



**Zum Produkt**



Datenblatt

## thermoplates® C 1/2 100 beschichtet

**Der GN-Kochbehälter in Cateringausführung.**

Durch das SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial kann der GN-Standard multifunktional eingesetzt werden – Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess ohne umzuschütten. Das Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, kombiniert die thermischen Eigenschaften von Aluminium mit den hygienischen Eigenschaften von Edelstahl für beste Speisenqualität – durchgängig kompatibel in allen Systemen und Produkten.

Durch Kombination mit dem GN-Deckelsortiment erhält das thermoplates® die prozessschrittabhängige Funktion. Von hochfunktionalen Optionen, wie dem wasserdichten 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 Antihafteffekt, 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.



**SWISS | PLY**  
material

## TECHNISCHE MERKMALE

thermoplates® C 1/2 100 beschichtet



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	265 x 324 x 100 mm
Material	SWISS-PLY Mehrschichtmaterial
Volumen	5 L
Gewicht	1,8 kg

**Bestellnummer** **84 01 08 70**

## VORTEILE

SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial: Aluminium mit bis zu 10x besserer Leitfähigkeit (kalt/warm) gegenüber reinem Edelstahl.

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Hervorragende Antihafteffekte.

Hochwertige Beschichtung (PFO und PFOA-frei).

Patentierter GN-Kochbehälter, energieeffizient einsetzbar auch für Induktion.

Energiesparende Zubereitung und gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Kein Umschütten mehr – prozessdurchgängiger Einsatz.

Die Beschichtung ist sehr leicht zu reinigen, zudem spülmaschinentauglich.



**SWISS | PLY**  
material