

[Datenblatt](#)

thermoplates® 1/2 065 nano

[Zum Produkt](#)

Durch das leitfähige SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial kann der GN-Standard energie-sparend & 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 Energie-einsparung 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% wasser-dichte Steckdeckel für absolut sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren und Niedertemperaturgaren, bis hin zum Steckdeckel für hygieni-schen Schutz.

Um ein problemloses Einschieben, Herausziehen und Tragen zu ermöglichen, auch mit fest montierten Griffen erhältlich. Die beschichtete Oberflächenvariante, mit sehr guter Antihaftwirkung, 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®-Systemkülschrank, temperaturbeständig Trans-portieren im thermopart®, sowie Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten.



TECHNISCHE MERKMALE
thermoplastes® 1/2 065 nano



TECHNISCHE MERKMALE

SWISS-PLY Mehrschicht-

Material	material
Abmessungen	324 x 265 x 65 mm
Inhalt	3 L
Gewicht	1,487 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +220°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	2,6 mm
GN-Norm	GN 1/2
GN-Tiefe	65 mm

Bestellnummer

84 01 08 10

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 Antiaftwirkung.

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.

