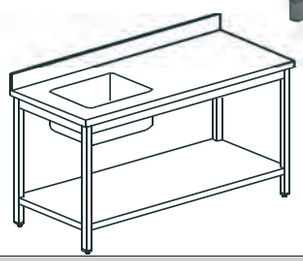
Fregadero

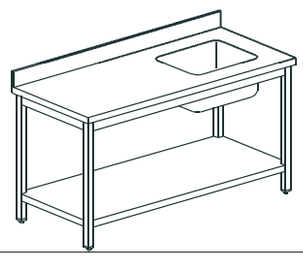
Encimera de acero inoxidable AISI 304
Altura 40 mm
Soportar 100x15 mm
Reforzado con paneles de madera, revestido con bilaminado
Modelos con escurridor
Fregaderos soldados con orificio de drenaje, colador y rebosadero
Marco
40x40 acero inoxidable cepillado 18/10 AISI 304
Estante de acero inoxidable
Refuerzo longitudinal en el centro del tablero.
Pies
Cuadrado, altura ajustable

Plonges

Plan de travail en acier inox AISI 304
Hauteur 40 mm
Dosseret 100 x 15 mm
Renforcé par panneau de bois mélaminé
Bord anti-ruissellement et égouttoir cannelé
Bacs saudés avec trou de vidange et bonde surverse
Piètment
40 x 40 en acier inox brossé 18/10 AISI 304
Étagère inférieure en acier inox
Renforcement longitudinal au centre de l'étagère
Pieds
Carrés avec niveleur, réglables







Dimensions mm			*Dimensions Sink mm*			*Order nr.*	*Price*	*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*	*L*	*D*	*H*		*Euro*		*Euro*
1000	**600**	850	400	400	250	**STVS610**	**774,–**	**STVD610**	**774,–**
1200	**600**	850	400	400	250	**STVS612**	**809,–**	**STVD612**	**809,–**
1400	**600**	850	400	400	250	**STVS614**	**824,–**	**STVD614**	**824,–**
1500	**600**	850	400	400	250	**STVS615**	**851,–**	**STVD615**	**851,–**
1600	**600**	850	400	400	250	**STVS616**	**861,–**	**DTRVAD616**	**861,–**
1800	**600**	850	400	400	250	**STVS618**	**888,–**	**STVD618**	**888,–**
2000	**600**	850	400	400	250	**STVS620**	**921,–**	**STVD620**	**921,–**
1000	**700**	850	400	500	250	**DTRVAS710**	**806,–**	**DTRVAD710**	**806,–**
1200	**700**	850	400	500	250	**DTRVAS712**	**828,–**	**DTRVAD712**	**828,–**
1400	**700**	850	400	500	250	**DTRVAS714**	**858,–**	**DTRVAD714**	**858,–**
1500	**700**	850	400	500	250	**DTRVAS715**	**885,–**	**DTRVAD715**	**885,–**
1600	**700**	850	400	500	250	**DTRVAS716**	**897,–**	**DTRVAD716**	**897,–**
1800	**700**	850	400	500	250	**DTRVAS718**	**924,–**	**DTRVAD718**	**924,–**
2000	**700**	850	400	500	250	**DTRVAS720**	**960,–**	**DTRVAD720**	**960,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

600 / 700

Drawers in stainless steel

With steel slides
Suitable to containers GN1/1 on depth 700 mm
Drawers sets in stainless steel
With drawers suitable to contain containers
- 2 drawers H=200 mm
- 3 drawers H=150 mm
- 4 drawers H= 65 mm
GN1/1 on depth 700 mm

Cajones de acero inoxidable

Con rieles de acero.
Adecuado para GN1 / 1 en la profundidad 700 mm.
Cajoneras
Cajones adecuados para contenedores.
- 2 tiendas H = 200 mm
- 3 tiendas H = 150 mm
- 4 tiendas H = 65 mm
GN1/1 en la profundidad 700 mm

Schubladen aus Edelstahl

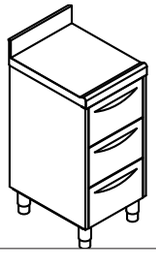
Mit Stahl-Schienen
Geeignet für GN1/1 in der Tiefe 700 mm
Schubladenblöcke
Schubladen geeignet um Behälter
- 2 Laden H=200 mm
- 3 Laden H=150 mm
- 4 Laden H= 65 mm
GN1/1 in der Tiefe 700 mm

Tiroirs en acier inox

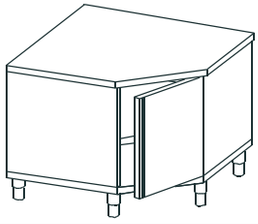
Avec glissières en acier
Pour conteneurs GN1/1 dans la profondeur de 700 mm
Blocs à tiroirs en acier inox
Avec tiroirs pour conteneurs
- 2 tiroirs H=200 mm
- 3 tiroirs H=150 mm
- 4 tiroirs H= 65 mm
GN1/1 dans la profondeur de 700 mm

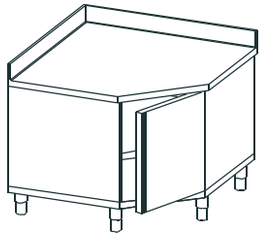




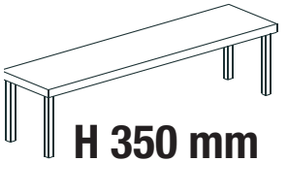


Dimensions mm L	D	H	Order nr.	Price Euro	Order nr.	Price Euro
500	**700**	850	**DTC3705**	**649,-**	**DTC3A705**	**679,-**

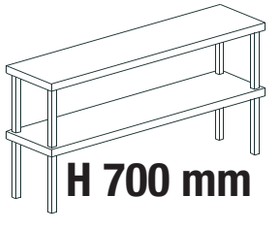




Dimensions mm L	D	H	Order nr.	Price Euro	Order nr.	Price Euro
900	**600**	850	**STAB69**	**1.210,-**	**STABA69**	**1.310,-**
1000	**700**	850	**STAB71**	**1.280,-**	**STABA71**	**1.380,-**

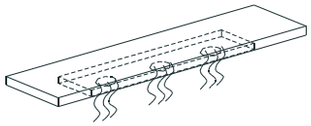


H 350 mm



H 700 mm

Dimensions mm L	D	Order nr.	Price Euro	Order nr.	Price Euro
1000	**350**	**SRM13510**	**219,-**	**SRM23510**	**336,-**
1200	**350**	**SRM13512**	**232,-**	**SRM23512**	**357,-**
1400	**350**	**SRM13514**	**236,-**	**SRM23514**	**379,-**
1500	**350**	**SRM13515**	**244,-**	**SRM23515**	**399,-**
1600	**350**	**SRM13516**	**257,-**	**SRM23516**	**412,-**
1800	**350**	**SRM13518**	**267,-**	**SRM23518**	**458,-**
2000	**350**	**SRM13520**	**278,-**	**SRM23520**	**474,-**



Dimensions L mm	Order nr.	Power supply V-P-Hz	Absorbed power watt	Version	Price Euro
600	**ER6/N**	230V/1+N/ 50-60 Hz	1x 300	Ceramic heating element Keramik-Heizelement Élément chauffant en céramique Elemento de calentamiento de cerámica	**638,-**
1200	**ER12/N**	230V/1+N/ 50-60 Hz	2x 300		**858,-**
1800	**ER18/N**	230V/1+N/ 50-60 Hz	3x 300		**1.110,-**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Work cupboards

Top plate in stainless steel AISI 304
Height 40 mm
Upstand 100x15 mm
Reinforced with wood panel and bilaminate
Body in stainless steel
Lower shelf in stainless steel
Longitudinal reinforcement at the centre of the shelf
Height adjustable on rack positions
Doors in stainless steel
Front with recessed handle
With internal door
Sliding doors
Upper sliding on ball bearings
Lower sliding on PVC slide
Feet
Rounded in stainless steel, adjustable
Drawers sets in stainless steel
With drawers suitable to contain containers
- 2 drawers H=200 mm
- 3 drawers H=150 mm
- 4 drawers H= 65 mm
GN1/1 on depth 700 mm

Armarios

Encimera de acero inoxidable AISI 304
Altura 40 mm
Soportar 100x15 mm
Reforzado con paneles de madera, revestido con bilaminado.
Cuerpo de acero inoxidable
Estante de acero inoxidable
Refuerzo longitudinal en el centro del tablero.
Puertas de acero inoxidable
Frente con asa vertical doble pared
Puertas correderas
Rieles superiores sobre rodamientos de bolas.
Rieles inferiores con accionamiento de PVC
Pies
Redondo, altura ajustable
Cajoneras
Cajones adecuados para contenedores.
- 2 tiendas H = 200 mm
- 3 tiendas H = 150 mm
- 4 tiendas H = 65 mm
GN1/1 en la profundidad 700 mm

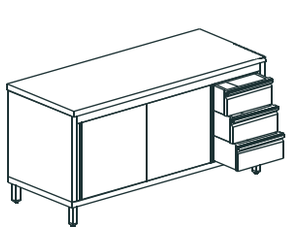
Tables armoires

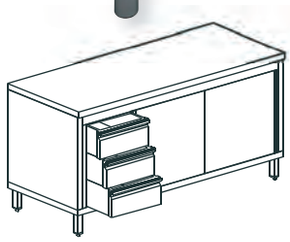
Plan de travail en acier inox AISI 304
Hauteur 40 mm
Dosseret 100x15 mm
Renforcé par panneau de bois mélaminé
Corps en acier inox
Étagère inférieure en acier inox
Renforcement longitudinal au centre de l'étagère
Portes en acier inox
Partie frontale avec poignée encaissée
Double paroi
Coulissantes
Partie supérieure glissant sur roulements à billes
Partie inférieure avec patin en PVC
Pieds
Ronds en acier inox avec niveleur
Blocs à tiroirs en acier inox
Avec tiroirs pour conteneurs
- 2 tiroirs H=200 mm
- 3 tiroirs H=150 mm
- 4 tiroirs H= 65 mm
GN1/1 dans la profondeur de 700 mm

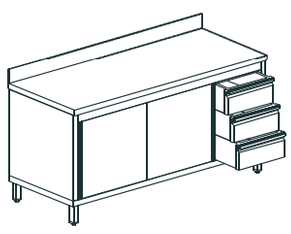
Arbeitsschränke

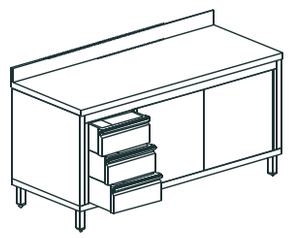
Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
Höhe 40 mm
Aufkantung 100x15 mm
Verstärkt mit Holzplatten, mit Bilaminat beschichtet
Korpus aus Edelstahl
Zwischenboden aus Edelstahl
Längsbewehrung in der Mitte des Bordes
Türen aus Edelstahl
Front mit vertikalem Griff
Doppelwandig
Schiebetüren
Obere Laufschienen auf Kugellagern
Untere Laufschienen mit Laufwerk aus PVC
Füße
Rund, höhenverstellbar
Schubladenblöcke
Schubladen geeignet um Behälter
- 2 Laden H=200 mm
- 3 Laden H=150 mm
- 4 Laden H= 65 mm
GN1/1 in der Tiefe 700 mm











Dimensions mm			Order nr.	Price	Order nr.	Price	Order nr.	Price	Order nr.	Price
L	D	H		Euro		Euro		Euro		Euro
1500	**600**	850	**STNC360150**	**1.466,-**	**STNC3S60151**	**1.466,-**	**STNAC360150**	**1.490,-**	**STNAC3S60151**	**1.490,-**
1600	**600**	850	**STNC36016**	**1.496,-**	**STNC3S60161**	**1.496,-**	**STNAC36016**	**1.520,-**	**STNAC3S60161**	**1.520,-**
1800	**600**	850	**STNC36018**	**1.574,-**	**STNC3S60181**	**1.574,-**	**STNAC36018**	**1.598,-**	**STNAC3S6018/S**	**1.598,-**
2000	**600**	850	**STNC36020**	**1.630,-**	**STNC3S60201**	**1.630,-**	**STNAC36020**	**1.658,-**	**STNAC3S60201**	**1.658,-**
1500	**700**	850	**STNC370150**	**1.496,-**	**STNC3S70151**	**1.496,-**	**STNAC370150**	**1.520,-**	**STNAC3S70151**	**1.520,-**
1600	**700**	850	**HCA0049**	**1.526,-**	**STNC3S70161**	**1.526,-**	**HCA0063**	**1.550,-**	**HCA0063/S**	**1.550,-**
1800	**700**	850	**STNC37018**	**1.598,-**	**STNC3S70181**	**1.598,-**	**STNAC37018**	**1.628,-**	**STNAC3S70181**	**1.628,-**
2000	**700**	850	**HCA0050**	**1.662,-**	**STNC3S70201**	**1.662,-**	**HCA0064**	**1.688,-**	**HCA0064/S**	**1.688,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Hot work cupboards

600 / 700





Hot work cupboards

Top plate in stainless steel AISI 304
Height 40 mm
Upstand 100x15 mm
Reinforced with wood panel and bilaminate
Body in stainless steel
Lower shelf in stainless steel
Longitudinal reinforcement at the centre of the shelf
Height adjustable on rack positions
Doors in stainless steel
Front with recessed handle
With internal door
Sliding doors
Upper sliding on ball bearings
Lower sliding on PVC slide
Feet
Rounded in stainless steel, adjustable

Wärmeschränke

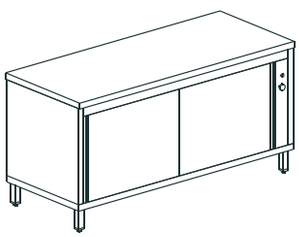
Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
Höhe 40 mm
Aufkantung 100x15 mm
Verstärkt mit Holzplatten, mit Bilaminat beschichtet
Korpus aus Edelstahl
Zwischenboden aus Edelstahl
Längsbewehrung in der Mitte des Bordes
Türen aus Edelstahl
Front mit vertikalem Griff
Doppelwandig
Schiebetüren
Obere Laufschienen auf Kugellagern
Untere Laufschienen mit Laufwerk aus PVC
Füße
Rund, höhenverstellbar

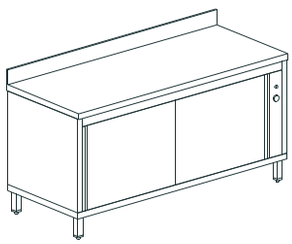
Mesa mural calentada

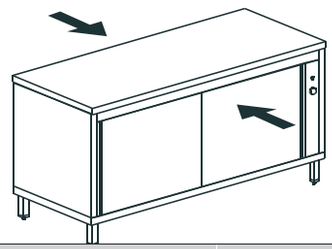
Encimera de acero inoxidable AISI 304
Altura 40 mm
Soportar 100x15 mm
Reforzado con paneles de madera, revestido con bi-laminado.
Cuerpo de acero inoxidable
Estante de acero inoxidable
Refuerzo longitudinal en el centro del tablero.
Puertas de acero inoxidable
Frente con asa vertical doble pared
Puertas correderas
Rieles superiores sobre rodamientos de bolas.
Rieles inferiores con accionamiento de PVC
Pies
Redondo, altura ajustable

Tables armoires basses

Plan de travail en acier inox AISI 304
Hauteur 40 mm
Dosseret 100x15 mm
Renforcé par panneau de bois mélaminé
Corps en acier inox
Étagère inférieure en acier inox
Renforcement longitudinal au centre de l'étagère
Portes en acier inox
Partie frontale avec poignée encaissée
Double paroi
Coulissantes
Partie supérieure glissant sur roulements à billes
Partie inférieure avec patin en PVC
Pieds
Ronds en acier inox avec niveleur







Dimensions mm			Order nr.	Price	Order nr.	Price	Order nr.	Price
L	D	H		Euro		Euro		Euro
1000	**600**	850	**HCA0066**	**1.062,–**	**HCA0072**	**1.080,–**		
1200	**600**	850	**HCA0067**	**1.125,–**	**HCA0073**	**1.144,–**	**STEPS60120**	**1.256,–**
1400	**600**	850	**HCA0068**	**1.192,–**	**HCA0074**	**1.214,–**	**STEPS60140**	**1.376,–**
1500	**600**	850	**STES60150**	**1.270,–**	**STESA60150**	**1.295,–**	**STEPS60150**	**1.425,–**
1600	**600**	850	**STES6016**	**1.307,–**	**STESA6016**	**1.328,–**	**STEPS6016**	**1.475,–**
1800	**600**	850	**STES60180**	**1.466,–**	**STESA60180**	**1.490,–**	**STEPS60180**	**1.683,–**
2000	**600**	850	**STES6020**	**1.535,–**	**STESA6020**	**1.559,–**	**STEPS6020**	**1.774,–**
1000	**700**	850	**STES7010**	**1.104,–**	**STESA7010**	**1.123,–**		
1200	**700**	850	**HCA0069**	**1.170,–**	**HCA0075**	**1.192,–**	**HCA0078**	**1.307,–**
1400	**700**	850	**STES7014**	**1.237,–**	**STESA7014**	**1.261,–**	**STEPS70140**	**1.430,–**
1500	**700**	850	**STES70150**	**1.322,–**	**STESA70150**	**1.346,–**	**STEPS70150**	**1.481,–**
1600	**700**	850	**HCA0070**	**1.357,–**	**HCA0076**	**1.382,–**	**HCA0079**	**1.532,–**
1800	**700**	850	**STES7018**	**1.526,–**	**STESA7018**	**1.551,–**	**STEPS70180**	**1.749,–**
2000	**700**	850	**HCA0071**	**1.595,–**	**HCA0077**	**1.622,–**	**HCA0080**	**1.842,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Spültische

Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
Höhe 40 mm
Aufkantung 100x15 mm
Verstärkt mit Holzplatten, mit Bilaminat beschichtet
Wulstrand mit Tropftasse gestanzt
Geschweißte Becken mit Abflussöffnung, Ventil und Standrohr
Gestell
40x40 gebürstet aus Edelstahl 18/10 AISI 304
Zwischenboden aus Edelstahl
Längsbewehrung in der Mitte des Bordes
Füße
Viereckig, höhenverstellba

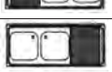
Plonges

Plan de travail en acier inox AISI 304
Hauteur 40 mm
Dosseret 100 x 15 mm
Renforcé par panneau de bois mélaminé
Bord anti-ruissellement et égouttoir cannelé
Bacs saudés avec trou de vidange et bonde surverse
Piètment
40 x 40 en acier inox brossé 18/10 AISI 304
Étagère inférieure en acier inox
Renforcement longitudinal au centre de l'étagère
Pieds
Carrés avec niveleur, réglables

Fregadero

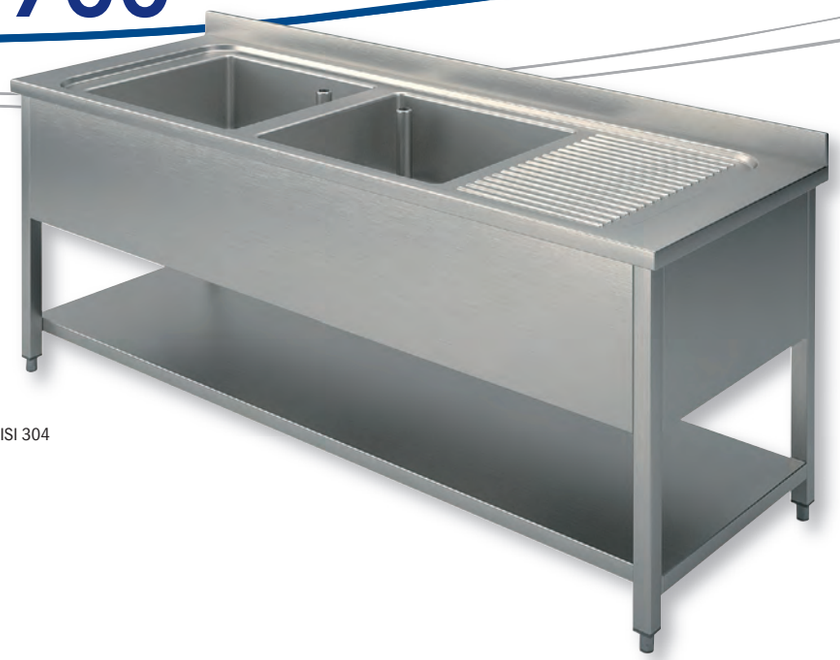
Encimera de acero inoxidable AISI 304
Altura 40 mm
Soportar 100x15 mm
Reforzado con paneles de madera, revestido con bilaminado
Modelos con escurridor
Fregaderos soldados con orificio de drenaje, colador y rebosadero
Marco
40x40 acero inoxidable cepillado 18/10 AISI 304
Estante de acero inoxidable
Refuerzo longitudinal en el centro del tablero.
Pies
Cuadrado, altura ajustable



Dimensions mm			*Dimensions Sink mm*				*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*	*L*	*D*	*H*			*Euro*
600	**600**	850	**400**	400	250		**SLG16460**	**619,-**
700	**600**	850	**500**	400	250		**SLG17560**	**655,-**
800	**600**	850	**500**	400	250		**SLG1856**	**676,-**
1000	**600**	850	**400**	400	250		**SLG210460**	**875,-**
1000	**600**	850	**500**	400	250		**GLA0001**	**725,-**
1000	**600**	850	**500**	400	250		**GLA0002**	**725,-**
1200	**600**	850	**500**	400	250		**GLA0003**	**887,-**
1200	**600**	850	**500**	400	250		**GLA0004**	**749,-**
1200	**600**	850	**500**	400	250		**GLA0005**	**749,-**
1400	**600**	850	**500**	400	250		**SLG21466**	**986,-**
1400	**600**	850	**500**	400	250		**SLG1GD1456**	**812,-**
1400	**600**	850	**500**	400	250		**SLG1GS1456**	**812,-**
1400	**600**	850	**400**	400	250		**SLG2GD1446**	**944,-**
1400	**600**	850	**400**	400	250		**SLG2GS1446**	**944,-**
1600	**600**	850	**500**	400	250		**SLG2GD1656**	**999,-**
1600	**600**	850	**500**	400	250		**SLG2GS1656**	**999,-**
1800	**600**	850	**500**	400	250		**SLG2GD1856**	**1.099,-**
1800	**600**	850	**500**	400	250		**SLG2GS1856**	**1.099,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

600 / 700



Sink units

Top plate in stainless steel AISI 304
Height 40 mm
Upstand 100 x 15 mm
Reinforced with wood panel and bilaminate
Inlet with pressed drainer
Sinks welded with drain hole, strainer and overflow
Frame
Tubular shape 40 x 40 in brushed stainless steel 18/10 AISI 304
Lower shelf in stainless steel
Longitudinal reinforcement at the centre of the shelf
Feet
With levelling square stud, adjustable

Dimensions mm			*Dimensions Sink mm*				*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*	*L*	*D*	*H*			*Euro*
600	**700**	850	**400**	500	300		**SLG1647**	**643,–**
700	**700**	850	**500**	500	300		**SLG1757**	**682,–**
800	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0008**	**699,–**
1000	**700**	850	**500**	500	300		**SLG1GD1057**	**799,–**
1000	**700**	850	**500**	500	300		**SLG1GS1057**	**799,–**
1200	**700**	850	**500**	500	300		**GLA0009**	**922,–**
1200	**700**	850	**500**	500	300		**GLA0010**	**754,–**
1200	**700**	850	**500**	500	300		**GLA0011**	**754,–**
1400	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0012**	**953,–**
1400	**700**	850	**600**	500	300		**SLG1GD1467**	**841,–**
1400	**700**	850	**600**	500	300		**SLG1GS1467**	**841,–**
1400	**700**	850	**400**	500	250		**SLG2GD1447**	**980,–**
1400	**700**	850	**400**	500	250		**SLG2GS1447**	**980,–**
1600	**700**	850	**600**	500	300		**SLG21667**	**1.082,–**
1600	**700**	850	**500**	500	300		**GLA0013**	**1.052,–**
1600	**700**	850	**500**	500	300		**GLA0014**	**1.052,–**
1800	**700**	850	**500**	500	300		**GLA0015**	**1.136,–**
1800	**700**	850	**500**	500	300		**GLA0016**	**1.136,–**
2000	**700**	850	**600**	500	300		**SLG2GD2067**	**1.199,–**
2000	**700**	850	**600**	500	300		**SLG2GS2067**	**1.199,–**
2000	**700**	850	**400**	500	250		**GLA0017**	**1.222,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

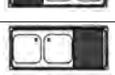
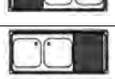
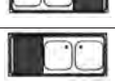


Plonges

Plan de travail en acier inox AISI 304
Hauteur 40 mm
Dosseret 100 x 15 mm
Renforcé par panneau de bois mélaminé
Bord anti-ruissellement et égouttoir cannelé
Bacs saudés avec trou de vidange et bonde surverse
Piètment
40 x 40 en acier inox brossé 18/10 AISI 304
Étagère inférieure en acier inox
Renforcement longitudinal au centre de l'étagère
Pieds
Carrés avec niveleur, réglables

Fregadero

Encimera de acero inoxidable AISI 304
Altura 40 mm
Soportar 100x15 mm
Reforzado con paneles de madera, revestido con bilaminado
Modelos con escurridor
Fregaderos soldados con orificio de drenaje, colador y rebosadero
Marco
40x40 acero inoxidable cepillado 18/10 AISI 304
Estante de acero inoxidable
Refuerzo longitudinal en el centro del tablero.
Pies
Cuadrado, altura ajustable

Dimensions mm			*Dimensions Sink mm*				*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*	*L*	*D*	*H*			*Euro*
1200	**600**	850	**500**	400	250		**SLG1LD12560**	**679,-**
1200	**600**	850	**500**	400	250		**SLG1LS12560**	**679,-**
1400	**600**	850	**500**	400	250		**SLG1LD14660**	**748,-**
1400	**600**	850	**500**	400	250		**SLG1LS14660**	**748,-**
1600	**600**	850	**400**	400	250		**SLG2LD16460**	**968,-**
1600	**600**	850	**400**	400	250		**SLG2LS16460**	**968,-**
1800	**600**	850	**500**	400	300		**SLG2LD18560**	**1.016,-**
1800	**600**	850	**500**	400	300		**SLG2LS18560**	**1.016,-**
2000	**600**	850	**500**	400	300		**SLG2LD20660**	**1.106,-**
2000	**600**	850	**500**	400	300		**SLG2LS20660**	**1.106,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

600 / 700

Made in Italy

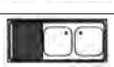
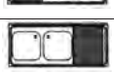
Sink units

Top plate in stainless steel AISI 304
Height 40 mm
Upstand 100 x 15 mm
Reinforced with wood panel and bilaminate
Inlet with pressed drainer
Sinks welded with drain hole, strainer and overflow
Frame
Tubular shape 40 x 40 in brushed stainless steel 18/10 AISI 304
Lower shelf in stainless steel
Longitudinal reinforcement at the centre of the shelf
Feet
With levelling square stud, adjustable

Spültische

Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
Höhe 40 mm
Aufkantung 100x15 mm
Verstärkt mit Holzplatten, mit Bilaminat beschichtet
Wulstrand mit Tropftasse gestanzt
Geschweißte Becken mit Abflussöffnung, Ventil und Standrohr
Gestell
40x40 gebürstet aus Edelstahl 18/10 AISI 304
Zwischenboden aus Edelstahl
Längsbewehrung in der Mitte des Bordes
Füße
Viereckig, höhenverstellbar



Dimensions mm			*Dimensions Sink mm*				*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*	*L*	*D*	*H*			*Euro*
1200	**700**	850	**500**	500	300		**SLG1LD1257**	**706,–**
1200	**700**	850	**500**	500	300		**SLG1LS1257**	**706,–**
1400	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0035**	**778,–**
1400	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0036**	**778,–**
1600	**700**	850	**400**	500	250		**GLA0037**	**1.009,–**
1600	**700**	850	**400**	500	250		**GLA0038**	**1.009,–**
1800	**700**	850	**500**	500	300		**SLG2LD1857**	**1.058,–**
1800	**700**	850	**500**	500	300		**SLG2LS1857**	**1.058,–**
2000	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0039**	**1.151,–**
2000	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0040**	**1.151,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Spülschränke

Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
Höhe 40 mm
Aufkantung 100x15 mm
Verstärkt mit Holzplatten, mit Bilaminat beschichtet
Wulstrand mit Tropftasse gestanzt
Geschweißte Becken mit Abflussöffnung, Ventil und Standrohr
Korpus aus Edelstahl
Türen aus Edelstahl
Front mit vertikalem Griff
Doppelwandig
Schiebetüren
Obere Laufschienen auf Kugellagern
Untere Laufschienen mit Laufwerk aus PVC
Flügeltüren
Schließung mit Magnet und Öffnung mit Rotationsradius
Füße
Rund, höhenverstellbar

Fregadero sobre armario

Encimera de acero inoxidable AISI 304
Altura 40 mm
Soportar 100x15 mm
Reforzado con paneles de madera, revestido con bilaminado
Modelos con escurridor
Fregaderos soldados con orificio de drenaje, colador y rebosadero
Cuerpo de acero inoxidable
Puertas de acero inoxidable
Frente con asa vertical
doble pared
Puertas correderas
Rieles superiores sobre rodamientos de bolas.
Rieles inferiores con accionamiento de PVC
Puertas correderas
Cierre con imán y apertura con radio de rotación.
Pies
Redondo, altura ajustable

Plonges sur armoire

Plan de travail en acier inox AISI 304
Hauteur 40 mm
Dosseret 100x15 mm
Renforcé par panneau de bois mélaminé
Bord anti-ruissellement et égouttoir cannelé
Bacs saudés avec trou de vidange et bonde surverse
Corps en acier inox
Portes en acier inox
Partie frontale avec poignée encaissée
Double paroi
Coulissantes
Partie supérieure glissant sur roulements à billes
Partie inférieure avec patin en PVC
Battantes
Fermeture avec aimant et ouverture à rotation
Pieds
Ronds en acier inox avec niveleur

Dimensions mm			*Dimensions Sink mm*				*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*	*L*	*D*	*H*			*Euro*
600	**600**	850	**400**	400	250		**SLA1606**	**766,–**
700	**600**	850	**500**	400	250		**SLA1706**	**778,–**
800	**600**	850	**500**	400	250		**SLA1806**	**823,–**
1000	**600**	850	**400**	400	250		**SLA21006**	**1.058,–**
1000	**600**	850	**500**	400	250		**GLA0019**	**905,–**
1000	**600**	850	**500**	400	250		**GLA0020**	**905,–**
1200	**600**	850	**500**	400	250		**GLA0021**	**1.077,–**
1200	**600**	850	**500**	400	250		**GLA0022**	**917,–**
1200	**600**	850	**500**	400	250		**GLA0023**	**917,–**
1400	**600**	850	**500**	400	250		**SLA21406**	**1.169,–**
1400	**600**	850	**500**	400	250		**SLA1GD1406**	**1.031,–**
1400	**600**	850	**500**	400	250		**SLA1GS1406**	**1.031,–**
1400	**600**	850	**400**	400	250		**SLA2GD1406**	**1.099,–**
1400	**600**	850	**400**	400	250		**SLA2GS1406**	**1.099,–**
1600	**600**	850	**500**	400	250		**SLA21606**	**1.278,–**
1600	**600**	850	**500**	400	250		**SLA2GD1606**	**1.199,–**
1600	**600**	850	**500**	400	250		**SLA2GS1606**	**1.199,–**
1800	**600**	850	**500**	400	250		**SLA2GD1806**	**1.236,–**
1800	**600**	850	**500**	400	250		**SLA2GS1806**	**1.236,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Sink units on cupboards

600 / 700



Sink units on cupboard

Top plate in stainless steel AISI 304
Height 40 mm
Upstand 100 x 15 mm
Reinforced with wood panel and bilaminate
Inlet with pressed drainer
Sinks welded with drain hole, strainer and overflow
Body in stainless steel
Doors in stainless steel
Front with recessed handle
With internal door
Sliding doors
Upper sliding on ball bearings
Lower sliding on PVC slide
Hinged doors
Magnet closure and rotation opening
Feet
Rounded in stainless steel, adjustable

Dimensions mm			*Dimensions Sink mm*				*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*	*L*	*D*	*H*			*Euro*
600	**700**	850	**400**	500	250		**SLA1607**	**796,-**
700	**700**	850	**500**	500	300		**SLA1707**	**811,-**
800	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0026**	**856,-**
1000	**700**	850	**400**	500	300		**SLA21007**	**1.058,-**
1000	**700**	850	**500**	500	300		**SLA1GD1007**	**938,-**
1000	**700**	850	**500**	500	300		**SLA1GS1007**	**938,-**
1200	**700**	850	**500**	500	300		**GLA0027**	**1.124,-**
1200	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0028**	**953,-**
1200	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0029**	**953,-**
1400	**700**	850	**600**	500	300		**SLA21407**	**1.218,-**
1400	**700**	850	**600**	500	300		**SLA1GD1407**	**1.073,-**
1400	**700**	850	**600**	500	300		**SLA1GS1407**	**1.073,-**
1400	**700**	850	**400**	500	250		**SLA2GD1407**	**1.145,-**
1400	**700**	850	**400**	500	250		**SLA2GS4070**	**1.145,-**
1600	**700**	850	**600**	500	300		**SLA21607**	**1.329,-**
1600	**700**	850	**500**	500	300		**GLA0030**	**1.248,-**
1600	**700**	850	**500**	500	300		**GLA0031**	**1.248,-**
1800	**700**	850	**500**	500	300		**GLA0032**	**1.284,-**
1800	**700**	850	**500**	500	300		**GLA0033**	**1.284,-**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Spülcenter

Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304
Höhe 40 mm
Aufkantung 100x15 mm
Verstärkt mit Holzplatten, mit Bilaminat beschichtet
Wulstrand mit Tropftasse gestanzt
Geschweißte Becken mit Abflussöffnung, Ventil und Standrohr
Korpus aus Edelstahl
Türen aus Edelstahl
Front mit vertikalem Griff
Doppelwandig
Schiebetüren
Obere Laufschienen auf Kugellagern
Untere Laufschienen mit Laufwerk aus PVC
Flügeltüren
Schließung mit Magnet und Öffnung mit Rotationsradius
Füße
Rund, höhenverstellbar

Plonges sur armoire

Plan de travail en acier inox AISI 304
Hauteur 40 mm
Dosseret 100x15 mm
Renforcé par panneau de bois mélaminé
Bord anti-ruissellement et égouttoir cannelé
Bacs saudés avec trou de vidange et bonde surverse
Corps en acier inox
Portes en acier inox
Partie frontale avec poignée encaissée
Double paroi
Coulissantes
Partie supérieure glissant sur roulements à billes
Partie inférieure avec patin en PVC
Battantes
Fermeture avec aimant et ouverture à rotation
Pieds
Ronds en acier inox avec niveleur



Fregadero sobre armario

Encimera de acero inoxidable AISI 304
Altura 40 mm
Soportar 100x15 mm
Reforzado con paneles de madera, revestido con bilaminado
Modelos con escurridor
Fregaderos soldados con orificio de drenaje, colador y rebosadero
Cuerpo de acero inoxidable
Puertas de acero inoxidable
Frente con asa vertical
doble pared
Puertas correderas
Rieles superiores sobre rodamientos de bolas.
Rieles inferiores con accionamiento de PVC
Puertas correderas
Cierre con imán y apertura con radio de rotación.
Pies
Redondo, altura ajustable

Dimensions mm			*Dimensions Sink mm*				*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*	*L*	*D*	*H*			*Euro*
1200	**600**	850	**500**	400	250		**SLA1LD1206**	**811,-**
1200	**600**	850	**500**	400	250		**SLA1LS1206**	**811,-**
1400	**600**	850	**500**	400	250		**SLA1LD1406**	**868,-**
1400	**600**	850	**500**	400	250		**SLA1LS1406**	**868,-**
1600	**600**	850	**400**	400	250		**SLA2LD1606**	**1.052,-**
1600	**600**	850	**400**	400	250		**SLA2LS1606**	**1.052,-**
1800	**600**	850	**500**	400	300		**SLA2LD1806**	**1.159,-**
1800	**600**	850	**500**	400	300		**SLA2LS1806**	**1.159,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

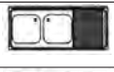
Series Sink units on cupboards for built-in dishwashers

600 / 700



Sink units on cupboard

Top plate in stainless steel AISI 304
Height 40 mm
Upstand 100 x 15 mm
Reinforced with wood panel and bilaminate
Inlet with pressed drainer
Sinks welded with drain hole, strainer and overflow
Body in stainless steel
Doors in stainless steel
Front with recessed handle
With internal door
Sliding doors
Upper sliding on ball bearings
Lower sliding on PVC slide
Hinged doors
Magnet closure and rotation opening
Feet
Rounded in stainless steel, adjustable

Dimensions mm			*Dimensions Sink mm*				*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*	*L*	*D*	*H*			*Euro*
1200	**700**	850	**500**	500	300		**SLA1LD1207**	**844,–**
1200	**700**	850	**500**	500	300		**SLA1LS12070**	**844,–**
1400	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0041**	**892,–**
1400	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0042**	**892,–**
1600	**700**	850	**400**	500	250		**GLA0043**	**1.097,–**
1600	**700**	850	**400**	500	250		**GLA0044**	**1.097,–**
1800	**700**	850	**500**	500	300		**SLA2LD1807**	**1.245,–**
1800	**700**	850	**500**	500	300		**SLA2LS1807**	**1.245,–**
2000	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0045**	**1.254,–**
2000	**700**	850	**600**	500	300		**GLA0046**	**1.254,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Processing tables

Manufactured in stainless steel.
Polyethylene top with 20 mm of thickness for product processing.
Brown coloured for meat, blue coloured for fish and green for fruit and vegetables processing.
700 mm depth available.
½" Hole for drainage.
Waste hole.
Perforated working top.
Adjustable feet.

Tables de préparation

Fabrication en acier inoxydable.
Planche de découpe en polyéthylène d'épaisseur 20 mm pour préparer les produits.
Couleur marron pour la viande, bleu pour poisson et vert pour préparation des fruits et légumes.
Profondeurs de 700 mm.
Trou sortie d'eau ½".
Avec trou vide-déchets.
Plan de travail perforé.
Pieds réglables.

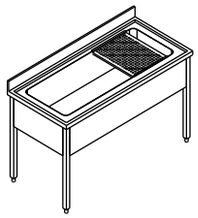
Vorbereitungstische

Hergestellt aus Edelstahl.
Polyethylen 20 mm stark.
Braun für Fleisch, blau für Fisch und grün für Gemüse.
700 mm Tiefe.
1/2" Ablauf.
Abfallloch.
Gelochte Arbeitsoberfläche.
Füße höhenverstellbar.

Mesa de procesamiento

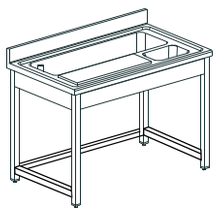
Fabricado en acero inoxidable.
Superficie de trabajo de polietileno con 20 mm de espesor para producto.
Marrón para carne, azul para pescado y verde para el procesamiento de frutas y hortalizas.
Profundidad de 700 mm.
H ½ '' agujero para drenaje.
Hole Agujero de residuos.
Superficie de trabajo perforada.
Pies ajustables.

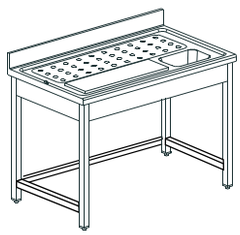


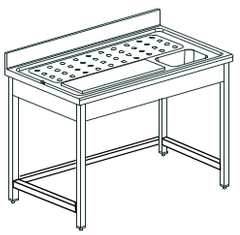


Pot sink unit with pan support grid
Topfspültisch mit Topfrostablage
Plonge pour marmites avec grille
Fregadero para ollas con soporte de bandeja

Dimensions mm			*Dimensions Sink mm*				*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*	*L*	*D*	*H*			*Euro*
1000	**700**	900	**860**	500	370		**DLP710**	**1.185,-**
1200	**700**	900	**1060**	500	370		**DLP712**	**1.260,-**
1400	**700**	900	**1160**	500	370		**DLP714**	**1.315,-**
1600	**700**	900	**1360**	500	370		**DLP716**	**1.445,-**
1800	**700**	900	**1660**	500	370		**DLP718**	**1.605,-**







	Vegetable processing table *Gemüsevorbereitungstisch* *Table de préparation pour légumes* *Mesa de procesamiento de vegetales*		*Meat processing table* *Fleischvorbereitungstisch* *Table de préparation pour vianade* *Mesa de procesamiento de carne*		*Fish processing table* *Fischvorbereitungstisch* *Table de préparation pour poisson* *Mesa de procesamiento de pescado*	
Dimensions mm	*Order nr.*	*Price*	*Order nr.*	*Price*	*Order nr.*	*Price*
L *D* *H*		*Euro*		*Euro*		*Euro*
1400 **700** 850	**DTPV714**	**1.309,-**	**DTLC714**	**1.079,-**	**DTLP714**	**1.079,-**
2000 **700** 850	**DTPV720**	**1.509,-**	**DTLC720**	**1.299,-**	**DTLP720**	**1.299,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Wall cupboards

Manufactured in stainless steel AISI 304.
With adjustable middle shelf, perforated for models with dish drainer
With doors
Sliding doors
Front with recessed handle
With internal door
Upper sliding on ball bearings
Lower sliding on pvc slide
Hinged doors
Front with recessed handle
With internal door
Magnet closure and rotation opening

Armarios colgante

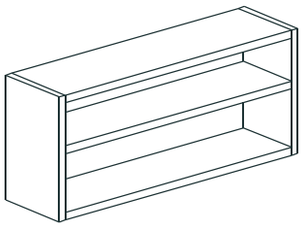
Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
Con estante intermedio ajustable, Perforado para modelos con escurridor
Con puertas
Puertas correderas
Frente con empuñadura empotrada
Con puerta interna
Rodamiento superior sobre rodamientos de bolas.
Deslizamiento inferior en tobogán de PVC
Puertas batientes
Frente con empuñadura empotrada
Con puerta interna
Cierre de imán y apertura de rotación.

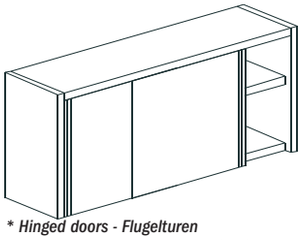
Armoires murales

Fabrication en acier inoxydable AISI 304.
Avec étagère intermédiaire réglable, perforée pour les modèles avec égouttoir
Avec portes
Coulissantes
Partie frontale avec poignée encaissée
Double paroi
Partie supérieure glissant sur roulements à billes
Partie inférieure avec patin en PVC
Battantes
Partie frontale avec poignée encaissée
Double paroi
Fermeture avec aimant et ouverture à rotation

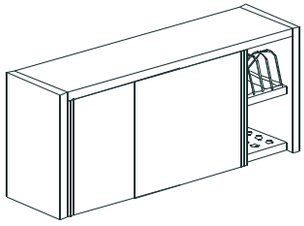
Wandhängeschränke

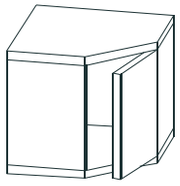
Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
Mit höhenverstellbarem Zwischenbord, gelocht bei den Modellen mit Tellerbord
Mit Türen
Schiebetüren
Front mit vertikalem eingebautem Griff
Doppelwandig
Obere Laufschienen auf Kugellagern
Untere Laufschienen mit Laufwerk aus PVC
Flügeltüren
Front mit vertikalem eingebautem Griff
Doppelwandig
Schliessung mittels Magnet und Öffnung mit Rotationsradius





** Hinged doors - Flugelturen*
Portes battantes - Puertas batiente





Dimensions mm			Order nr.	Price	Order nr.	Price	Order nr.	Price	Order nr.	Price
L	D	H		Euro		Euro		Euro		Euro
400	**400**	660	**SAG654**	**258,–**	**SAPB654***	**338,–**				
600	**400**	660	**HCC1001**	**288,–**	**SAPB656***	**374,–**				
700	**700**	660							**HCC1018**	**614,–**
800	**400**	660	**HCC1002**	**328,–**	**HCC1010***	**424,–**				
1000	**400**	660	**HCC1003**	**368,–**	**HCC1011**	**414,–**	**HCC1022**	**582,–**		
1200	**400**	660	**HCC1004**	**398,–**	**HCC1012**	**461,–**	**HCC1023**	**598,–**		
1400	**400**	660	**HCC1005**	**434,–**	**HCC1013**	**504,–**	**HCC1024**	**638,–**		
1500	**400**	660	**HCC1006**	**458,–**	**HCC1014**	**524,–**	**SASG6515**	**678,–**		
1600	**400**	660	**HCC1007**	**474,–**	**HCC1015**	**534,–**	**HCC1025**	**708,–**		
1800	**400**	660	**HCC1008**	**514,–**	**HCC1016**	**568,–**	**HCC1026**	**788,–**		
2000	**400**	660	**HCC1009**	**534,–**	**HCC1017**	**621,–**	**HCC1027**	**828,–**		

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

High cupboards

Body in stainless steel
With racks along the entire height to support shelves
Shelf in stainless steel
Longitudinal reinforcement at the center of the shelf
Height adjustable on rack positions
Doors in stainless steel
Front with recessed handle
With internal door
Sliding doors
Upper sliding on ball bearings
Lower sliding on pvc slide
Hinged doors
Magnet closure and rotation opening
Legs
Stainless steel round leg

Hochschränke

Korpus aus Edelstahl
Mit Stützträger über die gesamte Höhe als Halterung der Einlegeböden
Einlegeborde aus Edelstahl
Längsbewehrung in der Mitte des Bordes
Höhenverstellbar auf Stützträgern
Türen aus Edelstahl
Front mit eingebautem Griff
Doppelwandig
Schiebetüren
Obere Laufschienen auf Kugellagern
Untere Laufschienen mit Laufwerk aus PVC
Flügeltüren
Schliessung mittels Magnet und Öffnung mit Rotationsradius
Runder Edelstahlfuss, höhenverstellbar

Armoires de rangement

Corps en acier inox
Avec crémaillères à toute hauteur pour support des étagères
Étagères en acier inox
Renforcement longitudinal au centre de l'étagère
Réglable en hauteur sur crémaillères
Portes en acier inox
Partie frontale avec poignée encaissée
Double paroi
Coulissantes
Partie supérieure glissant sur roulements à billes
Partie inférieure avec patin en pvc
Battantes
Fermeture avec aimant et ouverture à rotation
Pieds
Pied rond en acier inox, avec niveleur

Armarios vertical

Cuerpo en acero inoxidable
Con bastidores a lo largo de toda la altura para soportar estantes.
Estante en acero inoxidable
Refuerzo longitudinal en el centro del estante.
Altura ajustable en posiciones de rack
Puertas en acero inoxidable
Frente con empuñadura empotrada
Con puerta interna
Puertas corredizas
Rodamiento superior sobre rodamientos de bolas.
Deslizamiento inferior en tobogán de pvc
Puertas batientes
Cierre de imán y apertura de rotación.
Piernas
Pierna redonda de acero inoxidable







Dimensions mm			*Order nr.*	*Price*	*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*		*Euro*		*Euro*
600	**600**	2000	**SAVB205506**	**1.559,–**		
800	**600**	2000	**SAVB2055080**	**1.674,–**		
1000	**600**	2000			**HCC0005**	**1.654,–**
1200	**600**	2000			**SAVS205512**	**1.784,–**
1400	**600**	2000			**SAVS205514**	**1.949,–**
1500	**600**	2000			**SAVS205515**	**2.014,–**
1600	**600**	2000			**HCC0006**	**2.079,–**
1800	**600**	2000			**HCC0007**	**2.309,–**
2000	**600**	2000			**HCC0008**	**2.444,–**
600	**700**	2000	**SAVB207006**	**1.644,–**		
800	**700**	2000	**SAVB207008**	**1.769,–**		
1000	**700**	2000			**HCC0012**	**1.649,–**
1200	**700**	2000			**SAVS20712**	**1.784,–**
1400	**700**	2000			**SAVS20714**	**1.949,–**
1500	**700**	2000			**SAVS20715**	**2.014,–**
1600	**700**	2000			**SAVS20716**	**2.084,–**
1800	**700**	2000			**SAVS20718**	**2.309,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy

Wall shelving units

Smooth shelves in stainless steel
Height adjustable on rack positions

Wandregale

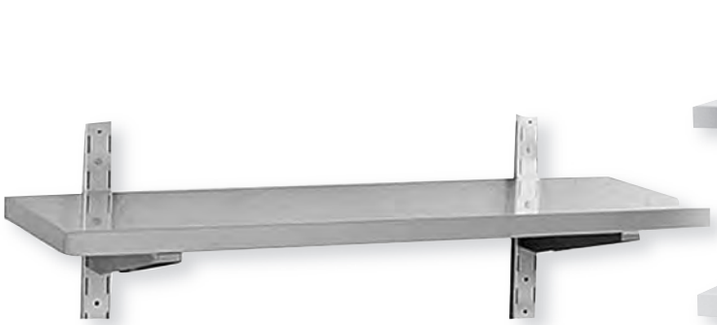
Einlageböden aus Edelstahl
Höhenverstellbar auf Stützträgern

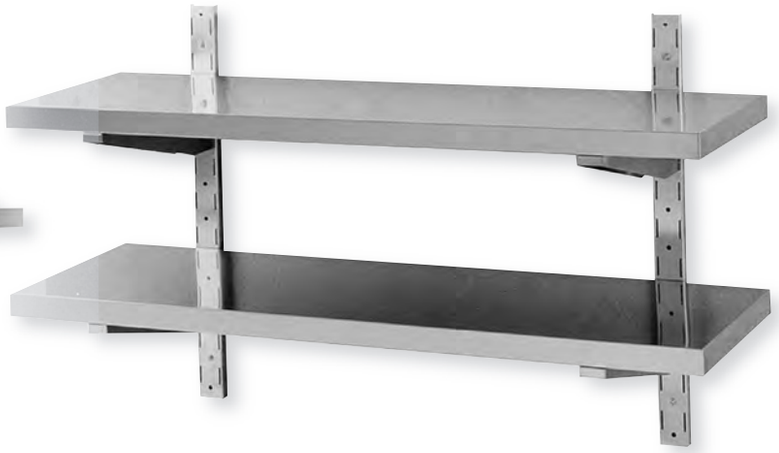
Rayonnage murales

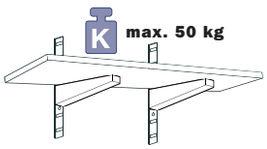
Étagères en acier inox
Réglable en hauteur sur crémaillères

Estantería colgante

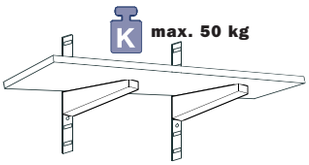
Estantería en acero inoxidable
Altura ajustable en posiciones de rack



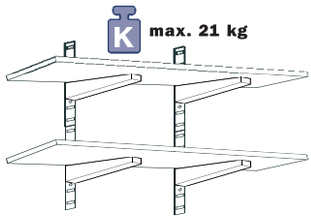




h = 300 mm *Templates - Stützträger Crémaillères - Bastidores*



h = 300 mm *Templates - Stützträger Crémaillères - Bastidores*



h = 500 mm *Templates - Stützträger Crémaillères - Bastidores*

Dimensions mm		*Order nr.*	*Price*	*Order nr.*	*Price*	*Order nr.*	*Price*
L	*D*		*Euro*		*Euro*		*Euro*
800	**300**	**HCB0003**	**123,-**				
800	**400**			**HCB0011**	**129,-**	**8531G**	**145,-**
1000	**300**	**HCB0004**	**129,-**				
1000	**400**			**HCB0012**	**136,-**	**8525G**	**167,-**
1200	**300**	**HCB0005**	**136,-**				
1200	**400**			**HCB0013**	**149,-**	**8526G**	**191,-**
1400	**300**	**HCB0006**	**149,-**				
1400	**400**			**HCB0014**	**171,-**	**8527G**	**212,-**
1500	**300**	**HCB0007**	**154,-**				
1500	**400**			**HCB0015**	**181,-**		
1600	**300**	**HCB0008**	**159,-**				
1600	**400**			**HCB0016**	**188,-**	**8528G**	**224,-**
1800	**300**	**HCB0009**	**196,-**				
1800	**400**			**HCB0017**	**214,-**	**8529G**	**247,-**
2000	**300**	**HCB0010**	**229,-**				
2000	**400**			**HCB0018**	**249,-**	**8530G**	**269,-**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

Shelving units

Smooth shelves in stainless steel
Longitudinal reinforcement at the center of the shelf
Height adjustable on rack positions

Regale

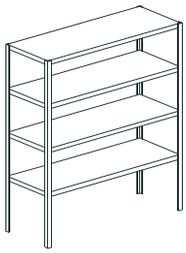
Einlageböden aus Edelstahl
Längsbewehrung in der Mitte des Bordes
Höhenverstellbar auf Stützträgern

Rayonnage

Étagères en acier inox
Renforcement longitudinal au centre de l'étagère
Réglable en hauteur sur crémaillères

Estantería

Estantería en acero inoxidable
Refuerzo longitudinal en el centro del estante.
Altura ajustable en posiciones de rack





Dimensions mm			*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*		*Euro*
1000	**500**	1800	**SL1850100**	**518,-**
1200	**500**	1800	**HCD0001**	**558,-**
1400	**500**	1800	**SL1850140**	**598,-**
1500	**500**	1800	**SL1850150**	**628,-**
1600	**500**	1800	**HCD0002**	**641,-**
1800	**500**	1800	**DSL518**	**684,-**
2000	**500**	1800	**HCD0003**	**731,-**

Shelving units

Completely made in chromed wire
Supplied with 4 shelves

Regale

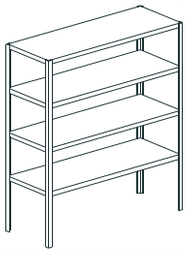
Lagerregal in verchromter Ausführung
4 einstellbare Regelböden

Rayonnage

Etagère en fil chromé
Livré avec 4 étagères.

Estantería

Realizada en alambre cromado
Completa de 4 repisas









Dimensions mm			*Order nr.*	*Price*
L	*D*	*H*		*Euro*
1220	**455**	1800	**8641**	**224,-**
1525	**455**	1800	**8642**	**269,-**
1220	**610**	1800	**8644**	**279,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Made in Italy





Order nr.		**GGZ0006**	**9025IB**	**9026IB**	**GGZ0033**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	Ø 380 · 605 h	Ø 450 · 685 h	Ø 380 · 605 h	Ø 450 · 685 h
Capacity - Nutzinhalt	*lt.*	50	90	50	90
Versions - Version		**Pedal operated, with lid** Abfalleimer mit Pedal und Deckel		**Mobile, with lid** Mobil, mit Deckel	
Price - Preis	*Euro*	**218,–**	**248,–**	**164,–**	**194,–**





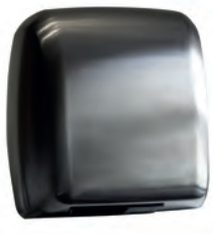


Order nr.		**GGZ0050**	**GGZ0009**	**GGZ0007**	**GGZ0008**	**GGZ0032**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	465 · 501 · 979 h	Ø 400 · 850 h	470 · 550 · 670 h	470 · 550 · 925 h	580 · 740 · 1070 h
Capacity - Nutzinhalt	*lt.*	120	100	60	120	240
Versions - Version		**Mobile, pedal operated, with lid** Mobil, Fußbedienung, mit Deckel	**Pedal operated, with lid** Abfalleimer mit Pedal und Deckel	**Polyethylene waste bin on wheels** Abfalleimer aus Polyethylen auf Rädern		
Price - Preis	*Euro*	**861,–**	**199,–**	**118,–**	**128,–**	**238,–**









Order nr.		**460220**	**460212**	**460208**	**460226**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	130 · 105 · 203	250 · 120 · 260	250 · 270 · 320	260 · 180 · 260
Capacity - Nutzinhalt		1,2 lt.	Type of roll: 250/300 m Axes: Ø 40 mm		
Versions - Version		**Soap dispenser** Seifenspender	**Dispenser for rolls of toilet paper** Toilettenpapierspender	**Wick-paper dispenser** Papierspender	**Hand dryer** Händetrockner 2100 Watt · 230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	*Euro*	**58,–**	**55,–**	**201,–**	**273,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.






Order nr.		**GLC0001/F**	**GLC0002/F**	**GLC0025**	**9035G**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	350 · 300 · 215	450 · 450 · 215	450 · 450 · 215	380 · 300 · 200
Dimensions sink - Abmessungen Becken	*W · D · H mm*	Ø 260 · 115 H	370 · 340 · 150	Ø 390 · 150 H	330 · 220 · 110
Versions - Version		**Wall-mounted, knee-operated** Wandmontage, Kniebedienung	**Wall-mounted, knee-operated** Wandmontage, Kniebedienung	**Wall-mounted, electronically-operated** Wandmontage, elektronische Bedienung	**Wall-mounted, knee-operated** Wandmontage, Kniebedienung
Price - Preis	*Euro*	**282,–**	**322,–**	**592,–**	**164,–**





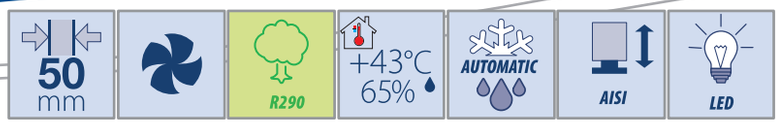

Order nr.		**9029G**	**9011G**	**GLC0016**	**GLC0017**	**GKZ0001**	**GKZ0002**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	400 · 335 · 540	500 · 400 · 850	500 · 600 · 850	500 · 700 · 850	600 · 500 · 600	800 · 600 · 750
Dimensions sink - Abmessungen Becken	*W · D · H mm*	330 · 240 · 130	430 · 280 · 140			130 lt.	280 lt.
Versions - Version		**Wall-mounted, knee-operated** Wandmontage, Kniebedienung	**Free standing, foot operated** Freistehend, Fußbedienung	**Hand washing unit with draining system combination** Handwaschbecken mit Ausgusskombination		**Soacking bowl, Washing trolley with drain cock** Fahrbares Einweichbecken mit Ablasshahn	
Price - Preis	*Euro*	**267,–**	**539,–**	**580,–**	**580,–**	**344,–**	**634,–**




Order nr.		**GLC0004/F**	**GLC0009**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	350 · 300 · 850	450 · 450 · 1250
Dimensions sink - Abmessungen Becken	*W · D · H mm*	Ø 260 · 115 H	Ø 390 · 150 H
Versions - Version		**Free standing, foot operated, with waste bin** Freistehend, Fußbedienung mit Abfalleimer	**Mobile with watertank and free standing, foot operated, with waste bin** Mobil mit Wassertank und freistehend, Fußbedienung mit Abfalleimer
Price - Preis	*Euro*	**448,–**	**1.129,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Hand wash basins & Waste cooler









Order nr.		**BWRU11301/F**	**BWRU21301/F**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*1090 · 980 · 1280*	*1740 · 980 · 1280*
Volume - Fassungsvermögen	*n°*	*1x waste bin 120 / 240 lt*	*2x waste bin 120 / 240 lt*
Working temperature - Arbeitstemperatur	*°C*	*-2° +8°C*	*-2° +8°C*
Refrigerant gas - Kältemittel	*gas*	*R290*	*R290*
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	*°C / RH*	*+43° / 65%*	*+43° / 65%*
Cooling - Kühlung		*Ventilated*	*Ventilated*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*250*	*350*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**2.799,–**	**3.379,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

AISI

German standard

Für Lüftungsanlagen, die nach VDI2052 ausgeführt werden, muss die Ausführung wie folgt sein:
· Wechsel der Filter von Typ-B zu Typ-A (Artikelnummer Z/WFZ20A6) geltend für Küchenbereiche mit thermischen Geräten





Wall-mounting kit included
Wandmontage-Kit inklusive
Kit de montage mural inclus
Kit de montaje en pared incluido

Wall-mounted hoods „Snack“

Construction: Stainless Steel with Scotch-Brite satin finish · build with welding points Static pressure drop loss 60 Pa. Included: · Labyrinth Anti-fat filters · Tap for fat discharge

Wandhauben „Snack“

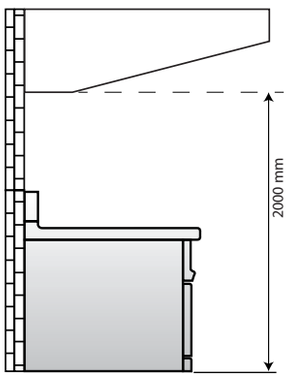
Bauweise: · Edelstahl, Scotch-Brite® satiniert, Punktgeschweißt. · Statischer Druckabfall 60 Pa. Ausstattung: · Labyrinthfilter aus Edelstahl, · Fett-Ablasshahn.

Campanas de pared „Snack“

Construcción: · acero inoxidable con acabado satinado Scotch-Brite, construcción con puntos de soldadura. · Pérdida de caída de presión estática 60 Pa. · Incluye: · Laberinto Filtros anti-grasa · Grifo para descarga de grasa

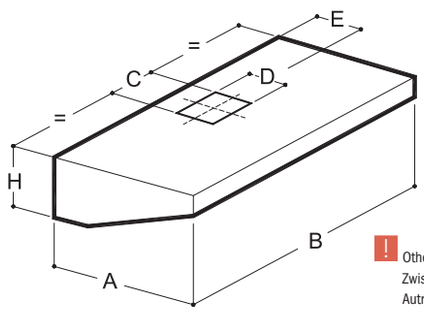
Hottes murales „Snack“

Construction: · Acier inoxydable satine Scotch-Brite · Assemble avec points de soudure. · Chute de pression statique 60 Pa. · Compris de: · Filtres a labyrinthe · Robinet de vidange pour decharger les graisses





Z/WFZ20A6
Flame protection filter Type A
400 · 500 mm
130,– €



Other dimensions on request
Zwischenabmessungen auf Anfrage
Autres dimensions sur demande
Otras dimensiones bajo pedido

Order nr.	Dimensions - Abmessungen (mm)					Volume flow Volumenstrom	Filter		Price Preis
	B	A	H	C · D	E	m^3/h	n°	dim mm	Euro
CS910	1000	**900**	450	300 · 300	340	1200	2	400 · 500	**793,–**
CS912	1200	**900**	450	300 · 300	340	1200	2		**818,–**
CS916	1600	**900**	450	300 · 300	340	1800	3		**908,–**
CS918	1800	**900**	450	300 · 300	340	1800	3		**1.009,–**
CS920	2000	**900**	450	350 · 350	340	2400	4		**1.072,–**
CS924	2400	**900**	450	350 · 350	340	2400	4		**1.282,–**
CS928	2800	**900**	450	400 · 400	340	3000	5		**1.465,–**
CS930	3000	**900**	450	400 · 400	340	3600	6		**1.525,–**
CS1110	1000	**1100**	450	300 · 300	340	1200	2	400 · 500	**822,–**
CS1112	1200	**1100**	450	300 · 300	340	1200	2		**844,–**
CS1116	1600	**1100**	450	300 · 300	340	1800	3		**954,–**
CS1118	1800	**1100**	450	300 · 300	340	1800	3		**1.082,–**
CS1120	2000	**1100**	450	350 · 350	340	2400	4		**1.224,–**
CS1124	2400	**1100**	450	350 · 350	340	2400	4		**1.333,–**
CS1128	2800	**1100**	450	400 · 400	340	3000	5		**1.512,–**
CS1130	3000	**1100**	450	400 · 400	340	3600	6		**1.577,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Wall-mounted hoods

Made in Italy

AISI



German standard

Für Lüftungsanlagen, die nach VDI2052 ausgeführt werden, muss die Ausführung wie folgt sein:

- Wandhaube ohne Motor
- Als Abluftventilator muss eine externe Airbox verwendet werden
- Wechsel der Filter von Typ-B zu Typ-A (Artikelnummer Z/WFZ20A6) geltend für Küchenbereiche mit thermischen Geräten



Wall-mounting kit included
Wandmontage-Kit inklusive
Kit de montage mural inclus
Kit de montaje en pared incluido

Wall-mounted hoods „Snack“ with fan motor

Construction: Stainless Steel with Scotch-Brite satin finish · build with welding points Static pressure drop loss 60 Pa. Included: · Labyrinth Anti-fat filters · Tap for fat discharge

Wandhauben „Snack“ mit Motor

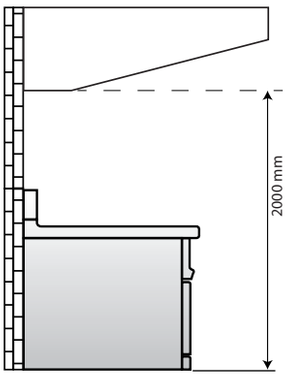
Bauweise: · Edelstahl, Scotch-Brite® satiniert, Punktgeschweißt. · Statischer Druckabfall 60 Pa. Ausstattung: · Labyrinthfilter aus Edelstahl, · Fett-Ablasshahn.

Campanas de pared „Snack“ con motor de ventilador

Construcción: · acero inoxidable con acabado satinado Scotch-Brite, construcción con puntos de soldadura. · Pérdida de caída de presión estática 60 Pa. · Incluye: · Laberinto Filtros anti-grasa · Grifo para descarga de grasa

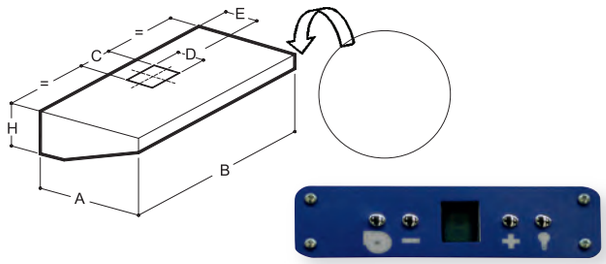
Hottes murales „Snack“ avec moteur de ventilateur

Construction: · Acier inoxydable satine Scotch-Brite · Assemble avec points de soudure. · Chute de pression statique 60 Pa. · Compris de: · Filtres a labyrinthe · Robinet de vidange pour decharger les graisses





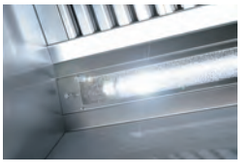
Z/WFZ20A6
Flame protection filter Type A
400 · 500 mm
130,- €



Order nr.	Dimensions - Abmessungen (mm)					Volume flow Volumenstrom	Filter		Absorbed power Anschlusswert			Extractor box Abluftbox	Price Preis
	B	A	H	C · D	E	m³/h	n°	dim mm	Pa	W	A	Order Nr.	Euro
DAA0124	1000	**900**	450	230 · 210	240	1000	2		180	147	1,3	DBZ0017	**1.366,-**
DAA0074	1200	**900**	450	230 · 210	240	1000	2		180	147	1,3	DBZ0017	**1.414,-**
DAA0090	1400	**900**	450	230 · 210	240	1300	2		240	147	1,3	DBZ0017	**1.479,-**
DAA0075	1600	**900**	450	230 · 210	240	1300	3		200	147	1,3	DBZ0017	**1.494,-**
DAA0091	1800	**900**	450	230 · 210	240	2000	3		220	147	1,3	DBZ0017	**1.662,-**
DAA0076	2000	**900**	450	300 · 260	240	2200	4	400 · 500	220	420	3,2	DBZ0019	**1.766,-**
DAA0092	2200	**900**	450	300 · 260	240	2200	4		220	420	3,2	DBZ0019	**1.809,-**
DAA0077	2400	**900**	450	300 · 260	240	2400	4		200	420	3,2	DBZ0019	**1.899,-**
DAA0093	2600	**900**	450	300 · 260	240	2400	4		200	420	3,2	DBZ0019	**1.949,-**
DAA0094	2800	**900**	450	300 · 260	240	2600	5		180	420	3,2	DBZ0019	**1.999,-**
DAA0095	3000	**900**	450	300 · 260	240	2800	6		150	420	3,2	DBZ0019	**2.049,-**
DAA0210	1000	**1100**	450	230 · 210	240	1000	2		180	147	1,3	DBZ0017	**1.426,-**
DAA0096	1200	**1100**	450	230 · 210	240	1000	2		180	147	1,3	DBZ0017	**1.448,-**
DAA0097	1400	**1100**	450	230 · 210	240	1300	2		240	147	1,3	DBZ0017	**1.522,-**
DAA0098	1600	**1100**	450	230 · 210	240	1300	3		200	147	1,3	DBZ0017	**1.542,-**
DAA0099	1800	**1100**	450	230 · 210	240	2000	3		220	147	1,3	DBZ0017	**1.712,-**
DAA0100	2000	**1100**	450	300 · 260	240	2200	4	400 · 500	220	420	3,2	DBZ0019	**1.762,-**
DAA0101	2200	**1100**	450	300 · 260	240	2200	4		220	420	3,2	DBZ0019	**1.841,-**
DAA0102	2400	**1100**	450	300 · 260	240	2400	4		200	420	3,2	DBZ0019	**1.899,-**
DAA0103	2600	**1100**	450	300 · 260	240	2400	4		200	420	3,2	DBZ0019	**1.999,-**
DAA0104	2800	**1100**	450	300 · 260	240	2600	5		180	420	3,2	DBZ0019	**2.064,-**
DAA0105	3000	**1100**	450	300 · 260	240	2800	6		150	420	3,2	DBZ0019	**2.124,-**



! Other dimensions on request
Zwischenabmessungen auf Anfrage
Autres dimensions sur demande
Otras dimensiones bajo pedido



! Incorporated lights
Mit eingebauter Beleuchtung
Avec éclairage intégré
Con iluminación incorporada



! Wall-mounting kit included
Wandmontage-Kit inklusive
Kit de montage mural inclus
Kit de montaje en pared incluido

Wall-mounted hoods „Box form“

Construction: Stainless Steel with Scotch-Brite satin finish · build with welding points Static pressure drop loss 60 Pa. Included: · Labyrinth Anti-fat filters · Tap for fat discharge

Wandhauben „Kastenform“

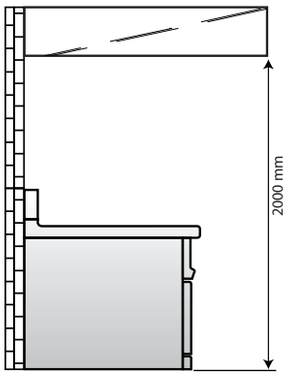
Bauweise: · Edelstahl, Scotch-Brite® satiniert, Punktgeschweißt. · Statischer Druckabfall 60 Pa. Ausstattung: · Labyrinthfilter aus Edelstahl, · Fett-Ablasshahn.

Campanas de pared „Cúbica“

Construcción: · acero inoxidable con acabado satinado Scotch-Brite, construcción con puntos de soldadura. · Pérdida de caída de presión estática 60 Pa. · Incluye: · Laberinto Filtros anti-grasa · Grifo para descarga de grasa

Hottes murales „Cubique“

Construction: · Acier inoxydable satine Scotch-Brite · Assemble avec points de soudure. · Chute de pression statique 60 Pa. · Compris de: · Filtres a labyrinthe · Robinet de vidange pour decharger les graisses

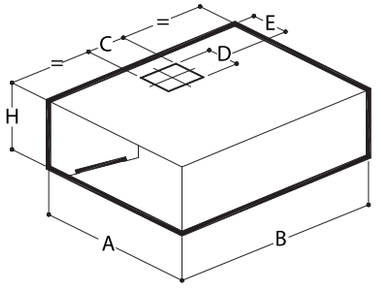




Z/WFZ20A6
Flame protection filter Type A
400 · 500 mm
130,– €

German standard

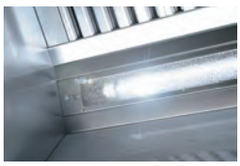
! **Für Lüftungsanlagen, die nach VDI2052 ausgeführt werden, muss die Ausführung wie folgt sein:**
· Wechsel der Filter von Typ-B zu Typ-A (Artikelnummer Z/WFZ20A6) geltend für Küchenbereiche mit thermischen Geräten



Order nr.	Dimensions - Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom	Filter		Price Preis
	B	A	H	C · D	E	F	m³/h	n°	dim mm	Euro
DAA0032	1200	**900**	450	300 · 300	340		1200	2	400 ·500	**966,–**
DAA0034	1600	**900**	450	300 · 300	340		1800	3		**1.086,–**
DAA0035	1800	**900**	450	300 · 300	340		1800	3		**1.164,–**
DAA0036	2000	**900**	450	350 · 350	340		2400	4		**1.272,–**
DAA0038	2400	**900**	450	350 · 350	340		2400	4		**1.524,–**
DAA0040	2800	**900**	450	400 · 400	340		3000	5		**1.724,–**
DAA0041	3000	**900**	450	400 · 400	340		3600	6		**1.788,–**
DAA0153	3200	**900**	450	300 · 300	340	1600	3600	6		**1.952,–**
DAA0154	3600	**900**	450	300 · 300	340	1800	3600	6		**2.299,–**
DAA0155	4000	**900**	450	300 · 300	340	2000	4200	7		**2.444,–**
DAA0042	1200	**1100**	450	300 · 300	340		1200	2	400 ·500	**1.011,–**
DAA0044	1600	**1100**	450	300 · 300	340		1800	3		**1.134,–**
DAA0045	1800	**1100**	450	300 · 300	340		1800	3		**1.244,–**
DAA0046	2000	**1100**	450	350 · 350	340		2400	4		**1.329,–**
DAA0048	2400	**1100**	450	350 · 350	340		2400	4		**1.599,–**
DAA0050	2800	**1100**	450	400 · 400	340		3000	5		**1.789,–**
DAA0051	3000	**1100**	450	400 · 400	340		3600	6		**1.849,–**
DAA0156	3200	**1100**	450	300 · 300	340	1600	3600	6		**2.056,–**
DAA0157	3600	**1100**	450	300 · 300	340	1800	3600	6		**2.362,–**
DAA0086	4000	**1100**	450	300 · 300	340	2000	4200	7		**2.598,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Wall-mounted hoods



Incorporated lights
Mit eingebauter Beleuchtung
Avec éclairage intégré
Con iluminación incorporada



Wall-mounting kit included
Wandmontage-Kit inklusive
Kit de montage mural inclus
Kit de montaje en pared incluido



Other dimensions on request
Zwischenabmessungen auf Anfrage
Autres dimensions sur demande
Otras dimensiones bajo pedido

Wall-mounted hoods „Box form“

Construction: Stainless Steel with Scotch-Brite satin finish · build with welding points Static pressure drop loss 60 Pa. Included: · Labyrinth Anti-fat filters · Tap for fat discharge

Wandhauben „Kastenform“

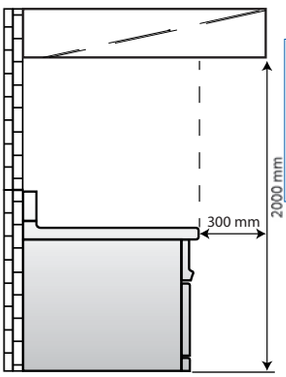
Bauweise: · Edelstahl, Scotch-Brite® satiniert, Punktgeschweißt. · Statischer Druckabfall 60 Pa. Ausstattung: · Labyrinthfilter aus Edelstahl, · Fett-Ablasshahn.

Campanas de pared „Cúbica“

Construcción: · acero inoxidable con acabado satinado Scotch-Brite, construcción con puntos de soldadura. · Pérdida de caída de presión estática 60 Pa. · Incluye: · Laberinto Filtros anti-grasa · Grifo para descarga de grasa

Hottes murales „Cubique“

Construction: · Acier inoxydable satine Scotch-Brite · Assemble avec points de soudure. · Chute de pression statique 60 Pa. · Compris de: · Filtres a labyrinthe · Robinet de vidange pour decharger les graisses

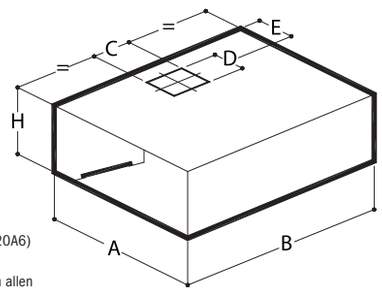




Z/WFZ20A6
Flame protection filter Type A
400 · 500 mm
130,– €

German standard

Für Lüftungsanlagen, die nach VDI2052 ausgeführt werden, muss die Ausführung wie folgt sein:
· Wechsel der Filter von Typ-B zu Typ-A (Artikelnummer Z/WFZ20A6) geltend für Küchenbereiche mit thermischen Geräten
· Dunstabzugshauben in einer gewerblichen Küche müssen an allen Seiten mindestens 30 cm Überstand über den Kochgeräten aufweisen.



Order nr.	Dimensions - Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom	Filter		Price Preis
	B	A	H	C · D	E	F	m³/h	n°	dim mm	Euro
DAA0215	1800	**1000**	450	230 · 210	340		1800	3	400 · 500	**1.310,–**
DAA0216	2200	**1000**	450	300 · 260	340		2400	4		**1.600,–**
DAA0217	2600	**1000**	450	300 · 260	340		3000	5		**1.810,–**
DAA0218	3000	**1000**	450	300 · 260	340		3600	6		**2.045,–**
DAA0219	3400	**1000**	450	300 · 300	340	1700	3600	6		**2.390,–**
DAA0220	3800	**1000**	450	300 · 300	340	1900	3800	6		**2.590,–**
DAA0141	1800	**1200**	450	230 · 210	340		1800	3	400 · 500	**1.385,–**
DAA0140	2200	**1200**	450	300 · 260	340		2400	4		**1.630,–**
DAA0212	2600	**1200**	450	300 · 260	340		3000	5		**1.910,–**
DAA0211	3000	**1200**	450	300 · 260	340		3600	6		**2.100,–**
DAA0213	3400	**1200**	450	300 · 300	340	1700	3600	6		**2.480,–**
DAA0214	3800	**1200**	450	300 · 300	340	1900	3800	6		**2.650,–**

AISI



German standard

Für Lüftungsanlagen, die nach VDI2052 ausgeführt werden, muss die Ausführung wie folgt sein:

- Wandhaube ohne Motor
- Als Abluftventilator muss eine externe Airbox verwendet werden
- Wechsel der Filter von Typ-B zu Typ-A (Artikelnummer Z/WFZ20A6) geltend für Küchenbereiche mit thermischen Geräten



Wall-mounting kit included
Wandmontage-Kit inklusive
Kit de montage mural inclus
Kit de montaje en pared incluido

Wall-mounted hoods „Box form“ with fan motor

Construction: Stainless Steel with Scotch-Brite satin finish · build with welding points Static pressure drop loss 60 Pa. Included: · Labyrinth Anti-fat filters · Tap for fat discharge

Wandhauben „Kastenform“ mit Motor

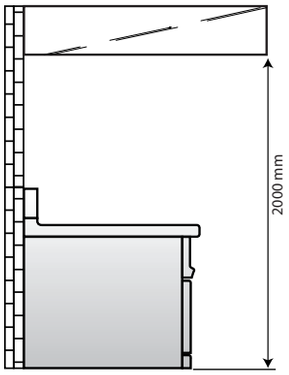
Bauweise: · Edelstahl, Scotch-Brite® satiniert, Punktgeschweißt. · Statischer Druckabfall 60 Pa. Ausstattung: · Labyrinthfilter aus Edelstahl, · Fett-Ablasshahn.

Campanas de pared „Cúbica“ con motor de ventilador

Construcción: · acero inoxidable con acabado satinado Scotch-Brite, construcción con puntos de soldadura. · Pérdida de caída de presión estática 60 Pa. · Incluye: · Laberinto Filtros anti-grasa · Grifo para descarga de grasa

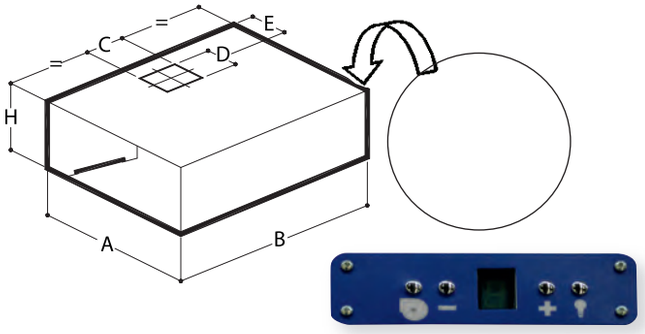
Hottes murales „Cubique“ avec moteur de ventilateur

Construction: · Acier inoxydable satine Scotch-Brite · Assemble avec points de soudure. · Chute de pression statique 60 Pa. · Compris de: · Filtres a labyrinthe · Robinet de vidange pour decharger les graisses





Z/WFZ20A6
Flame protection filter Type A
400 · 500 mm
130,– €



Order nr.	Dimensions - Abmessungen (mm)					Volume flow Volumenstrom	Filter		Absorbed power Anschlusswert			Extractor box Abluftbox	Price Preis
	B	A	H	C · D	E	m³/h	n°	dim mm	Pa	W	A	Order Nr.	Euro
DAA0159	1200	**1100**	450	230 · 210	240	1400	2		180	147	1,3	DBZ0017	**1.781,–**
DAA0161	1600	**1100**	450	230 · 210	240	1600	3		160	147	1,3	DBZ0017	**1.969,–**
DAA0190	1800	**1100**	450	230 · 210	240	1800	3		100	147	1,3	DBZ0017	**2.062,–**
DAA0162	2000	**1100**	450	300 · 260	240	2200	4	400 · 500	230	420	3,2	DBZ0019	**2.184,–**
DAA0163	2400	**1100**	450	300 · 260	240	2400	4		210	420	3,2	DBZ0019	**2.398,–**
DAA0173	2800	**1100**	450	300 · 260	240	2600	5		180	420	3,2	DBZ0019	**2.578,–**
DAA0164	3000	**1100**	450	300 · 260	240	2800	6		150	420	3,2	DBZ0019	**2.698,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Wall-mounted & ceiling hoods

Made in Italy

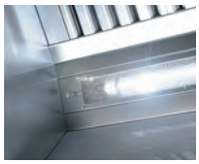
AISI

German standard

Für Lüftungsanlagen, die nach VDI2052 ausgeführt werden, muss die Ausführung wie folgt sein:
· Wechsel der Filter von Typ-B zu Typ-A (Artikelnummer Z/WFZ24A6) geltend für Küchenbereiche mit thermischen Geräten



Central-mounting kit included
Deckenmontage-Kit inklusive
Kit de montage centrales inclus
Kit de montaje central incluido



Incorporated lights
Mit eingebauter Beleuchtung
Avec éclairage intégré
Con iluminación incorporada



Central-mounted hoods „Box form“

Construction: Stainless Steel with Scotch-Brite satin finish · build with welding points Static pressure drop loss 60 Pa. Included: · Labyrinth Anti-fat filters · Tap for fat discharge

Deckenhauben „Kastenform“

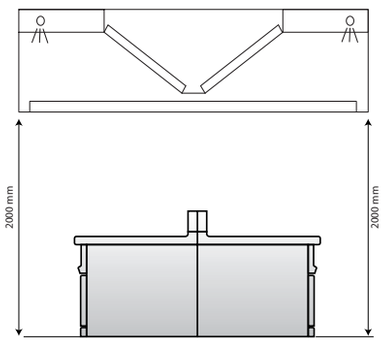
Bauweise: · Edelstahl, Scotch-Brite® satiniert, Punktgeschweißt. · Statischer Druckabfall 60 Pa. Ausstattung: · Labyrinthfilter aus Edelstahl, · Fett-Ablasshahn.

Campanas central „Cúbica“

Construcción: · acero inoxidable con acabado satinado Scotch-Brite, construcción con puntos de soldadura. · Pérdida de caída de presión estática 60 Pa. · Incluye: · Laberinto Filtros anti-grasa · Grifo para descarga de grasa

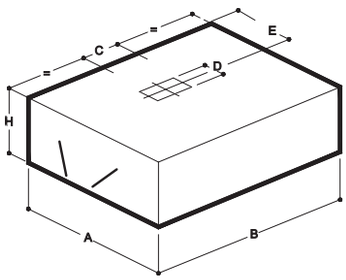
Hottes centrales „Cubique“

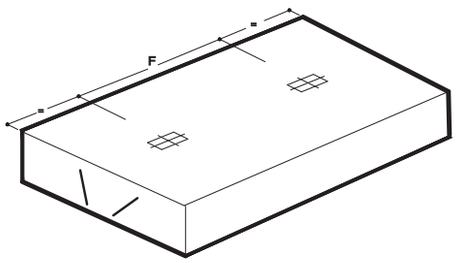
Construction: · Acier inoxydable satine Scotch-Brite · Assemble avec points de soudure. · Chute de pression statique 60 Pa. · Compris de: · Filtres a labyrinthe · Robinet de vidange pour decharger les graisses





Z/WFZ24A6
Flame protection filter Type A
400 · 400 mm
115,- €

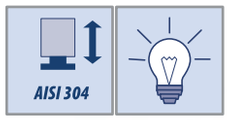




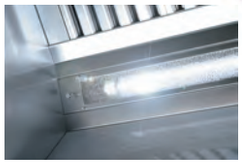
Order nr.	Dimensions - Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom	Filter		Price Preis
	B	A	H	C · D	E	F	m³/h	n°	dim mm	Euro
DAB0017	1600	**1800**	450	350 · 350	900		2700	6	400 · 400	1.804,-
DAB0019	2000	**1800**	450	350 · 350	900		3600	8		2.062,-
DAB0021	2400	**1800**	450	400 · 400	900		3600	8		2.472,-
DAB0023	2800	**1800**	450	400 · 400	900		4500	10		2.786,-
DAB0024	3000	**1800**	450	400 · 400	900		5400	12		2.910,-
DAB0070	3200	**1800**	450	300 · 300	900	1600	5400	12		3.582,-
DAB0071	3600	**1800**	450	350 · 350	900	1800	5400	12		3.610,-
DAB0072	4000	**1800**	450	400 · 400	900	2000	6300	14		3.880,-
DAB0073	1600	**2200**	450	350 · 350	1100		2700	6	400 · 400	1.980,-
DAB0074	2000	**2200**	450	350 · 350	1100		3600	8		2.370,-
DAB0029	2400	**2200**	450	400 · 400	1100		3600	8		2.732,-
DAB0075	2800	**2200**	450	400 · 400	1100		4500	10		3.116,-
DAB0076	3000	**2200**	450	400 · 400	1100		5400	12		3.191,-
DAB0077	3200	**2200**	450	300 · 300	1100	1600	5400	12		3.850,-
DAB0053	3600	**2200**	450	350 · 350	1100	1800	5400	12		3.933,-
DAB0058	4000	**2200**	450	400 · 400	1100	2000	6300	14		4.170,-

Hoods with a depth of more than 2200 mm are supplied in two parts · Hauben mit einer Bautiefe von mehr als 2200 mm werden in zwei Teilen mit einem inneren Befestigungsflansch geliefert.
Les hottes d'une profondeur supérieure à 2200 mm sont fournies en deux parties. · Las campanas con una profundidad de más de 2200 mm se suministran en dos partes.

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



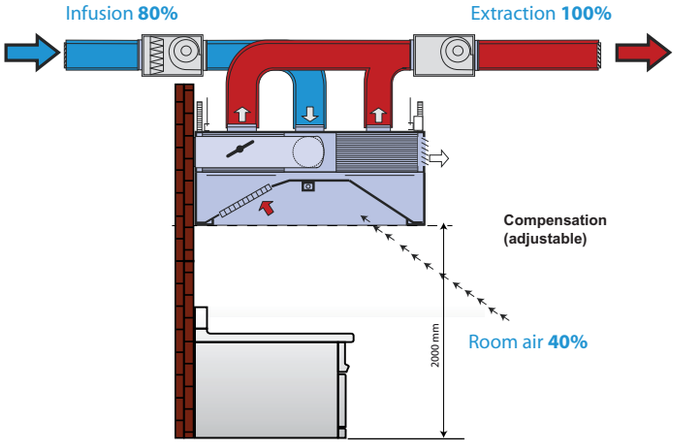




Incorporated lights
Mit eingebauter Beleuchtung
Avec éclairage intégré
Con iluminación incorporada



Wall-mounting kit included
Wandmontage-Kit inklusive
Kit de montage mural inclus
Kit de montaje en pared incluido



Induction hoods „Box form“

Construction: · Stainless Steel 18/10 AISI 304 with Scotch-Brite satin finish. · TIG full welded body
Included: · Labyrinth Anti-fat filters ·Tap for fat discharge · Integrated heat resistant lamp with polycarbonate protection
Static pressure drop:
Suction (out) drop: Hst=60 Pa.
Supply (in) drop: Hst=40 Pa.

Induktion-Hauben „Kastenform“

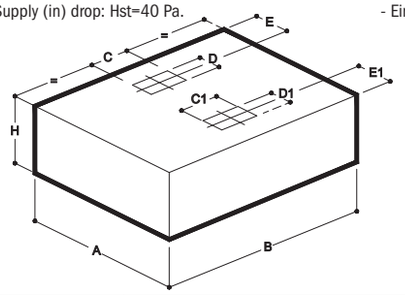
Bauweise: · Edelstahl AISI 304 (DIN 1.4301), Scotch-Brite® satiniert, TIG vollverschweisst.
Ausstattung: · Labyrinthfilter aus Edelstahl AISI 304 (DIN 1.4301) · Fett-Ablasshahn · Beleuchtung · Reguliarbarer Induktionsstrom
Statischer Druckabfall:
- Absaugen: (out) 60 Pa
- Einlaß: (in) 40 Pa

Campanas de inducción „Cúbica“

Construcción: · Acero inoxidable 18/10 AISI 304 con acabado satinado Scotch-Brite. · TIG cuerpo totalmente soldado
Incluye: · Laberinto con filtros anti-grasa · Grifo para descarga de grasa · Lámpara integrada resistente al calor con protección de policarbonato
Caída de presión estática:
Caída de succión (fuera): Hst = 60 Pa.
Caída de suministro (in): Hst = 40 Pa.

Hottes induction „Cubique“

Construction: · Acier inoxydable 18/10 AISI 304 ep.10/10 satine' Scotch-Brite · Completement soudée a TIG en continu
Compris de: · Eclairage encastrée avec polycarbonate et protection inox · Filtres a labyrinthe inox AISI 304 · Robinet de vidange pour decharger les graisses. · Flux induction regulable
Chute de pression:
Aspiration (out): Hst=60 Pa.
Insuflation (in): Hst=40 Pa.





Z/WFZ20A6
Flame protection filter Type A
400 · 500 mm
130,– €

German standard

Für Lüftungsanlagen, die nach VDI2052 ausgeführt werden, muss die Ausführung wie folgt sein:
· Wechsel der Filter von Typ-B zu Typ-A (Artikelnummer Z/WFZ20A6) geltend für Küchenbereiche mit thermischen Geräten

Order nr.	*Dimensions - Abmessungen (mm)*						*Volume flow Volumenstrom*	*Filter*		*Dimensions - Abmessungen (mm)*			*Price Preis*
	B	*A*	*H*	*C · D*	*E*	*F*	*m³/h*	*n°*	*dim mm*	*C1 · D1*	*E1*	*m³/h*	*Euro*
DAC0016	*2000*	***1300***	*480*	*300 · 300*	*340*		*2400*	*4*	*400 · 500*	*300 · 300*	*280*	*1700*	**3.610,–**
DAC0018	*2400*	***1300***	*480*	*300 · 300*	*340*		*2400*	*4*		*300 · 300*	*280*	*1700*	**4.070,–**
DAC0020	*2800*	***1300***	*480*	*400 · 300*	*340*		*3000*	*5*		*300 · 300*	*280*	*2100*	**4.570,–**
DAC0021	*3000*	***1300***	*480*	*400 · 300*	*340*		*3600*	*6*		*300 · 300*	*280*	*2550*	**4.770,–**
DAC0022	*3200*	***1300***	*480*	*300 · 300*	*340*	*1600*	*3600*	*6*		*300 · 300*	*280*	*2550*	**5.230,–**
DAC0024	*3600*	***1300***	*480*	*300 · 300*	*340*	*1800*	*3600*	*6*		*300 · 300*	*280*	*2550*	**5.550,–**
DAC0026	*4000*	***1300***	*480*	*300 · 300*	*340*	*2000*	*4200*	*7*		*300 · 300*	*280*	*2950*	**5.910,–**

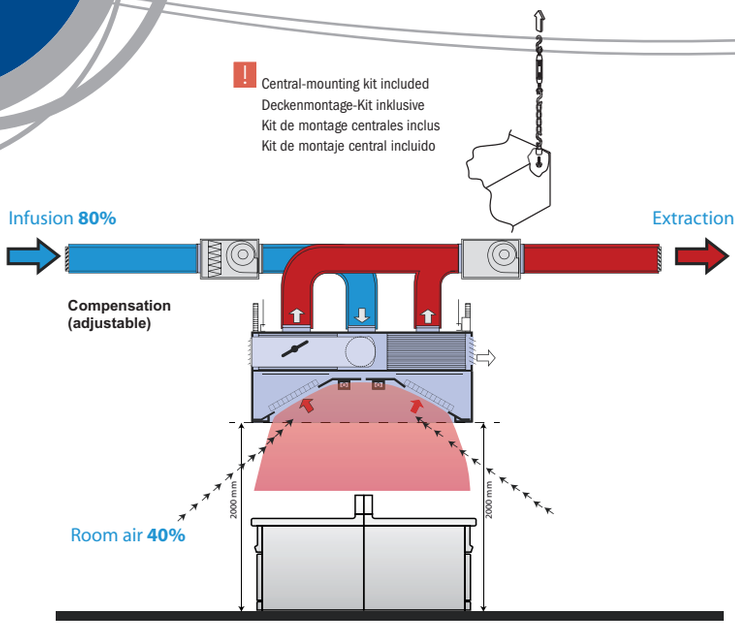
All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Inductions hoods

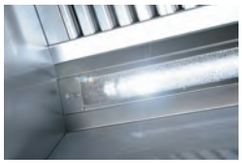
Made in Italy

AISI 304

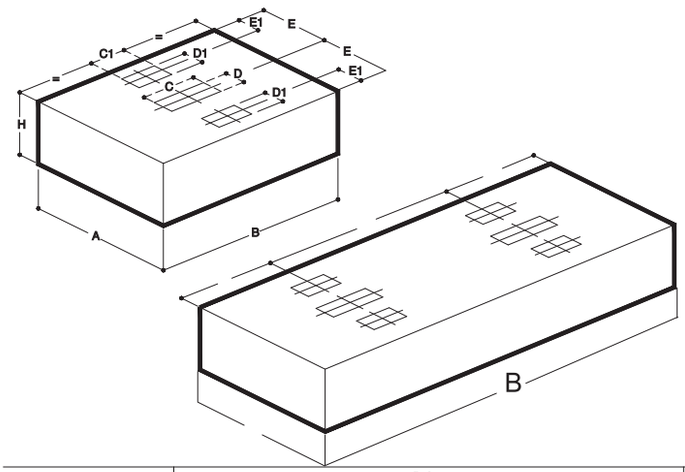
Central-mounting kit included
Deckenmontage-Kit inklusive
Kit de montage centrales inclus
Kit de montaje central incluido







Incorporated lights
Mit eingebauter Beleuchtung
Avec éclairage intégré
Con iluminación incorporada



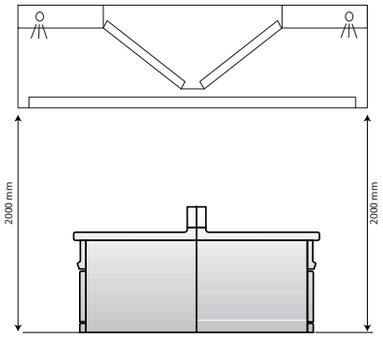
German standard

Für Lüftungsanlagen, die nach VDI2052 ausgeführt werden, muss die Ausführung wie folgt sein:

· Wechsel der Filter von Typ-B zu Typ-A (Artikelnummer Z/WFZ24A6) geltend für Küchenbereiche mit thermischen Geräten



Z/WFZ24A6
Flame protection filter Type A
400 · 400 mm
115,– €



Order nr.	*Price PreisDimensions (mm)*						*Volume flow Volumenstrom*	*Filter*		*Dimensions - Abmessungen (mm)*			*Price Preis*
	B	*A*	*H*	*C · D*	*E*	*F*	*m³/h*	*n°*	*dim mm*	*C1 · D1*	*E1*	*m3/h*	*Euro*
DAC0051	*2400*	***2200***	*480*	*300 · 300*	*280*		*3600*	*8*	*400 · 400*	*300 · 300*	*240*	*2600*	**7.700,–**
DAC0052	*2800*	***2200***	*480*	*400 · 300*	*280*		*4500*	*10*		*300 · 300*	*240*	*3200*	**8.700,–**
DAC0053	*3000*	***2200***	*480*	*400 · 300*	*280*		*5400*	*12*		*300 · 300*	*240*	*3800*	**9.050,–**
DAC0054	*3200*	***2200***	*480*	*300 · 300*	*280*	*1600*	*5400*	*12*		*300 · 300*	*240*	*3800*	**9.950,–**
DAC0049	*3600*	***2200***	*480*	*300 · 300*	*280*	*1800*	*5400*	*12*		*300 · 300*	*240*	*3800*	**10.550,–**
DAC0050	*4000*	***2200***	*480*	*300 · 300*	*280*	*2000*	*6300*	*14*		*300 · 300*	*240*	*4500*	**11.250,–**

Hoods with a depth of more than 2200 mm are supplied in two parts · Hauben mit einer Bautiefe von mehr als 2200 mm werden in zwei Teilen mit einem inneren Befestigungsflansch geliefert.
Les hottes d'une profondeur supérieure à 2200 mm sont fournies en deux parties. · Las campanas con una profundidad de más de 2200 mm se suministran en dos partes.

Centrifugal fans

Double-sided suction radial fan. Engine in the air stream. Thermal contact, capacitor internally connected. With mounting flange and terminal box

Ventiladores centrífugo

Ventilador radial de succión de doble cara. Motor en la corriente de aire. Contacto térmico, condensador conectado internamente. Con brida de montaje y caja de bornes

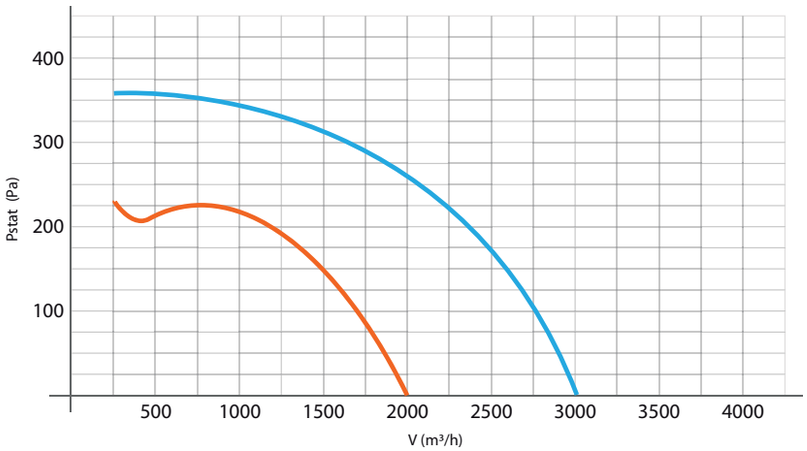
Radialventilatoren

Doppelseitig ansaugender Radialventilator. Motor im Luftstrom. Thermokontakt, Kondensator intern verschaltet. Mit Montageflansch und Klemmkasten

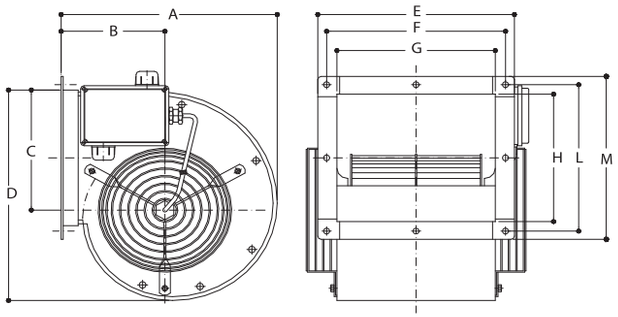
Ventilateurs centrifuge

Ventilateur radial d'aspiration double face. Moteur dans le flux d'air. Contact thermique, condensateur connecté en interne. Avec bride de montage et boîte à bornes





DBZ0017 DBZ0019



Order nr.	Pressure Druck	Dimensions - Abmessungen (mm)										Absorbed power Anschlusswert	Current consumption Stromaufnahme	Power supply Netzspannung	Revolutions Umdrehungen pro Minute	Price Preis
	Pa	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	watt	A	V-P-Hz	rpm	Euro
DBZ0017	260	316	152	188	325	288	282	232	208	231	257	147	1,3	230V/1+N/ 50 Hz	1400	**509,–**
DBZ0019	360	320	153	182	326	354	328	298	263	285	311	420	3,2	230V/1+N/ 50 Hz	1400	**519,–**

Extractor boxes

Galvanized double-walled steel sheet housing 30 mm insulation (mineral wool) Bottom drain tray with drain plug Motor located outside of the air stream according to German norm VDI 2052 Rotation speed controllable via step controller (230 V motors) Variable outlet direction (right, left, top) Maintenance /cleaning panel incl. handle

Abluftboxen

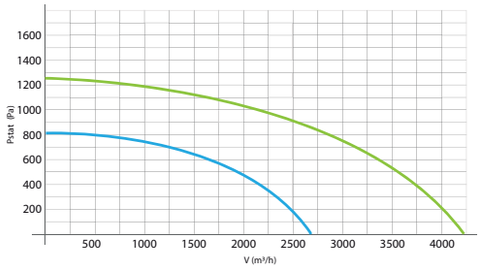
Stahlgehäuse, verzinkt, doppelwandig 30 mm Isolierung Bodenwanne mit Ablass-Stopfen Motor nach VDI 2052 außerhalb des Förderluftstroms Drehzahl steuerbar über Stufenregler (230 V Motoren) Variable Gestaltung der Ausblasrichtung (rechts, links, oben) Wartungspaneel / Reinigungspaneel mit Griff

Cajas extractoras

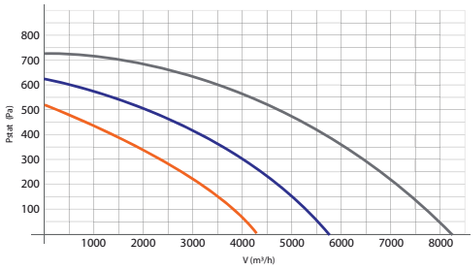
Carcasa de acero, galvanizada, de doble pared. Aislamiento de 30 mm Bandeja de piso con tapón de drenaje Motor fuera del flujo de aire de transporte (VDI 2052) Velocidad controlable a través del controlador de pasos (motores de 230 V) Diseño variable de la dirección de descarga (derecha, izquierda, arriba) Panel de mantenimiento / panel de limpieza con asa

Extracteurs

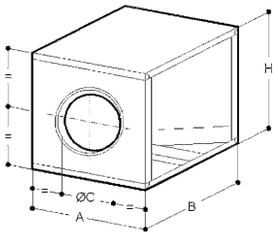
Boîtier en acier, galvanisé, à double paroi isolation 30 mm Bac de sol avec bouchon de vidange Moteur en dehors du flux d'air de transport (VDI 2052) Vitesse réglable via un contrôleur pas à pas (moteurs 230 V) Conception variable de la direction de décharge (droite, gauche, en haut) Panneau d'entretien / panneau de nettoyage avec poignée



SPM9 SPM10



SPM12 SPM15 SPM16



German standard

Für Lüftungsanlagen, die nach VDI2052 ausgeführt werden, muss die Ausführung wie folgt sein:

· Als Abluftventilator muss eine externe Airbox verwendet werden



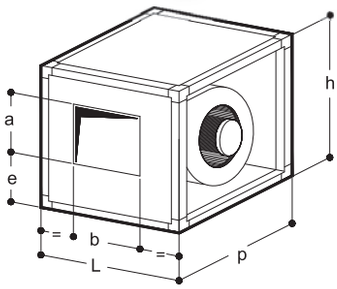
Order nr.	Pressure Druck	Dimensions - Abmessungen (mm)				Volume flow Volumenstrom	Current consumption Stromaufnahme	Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Price Preis
	Pa	A	B	H	C Ø	m³/h	A	watt	V-P-Hz	Euro
SPM9	790	500	500	500	250	2610	3,4	450	230V/1+N/ 50 Hz	**1.474,–**
SPM10	1270	500	500	500	300	4225	7,6	1320	230V/1+N/ 50 Hz	**1.599,–**
SPM12	510	700	700	700	355	4590	2,8	500	230V/1+N/ 50 Hz	**1.816,–**
SPM15	640	700	700	700	400	5960	4,5	790	230V/1+N/ 50 Hz	**1.996,–**
SPM16	815	700	700	700	400	7800	7,9	1430	230V/1+N/ 50 Hz	**2.109,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Only for internal mounting

Max. temperature: + 60° C
Max humidity: 80 %



Air box with motor located in the air stream - 1 speed

Single-walled, with inspection flap. with built-in double-inlet centrifugal fan with integrated thermal contact, capacitor internally wired, with mounting flange and terminal box. Removable panels in galvanized steel

Airbox mit Motor im Luftstrom - 1 Geschwindigkeit (nicht geeignet für Deutschland)

Einwandig, mit Revisionsklappe. Mit eingebautem doppelseitig ansaugendem Radialventilator mit integriertem. Thermokontakt, Kondensator intern verschaltet. Mit Montageflansch und Klemmkasten.
Verkleidung aus verzinktem Blech. Schallisolierte Paneele.

Unidad de extracción con motor en la corriente de aire - 1 velocidad

De pared simple, con solapa de inspección. con ventilador centrífugo de doble entrada incorporado con contacto térmico integrado, condensador cableado internamente, con brida de montaje y caja de terminales. Paneles desmontables en acero galvanizado.

Unité d'extraction avec moteur situé dans le flux d'air - 1 vitesse

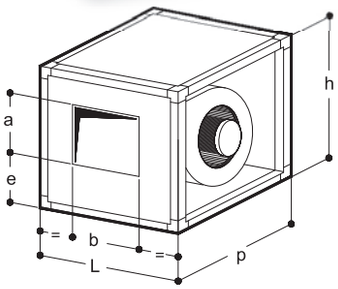
Simple paroi, avec volet d'inspection. avec ventilateur centrifuge intégré à double entrée avec contact thermique intégré, condensateur câblé de manière interne, avec bride de montage et boîte à bornes. Panneaux amovibles en acier galvanisé

Order nr.	Pressure Druck	Dimensions - Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom	Current consumption Stromaufnahme	Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Revolutions Umdrehungen pro Minute	Price Preis
	Pa	L	P	H	A	B	E	m³/h	A	watt	V-P-Hz	rpm	Euro
DBZ0001ECO	70	450	450	450	210	230	130	1500	1,8	140	230V/1+N/ 50 Hz	1400	**650,–**
DBZ0002ECO	230	500	500	500	260	300	140	2600	3,8	370	230V/1+N/ 50 Hz	1400	**815,–**
DBZ0003ECO	300	550	550	550	290	325	160	3300	5,2	550	230V/1+N/ 50 Hz	1400	**885,–**
DBZ0004ECO	200	600	600	600	345	387	185	4800	4,9	740	230V/1+N/ 50 Hz	900	**1.165,–**



Only for internal mounting

Max. temperature: + 60° C
Max humidity: 80 %



Air box with motor located in the air stream - 1 speed

Structural shape aluminium frame. **Double-walled** removable in zinc. Plastic panelling supplied with internal sound proof insulation in polyurethane. Double inlet centrifugal fan.

Airbox mit Motor im Luftstrom - 1 Geschwindigkeit (nicht geeignet für Deutschland)

Struktur aus Aluminiumprofilen. **Doppelwandige** Paneele aus plastifiziertem Zinkblech, Hitze- & schallgedämmt durch innere Polyurethanisolierung. Entfernbares Paneel auf der Seite der Klemmleiste Doppelseitig ansaugender Radialventilator.

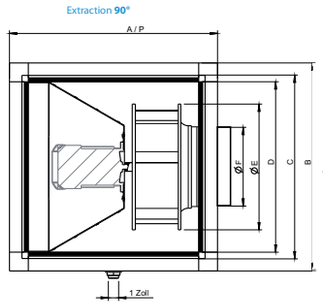
Unidad de extracción con motor en la corriente de aire - 1 velocidad

Marco de aluminio de forma estructural. **Doble pared** extraíble en zinc. Paneles de plástico suministrados con aislamiento acústico interno en poliuretano. Ventilador centrífugo de doble entrada.

Unité d'extraction avec moteur situé dans le flux d'air - 1 vitesse

Structure tubulaire en aluminium. **Double paroi** en tole plastifiée isolée avec polyuréthane enlevables cote' boite à bornes. Electroaspirateur centrifuge double ouie en accouplement direct

Order nr.	Pressure Druck	Dimensions - Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom	Current consumption Stromaufnahme	Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Revolutions Umdrehungen pro Minute	Price Preis
	Pa	L	P	H	A	B	E	m³/h	A	watt	V-P-Hz	rpm	Euro
DBZ0001	150	500	500	500	230	250	180	1600	1,8	180	230V/1+N/ 50 Hz	1400	**799,–**
DBZ0002	250	600	600	600	280	320	190	2500	3,8	420	230V/1+N/ 50 Hz	1400	**899,–**
DBZ0003	360	600	600	600	310	350	210	4000	4,2	550	230V/1+N/ 50 Hz	1400	**1.099,–**
DBZ0004	220	750	750	750	360	420	240	4400	4,9	510	230V/1+N/ 50 Hz	900	**1.399,–**
DBZ0005	250	750	750	750	360	420	240	5500	3,4	1300	400V/3+N/ 50 Hz	900	**1.444,–**
DBZ0006	320	850	850	850	425	490	300	10000	8,5	2200	400V/3+N/ 50 Hz	900	**2.399,–**



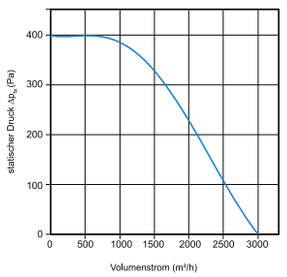


EC highefficient Technology

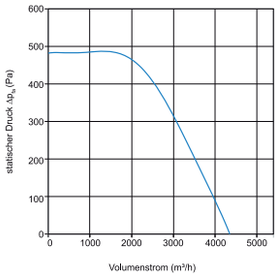
German standard

Für Lüftungsanlagen, die nach VDI2052 / DIN 18869 -T1 ausgeführt werden, muss die Ausführung wie folgt sein:
· Als Abluftventilator muss eine externe Airbox verwendet werden

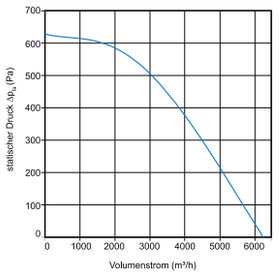
Order nr.	Dimensions - Abmessungen (mm)							Volume flow Volumenstrom	Current consumption Stromaufnahme	Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Revolutions Umdrehungen pro Minute	Price Preis
	A	P	B	C	D	Ø E	Ø F	m³/h	A	watt	V-P-Hz	rpm	Euro
DBZ0030	500	500	500	420	378	355	315	3000	1,3	313	230V/1+N/ 50 Hz	1508	**1.799,–**
DBZ0031	670	670	670	590	548	404	400	4350	2,3	549	230V/1+N/ 50 Hz	1512	**1.909,–**
DBZ0032	670	670	670	590	548	454	400	6330	4,1	982	230V/1+N/ 50 Hz	1504	**2.139,–**
DBZ0033	670	670	670	590	548	504	400	8150	2,2	1536	400V/3+N/ 50 Hz	1504	**3.939,–**
DBZ0034	800	800	800	720	676	570	500	12080	3,3	2274	400V/3+N/ 50 Hz	1500	**4.519,–**



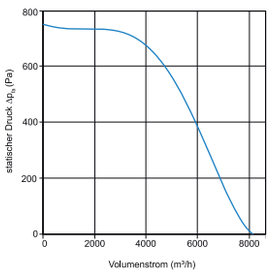
DBZ0030



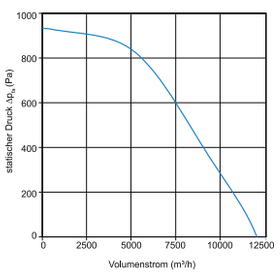
DBZ0031



DBZ0032



DBZ0033



DBZ0034

Air box with EC motor - 1 speed

EC-Technology is intelligent technology, it is based on the optimal use of the motors through an integrated electronic control. **EC fans** are characterized by their economical use of energy and their excellent controllability. The speed can be adjusted and work by that way more efficient. Therefore, they consume significantly less energy than AC-fans with the same air output. Another special feature of **EC motors** is their energy-saving potential not only in full-load operation but also in part-load operation. In part-load operation, they lose far less of their efficiency than asynchronous motors of the same power. A reduction in energy consumption guarantees a reduction in operating costs.

Airboxes with EC motors
High efficiency EC engine out of the airflow. Control with potentiometer. Medium temperature up to 120°C. **Blow-out position variable.** Housing double-walled. Housing with condensate tray and 1" drain. Volume flow optimized motor plate. High quality seals. Revision door with handle and quick release.

Airbox mit EC-Motor - 1 Geschwindigkeit

EC-Technik ist intelligente Technik, sie beruht auf der optimalen Auslastung der Motoren durch eine integrierte Regelelektronik.
EC-Ventilatoren zeichnen sich durch ihren sparsamen Umgang mit Energie und ihre ausgezeichnete Regelbarkeit aus. Sie lassen sich stufenlos in der Drehzahl der Lüftungsanforderungen anpassen und arbeiten mit hohen Wirkungsgraden. Daher verbrauchen sie bei gleicher Luftleistung deutlich weniger Energie als AC-Antriebe. Als weitere Besonderheit bieten **EC-Motoren** Energieeinsparpotentiale nicht nur im Volllastbetrieb, sondern auch vor allem im Teillastbetrieb. Sie verlieren im Teillastbetrieb weit weniger von ihrer Effizienz (Wirkungsgrad) als Asynchronmotoren gleicher Leistung. Eine Reduzierung des Energieverbrauchs garantiert eine Abnahme der Betriebskosten.

Airboxen mit EC-Motoren
Hocheffizienter EC-Motor außerhalb des Luftstroms. Regelung mit Potentiometer. Fördermitteltemperatur bis 120°C. **Ausblasstellung variabel.** Gehäuse doppelwandig schallisoliert. Gehäuse mit Kondensatwanne und 1" Ablauf. Volumenstrom optimierte Motorplatte. Hochwertige Profildichtungen. **Inklusive eingedichteter Ansaugstutzen und Revisionsschalter.** Revisionstür mit Griff und Schnellverschluss.

Unidad de extracción con EC motor - 1 velocidad

La tecnología EC es tecnología inteligente. La tecnología EC se basa en la utilización óptima de los motores a través de la electrónica de control.
Los ventiladores EC se caracterizan por su uso económico de la energía y su excelente capacidad de control. Se pueden adaptar a la velocidad de los requisitos de ventilación y funcionan con alta eficiencia. Por lo tanto, consumen significativamente menos energía que los variadores de CA con la misma salida de aire. Otra característica especial de los **motores EC** es su potencial de ahorro de energía. En la operación de carga parcial pierden mucho menos eficiencia que los motores asíncronos de la misma potencia. Una reducción en el consumo de energía garantiza una reducción en los costos operativos.

Cajas de aire con motores EC
Motor EC de alta eficiencia sin flujo de aire. Control con potenciómetro. Temperatura media hasta 120° C. **Posición de soplado variable.** Carcasa de doble pared. Carcasa con bandeja de condensados y drenaje de 1". Sellos de alta calidad. I**ncluye colector de admisión sellado e interruptor de inspección.** Puerta de revisión con tirador y cierre rápido.

Unité d'extraction avec EC moteur - 1 vitesse

La technologie EC est une technologie intelligente. La technologie EC repose sur une utilisation optimale des moteurs par le biais de l'électronique de commande.
Les ventilateurs EC se caractérisent par leur utilisation économique en énergie et leur excellente contrôlabilité. Ils peuvent être adaptés à la vitesse des besoins de ventilation et fonctionnent avec une grande efficacité. Par conséquent, ils consomment beaucoup moins d'énergie que les convertisseurs de fréquence avec le même débit d'air. Une autre particularité des **moteurs EC** est leur potentiel d'économie d'énergie. En fonctionnement à charge partielle, ils perdent beaucoup moins d'efficacité que les moteurs asynchrones de même puissance. Une réduction de la consommation d'énergie garantit une réduction des coûts d'exploitation.

Boites à air avec moteurs EC
Moteur EC à haut rendement en manque de débit d'air. Contrôle avec potentiomètre. Température moyenne jusqu'à 120° C **Variable de position d'éjection.** Boîtier à double paroi. Boîtier avec bac à condensats et drain de 1". Joints de haute qualité. **Comprend un collecteur d'admission et un interrupteur d'inspection scellés.** Porte de révision avec poignée et ouverture rapide.

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE

Air boxes with belt-transmission - 2 speeds

Structural shape aluminium frame. Removable zinc-plastic panelling supplied with gasket. Internal sound-proof insulation in polyurethane. Inspection side in the pulleys and belts area. Belt-stretcher side.

Airboxen mit Riemenantrieb – 2 Geschwindigkeiten

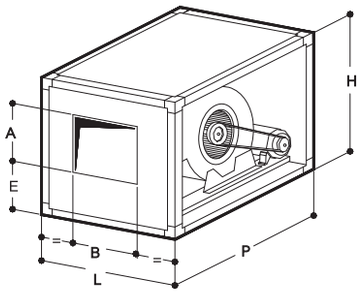
Struktur aus Aluminiumprofilen. Doppelwandige verzinkte Paneele mit Dichtung abnehmbar. Schallgedämmt. Revisionsklappe auf der Riemenantriebsseite.

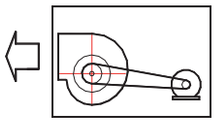
Cajas de aire de escape accionadas por correa - 2 velocidades

Estructura tubular de aluminio. Doble panel en chapa plastificada, desmontable y con junta. Aislamiento interno y aislamiento acústico de poliuretano. Inspección lateral de transmisión para mantenimiento. Tensor de correa deslizante.

Les ventilateurs d'extraction à entraînement par courroie - 2 vitesses

Structure tubulaire en aluminium. Double panneau en tôle plastifiée, amovible et avec joint. Isolation interne et insonorisation en polyuréthane. Inspection du côté transmission pour maintenance. Glissière du tendeur de courroie





Only for internal mounting

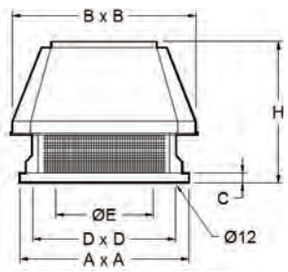
Max. temperature: + 60° C
Max humidity: 80 %



Order nr.	Pressure Druck	Dimensions - Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom	Speed Geschwindigkeiten	Current consumption Stromaufnahme	Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Revolutions Umdrehungen pro Minute	Price Preis
	Pa	L	P	H	A	B	E	m³/h	n°	A	watt	V-P-Hz	rpm	Euro
DBZ0012	200 / 300	600	800	600	280	320	240	2300 / 3300	2	1,3 / 1,8	250 / 750	400V/3+N/ 50 Hz	900 / 1400	**1.525,–**
DBZ0013	270 / 400	750	1000	750	310	350	270	3100 / 4100	2	1,2 / 2,7	370 / 1100	400V/3+N/ 50 Hz	900 / 1200	**1.650,–**
DBZ0014	270 / 400	750	1000	750	360	420	300	4800 / 7500	2	2,1 / 5,2	750 / 2200	400V/3+N/ 50 Hz	800 / 1020	**1.905,–**
DBZ0015	310 / 460	850	1200	850	425	490	350	8000 / 10000	2	2,8 / 6,6	900 / 3000	400V/3+N/ 50 Hz	640 / 950	**2.155,–**
DBZ0016	230 / 350	1000	1200	1000	500	580	430	11000 / 15000	2	3,7 / 8,3	1400 / 4100	400V/3+N/ 50 Hz	450 / 680	**2.780,–**

For external mounting

Max. temperature: + 400°C / 2 hours
Max humidity: 80 %
Approved CTICM • CTICM-Geprüft
Homologué CTICM • CTICM aprobado





Roof extractor - 2 speeds

Bottom, upright support plate and protection grid in galvanized steel. · ABS protection dome. · Centrifugal horizontal flux roof air extractor.

Extractor de techo - 2 velocidades

Placa de soporte vertical inferior y rejilla de protección en acero galvanizado. · Cúpula de protección ABS. · Extractor de aire de techo de flujo horizontal centrífugo.

Dachventilatoren - 2 Geschwindigkeiten

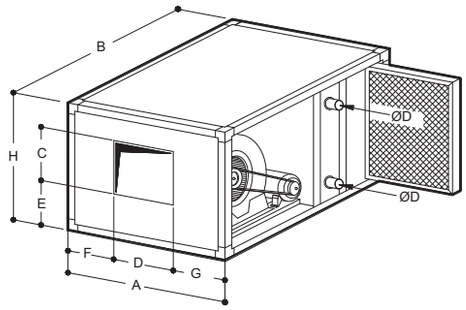
Boden, Streben, Motorstutzplatte und Schutzgitter aus Zinkblech. Schutzdecke aus ABS. · Radialventilator mit waagerechtem Luftstrom.

Tourelle extraction 2 vitesse

Base,montant,plaque pour moteur et grillage de protection en tole galvanise. · Chapeau de protection en ABS · Ventilateur centrifuge a jet horizontal.

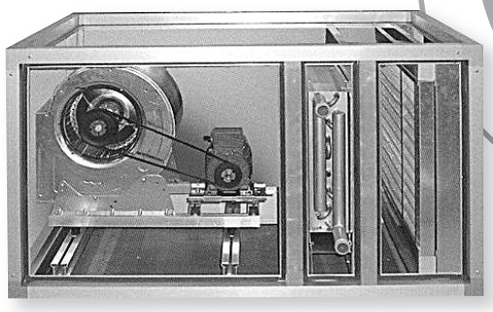
Order nr.	Dimensions - Abmessungen (mm)						Speed Geschwindigkeiten	Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Revolutions Umdrehungen pro Minute	Price Preis
	AxA	BxB	C	DxD	E	H	n°	watt	V-P-Hz	rpm	Euro
TNS20046	**400**	470	400	350	250	460	2	250 / 70	400V/3+N/ 50 Hz	1400 / 900	**1.155,–**
TNS40046	**560**	600		460	350	560	2	370 / 110	400V/3+N/ 50 Hz	1400 / 900	**1.470,–**
TNS50068	**710**	800		610	400	620	2	370 / 150	400V/3+N/ 50 Hz	900 / 700	**1.800,–**
TNS60068	**710**	800		610	450	620	2	370 / 150	400V/3+N/ 50 Hz	900 / 700	**2.100,–**
TNS80068	**900**	1000	450	800	650	830	2	1250 / 600	400V/3+N/ 50 Hz	900 / 700	**3.215,–**
TNS100068	**900**	1000		800	600	880	2	3000 / 1500	400V/3+N/ 50 Hz	900 / 700	**4.910,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.



Only for internal mounting

Max. temperature: + 60° C
Max humidity: 80 %
Max. water temperature
inlet / outlet: + 75° C / + 65°C



Heating air unit with belt transmission - 2 speeds

Structural shape aluminum frame. Double removable zinc-plastic panelling supplied with gasket. Internal sound-proof insulation in polyurethane. Inspection side in the pulleys and belts area. Belt-stretcher side. Cu/Al heating coil. Sintethic filters th. 48 mm 85% gravimetric eff. – G3 class EN 779.

Luftheizanlagen mit Riemenantrieb - 2 Geschwindigkeiten

Aluminiumrahmen. Doppelte abnehmbare Zink-Kunststoff-Verkleidung mit Dichtung. Interne Schalldämmung aus Polyurethan. Inspektionsklappe im Bereich des Riemenantriebs.

Unidad de calentamiento con transmisión por correa - 2 velocidades

Marco de aluminio. Paneles dobles extraíbles de zinc-plástico con junta. Aislamiento a prueba de sonido.

Unité de chauffage avec transmission par courroie - 2 vitesses

Cadre en aluminium. Double panneau amovible en zinc-plastique avec joint. Isolation phonique.

Order nr.	Pressure Druck	Dimensions - Abmessungen (mm)									Volume flow Volumenstrom	Current consumption Stromaufnahme	Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Thermic power Thermische Leistung	Price Preis
	Pa	A	B	H	C	D	E	F	G	Ø D	m³/h	A	watt	V-P-Hz	kW/h	Euro
UTA30	120 / 95	1050	1100	750	310	350	150	230	470	1 1/4“	3000 / 2100	1,20 / 0,46	400 / 120	400V/3+N/ 50 Hz	43	**3.675,–**
UTA56	120 / 95	1250	1250	1000	425	490	170	300	460	1 1/4“	5600 / 3900	1,90 / 0,90	800 / 280	400V/3+N/ 50 Hz	72	**4.575,–**
UTA85	240 / 185	1250	1250	1150	425	490	170	300	460	1 1/2“	8500 / 5900	5,00 / 1,80	2200 / 750	400V/3+N/ 50 Hz	102	**5.235,–**
UTA100	200 / 155	1400	1350	1200	500	580	170	200	620	2“	10000 / 7000	5,00 / 1,80	2200 / 750	400V/3+N/ 50 Hz	135	**5.515,–**
UTA145	200 / 155	1600	1350	1200	500	580	170	300	720	2“	14500 / 10000	8,50 / 3,40	4100 / 1400	400V/3+N/ 50 Hz	178	**6.615,–**

Device for supply air

Device for supply air with pre-filter, fan with **EC motor,** Heating register and pre-programmed control. By the Construction, this device is ideal for installation situations with limited space. Low energy consumption. Preprogrammed control. Construction of aluminum profile with Sound insulation and thermal insulation 30 mm. Removable side panels with quick release. Easy inspection and maintenance. 100% controllable by 0-10 V signal. Integrated potentiometer. Low noise operation. Install weather protection roof outdoors. Base plate as condensate tray with drain. Easy connection to existing pipe system. Simple electrical connection.
No water connection necessary.

EC highefficient Technology

Zuluftgerät

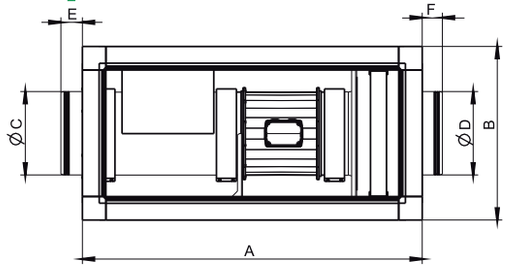
Das Zuluftgerät mit Vorfilter, Ventilator mit **EC-Motor**, Heizregister und integrierter sowie vorprogrammierter Regelung wurde in Kompaktbauweise entwickelt. Durch die Bauweise ist dieses Gerät ideal für Einbausituationen mit begrenztem Platz geeignet.
· niedriger Energieverbrauch durch energieeffiziente **EC-Motoren** · integrierte und vorprogrammierte Regelung · selbsttragende Konstruktion aus Aluminiumprofil mit 30 mm Schall- und Wärmedämmung aus Glaswolle · durch abnehmbare Seitenpaneele mit Schnellverschluss ist eine einfache Inspektion und Wartung möglich · 100% steuerbar durch 0-10 V Signal. Integrierter Potentiometer zur Drehzahlsteuerung · geräuscharmer Betrieb · im Außenbereich Wetterschutzdach einsetzen (s. Zubehör) · Bodenplatte als Kondensatwanne ausgebildet mit Ablauf · einfacher Anschluss in vorhandenes Rohrsystem · einfacher elektrischer Anschluss .
kein Wasseranschluss nötig

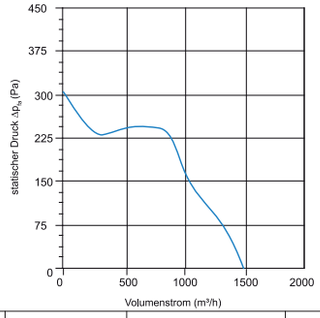
Dispositivos para el suministro de aire

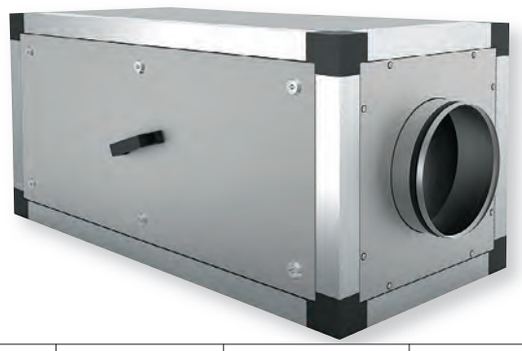
Dispositivo para suministro de aire con prefiltro, ventilador con **motor EC**, Registro de calefacción y control preprogramado. Por el Construcción, este dispositivo es ideal para situaciones de instalación con espacio limitado Bajo consumo de energía. Control preprogramado. Construcción de perfil de aluminio con Aislamiento acústico y aislamiento térmico 30 mm. Paneles laterales extraíbles con liberación rápida. Fácil inspección y mantenimiento. 100% controlable por señal de 0-10 V. Potenciómetro integrado. Operación de bajo ruido. Instale el techo de protección contra la intemperie en exteriores. Placa base como bandeja de condensados con drenaje. Fácil conexión al sistema de tuberías existente. Conexión eléctrica simple.
No se necesita conexión de agua.

Dispositifs d'alimentation en air

Dispositif d'alimentation en air avec préfiltre, ventilateur à **moteur EC**, Registre de chauffage et commande préprogrammée. Par le de construction, cet appareil est idéal pour les situations d'installation avec espace limité. Faible consommation d'énergie. Contrôle préprogrammé. Construction de profil en aluminium avec Isolation phonique et thermique 30 mm. Panneaux latéraux amovibles à dégagement rapide. Inspection et maintenance faciles. 100% contrôlable par signal 0-10 V. Potentiomètre intégré. Opération à faible bruit. Installez le toit de protection contre les intempéries à l'extérieur. Plaque de base en tant que bac à condensats avec évacuation. Connexion facile au système de tuyauterie existant. Connexion électrique simple. Aucune connexion d'eau nécessaire.





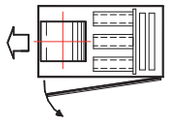


Order nr.	Pressure Druck	Dimensions - Abmessungen (mm)						Volume flow Volumenstrom	Current consumption Stromaufnahme	Absorbed power Anschlusswert	Power supply Netzspannung	Revolutions Umdrehungen pro Minute	Price Preis
	Pa	A	B · B	Ø C	Ø D	E	F	m³/h	A	watt	V-P-Hz	rpm	Euro
DEZ0001	310	1019	520 · 520	250	250	64	64	1471	1,17	***Electric heater*** 9000 ***Ventilator*** 171	***Electric heater*** 400V/3+N/ 50 Hz ***Ventilator*** 230V/1+N/ 50 Hz	2649	**3.980,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

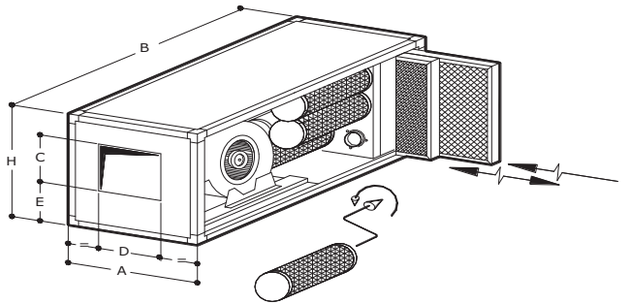
Series Exhaust air cleaning systems





Only for internal mounting

Max. temperature: + 60° C
Max humidity: 80 %



Exhaust air cleaning system with activated carbon filter

Aluminium profile structure, side panels made of plasticized zinc sheet. Double-walled panels, easy to remove, with inspection opening. Heat and sound proof with a polyurethane insulation. Integrated activated carbon filters and synthetic heavy particle filters.

Abluftreinigungsanlage mit Aktivkohlefilter

Struktur aus Aluminiumprofilen, Seitenpaneele in plastifiziertem Zinkblech. Paneele, doppelwandig, leicht entfernbar, mit Revisionsklappe. Hitze- und schallgedämmt mit Polyurethanisolierung. Integrierte Aktivkohlefilter und synthetische Schwerpartikelfilter

Unidad filtrante con filtro de carbón

Hecho de perfiles de aluminio, paneles laterales de lámina de zinc plastificado. Paneles de doble pared, fácilmente desmontables, con panel de acceso. Aislamiento térmico e insonorizado con aislamiento de poliuretano. Con filtro de carbón y filtros sintéticos.

Unité filtrante avec filtre à charbon

En profilés d'aluminium, panneaux latéraux en tôle de zinc plastifiée. Panneaux à double paroi, facilement amovibles, avec panneau d'accès. Isolation thermique et acoustique avec isolation en polyuréthane. Avec filtre à charbon et filtres synthétiques.

Order nr.	*Pressure Druck*	*Dimensions - Abmessungen (mm)*						*Volume flow Volumenstrom*	*Current consumption Stromaufnahme*	*Absorbed power Anschlusswert*	*Power supply Netzspannung*	*Charcoal filters Kohlefilter*	*Price Preis*
	Pa	*A*	*B*	*H*	*C*	*D*	*E*	*m³/h*	*A*	*watt*	*V-P-Hz*	*n°*	*Euro*
DCZ0001	*100*	*700*	*1300*	*450*	*280*	*320*	*100*	*1400*	*3,6*	*420*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*5*	**1.999,–**
DCZ0002	*150*	*700*	*1300*	*700*	*280*	*320*	*190*	*2500*	*3,8*	*420*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*9*	**2.469,–**

Exhaust air cleaning system with activated carbon filter and pocket filter – 2 speeds

Aluminium profile structure, side panels made of plasticized zinc sheet. Double-walled panels, easy to remove, with inspection opening. Heat and sound proof with a polyurethane insulation. Integrated activated carbon filters and synthetic heavy particle filters.

Abluftreinigungsanlage mit Aktivkohlepatronen und Taschenfilter - 2 Geschwindigkeiten

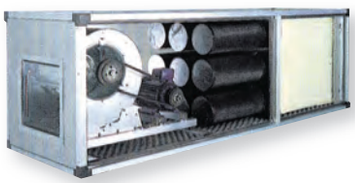
Struktur aus Aluminiumprofilen, Seitenpaneele in plastifiziertem Zinkblech. Paneele, doppelwandig, leicht entfernbar, mit Revisionsklappe. Hitze- und schallgedämmt mit Polyurethanisolierung. Integrierte Aktivkohlefilter und synthetische Schwerpartikelfilter.

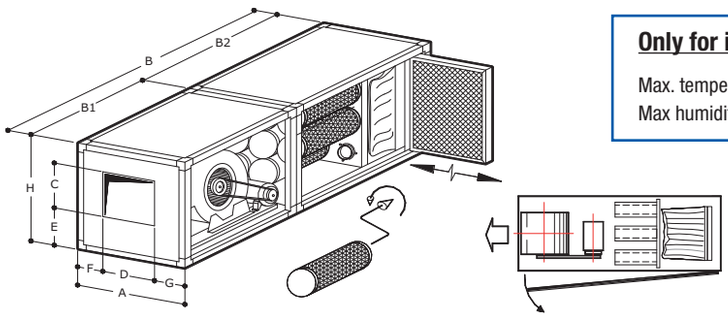
Unidad filtrante con filtro de carbón y filtros de bolsillo – 2 velocidades

Hecho de perfiles de aluminio, paneles laterales de lámina de zinc plastificado. Paneles de doble pared, fácilmente desmontables, con panel de acceso. Aislamiento térmico e insonorizado con aislamiento de poliuretano. Con filtro de carbón y filtros sintéticos.

Unité filtrante avec filtre à charbon et filtres de poche – 2 vitesses

En profilés d'aluminium, panneaux latéraux en tôle de zinc plastifiée. Panneaux à double paroi, facilement amovibles, avec panneau d'accès. Isolation thermique et acoustique avec isolation en polyuréthane. Avec filtre à charbon et filtres synthétiques.





Only for internal mounting

Max. temperature: + 60° C
Max humidity: 80 %

Order nr.	*Pressure Druck*	*Dimensions - Abmessungen (mm)*										*Volume flow Volumenstrom*	*Current consumption Stromaufnahme*	*Absorbed power Anschlusswert*	*Power supply Netzspannung*	*Charcoal filters Kohlefilter*	*Price Preis*
	Pa	*A*	*B*	*B1*	*B2*	*H*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*m³/h*	*A*	*watt*	*V-P-Hz*	*n°*	*Euro*
DCZ0003	*200 / 140*	*670*	*2150*	*750*	*1400*	*670*	*280*	*320*	*240*	*170*	*180*	*3000 / 2100*	*2,7 / 1,2*	*1100 / 370*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*9*	**3.300,–**
DCZ0004	*200 / 140*	*980*	*2150*	*750*	*1400*	*670*	*310*	*350*	*270*	*315*	*315*	*4500 / 3200*	*4,3 / 1,8*	*1700 / 600*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*14*	**4.400,–**
DCZ0005	*250 / 180*	*1280*	*2150*	*750*	*1400*	*750*	*360*	*420*	*310*	*400*	*460*	*6000 / 4200*	*5,2 / 2,1*	*2200 / 750*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*18*	**5.350,–**
DCZ0006	*250 / 180*	*1590*	*2200*	*800*	*1400*	*850*	*425*	*490*	*350*	*550*	*550*	*7500 / 5300*	*6,6 / 2,8*	*3000 / 1000*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*23*	**6.600,–**
DCZ0007	*200 / 140*	*1280*	*2200*	*800*	*1400*	*980*	*425*	*490*	*350*	*310*	*480*	*9000 / 6300*	*6,6 / 2,8*	*3000 / 1000*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*28*	**7.750,–**
DCZ0008	*200 / 140*	*1280*	*2300*	*900*	*1400*	*1280*	*425*	*490*	*350*	*210*	*580*	*12000 / 8400*	*8,3 / 3,7*	*4000 / 1200*	*400V/3+N/ 50 Hz*	*36*	**9.950,–**

Carbon filter module without motor

Aluminium profile structure, side panels made of plasticized zinc sheet. Double-walled panels, easy to remove, with inspection opening. Heat and sound proof with a polyurethane insulation. Integrated activated carbon filters and synthetic heavy particle filters.

Aktivkohlepatronen-Modul ohne Motor

Struktur aus Aluminiumprofilen, Seitenpaneele in plastifiziertem Zinkblech. Paneele, doppelwandig, leicht entfernbar, mit Revisionsklappe. Hitze- und schallgedämmt mit Polyurethanisolierung. Integrierte Aktivkohlefilter und synthetische Schwerpartikelfilter.

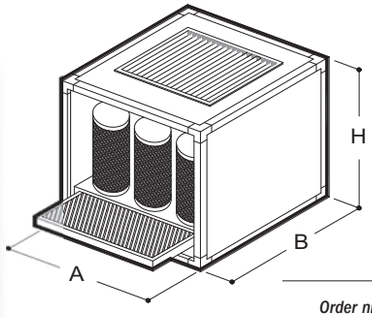
Módulo de filtro de carbono sin motor

Hecho de perfiles de aluminio, paneles laterales de lámina de zinc plastificado. Paneles de doble pared, fácilmente desmontables, con panel de acceso. Aislamiento térmico e insonorizado con aislamiento de poliuretano. Con filtro de carbón y filtros sintéticos.

Module de filtre à charbon sans moteur

En profilés d'aluminium, panneaux latéraux en tôle de zinc plastifiée. Panneaux à double paroi, facilement amovibles, avec panneau d'accès. Isolation thermique et acoustique avec isolation en polyuréthane. Avec filtre à charbon et filtres synthétiques.





Only for internal mounting

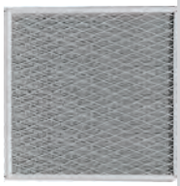
Max. temperature: + 60° C
Max humidity: 80 %

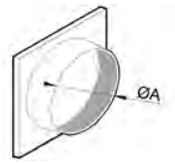
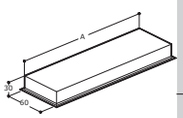
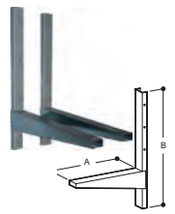
Order nr.	Pressure Druck	Dimensions - Abmessungen (mm)			Volume flow Volumenstrom	Charcoal filters Kohlefilter	Price Preis
	Pa	A	B	H	m³/h	n°	Euro
DCZ0011	150	700	400	700	1400	5	**1.220,–**
DCZ0012	150	700	700	700	2500	9	**1.740,–**

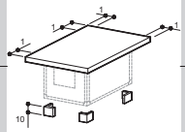
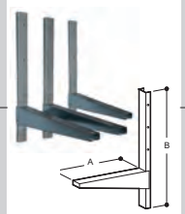
	Order nr.	Dimensions Abmessungen	Power supply Netzspannung	Current consumption Stromaufnahme		Absorbed power Anschlusswert	for Model	Price Preis
		W · D · H mm	V-P-Hz	A - 1 speed	A - 2 speed	watt		Euro
Electronic speed controller for 1 motor with 1 speed · Elektronischer Drehzahlregler für 1 Motor mit 1 Geschwindigkeit								
	**RE600**	160 · 120 · 80	230V/1+N/ 50 Hz - IP55 with light switch not steps/ continous	max. 3,8	-	420	DBZ0017, DBZ0019	**188,–**
Speed governor for 1 motor with 1 speed · Drehzahlregler für 1 Motor mit 1 Geschwindigkeit								
	**DDZ0007**	200 · 168 · 254	230V/1+N/ 50-60 Hz - IP54 manual speed switch with 5 steps	max. 3,0	-	690	DBZ0017, DBZ0019, DBZ0001ECO, DBZ0001, DBZ0030, DBZ0031	**188,–**
	DDZ0014	200 · 168 · 254		max. 7,0	-	1610	SPM9, SPM10, SPM12, SPM15, SPM16, DBZ0002ECO, DBZ0002, DBZ0003ECO, DBZ0003, DBZ0004ECO, DBZ0004, DBZ0032, DCZ0001, DCZ0002	**298,–**
	DDZ0010	380 · 180 · 380	400V/3+N/ 50-60 Hz - IP54 manual speed switch with 5 steps	max. 7,0		2800	DBZ0005, DBZ0006, DBZ0033, DBZ0034	**828,–**
Speed governor with gas valve for 1 motor with 2 speeds · Drehzahlregler mit Gasmagnetventil für 1 Motor mit 2 Geschwindigkeiten								
	**RVVG2441**	245 · 170 · 200	400V/3+N/ 50-60 Hz - IP55 with light switch and gas valve	max. 0,6	max. 1,6	120 / 550	TNS20046, TNS40046, TNS50068, TNS60068, UTA30	**788,–**
	RVVG2442	245 · 170 · 200		max. 1,0	max. 2,1	270 / 750	DBZ0012	**788,–**
	RVVG2443	245 · 170 · 200		max. 1,4	max. 3,7	370 / 1500	DBZ0013, TNS80068, UTA56, DCZ0003	**788,–**
	RVVG2444	245 · 170 · 200		max. 1,9	max. 4,8	600 / 2200	DBZ0014, UTA85, UTA100, DCZ0004, DCZ0005	**788,–**
	RVVG2445	245 · 170 · 200		max. 3,2	max. 8,3	1000 / 4000	DBZ0015, DBZ0016, TNS100068, UTA145, DCZ0006, DCZ0007, DCZ0008	**788,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Carbon filter module

	Order Nr.	Description - Beschreibung	Price - Preis Euro		Order Nr.	Description - Beschreibung	Price - Preis Euro
	**Z/MCFI28**	*Grid filter* *Netzfilter* **Dimensions 287 · 592 · 48 mm** **for Model:** **DCZ0001**	**70,–**		**Z/MCFC40**	*Characoal filter* *Aktivkohlepatrone* **Dimensions Ø 160 · 400 mm** **for Models:** **DCZ0001, DCZ0002, DCZ0003, DCZ0004, DCZ0005, DCZ0006, DCZ0007, DCZ0008, DCZ0011, DCZ0012**	**100,–**
	**Z/ACFI59**	*Grid filter* *Netzfilter* **Dimensions 592 · 592 · 48 mm** **for Model:** **DCZ0002**	**100,–**		**Z/MSAC25**	*Activated charcoal sac 25 kg* *Aktivkhole im Sack – 25 kg*	**210,–**
	**Z/KCFS28**	*Synthetic filter* *Synthetikfilter* **Dimensions 287 · 592 · 48 mm** **for Models:** **DCZ0001, DCZ0004, DCZ0006, DCZ0007, DCZ0011, UTA56, UTA100**	**45,–**		**Z/WPZ9EF7**	*Synthetic filter* *Synthetikfilter* **Dimensions 457 · 377 · 47 mm** **for Models:** **DEZ0001**	**82,–**
	**Z/KCFS59**	*Synthetic filter* *Synthetikfilter* **Dimensions 592 · 592 · 48 mm** **for Models:** **DCZ0002, DCZ0003, DCZ0004, DCZ0005, DCZ0006, DCZ0007, DCZ0012, UTA30, UTA56, UTA100**	**65,–**		**Z/MFL4**	*Labyrinth filter made of stainless steel* *Labyrinthfilter aus Edelstahl* **Dimensions 400 · 400 mm**	**65,–**
	**Z/KCFS50**	*Synthetic filter* *Synthetikfilter* **Dimensions 500 · 500 · 48 mm** **for Models:** **UTA85, UTA145**	**65,–**		**Z/MFL5**	*Labyrinth filter made of stainless steel* *Labyrinthfilter aus Edelstahl* **Dimensions 400 · 500 mm**	**70,–**
	**Z/WFZ24A6**	*Flame protection filter Type A* *Flammschutzfilter Type A* **Dimensions 400 · 400 mm**	**115,–**		**Z/MCFT28**	*Pocket filter* *Taschenfilter* **Dimensions 287 · 592 · 535 mm** **for Models:** **DCZ0004, DCZ0006, DCZ0007**	**110,–**
	**Z/WFZ20A6**	*Flame protection filter Type A* *Flammschutzfilter Type A* **Dimensions 400 · 500 mm**	**130,–**		**Z/ACFT59**	*Pocket filter* *Taschenfilter* **Dimensions 592 · 592 · 535 mm** **for Models:** **DCZ0003, DCZ0004, DCZ0005, DCZ0006, DCZ0007, DCZ0008**	**170,–**

	Order Nr.	Description - Beschreibung	Price - Preis Euro
	Z/KZPST15	*Intake/ Outlet connection with base plate Ø 150 mm* *Ansaug- / Ausblasstutzen mit Grundplatte Ø 150 mm*	40,–
	Z/KZPST20	*Intake/ Outlet connection with base plate Ø 200 mm* *Ansaug- / Ausblasstutzen mit Grundplatte Ø 200 mm*	46,–
	Z/KZPST25	*Intake/ Outlet connection with base plate Ø 250 mm* *Ansaug- / Ausblasstutzen mit Grundplatte Ø 250 mm*	48,–
	Z/KZPST30	*Intake/ Outlet connection with base plate Ø 300 mm* *Ansaug- / Ausblasstutzen mit Grundplatte Ø 300 mm*	52,–
	Z/KZPST35	*Intake/ Outlet connection with base plate Ø 350 mm* *Ansaug- / Ausblasstutzen mit Grundplatte Ø 350 mm*	61,–
	Z/KZPST40	*Intake/ Outlet connection with base plate Ø 400 mm* *Ansaug- / Ausblasstutzen mit Grundplatte Ø 400 mm*	70,–
	C160	*Collector 2100 mm for hoods of 3200 mm length* *Plenum 2100 mm für Hauben mit 3200 mm Länge*	450,–
	C180	*Collector 2500 mm for hoods of 3600 mm length* *Plenum 2500 mm für Hauben mit 3600 mm Länge*	500,–
	C200	*Collector 2900 mm for hoods of 4000 mm length* *Plenum 2900 mm für Hauben mit 4000 mm Länge*	565,–
	Z/MSTM65	*Wall brackets* *Wandkonsolen* **Dimensions (A · B): 650 · 550 mm**	105,–
	Z/MSTM80	*Wall brackets* *Wandkonsolen* **Dimensions (A · B): 800 · 550 mm**	120,–

	Order Nr.	Description - Beschreibung	Price - Preis Euro
	Z/KKITE1	*Rain cover kit - Regenschutz-Kit* **for Models:** **DBZ0001, DBZ0002, DBZ0003, DBZ0004, DBZ0005, DBZ0006**	155,–
	Z/KKITE2	*Rain cover kit - Regenschutz-Kit* **for Models:** **DBZ0012, DBZ0013, DBZ0014**	165,–
	Z/KKITE3	*Rain cover kit - Regenschutz-Kit* **for Models:** **DBZ0015, DBZ0016**	185,–
	Z/KKITE4	*Rain cover kit - Regenschutz-Kit* **for Models:** **DCZ0001, DCZ0002, DCZ0011, DCZ0012**	185,–
	Z/KKITE5	*Rain cover kit - Regenschutz-Kit* **for Models:** **DCZ0003, DCZ0004, DCZ0005**	335,–
	Z/KKITE6	*Rain cover kit - Regenschutz-Kit* **for Models:** **DCZ0007, DCZ0008**	455,–
	Z/KKITE7	*Rain cover kit - Regenschutz-Kit* **for Models:** **UTA30**	220,–
	Z/KKITE8	*Rain cover kit - Regenschutz-Kit* **for Models:** **UTA56, UTA85, UTA100, UTA145**	335,–
	Z/KTFLEX15	*Alu-Flex duct - Alu-Flexrohr Ø 150 mm L = max. 5 mt*	75,–
	Z/KTFLEX20	*Alu-Flex duct - Alu-Flexrohr Ø 200 mm L = max. 5 mt*	100,–
	Z/KTFLEX25	*Alu-Flex duct - Alu-Flexrohr Ø 250 mm L = max. 5 mt*	120,–
	Z/KTFLEX30	*Alu-Flex duct - Alu-Flexrohr Ø 300 mm L = max. 5 mt*	150,–
	Z/KTFLEX35	*Alu-Flex duct - Alu-Flexrohr Ø 350 mm L = max. 5 mt*	185,–
	Z/KTFLEX40	*Alu-Flex duct - Alu-Flexrohr Ø 400 mm L = max. 5 mt*	230,–
	Z/MSTM105	*Wall brackets* *Wandkonsolen* **Dimensions (A · B): 1050 · 1100 mm**	270,–
	Z/MSTM145	*Wall brackets* *Wandkonsolen* **Dimensions (A · B): 1450 · 1100 mm**	345,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Tabella aspirazione apparecchi da cucina

Aspiration kitchen fittings list.
Tableau aspiration appareil de cusine
Tabelle passende Lüftung fur Kukengeräte

Tipo apparecchio *Fittings type* *Type appareil* *Geratmodell*				**Profondità** *Depth* *Profondeur* *Tiefe* *(mm)*	**Portata**/*Capacity* *Debit/Fordervolumen* **A gas** *Gas unit* *A gas* *Gas unit* *(m³/h)*	**Elettrico** *Electric units* *Electrique* *Electrish* *(m³/h)*
Bagnomaria	*Bain - Marie*	*Bain-Maries*	*Bain Maries*	700	250	200
Brasiera	*Tilting pan*	*Sauteuse*	*Kippbratpfannen*		1000	800
Cucina 4 fuochi	*Cooker with 4 rings*	*Cuisine 4 feux*	*Herd 4 brenner*		650	500
Cucina 6 fuochi	*Cooker with 6 rings*	*Cuisine 6 Feux*	*Herd 6 brenner*		1000	800
Cuoci pasta	*Pasta cooker*	*Cuiseur à pates*	*Nudelkocher*		600	500
Friggitrice	*Fryer*	*Friteuse*	*Fritteusen*		1600	1300
Fry top liscio	*Fry – smooth top*	*Plaque grillades lisse*	*Brattplatte glatt*		800	650
Fry top rigato	*Fry – lined top*	*Plaque grillade nervure*	*Brattplatte geriffelt*		1600	1300
Pentola 40-60 litri	*Pot 40 – 60l*	*Marmites 40-60l*	*Topfs 40-60l*		1500	1200
Pietra lavica	*Lava stone*	*Grilles à Pierre lavique*	*Lavastein grills*		1750	1500
Salamandra	*Salamander*	*Salamandre*	*Salamander*			200
Tutta piastra	*Food - Warmer*	*Coup de feux*	*Warmhalteplatte*		400	300
Bagnomaria	*Bain Marie*	*Bain-Maries*	*Bain Maries*	900	300	200
Brasiera	*Tilting pan*	*Sauteuse*	*Kippbratpfannen*		1200	1000
Cucina 4 fuochi	*Cooker with four rings*	*Cuisine 4 feux*	*Herd 4 brenner*		800	650
Cucina 6 fuochi	*Cooker with 6 rings*	*Cuisine 6 feux*	*Herd 6 brenner*		1200	1000
Cucina 8 fuochi	*Cooker with 8 rings*	*Cuisine 8 feux*	*Herd 8 brenner*		1600	1300
Cuoci pasta	*Pasta cooker*	*Cuiseur à pates*	*Nudelkocher*		700	600
Friggitrice	*Fryer*	*Friteuse*	*Fritteusen*		2000	1600
Fry top liscio	*Fry – smooth top*	*Plaque grillades lisse*	*Brattplatte glatt*		1000	800
Fry top rigato	*Fry – lined top*	*Plaque grillade nervure*	*Brattplatte geriffelt*		2000	1600
Pentola 100 l	*Pot 100l*	*Marmites 100l*	*Topfs 100l*		1800	1400
Pentola 150-200l	*Pot 150 – 200l*	*Marmites 150-200l*	*Topfs 150-200l*		2000	1600
Pietra lavica	*Lava stone*	*Grilles à Pierre lavique*	*Lavastein grills*		2200	1800
Tutta piastra	*Food - warmer*	*Coup de feux*	*Warmhalteplatte*		500	400
Brasiera	*Tilting pan*	*Sauteuse*	*Kippbratpfannen*		3000	2.400
Cucina 4 fuochi	*Cooker with 4 rings*	*Cuisine 4 feux*	*Herd 4 brenner*	1000	1350	800
Cucina 6 fuochi	*Cooker with 6 rings*	*Cuisine 6 Feux*	*Herd 6 brenner*		1800	1.500
Cucina 8 fuochi	*Cooker with 8 rings*	*Cuisine 8 Feux*	*Herd 8 brenner*		4000	3.200
Cuoci pasta	*Automatic pasta cooker*	*Cuiseur à pates*	*Nudelkocher*		6000	5.000
Cuoci pasta CC5	*Pasta cooker cc 5*	*Cuiseur à pates CC 5*	*Nudelkocher CC5*		8000	6.500
Cuoci pasta CC7	*Pasta cooker cc 7*	*Cuiseur à pates CC 7*	*Nudelkocher CC7*		1000	800
Forno 4 griglie	*Oven 10 grates*	*Four à 10 grilles*	*Ofen 4 Gn 1/1 Behalter*		1000	800
Forno 6 griglie	*Oven 20 grates*	*Four à 20 grilles*	*Ofen 6 Gn 1/1 Behalter*		300	300
Forno 10 griglie	*Oven 4 grates*	*Four à 4 grilles*	*Ofen 10 Gn 1/1 Behalter*		500	400
Forno 20 griglie	*Oven 6 grates*	*Four à 6 grilles*	*Ofen 20 Gn 1/1 Behalter*		1500	1.200
Forno vapore FV20	*Steam oven FV4*	*Four à vapeur FV4*	*Dampfofen FV4*		500	400
Forno vapore FV4	*Steam oven FV20*	*Four à vapeur FV20*	*Dampfofen FV20*		8000	6.500
Friggitrice FG	*Fryers FG*	*Friteuse FG*	*Fritteusen FG*	1200	10000	8.000
Friggitrice FG	*Fryers FG*	*Friteuse FG*	*Fritteusen FG*	1900	3000	2.700
Pentole 100 L. vapore	*Pots 100l steamed*	*Marmites 100l vapeur*	*Topfs 100l*		1500	
Pentole 200 L. vapore	*Pots 200l Steamed*	*Marmites 200l vapeur*	*Topfs 200l*		1800	
Pentole 300 L. vapore	*Pots 300l Steamed*	*Marmites 300l vapeur*	*Topfs 300l*		2500	
Pentole 500 L. vapore	*Pots 500l Steamed*	*Marmites 500l vapeur*	*Topfs 500l*		3500	





Z/ODEP
Detergent doser
160,- €







- Series O Option – Not version
- Serienmäßig O Optional – Nicht lieferbar

		GLASSWASHERS	UNDERCOUNTER DISHWASHERS	HOOD-TYPE
Order nr.		**GLB0001/0**	**GLB0003/0**	**GLB0013/0**
Dimensions *Abmessungen*	*W · D · H mm*	**425 • 470 • 630**	**595 • 650 • 830**	**700 • 785 • 1480**
Basket size *Korbgrösse*	*mm*	350 • 350	500 • 500	500 • 500
Clearance = Max Ware height *Nutzhöhe*	*mm*	**225**	**335**	**445**
Production *Leistungsfähigkeit*	*baskets/hour*	30	35-18	69-35-27
Absorbed power *Anschlusswert*	*watt*	3300	3600 / 5400	9660
Power supply *Netzspannung*	*V-P-Hz*	230V/1+N/ 50 Hz	**Multivoltage:** 230V/1+N/ 50 Hz 400V/3+N/ 50 Hz	400V/3+N/ 50 Hz
Wash Pump *Waschpumpe*	*watt*	270	660	660
Water consumption / Total cycle length *Wasserverbrauch/ Gesamtzykluslänge*	*liters/sec*	2,5 120 sec	2,8 102-192 sec	2,8 52-102-132 sec
Electronic control *Elektronische Steuerung*		–	–	–
Drain pump *Ablaufpumpe*		–	–	–
Rinsing aid dispenser *Klarspülerdosierung*		•	•	•
Detergent doser *Spülmitteldosierung*		O	O	O
Deep-drawn construction *Tiefgezogenes Innengehäuse*		•	•	•
Wash and rinsing arms stainless steel *Spül- und Klarspülarme, Edelstahl*		–	•	•
Water softener *Wasserentkalker*		–	–	–
Tray filters in stainless steel in the tank *Tankabdeckfilter Edelstahl in Waschkammer*		–	–	•
Boiler / Tank capacity *Boiler / Tank Kapazität*	*liters*	2,8 / 9,2	6,0 / 27,0	7,0 / 23,0
Baskets *Körbe*	*included*	1 glass 1 cutlery 1 cup holder	1 glass 1 plate 1 cutlery	1 glass 1 plate 1 cutlery
Price *Preis*	*Euro*	**1.219,-**	**1.819,-**	**2.922,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.



Series Glass- & Dishwashers

Stainless steel pressed body and inclined washing tank. Drawn tank base housing filter (Hygenic). Automatic, user friendly electromechanical control panel. Saves energy, detergent and water. Adjustable feet for height optimization. Easy start up: one button to fill in and heat water in the boiler tank. Completely sealed body to guarantee IPX5 water protection.
Thermostat-controlled rinse and washing temperature for efficient washing. Non-return - Check valve System.
Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C).
Rinsing temperature at 80-85 °C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C).

Hergestellt aus Edelstahl. Innen tiefgezogen. Benutzerfreundliche und elektromechanische Steuerung. Energie-, Spülmittel- und Wasser sparend. Stellfüße zur Höhenoptimierung. Einfache Inbetriebnahme: Ein Knopf zum Auffüllen und Erwärmen des Wassers im Kesseltank. Komplett versiegeltes Gehäuse, um den IPX5-Wasserschutz zu gewährleisten.
Thermostatgesteuerte Spül- und Waschtemperatur für effizientes Waschen. Rückschlagventil. Waschtemperatur bei 55-60 ° C (Wasserversorgung bei mindestens 2 bar und 50 ° C).
Spültemperatur bei 80-85 ° C (Wasserversorgung bei mindestens 2 bar und 50 ° C).

Fabricado en acero inoxidable. Profundamente dibujado por dentro. Control fácil de usar y electromecánico. Ahorro de energía, ahorro de detergente y ahorro de agua. Ajustable en altura de pies regulable. Fácil puesta en servicio: Un botón para llenar y calentar el agua en el tanque de la caldera. Carcasa totalmente sellada para proporcionar protección contra el agua IPX5. Temperatura de enjuague controlada por termostato y temperatura de lavado para un lavado eficiente. La válvula de retención. Temperatura de lavado a 55-60 ° C (suministro de agua de al menos 2 bar y 50 ° C). Temperatura de enjuague a 80-85 ° C (suministro de agua de al menos 2 bar y 50 ° C).

Construction embouti en Inox et cuve de lavage incline. Logement du filtre embouti dans la cuve (Hygiénique). Panneau de commande simple et intuitif. Démarrage automatique. Gestion optimisée de la consommation d'eau, des produits de lavage et de l'énergie. Pieds réglables en hauteur. Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve. Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales. Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5). Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles. Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour. Température de lavage préréglée entre 55 °C et 60 °C. Température de rinçage préréglée entre 80 °C et 85 °C.

HOOD-TYPE



UNDERCOUNTER DISHWASHERS



FEATURES BY RANGE

EFFI-WASH
Newly optimized hydraulic system provides a strong mechanical action combined with the optimum clean water in the tank, and the balanced power to keep the perfect hygienic temperature during the whole lifetime of the machine.

EFFI-SILENT
Full Double skin body to isolate machine's noise from the environment, making the atmosphere more peaceful.

MULTIPOWER
Several machines in one. Perfect solution to minimize your stock. By making an easy change in the electrical connecting box during the installation, you will be able to have a 3,4 kW machine or 6,2 kW or other powers.

GN 1/1
Using our special basket CB7-GN, EVOLUTION, EVOLUTION plus and EVOLUTION PLUS undercounters and hoodtype machines are able to wash perfectly GN 1/1 trays. A huge advantage for our customers, thanks to its 380 mm clearance for undercounters and 440 mm for hood-types. A real proof of versatility.

ROCK COUNTERBALANCED DOOR
Double spring and stainless steel hinge system tested to resist the strongest usage of the market, with more than 360.000 openings.

STAMPED PHILOSOPHY
A fully new stainless steel body and structure made to resist and resist to the strongest usage of the market

SOFT-START
It assures a low noise level of the bar or restaurant where it is installed and prevents the glasses and ware from moving inside the basket, protecting them from breaking and improving the washing cycle of all the ware.

MULTI-CONNECTION BOX
No need to remove covers or panels anymore to install or check the network connectivity. Low risk to have problems during the electrical installation.

FUNKTIONEN

EFFI-WASH
Das optimierte Hydrauliksystem bietet intensiven mechanischen Einsatz. Zusammen mit sauberstem Tankwasser und einer ausgeglichenen Waschleistung wird eine konstante, hygienische Wassertemperatur während der gesamten Spülzeit erreicht.

EFFI-SILENT
Doppelwandiger Korpus zur Isolierung der Umgebung gegenüber den Maschinengeräuschen, wodurch ein ruhigeres Arbeitsumfeld entsteht.

MULTIPOWER
Einfache Einstellung, um die Maschinenleistung zu maximieren. - Einfaches Umstecken der Kabel im Anschlußkasten ermöglicht auch geringere Verbräuche (z. B. 3 KW - Boiler).

GN 1/1
Bei Verwendung unseres Spezialkorbs für die Gastronormbehälter CB7-GN sind alle unsere Maschinen mit Frontklappe und Haube der Serien EVOLUTION, EVOLUTION plus und EVOLUTION PLUS in der Lage, die Behälter GN 1/1 perfekt zu spülen. Dies ist dank der 380mm großen Öffnung der Frontklappe und der 440 mm der Haube ein großer Vorteil im Hinblick auf die Vielseitigkeit der Verwendung.

ROCK COUNTERBALANCED DOOR
Ein Türschließsystem aus rostfreiem Stahl und mit doppelter Feder. Vielfach getestet, um auch intensivstem Handling standzuhalten. Konstruiert und geprüft mit mehr als 360.000 Öffnungen.

STAMPED PHILOSOPHY
Ein neues Gehäuse und eine neue Struktur, komplett aus rostfreiem Stahl gefertigt, um dem intensivsten Einsatz auf dem Markt standzuhalten.

SOFT-START
Gewährt einen niedrigen Geräuschpegel in den Bars und Restaurants, in denen sie eingebaut ist und verhindert, dass Gläser und Geschirr im Korb verrutschen, so dass sie vor Bruch geschützt sind und der Spülvorgang des gesamten Geschirrs verbessert wird

MULTI-CONNECTION BOX
Nun ist es nicht mehr notwendig, die Maschinenverkleidung zu öffnen, um an die Stromanschlüsse zu gelangen. Ob Anschluß oder Stromprüfung: die Gefahr von elektrischen Unfällen wird reduziert.

FONCTIONS

EFFI-WASH
Ce système hydraulique récemment optimisé combine un haut pouvoir mécanique à une eau parfaitement propre dans la cuve et une puissance équilibrée pour conserver une température hygiénique parfaite pendant toute la durée de vie utile de la machine.

EFFI-SILENT
Corps intégral à double paroi pour isoler le bruit de la machine et préserver le calme ambiant.

PUISSANCE ET TENSION CONFIGURABLES
Si vous voulez une puissance maximale pour optimiser la productivité de la machine, il est possible de la configurer facilement de l'extérieur. Si vous optez pour une moindre consommation, il suffit de réaliser la connexion adéquate sur le boitier multi-tension (ex. ballon réchauffeur de 3 kW).

GN 1/1
Grâce à notre panier spécial pour plateaux Gastronorm CB7-GN, nos machines à ouverture frontale et capot, dans les gammes EVOLUTION, EVOLUTION plus et EVOLUTION PLUS, peuvent parfaitement laver des plateaux GN 1/1. Un grand avantage en termes de polyvalence puisque l'ouverture atteint 380 mm utiles dans la version frontale et 440 mm dans la version avec capot.

ROCK COUNTERBALANCED DOOR
Système de charnières en acier inoxydable et à double ressort, testé pour résister aux conditions d'emploi les plus intensives du marché. Le système a été conçu et testé pour réaliser plus de 360 000 ouvertures.

STAMPED PHILOSOPHY
Un nouveau corps et une nouvelle structure fabriqués intégralement en acier inoxydable pour résister à l'utilisation la plus intensive du marché.

SOFT-START
Il permet un bas niveau de bruit dans les bars et les restaurants où la machine est installée, améliore le cycle de lavage de toute la vaisselle et évite que les verres et la vaisselle ne bougent à l'intérieur du panier, les protégeant ainsi de la cassure.

MULTI-CONNECTION BOX
Il n'est plus nécessaire d'extraire les couvertures ou les panneaux pour installer ou vérifier la connectivité au réseau électrique. Ceci se traduit par un faible risque de problèmes pendant l'installation électrique.

FUNCIONES POR GAMA

EFFI-WASH
Este sistema hidráulico recién optimizado ofrece una intensa acción mecánica en combinación con el agua perfectamente limpia en el tanque, y la potencia equilibrada para mantener una perfecta temperatura higiénica durante toda la vida útil de la máquina.

EFFI-SILENT
Cuerpo íntegro con doble pared para aislar del ambiente el ruido de la máquina, haciendo que la atmósfera sea más tranquila.

MULTIPOWER
Si desea potencia máxima para maximizar la productividad de la máquina, es posible configurarlo fácilmente desde el exterior. Si prefiere un consumo menor, simplemente debe realizar la conexión adecuada en la caja multi-conexiones (p. ej. caldera de 3kW)

GN 1/1
Usando nuestra cesta especial para bandejas Gastronorm CB7-GN, nuestras máquinas de apertura frontal y capota, de cualquiera de las gamas EVOLUTION, EVOLUTION plus y EVOLUTION PLUS, son capaces de lavar perfectamente bandejas GN 1/1. Una gran ventaja en el ámbito de la versatilidad, gracias a la apertura de boca útil de 380mm en apertura frontal y a los 440mm útiles en capota.

ROCK COUNTERBALANCED DOOR
Sistema de bisagras de acero inoxidable y doble muelle probado para resistir en las condiciones de uso más intensas del mercado. El sistema está diseñado y testeado para realizar más de 360.000 aperturas.

STAMPED PHILOSOPHY
Un cuerpo y una estructura nuevos y fabricados íntegramente en acero inoxidable para resistir al uso más intenso del mercado.

SOFT-START
Permite un nivel bajo de ruido en los bares o restaurantes en los que está instalado y evita que los vasos y la vajilla se muevan en el interior de la cesta, protegiéndolos frente a roturas y mejorando el ciclo de lavado de toda la vajilla.

MULTI-CONNECTION BOX
Ya no será necesario extraer las cubiertas o paneles para instalar o comprobar la conectividad a la red eléctrica. Esto se traduce en un bajo riesgo de sufrir problemas durante la instalación eléctrica.

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series ***EVOLUTION*** Glass- & Dishwashers



Z/F13376
Drain pump for
GLB0037/F & GLB0061C/F
175,- €



Z/F59326
Drain pump for OPT1012/CFFN
185,- €







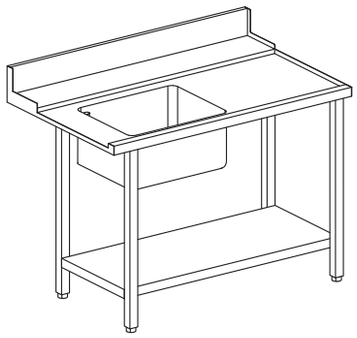


- Series O Option – Not version
- Serienmäßig O Optional – Nicht lieferbar

		GLASSWASHERS	UNDERCOUNTER DISHWASHERS		HOOD-TYPE
Order nr.		**GLB0037/F**	**GLB0061C/F**	**GLB0063C/F**	**OPT1012/CFFN**
Dimensions *Abmessungen*	*W · D · H mm*	**470 • 520 • 720**	**600 • 600 • 830**	**600 • 600 • 830**	**630 • 750 • 1465**
Basket size *Korbgrösse*	*mm*	400 • 400	500 • 500	500 • 500	500 • 500
Clearance = Max Ware height *Nutzhöhe*	*mm*	**270**	**360** suitable for GN 1/1 trays	**360** suitable for GN 1/1 trays	**440** suitable for GN 1/1 trays
Production *Leistungsfähigkeit*	*baskets/hour*	30	40-30-20	40-30-20	40-30-20
Absorbed power *Anschlusswert*	*watt*	3060	3400 / 6200 / 6200	3400 / 6200 / 6200	3600 / 6600 / 11100
Power supply *Netzspannung*	*V-P-Hz*	230V/1+N/ 50-60 Hz	**Multivoltage:** 230V/1+N/ 50 Hz 230V/3/ 50 Hz 400V/3+N/ 50 Hz	**Multivoltage:** 230V/1+N/ 50 Hz 230V/3/ 50 Hz 400V/3+N/ 50 Hz	**Multivoltage:** 230V/1+N/ 50 Hz 230V/3/ 50 Hz 400V/3+N/ 50 Hz
Wash Pump *Waschpumpe*	*watt*	260	600	600	600
Water consumption / Total cycle length *Wasserverbrauch/ Gesamtzykluslänge*	*liters/sec*	2,2 120 sec	2,4 90-120-180 sec	2,4 90-120-180 sec	2,4 90-120-180 sec
Electronic control *Elektronische Steuerung*		–	**with thermostop**	**with thermostop**	**with thermostop**
Drain pump *Ablaufpumpe*		O	O		O
Rinsing aid dispenser *Klarspülerdosierung*		•	•	•	•
Detergent doser *Spülmitteldosierung*	*peristaltic*	•	•	•	•
Double Skin *Doppelwandig*		Door Tür	Body and door Korpus und Tür	Body and door Korpus und Tür	–
Wash and rinsing arms aisi-304 stainless steel *Spül- und Klarspülarme, aisi-304*		–	•	•	•
Water softener *Wasserentkalker*		O	O	O	O
Tray filters in aisi-304 in the tank *Tankabdeckfilter aisi-304 in Waschkammer*		–	•	•	•
Boiler / Tank capacity *Boiler / Tank Kapazität*	*liters*	4,0 / 15,0	7,0 / 20,0	7,0 / 20,0	9,0 / 33,0
Baskets *Körbe*	*included*	2 universal 400 • 400 mm 1 supplement for plates 1 cutlery	1 universal 500 • 500 mm 1 for 16 / 18 plates 2 cutlery	1 universal 500 • 500 mm 1 for 16 / 18 plates 2 cutlery	1 universal 500 • 500 mm 1 for 16 / 18 plates 2 cutlery
Price *Preis*	*Euro*	**1.519,-**	**2.309,-**	**2.459,-**	**3.719,-**

NEUTRAL

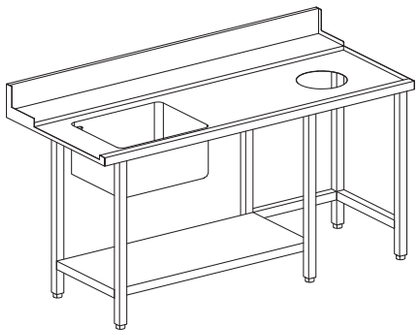
Pre-wash tables with sink - Mesa de entrada con fregadero
Tables d'entrée avec évier - Zulauftische mit Becken



Order nr.	Dimensions L · D · H mm	Sink	Version	Price Euro
Z/TID1200	1200 · 770 · 870	LEFT IZQUIERDA GAUCHE LINKS	Pre-wash table with sink Mesa de entrada con fregadero Zulauftisch mit Becken Plonge de prélavage avec bac RIGHT · DERECHO· DROITE · RECHTS	1.028,–
Z/TID1500	1500 · 770 · 870			1.122,–
Z/TID1800	1800 · 770 · 870			1.238,–
Z/TIS1200	1200 · 770 · 870	RIGHT DERECHO DROITE RECHTS	Pre-wash table with sink Mesa de entrada con fregadero Zulauftisch mit Becken Plonge de prélavage avec bac LEFT · IZQUIERDA · GAUCHE · LINKS	1.028,–
Z/TIS1500	1500 · 770 · 870			1.122,–
Z/TIS1800	1800 · 770 · 870			1.238,–

NEUTRAL

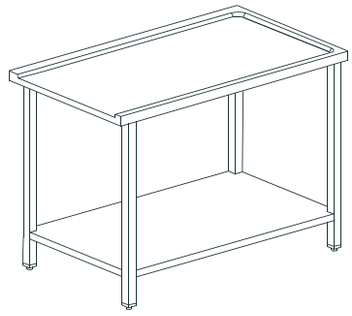
Pot sorting table with sink - Mesa de entrada con fregadero
Table de tri avec évier - Geschirrsortiertisch mit Becken



Order nr.	Dimensions L · D · H mm	Sink	Version	Price Euro
Z/TIDFR1200	1200 · 770 · 870	LEFT IZQUIERDA GAUCHE LINKS	Sorting table with sink Mesa de entrada con fregadero Geschirrsortiertisch mit Becken Plonge de prélavage avec bac RIGHT · DERECHO · DROITE · RECHTS	1.165,–
Z/TIDFR1500	1500 · 770 · 870			1.205,–
Z/TIDFR1800	1800 · 770 · 870			1.455,–
Z/TISFR1200	1200 · 770 · 870	RIGHT DERECHO DROITE RECHTS	Sorting table with sink Mesa de entrada con fregadero Geschirrsortiertisch mit Becken Plonge de prélavage avec bac LEFT · IZQUIERDA · GAUCHE · LINKS	1.165,–
Z/TISFR1500	1500 · 770 · 870			1.205,–
Z/TISFR1800	1800 · 770 · 870			1.455,–

NEUTRAL

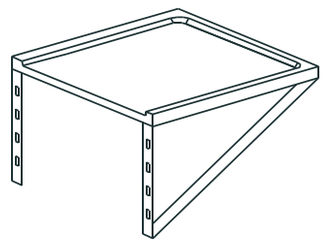
Out table for baskets - Mesa de entrada o de salida
Table de livraison pour paniers - Auslauftisch für Körbe



Order nr.	Dimensions L · D · H mm	Sink	Version	Price Euro
Z/TU700	700 · 590 · 870		Out table for baskets Mesa de entrada o de salida Auslauftisch für Körbe Table de sortie pour paniers	504,–
Z/TU1000	1000 · 590 · 870			544,–
Z/TU1200	1200 · 590 · 870			584,–
Z/TU1500	1500 · 590 · 870			624,–

NEUTRAL

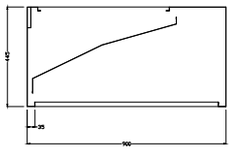
Entry-/ Out table for baskets - Estante de entrada o salida
Table de livraison pour paniers - Zu-/ Auslauftisch für Körbe



Order nr.	Dimensions L · D · H mm	Sink	Version	Price Euro
Z/TMU700	700 · 650 · 200		Out shelf for baskets Estante de entrada o salida Auslaufkonsole für Körbe Étagère de sortie pour paniers	184,–

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.





Order nr.	Dimensions W · D · H mm	Price Euro
DAA0200	*900 · 900 · 445*	**990,–**

Order nr.	Valid for models	Characteristics	Dimensions mm	Price €
Z/FEVPL60	*GLB0061C/F · GLB0063C/F*	*Capacity for 3 baskets 500 · 500*	*600 · 600 · 400*	**311,–**

Our machines must be connected to a water softener plant in order to maintain the warranty claim. A proof is mandatory.
Unsere Maschinen müssen nachweislich an einer Enthärtereinheit angeschlossen werden, um den Gewährleistungsanspruch zu wahren.
Nos machines doivent être connectées à un système d'adoucissement de l'eau afin de maintenir la garantie. Une preuve est obligatoire.
Nuestras máquinas deben estar conectadas a un sistema de ablandamiento de agua para mantener la garantía. Una prueba es obligatoria.

Products for cleaning, care and hygiene.

Products for cleaning, care and hygiene.

Convincing solutions. You will find products for various purposes of cleaning, care and hygiene: Our products are in any case tailored to your particular needs.

Produkte für Reinigung, Pflege und Hygiene.

Überzeugende Lösungen in allen Produktformen. Sie finden bei uns Produkten für unterschiedlichste Zwecke in den Bereichen Reinigung, Pflege und Hygiene:
Unsere Produkte sind in jedem Fall auf Ihre besonderen Bedürfnisse abgestimmt.

Productos para la limpieza, cuidado e higiene.

Soluciones convincentes. Encontrará productos para diversos fines de limpieza, cuidado e higiene: Nuestros productos son en cualquier caso adaptados a sus necesidades particulares.

Produits pour le nettoyage, les soins et l'hygiène

Des solutions convaincantes. Vous trouverez des produits à des fins diverses de nettoyage, de soins et d'hygiène: Nos produits sont en tout cas adapté à vos besoins particuliers.

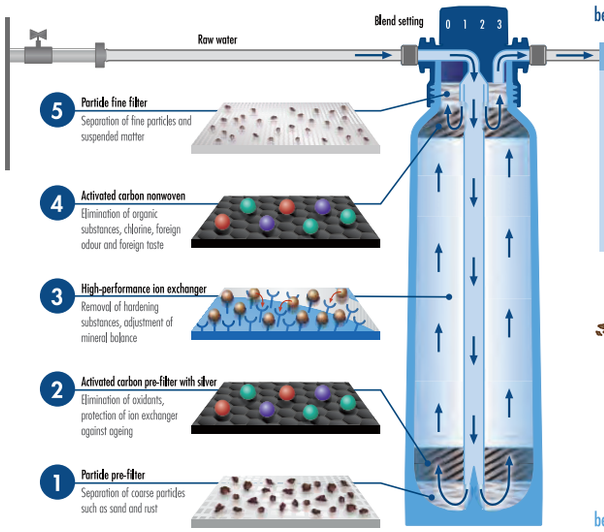








Order nr.	KD612KG	KD810L	KDBCDES1L	KDDI05L
Version - Version	*Detergent for dishwashers with chlorine max. hardness range 8,4 °dH - PH value 14* *Geschirrreiniger für Spülmaschinen mit Chlor max. Härtebereich 8,4 °dH - pH-Wert 14*	*Rinse aid neutral - pH 7* *Klarspüler neutral - pH-Wert 7*	*Rapid disinfectant* *Schnelldesinfektion*	*Stainless Steel Cleaner* *Edelstahlreiniger*
Volume - Fassungsvermögen	*Canister 12 kg. liquid*	*Canister 10 Lt. liquid*	*Spray 1 Lt liquid*	*0,5 Lt. liquid*
Packaging unit - VPE	*1*	*1*	*12*	*12*
Price - Preis *Euro*	**43,50**	**31,–**	**8,50**	**8,50**



Water softeners

BESTSOFT11

- Protects machines optimally from calcification
- Simplex soft water plant in compact design
- Fully automatic and simple to operate
- More output and less salt consumption by proportional salting process
- Prefabricated and assembled in the factory for simple installation and start-up
- Extended digital control system for maximum performance and efficiency
- Rotary valve for higher safety for operations
- Electrical rating: 230V / 15 Watt



Z/G530070
connection head 3/8" / 3/4" for BESTCLEAR2XL
104,- €









Order nr.		BESTTASTES	BESTCLEAR2XL	BESTSOFT11	EFJ0001	EFJ0005	EFJ0008
Suitable for - Geeignet für		dish-, glasswashers prefilter for AQUA14ROC	dish-, glasswashers	hood-types	glasswashers	dishwashers	hood-types
Dimensions - Abmessungen	mm	Ø 88 · 360 h	Ø 185 · 520 h	270 · 480 · 532	Ø 190 · 400 h	Ø 190 · 500 h	Ø 190 · 600 h
Water connection - Wasseranschluss		3/8"	3/8"	3/4"	3/8"	3/4"	3/4"
Filter capacity - Filterkapazität	lt	4000 10° dKH*	9000 10° dKH*	1400 20° dKH*	1440 10° dKH*	2280 10° dKH*	3000 10° dKH*
Input pressure - Eingangsdruck	bar	2 - 8	2 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8
Water temperature - Wassertemperatur	°C	+4° +30°	+4° +30°	+5° +30°	+5° +55°	+5° +55°	+5° +55°
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	+4° +40°	+4° +40°	+5° +40°	+5° +40°	+5° +40°	+5° +40°
Price - Preis	Euro	102,-	367,-	1.939,-	89,-	99,-	129,-

Reverse Osmosis

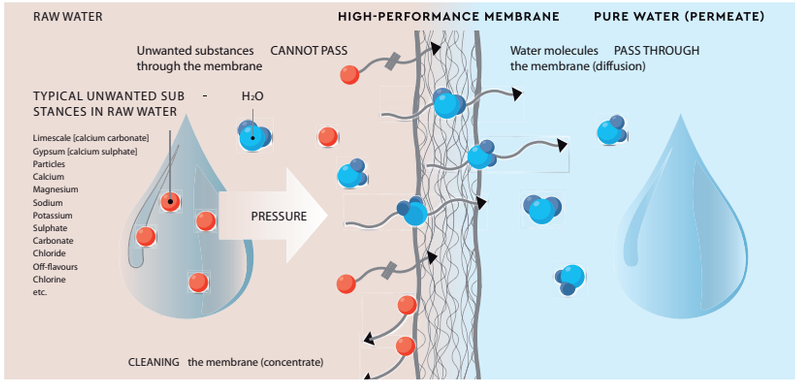


Why reverse Osmosis?

Guests have high expectations. Restaurateurs can only comprehensively satisfy their needs in a perfect ambience.

And however banal it may sound, guest satisfaction has a lot to do with perfecting the "basics", such as the washing of dishes and cutlery. AQUA14ROC is one of the best devices for water optimisation, enabling everything that comes to the table to appear in perfect condition. Its pure water prevents marks from drying on and stops smearing. For consistently flawless crockery, brilliant glasses and sparkling cutlery, along with the eyes of your guests likewise gleaming in satisfaction. And, by the way, it can also save you a lot on cleaning products and on polishing glasses and cutlery by hand.

Order nr.		AQUA14ROC
Suitable for - Geeignet für		dish-, glasswashers
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	153 · 271 · 505
Water connection - Wasseranschluss		3/4"
Permeate performance- Permeatleistung	lt / h	120
Salt retention rate - Salzrückhalterate	%	> 97
Feed water pressure - Speisewasserdruck	bar	1,5 - 4,0
Water temperature - Wassertemperatur	°C	+5° +30°
Ambient temperature - Umgebungstemperatur	°C	+5° +40°
Absorbed power - Anschlusswert	watt	200
Power supply - Netzspannung	V-P-Hz	230V/1+N/ 50 Hz
Price - Preis	Euro	3.182,-



All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

Series Cutlery dryers



Z/EGRANO
1 kg bag of corncob
14,– €





Order nr.		**GEZ0007**	**GEZ0008**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*560 · 550 · 410*	*660 · 650 · 700*
Volume - Fassungsvermögen	*Kg/ corn*	*3*	*5*
Output - Produktion	*pcs / h*	*3000*	*7000*
Supplied with - Im Lieferumfang enthalten		*3x 1 kg bag of corncob*	*3x 1 kg bag of corncob*
Absorbed power - Anschlusswert	*watt*	*660*	*800*
Power supply - Netzspannung	*V-P-Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*	*230V/1+N/ 50 Hz*
Price - Preis	*Euro*	**1.749,–**	**2.898,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

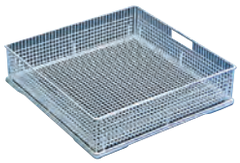
MADE IN EUROPE







Order nr.		Z/SCC50G	Z/G972032	Z/G970047	Z/OC0D2150	Z/G9700670
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	110 · 100 · 130	-	-	400 · 400 · 110	400 · 400 · 150
Volume - Fassungsvermögen	n°	-	8 comparment	15 dishes (Ø 340 mm) for basket 500 · 500	-	-
Version - Version		cutlery rack	cutlery rack	dishes	rack for plates and trays	glass rack
Price - Preis	Euro	5,–	24,–	8,–	49,–	39,–






Order nr.		Z/G971023	Z/SCB500	Z/SCT500	Z/ODBB50
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	400 · 400 ·125	500 · 500 · 100	500 · 500 · 100	500 · 500 · 100
Volume - Fassungsvermögen	n°				
Version - Version		cutlery rack	cutlery rack	tray rack	glass rack
Price - Preis	Euro	69,–	23,–	29,–	26,–






Order nr.		Z/GGB50440	Z/GGB500	Z/GGB50660	Z/SCP500
Dimensions - Abmessungen	W · D · H mm	500 · 500 · 100	500 · 500 · 100	500 · 500 · 100	500 · 500 · 100
Volume - Fassungsvermögen	n°	16 compartments	25 compartments	36 compartments	24x Ø 220 mm
Version - Version		rack for cups and glasses	rack for cups and glasses	rack for cups and glasses	rack for plates
Price - Preis	Euro	31,–	37,–	41,–	26,–

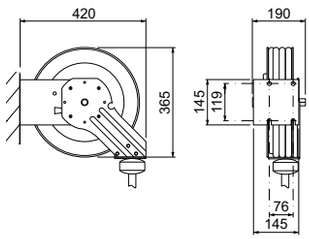
All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

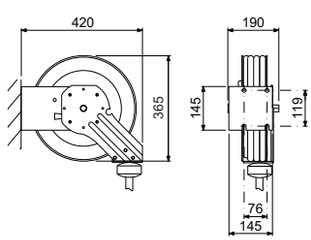


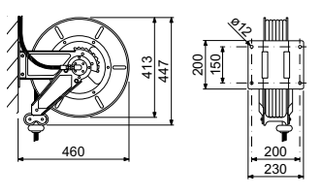












Order nr.		**GDZ0045**	**GDZ0019/R**	**GDZ0042**
Dimensions - Abmessungen	*A · H mm*	*10 mt*	*15 mt*	*20 mt*
Water connection - Wasseranschluss	*G*	*3/4"*	*1/2"*	*1/2"*
Price - Preis	*Euro*	**1.099,–**	**1.419,–**	**1.549,–**

All prices are in EURO without VAT. • Pictures, prices and other technical information are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confimations are valid.
Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.. • Änderungen zu Bildern, Preisen und technischer Angaben vorbehalten • Es gelten ausschließlich unsere AGB/Auftragsbestätigungen.

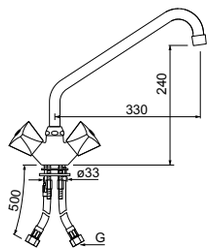


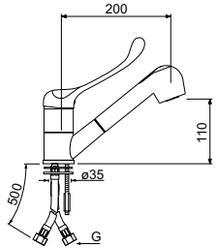


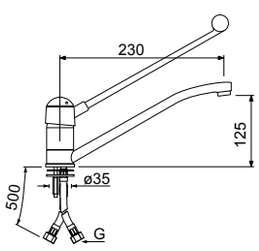


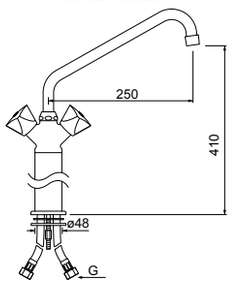












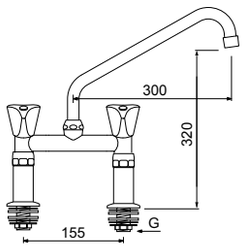
Order nr.		**GDZ0001/G**	**GDZ0006/G**	**GDZ0005/G**	**GDZ0035**
Water connection - Wasseranschluss	*G*	*1/2"*	*1/2"*	*1/2"*	*1/2"*
Price - Preis	*Euro*	**71,-**	**104,-**	**81,-**	**188,-**

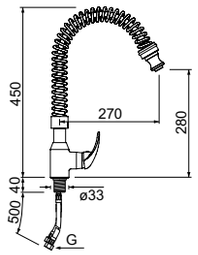


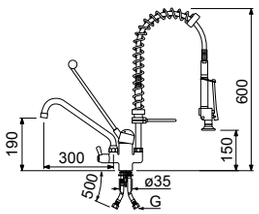


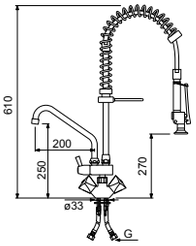








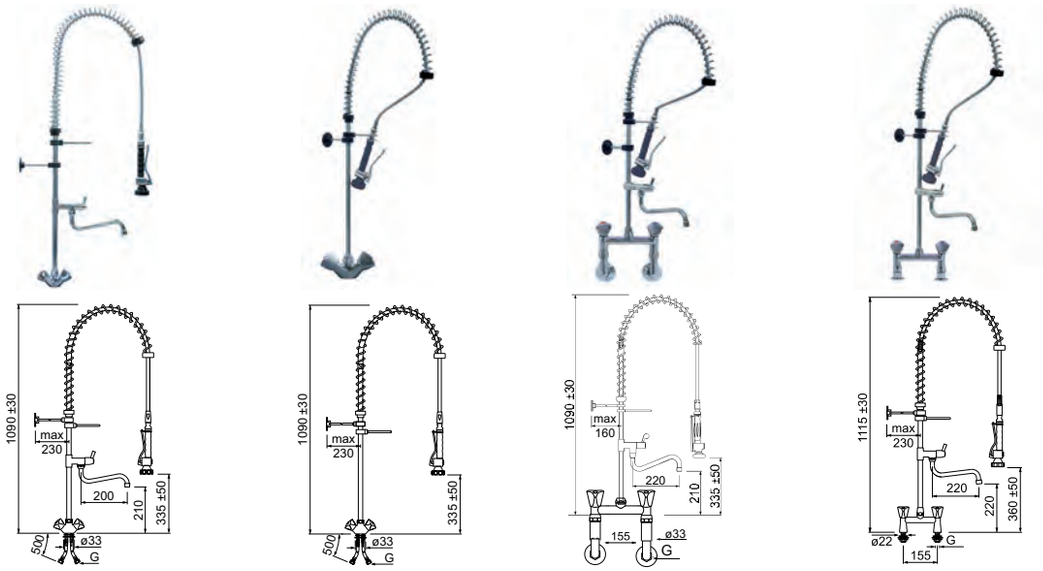




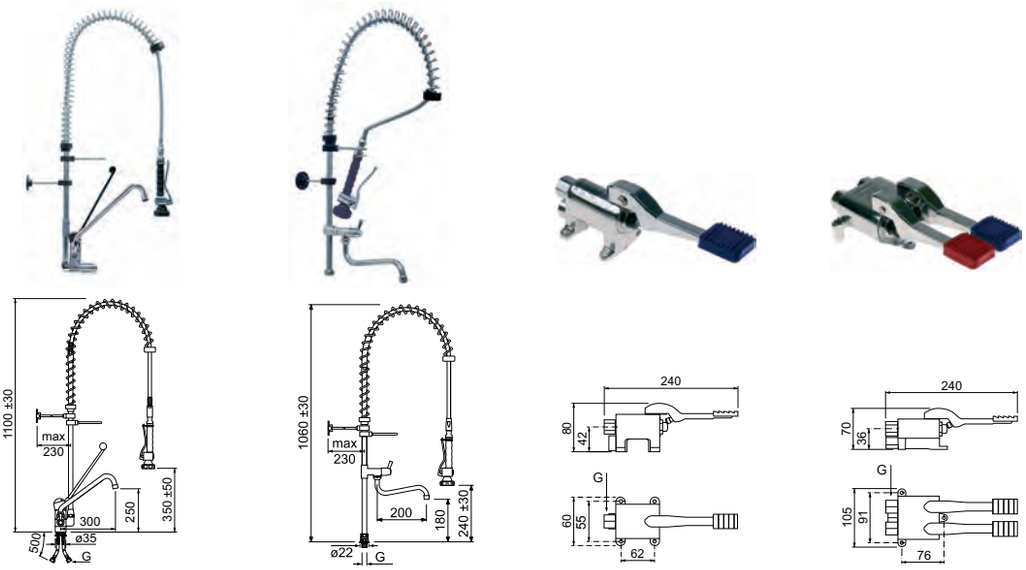
Order nr.		**GDZ0002/G**	**GDZ0055**	**GDZ0056**	**GDZ0052**
Water connection - Wasseranschluss	*G*	*1/2"*	*3/8"*	*1/2"*	*1/2"*
Price - Preis	*Euro*	**162,-**	**305,-**	**355,-**	**305,-**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

MADE IN EUROPE



Order nr.		**GDZ0010/G**	**GDZ0009/G**	**GDZ0013/G**	**GDZ0012/G**
Water connection - Wasseranschluss	*G*	*1/2"*	*1/2"*	*1/2"*	*1/2"*
Price - Preis	*Euro*	**311,–**	**268,–**	**429,–**	**358,–**



Order nr.		**GDZ0040**	**GDZ0022/G**	**GDA0005**	**GDA0007**
Water connection - Wasseranschluss	*G "*	*1/2"*	*1/2"*	*1/2"*	*1/2"*
Suitable for - Geeignet für				*GDZ0022/G*	*GDZ0022/G*
Price - Preis	*Euro*	**409,–**	**298,–**	**112,–**	**182,–**

- Made of stainless steel thickness 2 mm
- With integrated strainer (without basket)
- Easy to install and maintain
- applicable for restaurant, hotels, fast food, ecc.
- Lid with catch and smell seal
- With drain valve

- Für den stationären oder mobilen Spüleinsatz geeignet
- Ideal für den Einsatz in gastronomischen Betrieben
- Komplett aus Edelstahl
- Mit integriertem Schlammfang (ohne Panadensieb)
- Deckel mit Schnellspannverschlüssen
- Inklusive Kugelhahn zur Entleerung des Gerätes

- Fabricado en acero inoxidable de espesor 2 mm.
- Con colador integrado (sin cesta)
- Fácil de instalar y mantener
- Aplica para restaurante, hoteles, comida rápida, ecc.
- Tapa con cierre de cierre y olor.
- Con válvula de drenaje

- Adapté aux rinçage stationnaire ou mobile
- Approprié aux restaurants, hôtels, fastfood, etc.
- Fabriqué entièrement en acier inoxydable
- Avec chambre de dépôt des solides
- Couvercle avec loquet et joint d'odeur
- Avec valve de vidange
- Avec filtre intégré (sans tamis)





Z/WWNG1PSH01
Sediment trap for GGZ0003/W

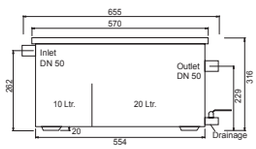
85,- €

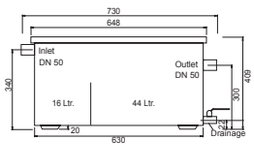
Z/WWNG2PSH01
Sediment trap for GGZ0004/W

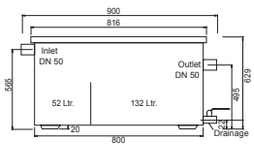
95,- €

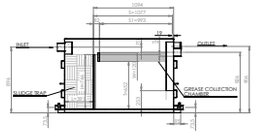
Z/WWNG3PSH01
Sediment trap for GGZ0005/W

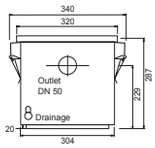
120,- €

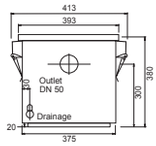


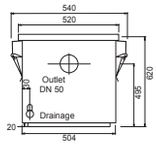


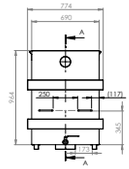




















Order nr.		**GGZ0003/W**	**GGZ0004/W**	**GGZ0005/W**	**GGZ0013**
Dimensions - Abmessungen	*W · D · H mm*	*655 · 340 · 316*	*730 · 413 · 409*	*900 · 540 · 629*	*1686 · 774 · 1085*
Version - Version		*mobile*	*mobile*	*mobile*	*stationary*
Norm - Norm		*DIN 4040-100*	*DIN 4040-100*	*DIN 4040-100*	*DIN EN 1825-1*
Inlet - Einlass	*Ø mm*	*50*	*50*	*50*	*100*
	Height mm	*262*	*340*	*565*	
Outlet - Auslauf	*Ø mm*	*50*	*50*	*50*	*100*
	Height mm	*229*	*300*	*495*	
Volume - Fassungsvermögen	*lt*	*20*	*44*	*132*	*482*
Construction - Konstruktion		*stainless steel*	*stainless steel*	*stainless steel*	*stainless steel*
Basket strainer capacity - Korbsiebkapazität	*lt*	*10*	*16*	*52*	*200*
Price - Preis	*Euro*	**1.022,–**	**1.188,–**	**1.466,–**	**4.199,–**

All changes concerning the products from our catalogues e.g. Prices, technical information, pictures need to be checked on our website www.virtusnet.de . Check also our stock availability.
Alle Änderungen bezüglich der Produkte aus unseren Katalogen wie z.B. Preise, technischen Angaben, Bilder entnehmen Sie bitte unserer Website www.virtusnet.de. Rufen Sie auch aktuelle Lagerbestände ab.

SERIES **Dishwashers | Evolution**

Discover the world of Virtus



Ask for more...

One body, two ranges

An innovative and revolutionary idea revolves around the new generation of Virtus dishwashers:to combine in one single family all the requirements that the competition is only able to offer in their higher ranges.

Because this is the Virtus philosophy, its lifeblood and its way of understanding progress and the evolution of its products: Designing washing machines from two different points of view. On the one hand, from the product, more efficient, effective and environmentally-friendly. On the other hand, its usability, more simple, easier to maintain and clean.
A new generation with three different ranges that adapt to and cover all the requirements of a dishwashing area and which are committed to design, efficiency, robustness and reliability. A new path for investing in the future and offering a new way of understanding dishwashing to the global market. Because Virtus is continuously evolving, changing and reinventing itself. Always.

Una struttura, due gamme

La nuova generazione di lavastoviglie Virtus si basa su un'idea innovativa e rivoluzionaria: unire in una sola famiglia tutte le esigenze che la concorrenza è in grado di soddisfare solo nelle sue gamme più alte.

Perché questa è la filosofia di Virtus, la sua ragione di essere e il modo di concepire il progresso e l'evoluzione dei prodotti; pensare le macchine di lavaggio da due punti di vista diversi. Da una parte, il prodotto, più efficiente, efficace e rispettoso dell'ambiente. Dall'altra, il suo uso, più semplice, di facile manutenzione e pulizia. Una nuova generazione, con 3 gamme diverse, che si adattano e soddisfano tutte le esigenze di un'area di lavaggio, puntando contemporaneamente sul design, l'efficienza, la robustezza, l'affidabilità. Una nuova via per investire nel futuro e offrire al mercato mondiale un modo diverso di intendere il lavaggio. Perché Virtus evolve, cambia e si reinventa continuamente. Sempre.

Eine Struktur, zwei Serien

Die neue Generation von EVOLUTION Spülmaschinen wird getragen von der Idee, in einer Produktfamilie alle Eigenschaften von HIGHEND-Geräten zu vereinen.

Wir haben die Spülmaschinen aus zwei Perspektiven entwickelt.
Zum Einen haben wir ein leistungsfähiges Produkt unter umweltfreundlichen Gesichtspunkten entwickelt. Gleichermaßen haben wir aber auch den Fokus auf Benutzer- und Wartungsfreundlichkeit gelegt.

Wir haben die Spülmaschine zwar nicht neu erfunden, jedoch entspricht die neue Generation der EVOLUTION Spülmaschinen allen Anforderungen der Großküche hinsichtlich Leistung, Hygiene, Design und Handling.



Contents English

A

Air heating units 356

B

Back bars 212-214, 216
Bain-marie counters 105, 135, 189, 191-192, 197
Bain-maries 27, 41, 95, 310
Balances 303
Banquett trolleys 314-315
Bar counters 215-216
Baskets for dishwashers 370
Beer barrel chillers 210
Beer counters 208-209
Blast chillers 16
Blenders 226-227
Bone saws 288-289
Bottle coolers 211-214
Bread slicers 271

C

Can openers 298
Carbon filter modules 358
Carvery stations 92
Chafing dishes 98
Chainmail gloves 298
Charcoal and wood-burning barbecues 85, 195
Chest freezers 145-148
Chicken grills 82-83
Chip warmers 29, 43
Chopping blocks 302
Coffee brewers 217, 221
Coffee grinders 218
Coffee makers 217, 221
Coffee service counters 216
Cold beverage dispensers 224
Cold rooms 176-181
Cold trolleys 315
Combi ovens 13
Contact grills 77
Convection ovens 10-12, 14
Cooling units 182-185
Cream whippers 230
Crêpes machines 90
Cupboards 338
Cutlery dryers 369
Cutters 277
Cutting boards 302

D

Detergents 219, 367
Devices for supply air 356
Direct drive fans 352-355
Dish entry and exit tables 366
Dish warmers 307
Dishwashers 362-365
Dough dividers 256
Dough rollers 255
Dough rounders 256
Dough sheeters 254
Drawer units 325
Drink coolers 114-115
Drop-in soup kettle 63
Drop-in units 60-64

E

Electric boiling units 25, 39, 72
Electric griddles 31, 46-47, 70
Electric ranges 25, 39
Espresso machines 219

F

Fans 352-354
Filtration and deodorization units 356-357
Fish counters 136-137
Fish scaling machine 298
Forked mixers 251
Fryers 29, 43, 56, 74-75

G

Gas boiling units 25, 37, 72
Gas griddles 31, 48-49, 55
Gas ranges 25, 37, 54
Glass dryers 208
Glass froster 223
Glasswashers 362-365
GN containers 300-301
Graters 282-283
Grease separators 374

H

Hamburger presses 286
Hand dryers 341
Hand-held blenders 276
Handwash basins 342
Heated drawers 99
Heated work cupboards 327
Hood dishwashers 362, 365
Hoods 344-351
Hose reels 371
Hot and cold buffets 188-192
Hot and cold displays 104-107, 110, 125, 127, 135, 170-173, 197
Hot beverage dispensers 221
Hot chocolate dispensers 222
Hot dog heaters 91
Hot trolleys 314
Hot water dispensers 221

I

Ice cream counters 108, 149-150
Ice cream makers 230
Ice crushers 225
Ice Makers 201-206
Induction boiling units 73
Induction fryers 75
Induction wok 73
Infrared lamps 93
Insect killer 299

J

Juice extractors 228

K

Kebab grill 80-81
Kebab knife 81
Knife sharpeners 298
Knife sterilizers 299
Knock-out drawers 220

L

Lava rock grills 29, 49

M

Maturing cabinets - Dry aged 120
Meat counters 138-139, 194
Meat Mincers 283-285
Microwave ovens 272
Milkshake mixers 225
Minibars 111
Mozzarella cutters 282
Mussel washers 281

O

Overshelves 325

P

Packing machines 295
Pacojet 290
Pan coolers 261
Pasta cookers 27, 41
Pasta machines 297
Pastry counters and displays 121, 128-129, 199
Pastry ovens 241
Pizza counters 258-260
Pizza forming presses 257
Pizza ovens 233-239, 244-245
Pizza shovels 262-264
Pizzeria accessories 262-270
Planetary mixers 252-253
Plastic boxes for pizza balls 270
Plates lifting units 191, 307
Plates stacker 307-308
Pot sinks 336
Potato ovens 97
Potato peelers 279-280
Preparation tables 336
Proofers 12

R

Refrigerated counters 153, 160-166, 169, 215
Refrigerated counters 122-127, 130-134, 194, 196
Refrigerated counters with sink 166
Refrigerated preparation tables 167, 169, 260
Refrigerated showcases 109-110, 114-115, 196
Refrigerated undercounters 33
Refrigerated wall cabinets 140-143
Refrigerators and freezers 112-113, 153-159
Reverse osmosis 368
Rice cookers 94
Roof extractors 355

S

Saladettes 167-170
Salamanders 86-87
Saussage stuffers 287
Self-service counters 144
Service cupboards 310-311
Shelving units 187, 340
Sink units 328-331
Sink units on cupboard 332-335
Slicing machines 274-275
Slow cookers 291
Slush machines 224
Soacking trolleys 342
Soap dispensers 341
Softcooker 291
Solid tops 36
Soup kettle 98
Speed governors 358
Spiral mixers 248-250
Squeezers 225, 228
Stock pot cooker 66
Supermarket chest freezers 145
Sushi displays 103

T

Tandoor ovens 96
Tapas displays 102
Tea maker 221
Tenderizer 298
Teppanyaki 70-71
Thermosealers 294
Tilting brattpans 47
Toasters 88-89
Toilet paper dispensers 341
Trays and grids 18-21, 269
Trolleys 304-315
Tunnel ovens 242

V

Vacuum machines 292-293
Vegetable cutters 278

W

Waffle makers 90
Wall cupboards 337
Wall shelves 339
Waste bins 341
Waste chillers 343
Water grills 78-79
Water softeners 13, 202, 368
Water taps 371-373
Wick-paper dispensers 341
Wine cabinets 116-119
Wok ranges 67-69
Wood pizza ovens 246-247
Work cupboards 318-321, 325-327
Work tables 318-321
Work tables with sink 324



Table des matières Français

A

Accessoires pour pizzeria 262-270
Adoucisseur d'eau 13, 202, 368
Affûteuses 298
Appareils de cuisson à basse température 291
Appareils encastrés 60-64
Armoires 338
Armoires de maturation 120
Armoires murales 337
Armoires réfrigérées et congélateurs 112-113, 153-159
Attendrisseur 298

B

Bacs GN 300-301
Bacs pour balles à pizza 270
Bain-maries 27, 41, 95, 310
Balances 303
Batteurs mélangeurs 252-253
Billots 302
Blocs tiroirs 325
Bouleuses 256
Broyeurs à glace 225
Buffets chauds 188-192
Buffets chauds et froids 188-192
Buffets froids 188-192

C

Caves à vin 116-119
Chafing dish 98
Chambres de levage 12
Chambres froides 176-181
Chariot à lavages 342
Chariots 304-315
Chariots chauds 314
Chariots de banquet 314-315
Chariots froids 315
Chauffe-assiettes 307
Chauffe-frites 29, 43
Chauffe-saucisses 91
Colonne porte-assiettes 307-308
Comptoirs à bain-marie 105, 135, 189, 191-192, 197
Comptoirs à bière 208-209
Comptoirs à crème glacée 108, 149-150
Comptoirs bar 216
Comptoirs chauds et froids 104-107, 110, 125, 127, 135, 170-173, 197
Comptoirs et vitrines pour pâtisserie 121, 128-129, 199
Comptoirs pour poisson 136-137
Comptoirs pour viande 138-139, 194
Comptoirs réfrigérés 122-127, 130-134, 194, 196
Comptoirs self-service 144
Congélateurs bahut 145-148
Congélateurs bahut de supermarché 145
Congélateurs ultra-rapides 16
Coup de feux 36
Coupe-légumes 278
Coupe-mozzarella 282
Coupe-pain 271
Couteau pour kebab 81
Crepières 90
Cuisinières à gaz 25, 37, 54
Cuisinières électriques 25, 39
Cuisseurs à pâtes 27, 41
Cuisseurs à riz 94
Cuisson à wok 67-69
Cutter 277

D

Détergents 219, 367
Dispositifs d'alimentation en air 356
Distributeurs d'assiettes 191, 307
Distributeurs de boissons froids 224
Distributeurs de chocolat chaud 222
Distributeurs de papier-mèche 341
Distributeurs de savon 341
Distributeurs d'eau chaude 221
Diviseuses 256

E

Enrouleurs de tuyaux 371
Éplucheuses à pommes de terre 279-280
Essuyeurs à verres 208
Étagères 187, 340
Étagères murales 339
Éviers suls 336
Extracteur de jus 228
Extrudeuses saucisse 287

F

Façonneuses 255
Fours à convection 10-12, 14
Fours à micro-ondes 272
Fours à pizza 233-239, 244-245
Fours à pizza à bois 246-247
Fours à tunnel 242
Fours mixtes 13
Fours pour pâtisserie 241
Fours pours pommes de terre 97
Friteuses 29, 43, 56, 74-75
Friteuses à induction 75

G

Gants en cotte de mailles 298
Gaufriers 90
Gril à kebab 80-81
Grils à charbon et à bois 85, 195
Grils à contact 77
Grils à eau 78-79
Grils à pierre lavique 29, 49
Groupes réfrigérants 182-185

H

Hachoirs à viande 283-285
Hottes 344-351

L

Laminoirs à pâte 254
Lampes infrarouges 93
Lave-mains 342
Lave-moules 281
Lave-vaisselles 362-365
Lave-vaisselles à capot 363, 365
Lave-verres 362-365

M

Machine à écailler 298
Machines à café 217, 221
Machines à café expresso 219
Machines à chantilly 230
Machines à crème glacée 230
Machines à glaçons 201-206
Machines à granité 224
Machines à milk-shake 225
Machines à pâtes fraîches 297
Machines d'emballage 295
Machines sous vide 292-293
Mélangeurs 226-227
Meubles de service 310-311
Minibar 111
Mixeur plongeants 276
Modules de filtre à charbon 358
Moulins à café 218
Murals réfrigérés 140-143

O

Osmoseurs 368
Ouvre-boîte 298

P

Pacojet 290
Paniers pour lave-vaisselles 370
Pelle à pizza 262-264
Percolateur café 217, 221
Pétrins à fourche 251
Pétrins à spirale 248-250
Planches à découper 302
Plans chauffe 92
Plans de cuisson à gaz 25, 37, 72
Plans de cuisson à induction 73
Plans de cuisson électriques 25, 39, 72
Plaques et grilles 18-21, 269
Plaques grillades à gaz 31, 48-49, 55
Plaques grillades électriques 31, 46-47, 70
Plonges 328-331
Plonges sur armoire 332-335
Poubelles 341
Presse-agrumes 225, 228
Presses à pizza 257
Presses hamburger 286

R

Râpes à fromage 282-283
Réchaud bas 66
Réfrigérateurs bar 212-214, 216
Refroidisseur pour verres 223
Refroidisseurs de barillets de bière 210
Refroidisseurs de bouteilles 211-214
Refroidisseurs de déchets 343
Robinetterie 371-373
Rôtissoire à poulets 82-83

S

Saladettes 167-170
Salamandres 86-87
Sauteuses basculantes 47
Scies à os 288-289
Sèche-mains 341
Sécheurs à couverts 369
Séparateurs de graisses 374
Softcooker 291
Soubassements réfrigérés 33
Soupière 98
Soupière integré 63
Stérilisateurs couteaux 299
Superstructures réfrigérées 261

T

Tables à pizza 258-260
Tables armoires 318-321, 325-327
Tables armoires chauffantes 327
Tables de préparation 336
Tables de préparation réfrigérées 167, 169, 260
Tables de travail 318-321
Tables de travail avec bac 324
Tables d'entrée et de sortie vaisselles 366
Tables réfrigérées 153, 160-166, 169, 215
Tables réfrigérées avec évier 166
Tablettes de service 325
Tandoor 96
Teppanyaki 70-71
Thermoscelleuses 294
Tiroirs chauffantes 99
Toasteurs 88-89
Trancheuses 274-275
Tue-mouches 299

U

Unités filtrantes et désodorisants 356-357
Unités soufflante pour chauffage de l'air 356

V

Ventilateurs 352-354
Ventilateurs direct accouplés 352-355
Vitrines à sushi 103
Vitrines à tapas 102
Vitrines réfrigérées 109-110, 114-115, 196

W

Wok à induction 73



Inhaltsverzeichnis Deutsch

A

Abfalleimer 341
Abluftreinigungs- und Desodorierungsanlagen 356-357
Abzugshauben 344-351
Abzugsmotoren 352-355
Aktivkohlefiltereinheiten 358
Arbeitsschränke 318-321, 325-327
Arbeitstische 318-321
Arbeitstische mit Becken 324
Aufschnittmaschinen 274-275
Ausgabeaufsätze 325
Ausgabemöbel 310-311
Ausschanktheke 208-209

B

Bäckereiöfen 241
Bainmaries 27, 41, 95, 310
Bainmarietheken 105, 135, 189, 191-192, 197
Bankettwagen 314-315
Bartheken 215-216
Bestecktrockner 369
Bleche und Roste 18-21, 269
Brotschneidemaschinen 271

C

Chafing dish 98
Crêpegeräte 90
Cutter 277

D

Dönergrill 80-81
Dönermesser 81
Dosenöffner 298
Drehzahlregler 358

E

Einbaugeräte 60-64
Einbau-Suppenkessel 63
Eiscrememaschinen 230
Eiscremevitrinen 108, 149-150
Eiscrusher 225
Eiswürfelbereiter 201-206
Elektrogrillplatten 31, 46-47, 70
Elektroherde 25, 39
Elektrokochfelder 25, 39, 72
Entkalker 13, 202, 368
Entsafter 228
Espressomaschinen 219

F

Fasskühler 210
Fettabscheider 374
Filterkaffeemaschinen 217, 221
Fischentschuppungsmaschine 298
Fischtheken 136-137
Flaschenkühler 211-214
Fleischmürber 298
Fleischtheken 138-139, 194
Fleischwölfe 283-285
Frittenwärmer 29, 43
Fritteusen 29, 43, 56, 74-75

G

Gabelteigknetmaschinen 251
Gärungsschränke 12
Gasgrillplatten 31, 48-49, 55
Gasherde 25, 37, 54
Gaskochfelder 25, 37, 72
Gemüseschneider 278
Geschirrspülmaschinen 362-365
Geschirrzu- und auslauftische 366
Getränkespender für heiße Schokolade 222
Getränkevitrinen 114-115
Gläserkühler 223
Gläserspülmaschinen 362-365
Gläsertrockner 208
Glühplattenherde 36
GN-Behälter 300-301
Granitamaschinen 224
Gyrosgrill 80-81

H

Hackblöcke 302
Hähnchengrills 82-83
Hamburgerpressen 286
Händetrockner 341
Handwaschbecken 342
Heissluftöfen 10-12, 14
Heißwasserdispenser 221
Hockerkocher 66
Holzkohlegrills 85, 195
Holzpizzabacköfen 246-247

I

Induktionsfritteusen 75
Induktionskochfelder 73
Induktions-Wok 73
Infrarotlampen 93
Insektenvernichter 299

K

Kaffeekocher 217, 221
Kaffeemaschinentische 216
Kaffeemühlen 218
Kalte Buffets 188-192
Kaltgetränkespender 224
Kartoffelbacköfen 97
Kartoffelschälmaschinen 279-280
Käsereiben 282-283
Kippbratpfannen 47
Knochensägen 288-289
Kombidämpfer 13
Konditoreivitrinen und -theken 121, 128-129, 199
Kontaktgrills 77
Korbdurchschubspüler 363, 365
Kühl- und Tiefkühlschränke 112-113, 153-159
Kühlaggregate 182-185
Kühlaufsatzvitrinen 261
Kühltheken 122-127, 130-134, 194, 196
Kühltische 153, 160-166, 169, 215
Kühltische mit Spülbecken 166
Kühlunterbauten 33
Kühlvitrinen 109-110, 114-115, 196
Kühlzellen 176-181

L

Lavasteingrills 29, 49
Luftaufbereitsungsanlagen 356

M

Messersterilisierer 299
Metzgerhandschuhe 298
Mikrowellenherde 272
Milchshaker 225
Minibars 111
Mixer 226-227
Mozzarellaschneider 282
Muschelreiniger 281

N

Nassmüllkühler 343
Niedergarer 291
Nudelkocher 27, 41
Nudelmaschinen 297

O

Osmosegeräte 368

P

Pacojet 290
Papierspender 341
Pizzakühltische 258-260
Pizzaöfen 233-239, 244-245
Pizzapressen 257
Pizzaschaufeln 262-264
Pizzateigboxen 270
Pizzazubehör 262-270
Planeten-Rührmaschinen 252-253

R

Regale 187, 340
Reifeschränke 120
Reinigungsmittel 219, 367
Reiskocher 94

S

Sahnemaschinen 230
Saladetten 167-170
Salamander 86-87
Schlauchaufroller 371
Schleifgeräte 298
Schneidebretter 302
Schockfroster 16
Schränke 338
Schubladenböcke 325
Seifenspender 341
Self-service Theken 144
Softcooker 291
Spiralteigknetmaschinen 248-250
Spülmaschinenkörbe 370
Spülschränke 332-335
Spültische 328-331
Stabmixer 276
Supermarkt-Tiefkühltruhen 145
Suppenkessel 98
Sushi-Vitrinen 103

T

Tandoor-Öfens 96
Tapas-Vitrinen 102
Teekocher 221
Teigabrunder 256
Teigausroller 255
Teigausrollmaschinen 254
Teigportionierer 256
Tellerspender 191, 307
Tellerstapler 307-308
Tellerwärmer 307
Teppanyaki 70-71
Tiefkühltruhen 145-148
Toaster 88-89
Toilettenpapierspender 341
Topfspültische 336
Tranchierplatten 92
Tunnelöfen 242

U

Unterbaukühlschränke 212-214, 216

V

Vakuummaschinen 292-293
Ventilatoren 352-354
Verpackungsmaschinen 295
Versiegelmaschinen 294
Vorbereitungskühltische 167, 169, 260
Vorbereitungstische 336

W

Waagen 303
Waffeleisen 90
Wagen 304-315
Wandborde 339
Wandhängeschränke 337
Wandkühlregale 140-143
Warme Buffets 188-192
Warme und Kalte Buffets 188-192
Warme und Kalte Theken 104-107, 110, 125, 127, 135, 170-173, 197
Warme Vitrinen 110
Wärmeschränke 327
Wärmeschubladen 99
Wärmewagen 314
Waschwagen 342
Wasserarmaturen 371-373
Wassergrills 78-79
Weinschränke 116-119
Wok-Herde 67-69
Würstchenwärmer 91
Wurstfüllmaschinen 287

Z

Zitruspressen 225, 228
Zuluftgerät 356



Sumario Spagnolo

A

Abatidores de temperatura 16
Ablandador de agua 13, 202, 368
Abrelatas 298
Accesorios para pizzeriá 262-270
Afiladoras 298
Amasadoras de horquilla 251
Amasadoras espiral 248-250
Aparatos para la cocción a baja temperatura 291
Armarios calienta 307
Armarios de fermentación 12
Armarios murales 337
Armarios refrigerado y congeladores 112-113, 153-159
Asador de kebab 80-81
Asadores de pollos 82-83

B

Balanzas 303
Bandejas 18-21, 269
Bano de maria 27, 41, 95, 310
Barbacoas de agua 78-79
Basamentos refrigerado 33
Batidoras 226-227
Batidoras mezcladora 252-253
Botelleros refrigerado 211-214
Buffets refrigerados y calientes 188-192

C

Cafeteras 217, 221
Cajas para bolas pizza 270
Calentadores de salchichas 91
Cámaras frias 176-181
Campanas de extracción 344-351
Carros 304-315
Carros calientes 314
Carros de lavado 342
Carros para banquetes 314-315
Cestas para lavavajillas 370
Chafing dish 98
Cocción a wok 67-69
Cocedores de arroz 94
Cocedores de pasta 27, 41
Cocinas a gas 25, 37, 54
Cocinas electricas 25, 39
Cocinas plancha radiante 36
Columnas porta-platos 307-308
Congeladores horizontal 145-148
Congeladores horizontal de supermercado 145
Conjuntos estante mural 339
Conservas fritos 29, 43
Consolas de sobremesa 325
Contenedores de basuras 341
Contenedores gastronorm 300-301
Contenedores refrigerado para basura 343
Cortadoras de mozzarella 282
Cortadoras de pan 271
Costadoras de vegetales 278
Creperas 90
Cuchillos eléctrico 81
Cutter 277

D

Detergente 219, 367
Dispensador de bebidas frías 224
Dispensador de jabón 341
Dispensador de papel 341
Dispensadores de bebida caliente 221
Dispensadores de chocolate caliente 222
Dispositivos para el suministro de aire 356
Drop-in 60-64

E

Embutidora de salchichas 287
Empaquetadoras al vacio 292-293
Enfriadores de copas 223
Enrolladores de mangueras 371
Estanterías 187, 340
Esterilizadores cuchillos 299
Expositores refrigerados 109-110, 114-115, 196
Exprimidores 225, 228
Exterminadores de Insectos 299

F

Fabricadores de cubitos de hielo 201-206
Formadora para pizzas 257
Formadoras laminadora 254
Fregaderos 328-331
Fregaderos sobre armario 332-335
Freidoras 29, 43, 56, 74-75
Freidoras a inducción 75

G

Gabinetes de maduración 120
Gavetas de aquiecimento 99
Gofreras 90
Grifos mezcladores 371-373
Grills de contacto 77
Guantes de cota de malla 298

H

Hornillos 66
Horno convección 10-12, 14
Horno mixto a vapor 13
Hornos microondas 272
Hornos panaderos 241
Hornos para patatas 97
Hornos pizza 233-239, 244-245
Hornos pizza a madera 246-247
Hornos pizza a túnel 242

J

Jugueras 228

L

Laminadoras 255
Lámparas infrarrojas 93
Lavacacerolas 336
Lavamanos 342
Lavas mejillones 281
Lavavajillas 362-365
Lavavasos 362-365
Levantadores de platos 191, 307
Licuadoras frappé 225

M

Máquina de café espresso 219
Máquina para granizados 224
Máquina para hacer pasta 297
Máquinas de escamar 298
Máquinas de helados 230
Maquinas empaquetadoras 295
Mesa de entrada 366
Mesas con armarios 318-321, 325-327
Mesas de preparación 336
Mesas de preparacion de pizzas 258-260
Mesas de trabajo 318-321
Mesas de trabajo con fregadero 324
Mesas fría de preparación 167, 169, 260
Mesas mural calentada 327
Mesas refrigerada 153, 160-166, 169, 215
Mesas refrigerada con fregadero 166
Mezcladores de inmersión 276
Minibar 111
Módulo de filtro de carbono 358
Molinillosde café 218
Montadoras de nata 230
Mostradores refrigerados 122-127, 130-134, 194, 196
Mostradores refrigerados para cerveza 208-209
Mostradores Self-service 144
Motoventiladores 352-355
Muebles de servicio 310-311
Murales refrigerado 140-143

O

Ollas soperas de encastre 63
Osmosis inversa 368

P

Pacojet 290
Palas de pizza 262-264
Parrillas de carbón y madera 85, 195
Parrillas de piedra volcánica 29, 49
Peladoras de patatas 279-280
Picadoras de carne 283-285
Placas caliente 92
Planchas a gas 31, 48-49, 55
Planchas electrico 31, 46-47, 70
Planos de cocción a gas 25, 37, 72
Planos de cocción de inducción 73
Planos de cocción eléctrico 25, 39, 72
Porcionadoras 256
Prensas de hamburguesas 286

R

Ralladores de queso 282-283
Rebanadoras de fiambres 274-275
Redondeadora 256
Refrigeradores bar 212-214, 216
Refrigeradores barriles cerveza 210

S

Saladettes 167-170
Salamandras 86-87
Secadoras de cubiertos 369
Secadores de vasos 208
Secamanos 341
Selladoras de barquetas 294
Separadores de grasas 374
Sierras huesos 288-289
Softcooker 291

T

Tablas de cortar 302
Tajos de corte 302
Tandoor 96
Teppanyaki 70-71
Tiernizador de carne 298
Tostadoras 88-89
Trituradoras de hielo 225

U

Unidades de termoventilación para el calentamiento 356
Unidades filtrante y desodorante 356-357
Unidades refrigerantes para camaras frias 182-185

V

Ventiladores 352-354
Virinas y expositores para vinos 116-119
Vitrina calientes 110
Vitrinas de bano de maria 105, 135, 189, 191-192, 197
Vitrinas expositoras para pescado 136-137
Vitrinas para sushi 103
Vitrinas para Tapas 102
Vitrinas refrigeradas de sobremesa 261
Vitrinas refrigeradas y calientes 104-107, 110, 125, 127, 135, 170-173, 197
Vitrinas y expositores para carnicos 138-139, 194
Vitrinas y expositores para helados 108, 149-150
Vitrinas y expositores para pasteleria 121, 128-129, 199

W

Wok a inducción 73

General Terms and Conditions of Sale of Virtus Group GmbH (GTT)

§ 1 General Terms, Scope

1.1 These General Terms and Conditions of Sale (T&C) apply to all our business relationships with our customers.

1.2 The T&C apply particularly to contracts for the purchase and/or delivery of movable property (hereinafter also: goods). These T&C shall also apply in their respective version as a framework agreement for future contracts for the sale and delivery of goods with the same customer without any requirement on our part to refer to them again in each individual case.

1.3 Our T&C shall apply exclusively. Any deviating, conflicting or supplementary Terms and Conditions of our customer shall only become part of the contract if and to the extent that we have expressly agreed to them in writing.

1.4 Any individual agreements reached with the customer in individual cases (including collateral agreements, supplements and changes) shall have precedence over these T&C. Such agreements shall require a written contract and/or our written confirmation to be effective.

1.5 Any legally relevant declarations and notifications to be submitted to us by the customer after conclusion of the contract (e.g. the setting of deadlines, notices of defect, declarations of withdrawal or reduction of the price) shall require the written form to be effective.

1.6 Any reference to the application of statutory provisions are for the purposes of clarification only. The statutory regulations therefore also apply without such a clarification insofar as they are not directly changed or are explicitly excluded in these T&C.

§ 2 Conclusion of Contract

2.1 Our offers are always subject to change and non-binding. This also applies if we provide the customer with catalogues, technical documentation (e.g. drawings, plans, calculations, costing and references to DIN standards), other product descriptions and documents – even in electronic form - in which we reserve ownership and copyright. The customer may not provide such documents to third parties. They must be returned to us at our request. Any pictures, performance and consumption values of our machines provided in our sales documents must be considered approximations only. It is incumbent on the customer to ensure that the media necessary to operate the equipment according to our specifications (e.g. electricity, gas, water, vents, openings etc.) are sufficiently available. He shall also obtain official permits; he shall in particular require the permission of the chimney inspector if vents are installed or existing chimneys are modified.

2.2 The purchase order from the customer is deemed to be a binding offer to conclude the contract. Unless stated otherwise in the order, we shall be entitled to accept this offer within four weeks after receipt thereof.

2.3 Acceptance can either be declared in writing (e.g. through the order confirmation) or through the supply of goods to the customer.

§ 3 Delivery, Delivery Date/Time and Default of Delivery

3.1 We reserve the right to make technical changes insofar as the scope of delivery is not affected.

3.2 Unless delivery dates have been expressly agreed to individually, we consider statements regarding delivery dates as non-binding. Any agreed delivery time shall not start before the customer has provided the necessary documents, permits and approvals or has made the agreed down payment. An agreed delivery date shall be deemed met if the goods are ready for shipment within the agreed time and the customer has been notified thereof and/or if the goods have been released for shipment by the factory. No installation services, even if taken over by us, must be provided within a binding agreed delivery time, unless we have expressly agreed otherwise.

3.3 Should we be unable to meet an agreed and binding delivery date for reasons for which we cannot be held responsible (impossibility of performance), we will immediately notify the customer thereof and inform him of a new anticipated delivery date at the same time. Should performance also be impossible within the new delivery times, we shall be entitled to withdraw from the contract in whole or part; in this case we will immediately refund any payments already made by the customer. Such impossibility of performance shall be deemed to exist in particular if, where we have entered into covering transactions equivalent in all respects, our suppliers fail to supply us in a timely manner, if neither our supplier nor we are at fault or if we are not obligated to procurement in individual cases. Our statutory rights of withdrawal and termination and the legal provisions concerning the cancellation of the contract if the Transport packaging and all other packaging in accordance with the Packaging Ordinance is non-returnable and becomes the property of the customer with the exception of standard pallets (Euro pallets).

3.4 The occurrence of default of delivery is determined by the statutory provisions. However, a written reminder from the customer shall be required in every case. Should we be in default of delivery, the customer may demand payment of a contractual penalty for his damages caused by delay. Such penalty shall amount to 0.5% of the net price (delivery value) for each completed calendar week of delay, no more, however, than 5% of the delivery value of the delayed goods or the delayed manufactured installation.

3.5 Any claims for damages shall be limited to cases of intent and gross negligence, also on the part of our legal representatives and agents.

§ 4 Delivery, Transfer of Risk, Acceptance, Default of Acceptance

4.1 Partial deliveries are permissible.

4.2 The goods are delivered ex warehouse, which is also the place of performance. On request and at the expense of the customer, the goods can also be sent to another destination (sales shipment). Unless agreed otherwise, we shall be entitled to determine the manner of shipment (in particular the shipping company, transport route, packaging) ourselves. We will only take out transport insurance at the express wish of the customer. In case of damages in transit that are covered by the insurance policy, we shall have the option of either taking the amount insured and providing a replacement or demanding payment of the purchase price from the customer against assignment of the amount insured.

4.3 The risk of accidental loss and accidental deterioration of the goods shall pass to the customer no later than upon transfer of the goods. However, in case of a sales shipment the risk of delay shall already pass to the customer upon delivery of the goods to the forwarder, carrier or another person or establishment charged with the delivery of the goods. Insofar as an acceptance procedure has been agreed on, this shall be authoritative for the passing of risk. In all other respects, the statutory provisions of the law on contracts for services shall also apply to an agreed acceptance accordingly. Transfer and/or acceptance shall be deemed to have been effected if the customer is in default of acceptance.

4.4 If the customer is in default of acceptance or if he violates other duties to cooperate, or if our delivery is delayed for other reasons attributable to the customer, we shall be entitled to demand compensation for resulting damages, including any extra expenditures (e.g. storage costs). For this purpose, we charge a lump-sum penalty amounting to 1.0% of the net price (delivery value) of the goods per calendar week, but no more than 10% of the delivery value, beginning with the agreed date of delivery or, if no such date has been agreed, with notification of readiness for shipment. Our entitlement to furnish proof of greater damage and our statutory rights (particularly reimbursement of additional expenses, appropriate compensation, termination) shall remain unaffected. However, the lump-sum shall be offset against further monetary claims. The customer retains the right to demonstrate that no damage at all has occurred or that the damage that occurred is significantly less than the lump-sum.

§ 5 Prices and Payment Terms

5.1 Unless agreed otherwise in individual cases, all prices must be paid net plus applicable VAT without any discount. Payments must always be made in cash. Money orders, cheques and bills of exchange are only accepted upon special agreement and only on account of payment, taking into account all collection and discount charges.

5.2 Unless agreed otherwise in individual cases, the agreed prices ex warehouse shall apply. In case of a sales shipment, the customer shall bear the transport costs ex warehouse and the costs of any insurance coverage requested by him. Any customs duties, fees and other public levies shall likewise be borne by the customer.

5.3 If, in addition, we are commissioned to assemble and/or install the delivery items and supervise their connection, we will make a service technician available to the customer at the applicable service rate. In all other respects the provisions of Clause 9 shall apply.

5.4 The customer is in default of payment upon expiry of the above payment terms. Should the customer be in default by more than one payment, all existing claims against the customer shall become due immediately. He shall pay default interest of 8% p.a. over the base rate on the purchase price during the time he is in arrears. We reserve the right to claim further damages caused by delay. Our claim for the commercial maturity interest remains unaffected.

5.5 Despite any Terms and Conditions of the customer to the contrary, we are entitled to apply any payments to older outstanding debt first. If costs and interest charges have already accrued, we are entitled to credit payments first to the costs, then to the interest and finally to the outstanding invoices. Likewise, we are entitled to assign claims arising from our business relationship.

5.6 The customer shall only have a right to setoff or retention if his counterclaim has been upheld by a court of law or is undisputed. In case of defects of delivery Clause 7.8 remains unaffected.

5.7 If, after conclusion of the contract, it becomes evident that our claim for the purchase price is at risk due to the customer's insufficient financial capacity (e.g. the opening of insolvency proceedings), we are by law entitled to refuse performance and – after granting a reasonable grace period – to withdraw from the contract (Sect. 321 BGB - German Civil Code). In the case of contracts for the manufacture of specific items (custom-built products) we have the right to withdraw immediately; the statutory provisions concerning the lack of necessity to set a deadline remain unaffected.

§ 6 Reservation of Title

6.1 We reserve title to all goods sold until all our current and future claims arising from the purchase contract and from a current business relationship (secured claims) have been paid in full.

6.2 The goods subject to reservation of title may neither be pledged nor assigned by way of security to third parties prior to full payment of the secured claims. The customer shall immediately inform us in writing if and to what extent third parties assert claims to our goods.

6.3 If the customer acts in violation of the contract, in particular in case of default of payment, we are entitled to withdraw from the contract in accordance with statutory provisions and to demand the surrender of the goods based n the reservation of title and/or withdrawal. Should the customer fail to pay the purchase price due, we may only assert these rights if we have first granted the buyer a reasonable grace period for payment without result or if granting such grace period is not required by law.

6.4 The customer is entitled to resell and/or process the goods under retention of title in the ordinary course of business. In this case the following provisions shall apply in addition.

6.4.1. The reservation of title covers the products which are produced by processing, mixing or combination of our goods at their full value, whereby we are deemed to be the manufacturer. If third-party ownership rights continue to exist upon processing, mixing or combination with our goods, then we shall acquire co-ownership in relation to the invoice values of the processed, mixed or combined goods. Furthermore, the same shall apply to the product produced in this way as to the goods delivered under reservation of title.

6.4.2. The customer hereby already assigns to us the claims against third parties arising from the resale of the product/surrogate in total or in the amount of our possible co-ownership share under the above clause as collateral. We hereby accept the assignment. The obligations of the customer stated in Clause 6.2 shall also apply in view of the assigned claims.

6.4.3. The customer remains entitled to collect the claim in addition to us. We undertake not to collect the claim as long as the customer meets his payment obligations towards us, is not in default of payment, no application has been filed for the opening of insolvency proceedings and no other lack of his ability to pay exists. However, in case of any of the above conditions we are entitled to demand of the customer to inform us of the assigned claims and their debtors, to provide us with all information necessary for collection, to hand over the relevant documents and inform the debtors (third parties) of the assignment.

§ 7 Factoring

We are entitled to sell our claims arising from individual business relationships to a factorer. To this end, all payments shall be exclusively made, with the effect of discharging the debt, to BNP Paribas Factor GmbH, Willstätterstraße 15, 40549 Düsseldorf, to which we have assigned all current and future claims arising from this business relationship. We have also assigned our reservation of title to the above factorer. The respective notice regarding the sale of these claims can be found on our invoice.

§ 8 Warranty of the Customer

8.1 The statutory regulations shall apply to the rights of the customer in case of defects of quality and title (including wrong deliveries and shortfalls as well as improper assembly or faulty assembly instructions) insofar as not provided for otherwise below. The basis of our liability for defects shall be the agreement made concerning the quality of the goods. All product descriptions that are subject of the individual contract and part of our offers and order confirmations shall serve as an agreement about the quality of the goods, irrespective of wether the product description comes from the customer, the manufacturer or us. In the absence of any agreement on quality, the statutory regulations shall determine wether a defect exists or not (Sect. 434 (1) sentences 2 and 3 BGB, Sect. 633 (2) sentences 2 and 3 BGB). We shall not be held liable, however, for any public statements by the manufacturer or other third parties (e.g. advertising messages).

8.2 Warranty claims can only be asserted in case of new goods. Any warranty claims of the customer due to defects of the delivered new goods shall be limited to a maximum of one year from the day of the transfer of risk. However, should the installation/equipment be a structure or thing that has been used as a structure in accordance with its usual manner of use and has caused its defectiveness (building material), Sect. 438 (1) No. 2 BGB and/or Sect. 634a (1) No. 2 BGB shall apply if the parties have agreed on acceptance. The warranty claims shall become void if our operational and maintenance instructions are not observed diligently. The warranty does not cover natural wear and tear (e.g. gaskets) and components that do not impair the functionality of the product (e.g. glass, outer panelling, doors and handles, etc.). Neither does it cover damages arising after the transfer of risk due to faulty or negligent handling, excessive strain, unsuitable operating materials or other influences not assumed under the contract. The above limitation periods of the law on contracts for sale/services do not apply if the application of the ordinary statutory limitation (Sections 195, 199 BGB) results in a shorter period of limitation in individual cases. The limitation periods under the Product Liability Act shall in any case remain unaffected. Otherwise the warranty claims of the customer according to Clause 9 shall apply, and in all other respects the only the statutory limitation periods apply.

8.3 The discount for specialized retailers covers delivery, setup and instruction of the end customer regarding the delivered equipment by the specialized retailer as well as the call-out charges and labour costs of the warranty service. Any warranty claims against us shall be limited to the provision of replacement parts. Any defective parts shall be returned to us together with a warranty form to be filled out by the customer.

8.4 Warranty claims shall by excluded for any goods sold as used goods, damaged goods, remaining stock or returned goods (so-called 1 B goods).

8.5 The customer's warranty claims are subject to compliance with the customer's statutory duty to inspect the goods and give notice of defect (Sect 377, 381 HGB – German Commercial Code). Should a defect be found during the inspection or at a later time, we shall be notified thereof immediately after detection of such defect, no later, however, than prior to the expiry of the limitation period. It shall be sufficient to submit such notice in writing in due time. Irrespective of the above duty to inspect and give notice of defect, the customer shall give notice of obvious defects (including wrong deliveries and shortfalls) immediately upon delivery; it shall be sufficient to submit such notice in writing in due time. If the customer fails to give due notice of defect, any liability on our part for the unreported defect shall be excluded.

8.6 The customer shall give us the time and opportunity for the subsequent performance owed, and in particular to hand over the defective goods for inspection. In the case of substitute delivery the customer shall return the defective goods to us in accordance with statutory provisions. Any subsequent performance does not include the removal nor the reinstallation of the defective goods unless we were originally responsible for the installation. We shall bear the expenses necessary in connection with the inspection and subsequent performance, in particular transport, travel, labour and material costs, (not costs for removal and installation), if an actual defect exists. If such a defect actually exists, we shall also bear the costs for removal and installation if we were originally responsible for the installation. However, should the customer's demand to eliminate the defect turn out to be unjustified, we can demand that the customer reimburse the costs incurred hereby. We shall be entitled to make subsequent performance contingent on the customer paying the due purchase price. However, the customer is entitled to hold back a part of the payment commensurate with the defect.

8.7 In urgent cases, e.g. when operating safety is endangered or to avert disproportionate damage, the Customer has the right to repair the defect and to demand reimbursement for the objectively required expenses from us. We shall be notified of such self-remedy immediately and preferably beforehand. The right to self-remedy shall not apply if we were entitled to refuse equivalent subsequent performance in accordance with statutory provisions.

8.8 If subsequent performance has failed or if an appropriate grace period set by the customer for subsequent performance has passed without results or is dispensable in accordance with statutory provisions, the customer may withdraw from the contract or reduce the purchase price. However, there is no right to withdraw if the defect is non-material.

8.9 Any claims of the customer for damages or reimbursement of futile expenses are subject to the limitations of Clause 8 and shall be excluded otherwise.

§ 9 Other Liabilities

9.1 Unless otherwise provided in these T&C including the following provisions, we shall be liable in accordance with the relevant statutory provisions in case of breach of contractual and non-contractual duties

9.2 In case of claims for damages – irrespective of the legal grounds – we shall be liable in case of intent and gross negligence. In case of ordinary negligence, we shall be liable only

9.2.1. for injury to life, limb or health,

9.2.2. for damages resulting from a breach of material contractual obligations (obligation the proper fulfilment of which is essential to the execution of the contract and compliance with which the contracting partner can usually rely on); in this case, however, our liability is limited to the typical foreseeable damages.

9.3 The limitations under Clause 9.2 shall not apply insofar as we have fraudulently concealed a defect or have assumed a guarantee for the condition of the goods. The same shall apply for claims of the customer under the Product Liability Act.

9.4 The customer may only withdraw from or terminate the contract due to a breach of duty that is not based on a defect if we are responsible for such breach of duty. Any right of the customer to terminate the contract at any time (in particular according to Sections 651, 649 BGB) shall be excluded. In all other respects the statutory requirements and legal consequences shall apply.

§ 10 Damage Claims of Virtus Group GmbH

10.1 If we expressly agree to the cancellation of an order placed with us as binding, the customer shall pay us 30% of the total value of the order. If the customer fails to fulfil the contract and is at fault, we shall be entitled to claim damages in accordance with statutory requirements. In the case of culpable non-fulfilment of the contract the damages amount to a lump sum of 30% of the agreed (net) payment. If the delivery item has been delivered, the above lump sum shall increase by the transport and refurbishing costs incurred. Should the customer already have paid contractual penalties according to Clause 3.4 and 4.4, these payments shall be credited towards the lump sum damages. Our right to claim greater damages and our statutory claims (in particular for additional expenses, reasonable compensation, termination, withdrawal, damages) shall remain unaffected; however, the lump sum shall be credited towards further monetary claims.

10.2 The customer shall be entitled to prove that no damage occurred or that the damage was much less than the lump sum.

§ 11 Customer Service

11.1 Should we also have been commissioned with the repair and servicing of the goods, we will make service technicians available on request who shall be paid for by the customer at our applicable labour rates. In all other respects the provisions under Clause 9 of these T&C shall apply.

11.2 Service technicians are not authorized to give guarantees or make other declarations which would be binding for us. Any mistakes made and damages caused by our service technicians are subject to the liability limitations under Clause 8.

§ 12 Applicable Law and Place of Jurisdiction

12.1 These T&C and all legal relations between us and the customer shall be subject to the laws of the Federal Republic of Germany to the exclusion of all international and supranational (contractual) law, in particular the UN Convention on Contracts for the International Sale of Goods.

12.2 However, the conditions and consequences of the reservation of title in accordance with Clause 6 shall be subject to the law governing the respective storage site of the goods if, under said law, a choice of law in favour of German law is not permitted or unenforceable.

12.3 The exclusive - also international – place of jurisdiction for all disputes arising directly or indirectly from the contractual relationship shall be our registered place of business in Hamm/Westphalia. However, we shall also be entitled to bring action at the customer's place of jurisdiction.

§ 13 Final Provisions

13.1 Should one or more provisions of this contract or these T&C be invalid, this shall not affect the validity of all other provisions of this contract and these T&C.

13.2 Any subsequent supplements or changes to this contract require the written form.

Allgemeine Verkaufsbedingungen

§ 1 Allgemeines, Geltungsbereich

1.1 Die vorliegenden Allgemeinen Verkaufsbedingungen (AVB) gelten für alle unsere Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden.

1.2 Die AVB gelten insbesondere für Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung beweglicher Sachen (im Folgenden auch: Ware). Die AVB gelten in ihrer jeweiligen Fassung als Rahmenvereinbarung auch für künftige Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung von Ware mit demselben Käufer, ohne dass wir in jedem Einzelfall wieder auf sie hinweisen müssen.

1.3 Es gelten ausschließlich unsere AVB. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbeziehungen unseres Kunden werden nur dann und insoweit Vertragsbestandteil, als wir ihrer Geltung ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben.

1.4 Im Einzelfall getroffene, individuelle Vereinbarungen mit dem Kunden (einschließlich Nebenabreden, Ergänzungen und Änderungen) haben Vorrang vor diesen AVB. Solche Vereinbarungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit eines schriftlichen Vertrages bzw. unserer schriftlichen Bestätigung.

1.5 Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen, die nach Vertragsschluss vom Kunden uns gegenüber abzugeben sind (z.B. Fristsetzungen, Mängelanzeigen, Erklärung von Rücktritt oder Minderung), bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

1.6 Hinweise auf die Geltung gesetzlicher Vorschriften haben nur klarstellende Bedeutung. Auch ohne eine derartige Klarstellung gelten daher die gesetzlichen Vorschriften, soweit sie in diesen AVB nicht unmittelbar abgeändert oder ausdrücklich ausgeschlossen werden.

§ 2 Vertragsschluss

2.1 Unsere Angebote sind stets freibleibend und unverbindlich. Dies gilt auch, wenn wir dem Kunden Kataloge, technische Dokumentationen (z.B. Bilder, Zeichnungen, Pläne, Berechnungen, Kalkulationen, Verweisungen auf DIN-Normen), sonstige Produktbeschreibungen oder Unterlagen -auch in elektronischer Form- übertassen haben, an denen wir uns Eigentums- und/oder Urheberrechte vorbehalten. Der Kunde darf solche Unterlagen Dritten nicht zugänglich machen. Auf unser Verlangen sind sie an uns zurückzugeben. Angaben über Bildmaterialien, Leistungen und Verbrauchswerte unserer Maschinen in unseren Verkaufsunterlagen sind als annähernd zu betrachten. Der Kunde hat selbst die Voraussetzungen dafür zu schaffen, dass die aufgrund unserer Spezifizierung zum Betreiben der Anlage erforderlichen Medien (z. B. Strom, Gas, Wasser, Abzugskamine, Durchbrüche usw.) ausreichend zur Verfügung stehen. Er hat auch behördliche Erlaubnisse einzuholen; insbesondere benötigt er bei Anschluss von Dunstabzügen, Anlagen an bauseitige Kamine, die Erlaubnis des Kaminfegermeisters.

2.2 Die Bestellung der Ware durch den Kunden gilt als verbindliches Vertragsangebot. Sofern sich aus der Bestellung nichts anderes ergibt, sind wir berechtigt, dieses Vertragsangebot innerhalb von vier Wochen nach seinem Zugang bei uns anzunehmen.

2.3 Die Annahme kann entweder schriftlich (z.B. durch Auftragsbestätigung) oder durch Auslieferung der Ware an den Kunden erklärt werden.

§ 3 Lieferumfang, Lieferfrist und Lieferverzug

3.1 Technische Änderungen, soweit die Funktions- und/oder Leistungsfähigkeit nicht beeinflusst wird, bleiben vorbehalten.

3.2 Sofern Lieferfristen nicht ausdrücklich individuell vereinbart worden sind, sind Angaben zu Lieferzeiten für uns unverbindlich. Eine verbindlich vereinbarte Lieferfrist beginnt nicht vor der Beibringung vom Kunden zu beschaffender Unterlagen, Genehmigungen, Freigaben sowie vor Eingang einer vereinbarten Anzahlung. Eine verbindlich vereinbarte Lieferfrist ist eingehalten, wenn die Sendungen innerhalb der vereinbarten Frist versandbereit sind und dies dem Kunden mitgeteilt worden ist bzw. der Liefergegenstand vom Werk zum Versand gegeben worden ist. Montageleistungen, auch wenn sie von uns übernommen worden sind, sind nicht innerhalb verbindlich vereinbarter Lieferzeiten auszuführen, sofern anderes nicht von uns ausdrücklich bestätigt worden ist.

3.3 Sofern wir eine verbindlich vereinbarte Lieferfrist aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, nicht einhalten können (Nichtverfügbarkeit der Leistung), werden wir den Kunden hierüber unverzüglich informieren und gleichzeitig eine voraussichtliche, neue Lieferzeit mitteilen. Ist die Leistung auch innerhalb der neuen Lieferzeiten nicht verfügbar, sind wir berechtigt, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten; eine bereits erbrachte Gegenleistung des Kunden werden wir unverzüglich erstatten. Als Fall der Nichtverfügbarkeit der Leistung in diesem Sinne gilt insbesondere die nicht rechtzeitige Belieferung durch unsere Zulieferer, wenn wir ein kongruentes Deckungsgeschäft abgeschlossen haben, weder uns noch unseren Zulieferer ein Verschulden trifft oder wir im Einzelfall zur Beschaffung nicht verpflichtet sind. Unsere gesetzlichen Rücktritts- und Kündigungsrechte, sowie die gesetzlichen Vorschriften über die Abwicklung des Vertrages bei einem Ausschluss der Leistungspflicht (z.B. Unmöglichkeit oder Unzumutbarkeit der Leistung und/ oder nach Erfüllung) bleiben unberührt. Unberührt bleiben auch die Rücktritts- und Kündigungsrechte des Kunden gemäß § 9 dieser AVB.

3.4 Der Eintritt unseres Lieferverzugs bestimmt sich nach den gesetzlichen Vorschriften. In jedem Fall ist aber eine schriftliche Mahnung durch den Kunden erforderlich. Geraten wir in Lieferverzug, so kann der Kunde pauschalierten Ersatz seines Verzugsschadens verlangen. Die Schadenpauschale beträgt für jede vollendete Kalenderwoche des Verzuges 0,5 % des Nettopreises (Lieferwert), insgesamt jedoch höchstens 5 % des Lieferwertes der verspätet gelieferten Wäre oder der verspätet hergestellten Einrichtung.

3.5 Entschädigungsansprüche sind auf Fälle des Vorsatzes oder der groben Fahrlässigkeit auch unserer gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen beschränkt.

§ 4 Lieferung, Gefahrübergang, Abnahme, Annahmeverzug

4.1 Teillieferungen sind zulässig.

4.2 Die Lieferung von Ware erfolgt ab Lager, wo auch der Erfüllungsort ist. Auf Verlangen und Kosten des Kunden wird die Ware an einen anderen Bestimmungsort versandt (Versendungskauf). Soweit nicht etwas anderes vereinbart ist, sind wir berechtigt, die Art der Versendung (insbesondere Transportunternehmen, Versandweg, Verpackung) selbst zu bestimmen. Eine Transportversicherung wird nur auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden abgeschlossen. Im Falle eines durch Transportversicherung abgedeckten Transportschadens haben wir das Wahlrecht, entweder die Versicherungssumme entgegenzunehmen und Ersatz zu liefern oder Zahlung des Kaufpreises von dem Kunden gegen Abtretung der Versicherungssumme zu verlangen.

4.3 Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware geht spätestens mit der Übergabe auf den Kunden über. Beim Versendungskauf geht jedoch die Verzögerungsgefahr bereits mit Auslieferung der Ware an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt über. Soweit eine Abnahme vereinbart ist, ist diese für den Gefahrübergang maßgebend. Auch im Übrigen gelten für eine vereinbarte Abnahme die gesetzlichen Vorschriften des Werkvertragsrechts entsprechend. Der Übergabe bzw. Abnahme steht es gleich, wenn der Kunde im Verzug der Annahme ist. Unterbleibt die Ablieferung der Ware aus vom Kunden zu vertretenden Gründen, geht die Gefahr mit Versandbereitschaft über. In diesen Fällen wird die versandbereite Ware für Rechnung und Gefahr des Kunden auf Lager genommen. Die Fälligkeit unseres Zahlungsanspruchs wird dadurch nicht berührt.

4.4 Kommt der Kunde in Annahmeverzug, unterlässt er eine Mitwirkungshandlung oder verzögert sich unsere Lieferung aus anderen, vom Kunden zu vertretenden Gründen, so sind wir berechtigt, Ersatz des hieraus entstehenden Schadens einschließlich Mehraufwendungen (z.B. Lagerkosten) zu verlangen. Hierfür berechnen wir eine pauschale Entschädigung in Höhe von 1,0% des Nettopreises (Lieferwert) der Wäre pro Kalenderwoche, insgesamt jedoch höchstens 10% des Lieferwerts, beginnend mit der Lieferfrist bzw. -mangels einer Lieferfrist- mit der Mitteilung der Versandbereitschaft der Ware. Der Nachweis eines höheren Schadens und unsere gesetzlichen Ansprüche (insbesondere Ersatz auf Mehraufwendungen, angemessene Entschädigung, Kündigung) bleiben unberührt. Die Pauschale ist aber auf weitergehende Geldansprüche anzurechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis gestattet, dass uns überhaupt kein oder nur ein wesentlich geringerer Schaden als vorstehende Pauschale entstanden ist.

§ 5 Preise und Zahlungsbedingungen

5.1 Sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart worden ist, haben alle Zahlungen netto zuzüglich der jeweils geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer ohne jeglichen Abzug zu erfolgen. Zahlungen sind grundsätzlich in bar zu leisten. Zahlungsanweisungen und Schecks werden nur nach besonderer Vereinbarung und nur zahlungshalber angenommen, unter Berechnung aller Einziehungs- und Diskontspesen.

5.2 Sofern im Einzelfall nichts anders vereinbart ist, gelten die vereinbarten Preise ab Lager. Beim Versendungskauf trägt der Kunde die Transportkosten ab Lager und die Kosten einer ggf. vom Kunden gewünschten Transportversicherung. Etwaige Zölle, Gebühren, Steuern und sonstige öffentliche Abgaben trägt der Kunde. Transport- und alle sonstigen Verpackungen nach Maßnahme der Verpackungsverordnung nehmen wir nicht zurück. Sie werden Eigentum des Käufers; ausgenommen sind Standardpaletten (Euro- Paletten).

5.3 Sind wir zusätzlich mit dem Zusammenbau bzw. der Aufstellung, der Überwachung und/oder des Anschlusses der Ware beauftragt, stellen wir auf Anforderung Kundendienstmonteure zur Verfügung, welche zu unseren jeweils gültigen Zahlungssätzen zusätzlich vom Kunden zu vergüten sind. Im Übrigen gelten hierfür die Bestimmungen § 9 AVB.

5.4 Mit Ablauf vorstehender Zahlungsfristen kommt der Kunde in Verzug. Befindet sich der Kunde uns gegenüber mit mehr als einer Zahlungsverpflichtung in Verzug, so werden alle bestehenden Forderungen gegenüber dem Kunden unverzüglich fällig. Der Kaufpreis ist während des Verzugs zum Verzugszins von 8 %-Punkten über dem jeweils gültigen Basiszinssatz p.a. zu verzinsen. Wir behalten uns die Geltendmachung eines weiteren Verzugsschadens vor. Der Anspruch auf den kaufmännischen Fälligkeitszins bleibt unberührt.

5.5 Wir sind berechtigt, trotz anders lautender Bestimmung des Kunden, Zahlungen zunächst auf etwa bestehende ältere Restschulden anzurechnen. Sind bereits Kosten und Zinsen entstanden, so sind wir berechtigt, Zahlungen zunächst auf die Kosten, dann auf die Zinsen und zuletzt auf die Hauptforderung anzurechnen. Ebenso sind wir berechtigt, Ansprüche aus unserer Geschäftsbeziehung abzutreten.

5.6 Dem Kunden stehen Aufrechnungs- oder Zurückbehaltungsrechte nur insoweit zu, als sein Anspruch rechtskräftig festgestellt oder unbestritten ist. Bei Mängeln der Lieferung bleibt § 7 Ziffer 8 unberührt.

5.7 Wird nach Abschluss des Vertrages erkennbar, dass unser Anspruch auf den Kaufpreis durch mangelnde Leistungsfähigkeit des Kunden gefährdet wird (z.B. durch Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens), so sind wir nach den gesetzlichen Vorschriften zur Leistungsverweigerung und -ggf. nach Fristsetzung- zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt (§ 321 BGB). Bei Verträgen über die Herstellung unvertretbarer Sachen (Einzelanfertigungen) können wir den Rücktritt sofort erklären; die gesetzlichen Regelungen über die Entbehrlichkeit der Fristsetzung bleiben unberührt.

§ 6 Eigentumsvorbehalt

6.1 Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer gegenwärtigen und künftigen Forderungen aus dem Kaufvertrag und/oder einer laufenden Geschäftsbeziehung (gesicherte Forderungen) behalten wir uns das Eigentum an den verkauften Waren vor. Zur Geltendmachung der vorgenannten Rechte ist ein Rücktritt vom Vertrag nicht erforderlich.

6.2 Die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren dürfen vor vollständiger Bezahlung der gesicherten Forderungen weder an Dritte verpfändet, noch zur Sicherheit übereignet werden. Der Kunde hat uns unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, wenn und soweit Zugriffe Dritter auf die uns gehörenden Waren erfolgen.

6.3 Bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, sind wir berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten und die Ware aufgrund des Eigentumsvorbehalts und/oder des Rücktritts herauszuverlangen. Zahlt der Käufer den fälligen Kaufpreis nicht, dürfen wir diese Rechte nur geltend machen, wenn wir dem Käufer zuvor erfolglos eine angemessene Frist zur Zahlung gesetzt haben oder eine derartige Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist.

6.4 Der Kunde ist befugt, die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren im ordnungsgemäßen Geschäftsgang weiterzuveräußern und/oder zu verarbeiten. In diesem Fall gelten ergänzend die nachfolgenden Bestimmungen.

6.4.1. Der Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auf die durch Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung unserer Waren entstehenden Erzeugnisse zu deren vollen Wert, wobei wir als Hersteller gelten. Bleibt bei einer Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung mit Waren Dritter deren Eigentumsrecht bestehen, so erwerben wir Miteigentum im Verhältnis der Rechnungswerte der verarbeiteten, vermischten oder verbundenen Waren. Im Übrigen gilt für das entstehende Erzeugnis das Gleiche wie für die unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware.

6.4.2. Die aus dem Weiterverkauf der Ware oder des Erzeugnisses/Surrogates entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Kunde schon jetzt insgesamt bzw. in Höhe unseres etwaigen Miteigentumsanteils gemäß vorstehendem Absatz zur Sicherheit an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an. Die in § 6 Ziff. 2 genannten Pflichten des Kunden gelten auch in Ansehung der abgetretenen Forderungen.

6.4.3. Zur Einziehung der Forderung bleibt der Kunde neben uns ermächtigt. Wir verpflichten uns, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber nachkommt, nicht in Zahlungsverzug gerät, keinen Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist und kein sonstiger Mangel seiner Leistungsfähigkeit vorliegt. Liegt einer der vorgenannten Fälle jedoch vor, so können wir verlangen, dass der Kunde uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitteilt.

6.4.4. Übersteigt der realisierbare Wert der Sicherheiten unsere Forderungen um mehr als 10%, werden wir auf Verlangen des Kunden Sicherheiten nach unserer Wahl freigeben.

§ 7 Factoring

Wir sind berechtigt, die Ansprüche aus einzelnen Geschäftsbeziehungen an einen Factorer zu verkaufen. Dafür sind sämtliche Zahlungen mit schuldbefreiender Wirkung ausschließlich an die BNP Paribas Factor GmbH, Willstätterstraße 15, 40549 Düsseldorf, zu leisten, an die wir unsere gegenwärtigen und künftigen Ansprüche aus dieser Geschäftsbeziehung abgetreten haben. Auch haben wir dann unseren Eigentumsvorbehalt auf den vorgenannten Factorer übertragen. Der entsprechende Hinweis über den Verkauf dieser Forderungen findet sich auf unserer Rechnung.

§ 8 Mängelansprüche des Kunden

8.1 Für die Rechte des Kunden bei Sach- und Rechtsmängeln (einschließlich Falsch- und Minderlieferung sowie unsachgemäßer Montage oder mangelhafter Montageanleitung) gelten die gesetzlichen Vorschriften, soweit im Nachfolgenden nichts anderes bestimmt ist. Grundlage unserer Mängelhaftung ist die über die Beschaffenheit der Ware getroffene Vereinbarung. Als Vereinbarung über die Beschaffenheit der Ware gelten alle Produktbeschreibungen, die Gegenstand des einzelnen Vertrages sind und die in den Angeboten und den Auftragsbestätigungen enthalten sind; es macht hierbei keinen Unterschied, ob die Produktbeschreibung vom Kunden, vom Hersteller oder von uns stammt. Soweit die Beschaffenheit nicht vereinbart wurde, ist nach der gesetzlichen Regelung zu beurteilen, ob ein Mangel vorliegt oder nicht (§ 434 Abs. 1 S. 2 und 3 BGB, § 633 Abs. 2 S. 2 und 3 BGB). Für öffentliche Äußerungen des Herstellers oder sonstiger Dritter (z.B. Werbeaussagen) übernehmen wir jedoch keine Haftung.

8.2 Mängelansprüche können ausschließlich bei Neuware geltend gemacht werden. Ansprüche des Kunden wegen etwaiger Mängel der gelieferten Neuware sind auf maximal die Dauer eines Jahres ab dem Zeitpunkt des Gefahrenüberganges beschränkt. Handelt es sich bei der Einrichtung/Ware jedoch um ein Bauwerk oder eine Sache, die entsprechend ihrer üblichen Verwendungsweise für ein Bauwerk verwendet worden ist und dessen Mangelhaftigkeit verursacht hat (Baustoff), gilt, wenn eine Abnahme vereinbart ist § 438 Abs. 1 Nr. 2 BGB bzw. § 634a Abs. 1 Nr. 2 BGB. Die Mängelansprüche entfallen, wenn unsere Betriebs- und Wartungsanweisungen nicht sorgfältig befolgt werden. Mängelansprüche beziehen sich nicht auf natürliche Abnutzung (z.B. Dichtungen) und Komponenten, welche die technische Funktionalität der Ware nicht beeinträchtigen (z.B. Glas, Außenverkleidung, Türen und Griffe, usw.), ferner nicht auf Schäden, die nach dem Gefahrenübergang infolge fehlerhafter oder nachlässiger Behandlung, übermäßiger Beanspruchung, ungeeigneter Betriebsmittel oder infolge sonstiger Einflüsse entstehen, die nach dem Vertrag nicht vorausgesetzt sind. Die verkürzten Verjährungsfristen des Kaufrechts/Werkvertragsrechts gelten nicht, wenn die Anwendung der regelmäßigen gesetzlichen Verjährung (§§ 195, 199 BGB) im Einzelfall zu einer kürzeren Verjährung führen würde. Die Verjährungsfristen des Produkthaftungsgesetzes bleiben in jedem Fall unberührt. Ansonsten gelten für Schadensersatzansprüche des Kunden gemäß § 9 und im Übrigen ausschließlich die gesetzlichen Verjährungsfristen.

8.3 Der Fachhändlerrabatt beinhaltet Anlieferung, Aufstellung, und Einweisung der Liefergeräte beim Endkunden durch den Fachhändler sowie die Übernahme der Anfahrts- und Lohnkosten des Gewährleistungskundendienstes. Mängelansprüche gegen uns sind auf die Stellung von Ersatzteilen beschränkt. Defekte Ersatzteile müssen uns gemeinsam mit einem Gewährleistungsformblatt, welches vom Kunden ausgefüllt werden muss, und Fotodokumentation zurückgeschickt werden.

8.4 Bei Waren, die als gebraucht, beschädigt, Restposten oder Rücknahmen verkauft werden (sog. 1-B-Ware) sind jedwede Mängelansprüche ausgeschlossen.

8.5 Die Mängelansprüche des Kunden setzen voraus, dass er seinen gesetzlichen Untersuchungs- und Rügepflichten (§ 377, 381 HGB) nachgekommen ist. Zeigt sich bei der Untersuchung oder später ein Mangel, so ist uns hiervon unverzüglich nach Entdeckung, spätestens vor Ablauf der Gewährleistung, Anzeige zu machen. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung der Anzeige. Die Anzeige hat schriftlich zu erfolgen. Unabhängig von vorstehenden Untersuchungs- und Rügepflichten hat der Kunde offensichtliche Mängel (einschließlich Falsch- und Minderlieferung) unverzüglich ab Lieferung anzuzeigen; zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung der Mängelanzeige. Die Anzeige hat schriftlich zu erfolgen. Unterlässt der Kunde die vorstehend bestimmten Mängelanzeigen, ist unsere Haftung für den nicht angezeigten Mangel ausgeschlossen.

8.6 Der Kunde hat uns die zur geschuldeten Nacherfüllung erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, insbesondere die beanstandete Ware zu Prüfungszwecken zu übergeben. Im Falle der Ersatzlieferung hat uns der Kunde die mangelhafte Sache nach den gesetzlichen Vorschriften zurückzugeben. Die Nacherfüllung beinhaltet weder den Ausbau der mangelhaften Ware noch den erneuten Einbau, wenn wir ursprünglich nicht zum Einbau verpflichtet waren. Die zum Zweck der Prüfung und Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten (nicht: Ausbau- und Einbaukosten), tragen wir, wenn tatsächlich ein Mangel vorliegt; wenn tatsächlich ein Mangel vorliegt tragen wir auch die Ausbau- und Einbaukosten, wenn wir ursprünglich zum Einbau verpflichtet waren. Stellt sich jedoch ein Mangelbeseitigungsverlangen des Kunden als unberechtigt heraus, können wir die hieraus entstandenen Kosten vom Kunden ersetzt verlangen. Wir sind berechtigt, die geschuldete Nacherfüllung davon abhängig zu machen, dass der Kunde den fälligen Kaufpreis bezahlt. Der Kunde ist jedoch berechtigt, einen im Verhältnis zum Mangel angemessenen Teil der Vergütung zurückzubehalten.

8.7 In dringenden Fällen, z.B. bei Gefährdung der Betriebssicherheit oder zur Abwehr unverhältnismäßiger Schäden, hat der Kunde das Recht, den Mangel selbst zu beseitigen und von uns Ersatz der hierzu objektiv erforderlichen Aufwendungen zu verlangen. Von einer derartigen Selbstvornahme sind wir unverzüglich, nach Möglichkeit vorher, zu benachrichtigen. Das Selbstvornahmerecht besteht nicht, wenn wir berechtigt wären, eine entsprechende Nacherfüllung nach den gesetzlichen Vorschriften zu verweigern.

8.8 Wenn die Nacherfüllung fehlgeschlagen ist oder eine für die Nacherfüllung vom Kunden zu setzende Frist erfolglos abgelaufen bzw. nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist, so kann der Kunde vom Kaufvertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern. Ein Rücktrittsrecht besteht jedoch nicht bei einem unerheblichen Mangel.

8.9 Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz bzw. vergebliche Aufwendungen bestehen nur nach Maßgabe von § 9, im Übrigen sind sie ausgeschlossen.

§ 9 sonstige Haftung

9.1 Soweit sich aus diesen AVB einschließlich der nachfolgenden Bestimmungen nichts anderes ergibt, haften wir bei einer Verletzung von vertraglichen und außervertraglichen Pflichten nach den einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.

9.2 Bei Schadensersatz haften wir -gleich aus welchem Rechtsgrund- bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Bei einfacher Fahrlässigkeit haften wir nur:

9.2.1. für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit,

9.2.2. für Schäden aus der Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (Verpflichtung, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und Vertrauen darf); in diesem Falle ist unsere Haftung jedoch auf den Ersatz des vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schadens begrenzt.

9.3 Die sich aus Ziff. 2 ergebenden Haftungsbeschränkungen gelten nicht, soweit wir einen Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Ware übernommen haben. Das Gleiche gilt für Ansprüche des Käufers nach dem Produkthaftungsgesetz.

9.4 Wegen einer Pflichtverletzung, die nicht in einem Mangel besteht, kann der Kunde nur zurücktreten oder kündigen, wenn wir die Pflichtverletzung zu vertreten haben. Ein freies Kündigungsrecht des Kunden (insbesondere gemäß §§ 651, 649 BGB) wird ausgeschlossen. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Voraussetzungen und Rechtsfolgen.

§ 10 Schadensersatzanspruch von Virtus Group GmbH

10.1 Falls wir ausdrücklich in die Aufhebung eines uns verbindlich erteilten Auftrages einwilligen, hat der Kunde 30% der Auftragssumme an uns zu zahlen. Wenn der Kunde den Vertrag nicht erfüllt und er dies zu vertreten hat, sind wir berechtigt, bei Vorliegen der gesetzlichen Voraussetzungen, Schadensersatz zu verlangen. Der Schaden beträgt im Falle der schuldhaften Nichterfüllung pauschal 30 % der vereinbarten Vergütung (netto). Ist die Ware ausgeliefert, erhöht sich der Pauschalbetrag um die Kosten des von uns ggf. getragenen Hin- und Rücktransports sowie die Kosten der Aufarbeitung. Wenn der Kunde bereits gemäß § 3 Ziff.4 und § 4 Ziff. 4 Vertragsstrafen gezahlt hat, sind diese auf den pauschalierten Schadensersatz anzurechnen. Der Nachweis eines höheren Schadens und unsere gesetzlichen Ansprüche (insbesondere Ersatz von Mehraufwendungen, angemessene Entschädigung, Kündigung, Rücktritt, Schadensersatz) bleiben unberührt; die Pauschale ist aber auf weitergehende Geldansprüche anzurechnen.

10.2 Dem Kunden bleibt der Nachweis gestattet, dass uns überhaupt kein oder nur ein wesentlich geringerer Schaden als vorstehende Pauschale entstanden ist.

§ 11 Kundendienst

11.1 Sind wir zusätzlich mit der Durchführung von Reparaturen und/oder Wartungsarbeiten der Ware beauftragt, stellen wir auf Anforderung Kundendienstmonteure zur Verfügung, welche zu unseren jeweils gültigen Zahlungssätzen zusätzlich vom Kunden zu vergüten sind. Im Übrigen gelten hierfür die Bestimmungen § 9 AVB.

11.2 Kundendienstmonteure sind nicht berechtigt, Garantiezusagen oder andere uns verpflichtende Erklärungen abzugeben. Für von Kundendienstmonteuren verursachte Fehler und Schäden gelten ebenfalls die Regelungen des § 9.

§ 12 Rechtswahl und Gerichtsstand

12.1 Für diese AVB und alle Rechtsbeziehungen zwischen uns und dem Kunden gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss aller internationalen und supranationalen (Vertrags-) Rechtsordnungen, insbesondere des UN-Kaufrechts.

12.2 Voraussetzungen und Wirkungen des Eigentumsvorbehalts gemäß § 6 unterliegen hingegen dem Recht am jeweiligen Lagerort der Sache, soweit danach die getroffene Rechtswahl zugunsten des deutschen Rechts unzulässig oder unwirksam ist.

12.3 Ausschließlicher -auch internationaler- Gerichtsstand für alle dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenen Streitigkeiten ist unser Geschäftssitz in Hamm/Westfalen. Wir sind jedoch auch berechtigt, Klage am allgemeinen Gerichtsstand des Kunden zu erheben.

§ 13 Schlussbestimmungen

13.1 Sollte ein Teil des Vertrages oder diese AVB unwirksam sein, wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der AVB im Übrigen nicht berührt.

13.2 Ergänzungen oder Änderungen des Vertrages bedürfen der Schriftform.

ICONS DESCRIPTION • SYMBOLE BESCHREIBUNG

Icon	Characteristic	Icon	Characteristic	Icon	Characteristic	Icon	Characteristic
PVC	**Aussenverkleidung PVC** PVC exterior L'exterieur en PVC Exterior de PVC	+ 25°C 60%	**Umgebungstemperatur/ Luftfeuchtigkeit** Ambient temperature/Humidity Température ambiante/Humidité Temperatura ambiente/Humedad	Bluetooth	**Bluetooth** Bluetooth Bluetooth Bluetooth	SUSHI	**Sushi** Sushi Sushi Sushi
ALUMINIUM	**Aussenverkleidung Aluminium** Aluminium exterior L'exterieur en aluminium Exterior de aluminium	+ 32°C	**Umgebungstemperatur** Ambient temperature La température ambiante Temperatura ambiente	Inverter	**Autoreverse** Autoreverse Autoreverse Autoreverse	PRANILERIA	**Pralinen** Pralines Pralinés Pralinés
WOOD	**Holzroste** Wood shelves Étagères en bois Estantes de madera	0° +2°C	**Betriebstemperatur** Working temperature Température d'exploitation Temperatura de funcionamiento	GASTRONOMY	**Gastronomie** Gastronomy Gastronomie Gastronomía	CHOCOLATE	**Schokolade** Chocolate Chocolat Chocolate
GLASS	**3 - 4 seitig verglast** 3 - 4 side glass 3 - 4 verre latéral 3 - 4 vidrio lateral	+65°C	**Betriebstemperatur** Working temperature Température d'exploitation Temperatura de funcionamiento	MEAT	**Fleisch** Meat Viande Carne	BAIN MARIE	**Bain-Marie** Bain Marie Bain marie Baño maría
40 mm	**Isolierung** Insulation Isolation Aislamiento	+30° +90°C	**Betriebstemperatur** Working temperature Température d'exploitation Temperatura de funcionamiento	FISH	**Fisch** Fish Poisson Pescado	DRINKS	**Getränke** Drinks Boissons Bebidas
	Manuelle Abtauung Manual defrost Dégivrage manuelle Descongelación manual	R134A	**Kühlgas** Refrigeration gas Gaz de réfrigération Gas de refrigeracion	BREAD	**Brot** Bread Pain Pan	SELF-SERVICE	**Selbstbedienung** Self-Service Self-Service Self-Service
AUTOMATIC	**Automatische Abtauung** Automatic defrost Dégivrage automatique Descongelación automática	R290	**Kühlgas** Refrigeration gas Gaz de réfrigération Gas de refrigeracion	PASTRY	**Backwaren** Pastry Pâtisserie Pastelería	COLD CUTS	**Aufschnitt** Cold cuts Charcuteries Fiambres
	Zeitgesteuertes Abtauen Timed defrost Dégivrage minuté Descongelación temporizado	WHEELS	**Räderkit** Wheels Kit roues Kit de ruedas	ICE CREAM	**Eiscreme** Ice cream Crème glacée Helado	SPRAYER SYSTEM	**Sprühsystem** Sprayer system Sprayer system Sprayer system
TOUCH	**Touch-Display** Touch Display Touch Display Touch Display		**Wechselbarer Türanschlag** Reversible door Porte réversible Puerta reversible	BLAST CHILLING	**Schnellkühlen** Blast chilling Refroidissement rapide Abatimiento	EASY CLEAN	**Easy cleaning** Easy cleaning Easy cleaning Easy cleaning
GREY	**Plastikbeschichtetes Rost** Plastic coated grid Grille plastifiée Rejilla plastificada		**Selbstschließend** Self-closing À fermeture automatique De cierre automático	FREEZING	**Schockfrosten** Blast freezing Congélation rapide Congelación rapida	ANTI-BACTERIAL	**Antibakteriell** Antibacterial Antibactérien Antibacteriano
LED	**LED Beleuchtung** LED Lighting LED Eclairage LED Iluminación	ABS	**Aussenverkleidung ABS** ABS exterior L'exterieur en ABS Exterior de ABS	CORE PROBE	**Kern-Temperaturfühler** Core probe Sonde à coeur Sonda al corazón	DRAIN PUMP	**Ablaufpumpe** Drain pump Pompe de vidange Bomba de drenaje
	Beleuchtung Lighting Eclairage Iluminación	AISI	**Aussenverkleidung Edelstahl** Stainless steel exterior L'exterieur en Inox Exterior de acero inoxidable	TIME	**Zeitschaltuhr** Timer Timer Timer	SILENT OPERATION	**Geräuschloser Betrieb** Silent operation Fonctionnement silencieux Operación silenciosa
	Statische Kühlung Static cold Réfrigeration statique Refrigeración estática	AISI	**Aussenverkleidung Edelstahl** Stainless steel exterior L'exterieur en Inox Exterior de acero inoxidable	BUZZER	**Alarm** Buzzer Alarme Alarma	FRUITS & VEGETABLES	**Obst und Gemüse** Fruits and vegetables Fruits et légumes Frutas y vegetales
	Umluft Ventilated Ventilé Ventilado	AISI 304	**Aussenverkleidung Edelstahl 304** Stainless steel 304 exterior L'exterieur en Inox 304 Exterior de acero inoxidable 304	PIZZA	**Pizza** Pizza Pizza Pizza	BUTCHERIES	**Metzgereien** Butcheries Boucheries Carnicerias
	Führungsschienen Guides Glissières Guías	AISI 304	**Aussenverkleidung Edelstahl 304** Stainless steel 304 exterior L'exterieur en Inox 304 Exterior de acero inoxidable 304	PREPACKED-MEAT	**Vorverpacktes Fleisch** Prepacked meat Viande préemballée Carne preempacada	EASY CLEAN FILTER	
	Türschloss Door lock Serrure de porte Cerradura de la puerta	AISI 430	**Aussenverkleidung Edelstahl 430** Stainless steel 430 exterior L'exterieur en Inox 430 Exterior de acero inoxidable 430	DAIRY PRODUCT	**Milchprodukte** Dairy products Produits laitiers Productos lácteos		
MONOBLOC	**Monoblock Kühlaggregat** Monobloc cooling unit Unité de refroidissement monobloc Unidad de refrigeración monobloque	AISI 430	**Aussenverkleidung Edelstahl 430** Stainless steel 430 exterior L'exterieur en Inox 430 Exterior de acero inoxidable 430	SNACK	**Imbiss** Snack Snack Snack		

Virtus Group - a unique global solution for foodservice equipment

Germany:

Headquarter:

Virtus Group GmbH • Hüserstraße 53 • 59075 Hamm • Germany

phone: +49 (0) 23 81 97 37 10 • fax: +49 (0) 23 81 97 37 188

e-mail: info@virtusnet.de • web: www.virtusnet.de

Italy:

Virtus Corporate Food Service Equipment srl • Via Settembrini 13 • 20020 Lainate (MI) • Italy

phone: +39 02 93 30 991 • fax: +39 02 93 57 02 82

e-mail: info@virtusnet.eu

Romania:

Fresco Expert Srl • Bd. Biruintei 253-257 • Pantelimon, 077145 jud. ILFOV • Romania

phone: +40 21 / 252 69 40 / 252 10 59 / 252 68 33

e-mail: office@fresco.ro • web: www.fresco.ro

