



Produit



Fiche produit

thermoplates® 2/3 040 nano

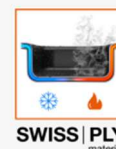
Le bol de cuisson GN économe en énergie.

Grâce au matériau multicouche conducteur SWISS-PLY, la norme GN permet d'économiser de l'énergie et multifonctionnel - cuisiner, cuire à la vapeur, sauter, griller, frire, cuire, conserver, transport, dosage et refroidissement - l'ensemble du processus - sans aucune action supplémentaire. La construction en sandwich avec un noyau en aluminium entre deux couches CNS combine les avantages thermiques de l'aluminium avec les avantages hygiéniques du CNS pour un maximum d'économies d'énergie et en même temps la meilleure qualité alimentaire - constamment compatible dans tous les systèmes.

En combinaison avec notre gamme de couvercles GN, les thermoplates® peuvent être utilisées en toute sécurité, selon l'application soit fermé. Notre numéro un, le couvercle d'insertion 100% étanche pour un stockage absolument sûr et transport, le couvercle vaculid® pour la mise sous vide et la cuisson à basse température, jusqu'au couvercle à insérer pour une protection hygiénique.

Disponible avec des poignées fixes pour glisser, sortir et transporter sans problème. La variante de surface enduite, avec un très bon revêtement antiadhésif, adaptée aux applications électriques, céramiques et plaques à induction, mais aussi dans les fours et fours mixtes. Chez plaques gaz, on peut utiliser seulement des thermoplates® Nano

Pour une utilisation universelle - préparation dans des éviers en forme de cube waterstation®, peu encombrant refroidissement dans le réfrigérateur du système gastropolar®, transport résistant à la température dans le thermoport®, ainsi que présentation et service dans les solutions de buffet et les appareils mobiles.



FICHE TECHNIQUE thermoplates® 2/3 040 nano



FICHE TECHNIQUE

Dimensions	324 x 352 x 40 mm
Matériau	SWISS-PLY matériau multicouche
Poids	1,691 kg
Contenu	2 L
Température ambiante	-20°C à +220°C
Épaisseur de matériau	2,6 mm
GN-norm	2/3
GN-profondeur	40 mm
Résistante pour la lave vaisselle	oui
Numéro d'article	84 01 08 07

AVANTAGES

Noyau en aluminium l'intérieur pour jusqu'à mieux conductance (froid/chaud) par rapport à CNS

À l'extérieur 2 couches de CNS, sans danger pour les aliments et hygiéniques

Répartition uniforme de la chaleur et du froid.

Adaptée aux applications électriques, céramiques et plaques à induction.

L'ensemble du process – sans aucune étape supplémentaire .

Utilisation universelle grâce aux dimensions GN.

Compatible avec la gamme de couvercles Rieber GN.

Resistante pour la lave vaisselle.

