



## Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
Z/FFRI11	CATALOGUE	018CS
HS Code		73239900
		.....
		.....
		.....
		.....
		.....

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
325 x 530 x 60						1	1.52

GB

### Fry basket GN 1/1 made of stainless steel

This stainless steel oven fry basket is primarily used for cooking fried products in a convection oven. The wire construction allows the oven's dry heat to cook food easily and provides an evenly-browned and crispy finish to foods such as French fries. The basket's size makes it easy to cook large quantities at a time. This healthy alternative to deep-frying also saves space and costs, as it eliminates the need to purchase, store and dispose of oils.

I

### Cesta GN 1/1 per friggere in inox

Cesta per friggere da forno, consente di cuocere in pochi minuti e senza grassi grandi quantità di cibi prefritti. La costruzione in filo consente al calore di cuocere facilmente garantendo una doratura uniforme. Una soluzione salutare che permette di eliminare i costi d'acquisto, conservazione e smaltimento degli oli e dei grassi.

D

### Frittier-Korb GN 1/1 aus rostfreiem Edelstahl

Dieser Bratkorb aus Edelstahl wird hauptsächlich zum Kochen gebratener Produkte in einem Heißluftofen verwendet. Die Drahtkonstruktion ermöglicht es der trockenen Hitze des Ofens, Speisen leicht zu kochen, und verleiht Lebensmitteln wie Pommes Frites ein gleichmäßig gebräuntes und knuspriges Finish. Die Größe des Korbs erleichtert das gleichzeitige Garen großer Mengen. Diese gesunde Alternative zum Frittieren spart außerdem Platz und Kosten, da keine Öle mehr gekauft, gelagert und entsorgt werden müssen.

E

### Cesta GN 1/1 escurrefrito de inox

Esta cesta para freír de acero inoxidable se utiliza principalmente para cocinar productos fritos en un horno de convección. La construcción de alambre permite que el calor seco del horno cocine los alimentos fácilmente y proporciona un acabado uniforme y crujiente a alimentos como las papas fritas. El tamaño de la canasta facilita cocinar grandes cantidades a la vez. Esta alternativa saludable a la fritura profunda también ahorra espacio y costos, ya que elimina la necesidad de comprar, almacenar y desechar los aceites.

FR

### Panier à frire GN 1/1 en inox

Ce panier à friture en acier inoxydable est principalement utilisé pour la cuisson de produits frits dans un four à convection. La construction en fil métallique permet à la chaleur sèche du four de cuire facilement les aliments et fournit une finition uniformément dorée et croustillante aux aliments comme les frites. La taille du panier facilite la cuisson de grandes quantités à la fois. Cette alternative saine à la friture permet également d'économiser de l'espace et des coûts, car elle élimine le besoin d'acheter, de stocker et d'éliminer les huiles.

P

### Cesta GN 1/1 escurrefrito de inox

Este cesto para fritar em aço inoxidável é usado principalmente para cozinhar produtos fritos em um forno de convecção. A construção de arame permite que o calor seco do forno cozinhe os alimentos facilmente e fornece um acabamento uniformemente dourado e crocante para alimentos como batatas fritas. O tamanho da cesta facilita cozinhar grandes quantidades de uma vez. Essa alternativa saudável à fritura também economiza espaço e custos, pois elimina a necessidade de comprar, armazenar e descartar os óleos.

**Virtus Group GmbH**

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

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

e-Mail: [info@virtusnet.de](mailto:info@virtusnet.de) - [www.virtusnet.de](http://www.virtusnet.de)

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725