

thermoplastes®

LA BATTERIE DE CUISINE AU FORMAT GN.

Aujourd'hui, nous ne pensons plus en termes de produits, mais de systèmes. Des produits conçus intelligemment simplifient la vie et assurent la sécurité. Rieber thermoplastes® – le premier récipient de cuisson au format GN – répond à toutes ces exigences. Ce récipient de cuisson en matériau multicouche SWISS-PLY® accompagne vos plats du réfrigérateur jusqu'à la distribution. Grâce aux dimensions GN, il a sa place dans toutes les cuisines et convient pour tous les modes de cuisson, du gaz à l'induction, en passant par le cuit-vapeur combiné. Équipés d'un code QR et d'un numéro de série, tous les récipients peuvent être affectés et identifiés de manière précise. Ce système permet d'optimiser les processus de travail et assure un enregistrement des données spécifiques au produit (instructions d'utilisation, étiquetage des allergènes, recettes...) adapté aux besoins des clients. Simplifiez-vous la tâche – avec les thermoplastes® de Rieber.



Module grillade Teppanyaki

Matériau multicouche SWISS-PLY® de 4 mm, avec poignées, avec revêtement ou traitement de surface nano, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, profondeur 20 mm

thermoplastes® avec poignées

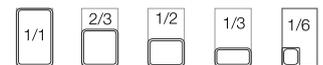
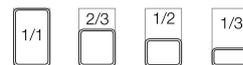
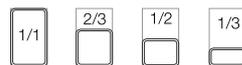
Matériau multicouche SWISS-PLY® de 2,6 mm, avec revêtement ou traitement de surface nano, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Disponible avec des profondeurs de 100, 65, 40 et 20 mm. Idéal pour les modes de cuisson avec liquide : cuisson, mijotage, cuisson vapeur, wok ainsi que maintien au frais et distribution. Prise en main parfaite grâce aux poignées fixes.

thermoplastes®

Matériau multicouche SWISS-PLY® de 2,6 mm, avec revêtement ou traitement de surface nano, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. Disponible avec des profondeurs de 100, 65, 40 et 20 mm. Idéal pour les modes de cuisson avec liquide : cuisson, mijotage, cuisson vapeur, wok ainsi que maintien au frais et distribution.

thermoplastes® C à angles arrondis

Matériau multicouche SWISS-PLY® de 2,6 mm, avec revêtement ou traitement de surface nano, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3. GN 1/6 épaisseur de matériau 1,5 mm. Disponible avec des profondeurs de 100, 65 et 40 mm. Idéal pour les modes de cuisson avec liquide : cuisson, mijotage, cuisson vapeur, wok ainsi que maintien au frais et distribution.

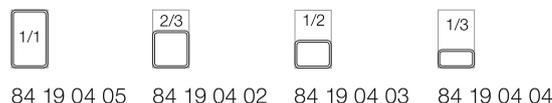


FORMATS DISPONIBLES :

	1/1 325 x 530	2/3 325 x 352	1/2 325 x 265	1/3 325 x 176	1/6 162 x 176
100	101	71	51	31	1,41
65	61	41	31	21	11
40	2,51	21	1,51	11	0,61
20	-	-	-	-	-

Poignées thermoplastes®

Support métallique adapté à tous les thermoplastes®. Pour le transport, la présentation, le maintien au chaud ou la cuisson par induction. Gaine antidérapante.



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE :

Matériau multicouche SWISS-PLY®

