



## thermoplates® – stapelbar.

**Die thermo-Revolution im Gastronorm-Format, mit hochwertiger Stapelschulter. Für sicheres, einfaches und raumeffizientes Stapeln und Entstapeln.**

Der einzige GN-Standard der thermisch hocheffizient ist, von der Lagerung bis zur Ausgabe. Rieber thermoplates® revolutionieren durch das einzigartige SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial den Einsatz des GN-Formates – Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess ohne umzuschütten. Denn das Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, kombiniert die thermischen Eigenschaften von Aluminium mit den hygienischen Eigenschaften von Edelstahl, für eine bis zu 10x höhere und gleichmäßigere Leitfähigkeit als reiner Edelstahl. Der GN-Materialunterschied für mehr Energieeffizienz und Speisenqualität.

Die robuste Nano Oberfläche eignet sich für den Einsatz auf Elektro-, Ceran- und Induktion- bis zur Gaskochstelle sowie im Kombidämpfer und in allen weiteren GN-Systemen, Geräten und Produkten.

Mit dem stapelbaren thermoplates® kann beim Cook & Chill Verfahren in den vorgeschriebenen 90 min\*, die doppelte Füllmenge im GN 1/1 gechillt werden. Denn das SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial ermöglicht einen gleichmäßigeren und effizienteren Kälteübergang auf die Speisen, wodurch die thermoplates® auch bei 100 mm Tiefe gleiche Ergebnisse erzielen, wie die nach Norm angewandten 65 mm tiefen reinen Edelstahl GN-Behälter.

**Die thermo-Revolution garantiert nicht nur mehr Ausbringungsmenge in gleicher Zeit, sondern ebenso enorme Einsparpotentiale in jedem Prozessschritt.**

**Abkühlen – bis zu 30% mehr Füllmenge.  
Erwärmen – bis zu 60% Zeitersparnis.**

\*gemäß DIN 10536

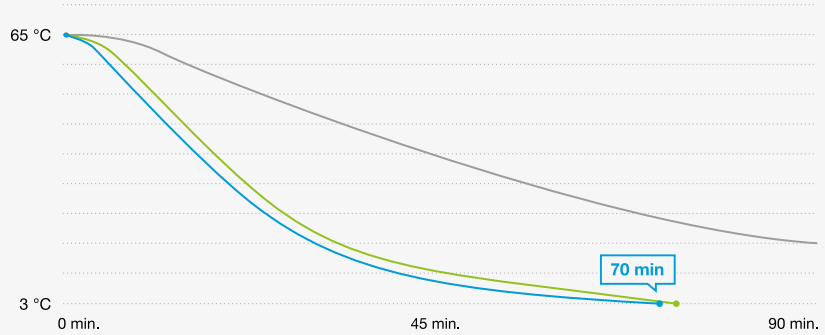
## TECHNISCHE MERKMALE

### thermoplates® stapelbar

**Abkühlen –  
bis zu 30% mehr  
Füllmenge.**

- thermoplates® stapelbar 1/1 100 mm 9,5l
- Gastronorm-Behälter 1/1 65 mm 7l
- Gastronorm-Behälter 1/1 100 mm 11,7l

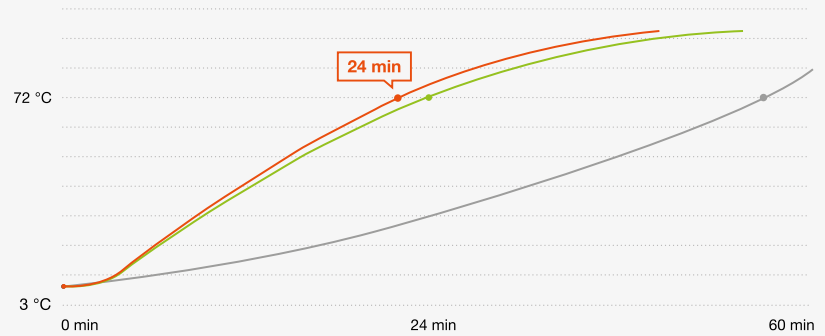
Die Testmessung wurde mit  
Kartoffelpüree durchgeführt.



**Erwärmen –  
bis zu 60% Zeit- und  
Energieersparnis.**

- thermoplates® stapelbar 1/1 100 mm 9,5l
- Gastronorm-Behälter 1/1 65 mm
- Gastronorm-Behälter 1/1 100 mm

Die Testmessung wurde mit  
Kartoffelpüree durchgeführt.



## VORTEILE

SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial: Der Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten gewährleistet eine bis zu 10 x höhere Leitfähigkeit von Wärme und Kälte.

Mit Stapelschulter – für sicheres, einfaches und raumeffizientes Stapeln und Entstapeln.

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Hocheffiziente und energiesparende Zubereitung.

Kein Umschütten mehr – prozessdurchgängiger Einsatz.

Leicht zu reinigende Oberfläche, zudem spülmaschinentauglich.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

## TECHNISCHE DATEN

Oberfläche	Nano-Oberflächenbehandelt
Füllvolumen 1/1 - 100 mm	9,5 l
Eckradius	R10
Materialdicke	1,5 mm

<b>GN 1/1 - 65 mm</b>	<b>84 01 08 18</b>
<b>GN 1/1 - 100 mm</b>	<b>84 01 08 19</b>