

[Datenblatt](#)

## thermoplates® 1/2 065 beschichtet

Der energiesparende GN-Kochtopf.

[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 Kühlen 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.

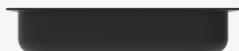
Um ein problemloses Einschieben, Herausziehen und Tragen zu ermöglichen, auch  
mit fest montierten Griffen erhältlich. Die beschichtete Oberflächenvariante, mit sehr  
guter Antihaftwirkung, eignet sich für Elektro-, Ceran- und Induktionskochstellen,  
sowie im Kombidämpfer und Ofen. Für den Einsatz 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 thermoport®, sowie Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und  
mobilen Geräten.

**SWISS | PLY**

material

TECHNISCHE MERKMALE  
thermoplastes® 1/2 065 beschichtet



TECHNISCHE MERKMALE

SWISS-PLY Mehrschicht-

Material	material
Abmessungen	324 x 265 x 65 mm
Inhalt	3 L
Gewicht	1,529 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 29

VORTEILE

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

Außen 2 Edelstahlschichten, lebensmittelecht und hygienisch.

Hervorragende Antihaftwirkung, 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