



Datenblatt

## thermoplates® C 1/2 100 beschichtet

Der energiesparende GN-Kochtopf in Cateringausführung.



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 umzuschütteln. 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.

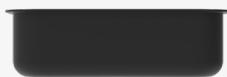
In Kombination mit unserem GN-Deckelsortiment kann das thermoplates®, je nach Anwendung sicher verschlossen werden. Unsere Nummer Eins, der 100% wasser-dichte Steckdeckel für absolut sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren und Niedertemperaturgaren, bis hin zum stilvollen Koch- und Buffet-deckel 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 Antihaftwirkung, eignet sich für Elektro-, Ceran- und Induktionskochstellen, sowie im Kombidämpfer und Ofen. Für den Einsatz auf Gaskochstellen sind nur thermoplates® mit Nano-Oberfläche ge-eignet.

Für universale Einsatzmöglichkeiten – Vorbereiten in waterstation® cubic Spülen, raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Trans-portieren im thermoport®, sowie Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten. Hierbei die stövollste und funktionalste Cateringlösung – thermoplates® C in Kombination mit dem KPOT.



**TECHNISCHE MERKMALE**  
thermoplastes® C 1/2 100 beschichtet



**TECHNISCHE MERKMALE**

**SWISS-PLY Mehrschicht-**

Material	material
Abmessungen	324 x 265 x 100 mm
Inhalt	5 L
Gewicht	1,8 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +220°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Beschichtung	multislide® DURAPEK®
Materialstärke	Beschichtung (PFO und PFOA-frei)
GN-Norm	2,6 mm
GN-Tiefe	GN 1/2
	100 mm

**Bestellnummer**

**84 01 08 70**

**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.

