



Zum Produkt



Datenblatt

## thermoplates® 1/2 100 nano - Griffe

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 absolute 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 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.

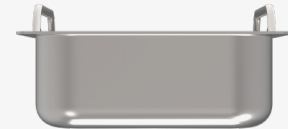
Für universale Einsatzmöglichkeiten – Vorbereiten in waterstation® cubic Spülen, raumeffizient Kühlen im gastopolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport®, sowie Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten.



SWISS | PLY  
material

## TECHNISCHE MERKMALE

thermoplates® 1/2 100 nano - Griffe



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	324 x 265 x 100 mm SWISS-PLY Mehrschicht-
Material	material
Inhalt	5 L
Gewicht	2 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +220°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	2,6 mm
GN-Norm	GN 1/2
GN-Tiefe	100 mm
<b>Bestellnummer</b>	<b>84 01 09 09</b>

## 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 Antihafteffekt.

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.



**SWISS | PLY**  
material