

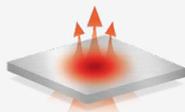


## Einsparpotenziale im Cook & Chill Verfahren.

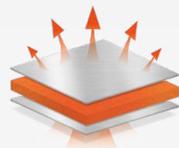
### GN-thermoplates® stapelbar.

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

#### Der Materialunterschied



**Gastronormbehälter Edelstahl.**  
Durch punktuelle Wärmeverteilung verlieren die Speisen an Qualität.



**GN-thermoplates®  
SWISS-PLY Mehrschichtmaterial.**  
Gleichmäßige Wärmeverteilung für höchste Speisenqualität.

## Erwärmen auf +70 °C

GN – Behälter 100 mm



thermoplates® 100 mm

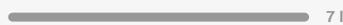


über 50%  
Zeitersparnis\*

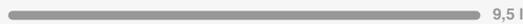
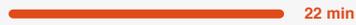
Durch den Einsatz von 1 thermoplates®/Tag sind folgende Einsparungen möglich:

ca. 36 min/Tag ► 132 h/Jahr

GN – Behälter 65 mm



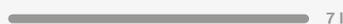
thermoplates® 100 mm



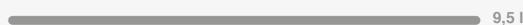
30% mehr  
Füllmenge

## Abkühlen auf +3 °C

GN – Behälter 65 mm



thermoplates® 100 mm



30% mehr  
Füllmenge

Durch den Einsatz von 1 thermoplates®/Tag sind folgende Einsparungen möglich:

ca. 2,5 l/Tag ► ca. 550 l/Jahr