



**Zum Produkt**



Datenblatt

## thermoplates® C 1/2 065 beschichtet

**Der energiesparende GN-Kochtopf in Cateringausführung.**

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 absolute sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren und Niedertemperaturgaren, bis hin zum stilvollen Koch- und Buffetdeckel für hygienischen Schutz. Koch- wie auch Buffetdeckel speziell für thermoplates® C passend, mit abgerundeten Ecken für den ansprechenden Cateringlook.

Die beschichtete Oberflächenvariante, mit sehr guter Antihafteffekt, 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. Hierbei die stilvollste und funktionalste Cateringlösung – thermoplates® C in Kombination mit dem KPOT.



**SWISS | PLY**  
material

## TECHNISCHE MERKMALE

thermoplates® C 1/2 065 beschichtet



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen 324 x 265 x 65 mm  
SWISS-PLY Mehrschicht-

Material material

Inhalt 3 L

Gewicht 1,5 kg

Umgebungstemperatur -20°C bis +220°C

Spülmaschinentauglich Ja  
multislide® DURAPEK®

Beschichtung (PFO und

Beschichtung PFOA-frei)

Materialstärke 2,6 mm

GN-Norm GN 1/2

GN-Tiefe 65 mm

**Bestellnummer 84 01 08 71**

## VORTEILE

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

Außen 2 Edelstahlschichten, lebensmittelecht und hygienisch.

Hervorragende Antihafteffekt, hochwertige Beschichtung (PFO und PFOA-frei).

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

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

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

Kein Umschütten mehr – prozessdurchgängiger Einsatz.

Beschichtung ist leicht zu reinigen und spülmaschinentauglich.



**SWISS | PLY**  
material