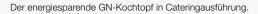






Datenblatt

thermoplates® C1/6 065 beschichtet





Zum Produkt

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 absolut sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren und Niedertemperaturgaren, bis hin zum stilvollen Koch- und Buffetdeckel 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 geeignet.

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





TECHNISCHE MERKMALE thermoplates® C1/6 065 beschichtet







TECHNISCHE MERKMALE

84 01 08 74

| Material | material |
|-----------------------|----------------------------|
| Abmessungen | 162 x 176 x 65 mm |
| Inhalt | 0,7 L |
| Gewicht | 0,441 kg |
| Umgebungstemperatur | -20°C bis +220°C |
| Spülmaschinentauglich | Ja multislide® DURAPEK® |
| | Beschichtung (PFO und |
| Beschichtung | PFOA-frei) |
| Materialstärke | 1,5 mm |
| GN-Norm | GN 1/6 |
| GN-Tiefe | 65 mm |

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.



Bestellnummer