



Datenblatt

## thermoplates® 1/2 020 beschi. - Griffen

Die energiesparende & mobile GN-Grillplatte.



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 thermoport®, sowie Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten.



**SWISS | PLY**  
material

**TECHNISCHE MERKMALE**  
thermoplastes® 1/2 020 besch. - Griffe



**TECHNISCHE MERKMALE**

SWISS-PLY Mehrschicht-

Material	material
Abmessungen	324 x 265 x 20 mm
Gewicht	1,713 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +220°C
Spülmaschinentauglich	Ja
	multislide® DURAPEK®
	Beschichtung (PFO und
Beschichtung	PFOA-frei)
Materialstärke	4,0 mm
GN-Norm	GN 1/2
GN-Tiefe	20 mm

**Bestellnummer**

**84 01 09 34**

**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.

