



Zum Produkt



Datenblatt

thermoplates®eco 1/1 100 nano

Der energiesparende GN-Kochbehälter mit Stapelschulter.

Durch das SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial kann der stapelbare GN-Kochtopf energiesparend & multifunktional eingesetzt werden – Chillen, Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben, Warm- & Kühlen über den gesamten Prozess - ohne umzuschütten. Erzielt Minimum 10% Energieeinsparung (kWh) im Vergleich zu einem herkömmlichen GN-Behälter aus Edelstahl (je nach Einsatz/Anwendung bis zu 30%). Das Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, kombiniert die thermisch effizienten Eigenschaften von gAluminium mit den hygienischen Eigenschaften von Edelstahl für beste Speisenqualität – durchgängig kompatibel in allen Systemen und Produkten. Auch einsetzbar mit direkter Kontaktwärme (Gas, Ceran, Induktion, Elektro).

Durch Kombination mit dem GN-Deckelsortiment erhält das thermoplates® die prozessschrittabhängige Funktion. Von hochfunktionalen Optionen, wie dem wasserdichten Steckdeckel für absolut sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren und Niedertemperaturgaren, bis hin zum Steckdeckel für hygienischen Schutz.

Die robuste & kratzfeste nano Oberflächenvariante, mit sehr guter Antihafteigenschaft, eignet sich für Gas-, Elektro-, Ceran- und Induktionskochstellen, sowie im Kombidämpfer und Ofen.

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



TECHNISCHE MERKMALE

thermoplates@eco 1/1 100 nano



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	530 x 324 x 100 mm SWISS-PLY Mehrschicht-
Material	material
Inhalt	10 L
Gewicht	2,2 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +220°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	1,5 mm
GN-Norm	GN 1/1
GN-Tiefe	100 mm

Bestellnummer **84 01 08 69**

VORTEILE

SWISS-PLY-Material: Aluminiumkern bis zu 10x besserer Leitfähigkeit (kalt/warm) im Vgl. zu reinem Edelstahl.

Hochliegende Stapelschulter, für einfaches Entstapeln & optimale Luftzirkulation.

Hervorragende Antihafteffekt.

Höchste Formstabilität in Öfen/Kombidämpfer.

Einsetzbar mit direkter Kontaktwärme auf Gas, Ceran, Induktion, Elektro.

Minimum 10% Energieeinsparung (kWh), bis zu 30% in allen Prozessen (Zubereiten/ Chillen/Regenerieren) & gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Kein Umschütten – prozessdurchgängiger Einsatz.
Sehr leicht zu reinigen, zudem spülmaschinentauglich.

