



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
Z/FGRILL11	CATALOGUE	019CS
HS Code	76151010	
Capacity	GN 1/1	

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
530 x 325 x 0						1	2.50

GB Grid GN 1/1 enamelled, opened

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. Ideal for preparation in large quantities for catering and banquets, meals/open-air festivals. 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.

I Griglia GN 1/1 smaltata, aperta

La grigliatura degli alimenti è uno dei metodi di cottura più antichi: è semplice, veloce e dona alle pietanze un sapore caratteristico, ottimale per tutte le preparazioni, carne, pesce e verdure. Ideale per le preparazioni in grande quantità per catering e nella banchettistica, party/feste openair. Quando la carne viene posta sulla griglia, il calore accumulato fa sì che i pori si chiudano immediatamente, garantendo così una perdita di succhi e peso molto limitata.

D Rost GN 1/1 emalliert, offen

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.

E Rejilla GN 1/1 esmaltada, abierto

Asar a la parrilla es la forma más antigua de cocinar, fácil y rápida. El sabor original del producto está garantizado y es apto para pescados, carnes y verduras. Cuando la carne se coloca sobre la rejilla, el calor cierra inmediatamente los poros, por lo que la carne apenas pierde su jugo y peso.

FR Grille GN 1/1 émaillé, ouvert

Le grillage est la forme la plus ancienne de cuisson, facile et rapide. Le goût original du produit est garanti et convient au poisson, à la viande et aux légumes. Lorsque la viande est placée sur le gril, la chaleur ferme immédiatement les pores, de sorte que la viande perd à peine son jus et son poids.

P Grade GN 1/1 esmaltada, aberto

Grelhar é a forma mais antiga de cozinhar, é rápido e fácil. O sabor original do produto é garantido e é adequado para peixes, carnes e vegetais. Quando a carne é colocada na grade, o calor fecha imediatamente os poros, fazendo com que a carne dificilmente perca o suco e o peso.

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