

Lebensmittel einfach & temperaturbeständig transportieren
Simple & temperature controlled transport of food



Materialkunde | Material characteristics



Recyclbar:

EPP ist ein umweltverträgliches, zu 100% wiederverwertbares Material.

Für die Herstellung von EPP werden keine umweltschädliche Materialien eingesetzt.

Recyclable:

EPP is an environmentally friendly, 100% recyclable material. No environmentally harmful materials are used in the production of EPP.



Nachhaltigkeit:

Top-Isolationsfähigkeit senkt den Energieverbrauch und damit auch die Treibhausgas-Emissionen. Alle EPP Boxen sind zu 100% nach Lebenszyklus recycelbar.

Sustainability:

Top insulation capability reduces energy consumption and thus also greenhouse gas emissions. All EPP boxes are 100% recyclable after life cycle.



Hohe Isoliereigenschaften

High insulation features



Leichtes Gewicht da aus EPP (expandiertem Polypropylen)

Light weight made of EPP (expanded polypropylene)



Ergonomisch durch abgerundete Ecken

Ergonomic due to rounded edges



Wasserdichte Innenoberfläche

Waterproof inner surface



Bruchstabil: Sehr robustes Material

Break-resistant: very sturdy material



Stapelbar

Stackable



Für alle Arten von Lebensmittel geeignet (kalt, frisch, heiß)

Suitable for all types of food (cold, fresh, hot)



Spülmaschinengeeignet

Dishwasher-safe



Temperaturbereich: – 20°C bis +120°C

Temperature range: – 20°C to +120°C



Hergestellt in Deutschland

(nach DIN EN ISO 14001:2015 hergestellt)

Made in Germany

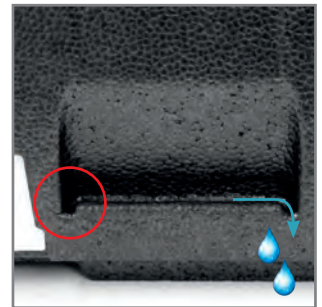
(manufactured according to DIN EN ISO 14001:2015.)

VORTEILE AUF EINEN BLICK... ADVANTAGES AT A GLANCE ...



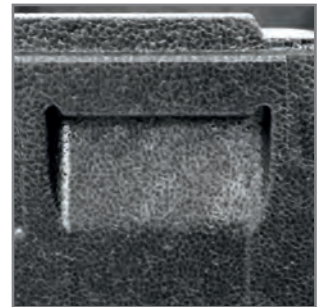
**für kalte
Nahrungsmittel**
for cold food

**durch Aussparung am Griff kann
Wasser zuverlässig ablaufen**
recess on the handle allows water
to run off reliably



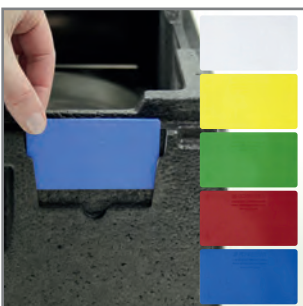
**für warme
Nahrungsmittel**
for hot food

**perfekt geformte Griffe sorgen
für eine optimale Handhabung**
perfectly shaped handles
ensure optimum handling



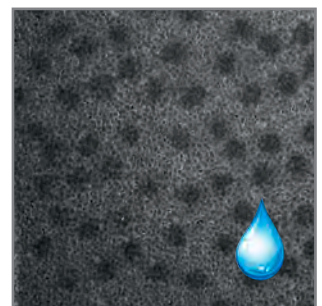
**für frische
Nahrungsmittel**
for fresh food

**robustes Material gewährleistet
eine optimale Isolierung**
robust material ensures
optimal insulation



**Einsteckkarten in fünf
Farben für eine individuelle
Beschriftung**
Plug-in cards in five colours
for individual labelling

wasserabweisendes Material
water-repellent material



SCHÜTZT LEBENSMITTEL | KEEPS FOOD SAFE



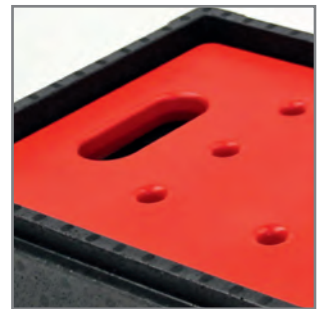
warm halten keep warm	Ausgangstempertur				
	87°C	85,6°C	84,4°C	82,8°C	81,2°C
initial temperature	1 Std./h	2 Std./h	3 Std./h	4 Std./h	

gekühlt halten keep cool	Ausgangstempertur				
	0,3°C	0,8°C	0,9°C	1,2°C	1,4°C
initial temperature	1 Std./h	2 Std./h	3 Std./h	4 Std./h	



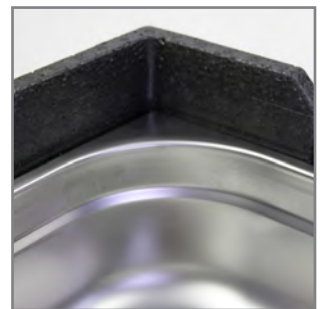
eine Griffmulde ermöglicht einfaches Öffnen über Eck
a recessed grip enables easy opening over the corner

„HOT & COLD“ praktische Aufsatzrahmen für Wärme- und Kälteplatten
practical top frames for hot and cold plates



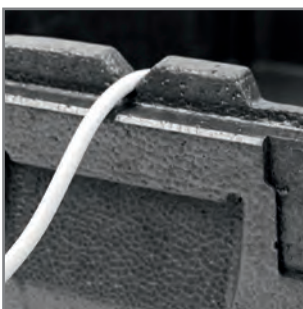
Aussparungen an allen Seiten ermöglichen einfache Entnahme von Behältern aus der Box
Recesses on all sides allow easy removal of containers from the box

passgenaue Platzierung der Behälter
exact placement of the containers



passgenaues und sicheres Stapeln
precise and safe stacking

praktischer und robuster Verschluss bei Frontboxen
practical and robust locking fastener for front loading boxes

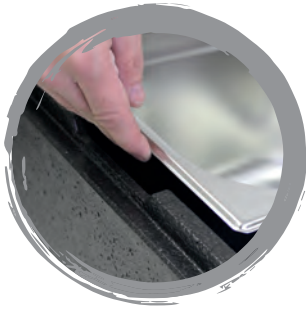
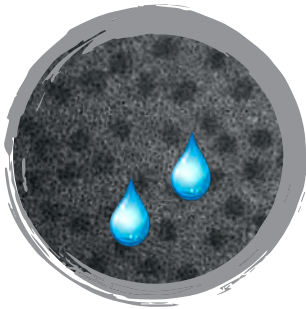


praktische Kabelaussparung für die Verwendung von Wärmeplatten
practical cable recess for hot plates

Scharniere aus EPP top hygienisch
Hinges made of EPP top hygienic



TOP-BOX GN 1/1



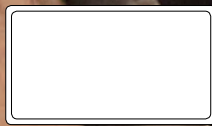
DE TOP-BOX GN 1/1
GB TOP BOX GN 1/1

GN
1/1

- Box inklusive Deckel
- wasserdichte Innenoberfläche
- Wasserrinne im Griff
- ergonomisches Griffdesign
- Eingriff an allen 4 Seiten für die optimale und sichere Entnahme von GN 1/1- und GN 1/2-Behältern
- praktische Öffnung über Eck möglich
- Kabelführung
- Kennzeichnung durch Etiketten und 5-farbiges Einsteckkarten-Set (inklusive)
- box including lid
- waterproof interior surface
- water drainage channel in the handle
- ergonomic design of handle
- access on all 4 sides for optimum and safe removal of GN 1/1 and GN 1/2 containers
- practical opening from corner possible
- cable routing
- identification through labels and plug-in card set in 5 colours (included)

#	↔ mm (außen / outside)	↑ mm (innen / inside)	♻️ l
620280	600 x 400 x 280	538 x 337 x 217	39
620320	600 x 400 x 320	538 x 337 x 257	46

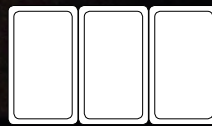




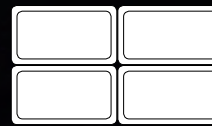
1x GN 1/1



2x GN 1/2



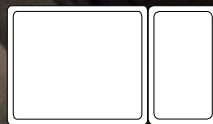
3x GN 1/3



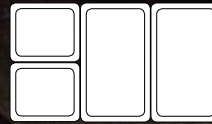
4x GN 1/4



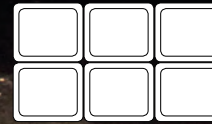
2x GN 1/4 – 1x GN 1/2



1x GN 2/3 – 1x GN 1/3



21x GN 1/6 – 2x GN 1/3



6x GN 1/6

**Angaben zum Fassungsvermögen
GN-Behälter 1/1**

Capacity data GN container 1/1



Tiefe / Depth: 6,5 cm
Volumen / Capacity: 7,5 l



Tiefe / Depth: 10 cm
Volumen / Capacity: 13 l



Tiefe / Depth: 15 cm
Volumen / Capacity: 18 l

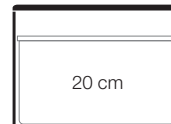
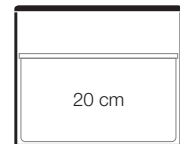
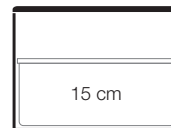
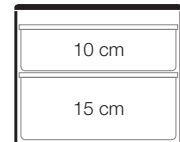
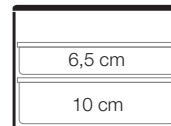
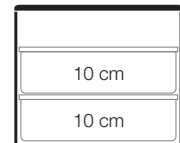
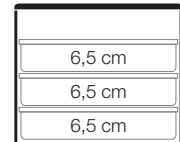
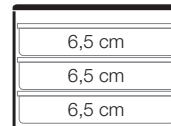


Tiefe / Depth: 20 cm
Volumen / Capacity: 25 l



Art. /Code **620280**

Art. /Code **620320**



DE CATERING-EINSCHUB GN 1/1
GB CATERING SLIDE-IN UNIT GN 1/1



Material: Edelstahl, zum Lagern und Transportieren von 3 GN 1/1 Blechen, passend nur für GN Topbox Art-Nr. 620320

Material: stainless steel, for storing and transporting 3 GN 1/1 trays, suitable only for GN Topbox item no. 620320

#		↗ mm	→ mm	↑ mm
690010	GN 1/1	320	335	255

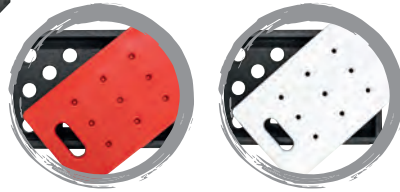
ZUBEHÖR – GN 1/1



DE AUFSATZ „HOT & COLD“ GN 1/1
GB TOP FRAME „HOT & COLD“ GN 1/1



#	↔ mm (außen / outside)
620910	600 x 400 x 85



„HOT & COLD“ Akkus auf Seite 23 / packs on page 23

DE WARMHALTEPLATTE
GB HOT PLATE



- für alle Top-Boxen GN 1/1 geeignet
 - 230 Volt
 - kein Vorheizen erforderlich
 - temperaturbeständig bis 120° C
 - 75° automatische Temperaturregelung
 - spritzwasserfest
 - Gewicht: 700 g
- suitable for all Top Boxes GN 1/1
 - 230 volts
 - no preheating required
 - temperature resistant up to 120° C
 - 75° automatic temperature control
 - splashproof
 - Weight: 700 g

#	↔ mm (außen / outside)
690100	480 x 280 x 10



FAHRGESTELL

DE FAHRGESTELL
GB DOLLY



Art. 202099



Art. 202094



Art. 202097

für alle Stapelbehälter und Top-Boxen im Grundmaß 400 x 600 mm, mit je 2 Lenk- und Bockrollen

for all stacking containers and insulated transport boxes with 400 x 600 mm basic dimensions, 2 fixed and 2 steering castors

#	
202099	rot / red für / for Top-Box GN 1/1
202094	Aluminium / Aluminium für / for Front-Box GN 1/1
202097	Aluminium / Aluminium für / for Front-Box 40 x 60





FRONT-BOX GN 1/1



LIEFERBAR
 ab Sommer /
 from summer **2020**
AVAILABLE



DE FRONT-BOX GN 1/1
 GB FRONT BOX GN 1/1



- für 12 Bleche
- stapelbar
- ergonomische, stabile Griffe
- Einsteckfach
- für GN Behälter, GN Bleche und GN Tabletts geeignet
- Kabelführung
- for 12 baking trays
- stackable
- ergonomic, sturdy handles
- insert compartment
- suitable for GN containers, GN baking and display trays
- cable routing

#	↔ mm	↑ mm	⏏ l
620660	628 x 445 x 625 mm	533 x 331 x 520	91



TOP-BOX 40 x 60 cm



DE TOP-BOX – 40 x 60
GB TOP BOX – 40 x 60

40 x 60

- Box inklusive Deckel
- für Backbleche, E2-Kisten, Stapelbehälter oder Tablettis
- Kennzeichnung durch Etiketten
- box including lid
- for baking trays, E2 boxes, stacking containers or trays
- identification by labels

#	↔ mm (außen / outside)	⏏ mm (innen / inside)	⏏ l
640180	685 x 485 x 180	625 x 425 x 120	32
640220	685 x 485 x 220	625 x 425 x 160	42
640260	685 x 485 x 260	625 x 425 x 200	53
640360	685 x 485 x 360	625 x 425 x 300	80

32 l
Art. / Code 640180

42 l
Art. / Code 640220

53 l
Art. / Code 640260

80 l
Art. / Code 640360



TOP-BOX 40 x 60 cm



DE AUFSATZ „HOT & COLD“ – 40 x 60
 GB TOP FRAME „HOT & COLD“ – 40 x 60

40 x 60

#	↔ mm (außen / outside)
640900	685 x 485 x 85



FRONT-BOX 40 x 60 cm



LIEFERBAR
 ab Sommer / from summer **2020**
AVAILABLE

Türe 270° schwenkbar /
 Door swings 270°



DE FRONT-BOX – 40 x 60
 GB FRONT BOX – 40 x 60

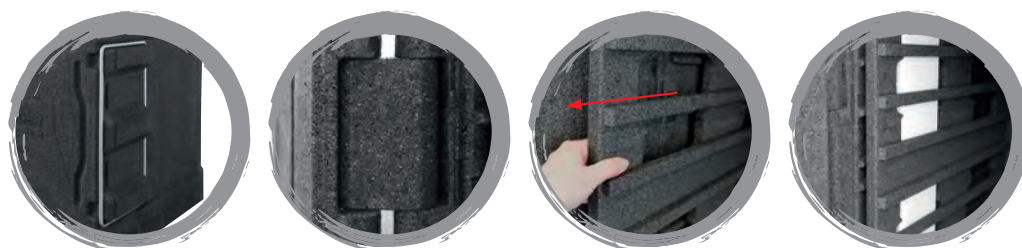
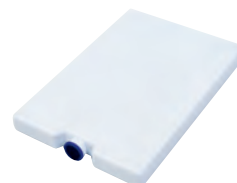
40 x 60

- für 7 Bleche
- Nutzhöhe: 60 mm
- stapelbar
- ergonomische, stabile Griffe
- für Bleche 40 x 60 cm geeignet
- Kabelführung
- seitliche Aufnahme von bis zu 8 Akkus
- Kennzeichnung durch Etiketten und 5-farbiges Einsteckkarten-Set
- for 7 trays
- effective height: 60 mm
- stackable
- ergonomic, sturdy handles
- suitable for trays 40 x 60 cm
- cable routing
- side mounting of up to 8 cooling packs
- identification by labels and plug-in card set in 5 colours

#	↔ mm	⊥ mm	⊘ l
640640	710 x 587 x 685	615 x 405 x 585	146

DE KÜHLAKKU FRONT-BOX 40 x 60
 GB COOLING PACK FRONT BOX 40 x 60

#	↔ mm	g
281040	200 x 140 x 20	530



TOP-BOX PIZZA

Quadratische Pizzaboxen sind auch für frische Lebensmittel, Getränke, Torten und Kuchen bestens geeignet.
The square pizza boxes are also ideal for fresh food, drinks, cakes and pastries.



* mit Noppen für bessere Luftzirkulation / with knobs for improved air circulation



DE TOP-BOX PIZZA – SMALL
GB TOP BOX PIZZA – SMALL



- speziell für heiße Pizzen
- auch für frische Lebensmittel sowie Getränke, Torten und Kuchen geeignet
- especially for hot pizzas
- also suitable for fresh food and drinks, cakes and pastries

#	↔ mm	⏏ mm	⏏ l
650165	410 x 410 x 165	350 x 350 x 100	12
650240	410 x 410 x 240	350 x 350 x 175	21
650330*	410 x 410 x 330	350 x 350 x 265	32
650395	410 x 410 x 395	350 x 350 x 330	40

* mit Noppen für bessere Luftzirkulation / with knobs for improved air circulation

DE TOP-BOX PIZZA – LARGE
GB TOP BOX PIZZA – LARGE



- speziell für heiße Pizzen
- auch für frische Lebensmittel sowie Getränke, Torten und Kuchen geeignet
- especially for hot pizzas
- also suitable for fresh food and drinks, cakes and pastries

#	↔ mm	⏏ mm	⏏ l
651165	480 x 480 x 182	420 x 420 x 117	21
651260*	480 x 480 x 265	420 x 420 x 200	35

* mit Noppen für bessere Luftzirkulation / with knobs for improved air circulation



DE	KÜHLAKKUS „COLD“
GB	COOLING PACKS „COLD“

- bis -21 °C
- Platten horizontal und mindestens 24 Stunden vor dem Gebrauch in den Gefrierschrank legen
- up to -21 °C
- Place plates horizontally in the freezer for least 24 hours before use

#	GN / mm	↔ mm	g
281004	1/1	530 x 325 x 30	3950
281005	40 x 60	600 x 400 x 28	5200
281009	1/1	530 x 325 x 30	3950
281010	40 x 60	600 x 400 x 28	5200
281014	1/1	530 x 325 x 30	3950
281015	40 x 60	600 x 400 x 28	5200



-3°C

-12°C

-21°C



GN 1/1



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/9

Gefrieretemperatur der eutektischen Platte muss immer 6°C unter der Schmelztemperatur der eutektischen Flüssigkeit liegen:

	Einzufrieren bei / Freeze at
	- 9° C
	- 18° C
	- 27° C

- verlängert die Temperaturbeständigkeit
- unterstützt die Lieferkette nach HACCP-Standard
- nahezu unendlich wiederverwendbar
- formstabil
- nicht spülmaschinenfest

The freezing temperature of the eutectic plate must always be 6°C below the melting temperature of the eutectic liquid:

- extends the temperature resistance
- supports the supply chain according to HACCP standard
- almost infinitely reusable
- dimensionally stable
- not dishwasher safe

DE	WÄRMEAKKUS
GB	HEAT PACKS

- bei max. 85° C für ca. 30 Minuten im Ofen oder Wasserbad erhitzen
- heat at max. 85° C for approx. 30 minutes in the oven or water bath

#	GN / mm	↔ mm	g
281030	1/1	530 x 325 x 30	4060
281033	40 x 60	600 x 400 x 28	5110





Virtus Group - a unique global solution for foodservice equipment

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