



Zum Produkt

Datenblatt

thermoplates® 1/1 100 nano - Fallgriffe

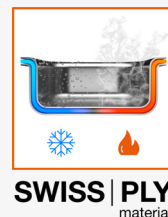
Der energiesparende GN-Kochtopf.

Durch das leitfähige SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial kann der GN-Standard energiesparend & multifunktional eingesetzt werden – Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess - ohne umzuschütten. Die Sandwichbauweise mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, kombiniert die thermischen Vorteile von Aluminium mit den hygienischen Vorteilen von Edelstahl für maximale Energieeinsparung und gleichzeitig beste Speisenqualität – durchgängig kompatibel in allen Systemen und Produkten.

In Kombination mit unserem GN-Deckelsortiment kann das thermoplates®, je nach Anwendung sicher verschlossen werden. Unsere Nummer Eins, der 100% wasserdichte Steckdeckel für absolut sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren und Niedertemperaturgaren, bis hin zum Steckdeckel für hygienischen Schutz.

Um ein problemloses Einschieben, Herausziehen und Tragen zu ermöglichen, auch mit fest montierten Griffen erhältlich. Die beschichtete Oberflächenvariante, mit sehr guter Antihafteigenschaft, eignet sich für Elektro-, Ceran- und Induktionskochstellen, sowie im Kombidämpfer und Ofen. Für den Einsatz auf Gaskochstellen sind nur thermoplates® mit Nano-Oberfläche geeignet.

Für universale Einsatzmöglichkeiten – Vorbereiten in waterstation® cubic Spülen, raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport®, sowie Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten.



SWISS | PLY
material

TECHNISCHE MERKMALE

thermoplates® 1/1 100 nano - Fallgriffe

TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	530 x 324 x 100 mm SWISS-PLY Mehrschicht-
Material	material
Volumen	10 L
Gewicht	3,183 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +220°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	2,6 mm
GN-Norm	GN 1/1
GN-Tiefe	100 mm
Bestellnummer	84 01 13 01

VORTEILE

Innen Aluminiumkern für bis zu 10x besserer Leitfähigkeit (kalt/warm) im Vgl. zu reinem Edelstahl.

Außen 2 Edelstahlschichten, lebensmittelecht und hygienisch.

Robuste & kratzfeste Nano-Oberfläche mit Antihaftwirkung.

Patentierter GN-Kochbehälter, energiesparend direkt einsetzbar auf Induktion, Ceran, Elektro & Gas.

Sehr schnelle & gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung bis in alle Ecken & Ränder.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber runden Töpfen.

Kein Umschütten mehr – prozessdurchgängiger Einsatz.

Nano-Oberfläche ist leicht zu reinigen, zudem spülmaschinentauglich.

