



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
Z/FMUUFFIN6	CATALOGUE	018CS
HS Code		39249000
Temperature		-60°/+230°C
Capacity		6 holes x ø 68 mm x 38 h mm

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
175 x 300 x 38						1	0.50

GB Baking mould GN 1/3 made of silicon for 6 muffins ø 68 mm

Made of high quality, food safe and non-sticking silicone - without prior greasing! Temperature range: from – 60 to + 230°C (for ovens, microwaves and freezers) Size of the baking moulds: 175x300 mm (GN 1/3) For optimal using please note the following points: • Let cool down the products before extraction. • Never use baking moulds on heat sources (fire, grill, electric plates). • Never cut your products directly in the moulds. • Never clean the moulds with abrasive sponge or detergents. The moulds should be washed after use, only by hand.

I Stampo in silicone GN 1/3 per 6 muffins ø 68 mm

Materiale: silicone di alta qualità e adatto agli alimenti, con effetto antiaderente - non è necessario ungere prima! Campo di temperatura: da -60 a +230° C (per forni, microonde o congelatori). Dimensioni degli stampi: 175x300 mm (GN 1/3) Se utilizzati correttamente, notare: • Lasciare sempre raffreddare i prodotti da forno. • Non portare mai gli stampi da forno a diretto contatto con piastre, fuoco o grill (è meglio posizionare gli stampi su griglie o teglie). • Non tagliare mai i prodotti da forno con oggetti appuntiti. • Non utilizzare mai detergenti aggressivi, pulirli a mano.

D Backform GN 1/3 aus Silikon für 6 Muffins ø 68 mm

Material: hochwertiges und lebensmittelechtes Silikon, mit Antihafwirkung – kein vorheriges Einfetten mehr notwendig! Temperaturbereich: – 60 bis + 230°C (für Backöfen, Mikrowelle oder Gefrierschränke) Größe der Backformen: 175x300 mm (GN 1/3) Bei richtiger Anwendung sind folgende Punkte zu beachten: • Backgut immer abkühlen lassen. • Backformen niemals in direkten Kontakt mit Herdplatten, Feuer oder Grill bringen (am besten die Backformen auf Gitter oder Backbleche auflegen). • Niemals das Backgut mit scharfen Gegenständen heraustrennen. • Niemals aggressive Reinigungsmittel verwenden, sondern von Hand reinigen.

E Molde de silicona GN 1/3 para 6 magdalenas ø 68 mm

Material: silicona de alta calidad y apta para alimentos, con efecto antiadherente, ¡no es necesario engrasar previamente! Rango de temperatura: - 60 a + 230 ° C (para hornos, microondas o congeladores). Tamaño de los moldes para hornear: 175 x 300 mm (GN1 / 3) Si se usa correctamente, tenga en cuenta: • Deje siempre enfriar los productos horneados. • Nunca ponga los moldes para hornear en contacto directo con las placas de cocción, el fuego o la parrilla (lo ideal es colocar los moldes para hornear sobre rejillas o bandejas para hornear). • Nunca corte los productos horneados con objetos afilados. • No utilice nunca agentes de limpieza agresivos, límpielos a mano.

FR Boîte à pâtisserie en silicone GN 1/3 pour 6 muffins ø 68 mm

Matériau: silicone de haute qualité et sans danger pour les aliments, avec effet antiadhésif - aucun graissage préalable n'est nécessaire! Plage de température: -60 à + 230°C (pour fours, micro-ondes ou congélateurs). Dimensions des moules à pâtisserie: 175x300 mm (GN 1/3) En cas d'utilisation correcte, veuillez noter: • Laissez toujours refroidir les produits de boulangerie. • Ne mettez jamais les moules à pâtisserie en contact direct avec des plaques de cuisson, un feu ou un grill (placez idéalement les moules sur des grilles ou des plaques à pâtisserie). • Ne découpez jamais les produits de boulangerie avec des objets tranchants. • N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs, nettoyez-les à la main.

P

Molde de silicone GN 1/3 para 6 muffins ø 68 mm

Material: silicone de alta qualidade e seguro para alimentos, com efeito antiaderente - sem necessidade de engraxamento prévio! Faixa de temperatura: - 60 a + 230°C (para fornos, microondas ou freezers). Tamanho das formas para assar: 175x300 mm (GN 1/3) Se usado corretamente, observe: • Sempre deixe os produtos assados esfriarem. • Nunca coloque as formas em contacto directo com placas de cozedura, fogo ou grelha (é melhor colocar as formas em grelhas ou tabuleiros). • Nunca corte os produtos assados com objetos pontiagudos. • Nunca use produtos de limpeza agressivos, limpe-os manualmente.

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725