



Product



Productblad

thermoplates® 2/3 065 nano

De energiesparende GN-kookschaal.

Dankzij het geleidende SWISS-PLY meerlaags materiaal kan de GN-standaard energiebesparend en multifunctioneel worden gebruikt - koken, stomen, woken, grillen, frituren, bakken, bewaren, vervoeren, doseren en koelen - het hele proces - zonder extra handelingen.

De sandwichconstructie met een aluminium kern tussen twee CNS lagen combineert de thermische voordelen van aluminium met de hygiënische voordelen van CNS voor maximale energiebesparing en tegelijkertijd de beste voedselkwaliteit - consistent compatibel in alle systemen.

In combinatie met ons GN-dekselassortiment kunnen de thermoplates®, afhankelijk van applicatie kan veilig worden afgesloten. Onze nummer één, het 100% waterdichte insteekdeksel voor absoluut veilige opslag en transport, het vaculid® deksel voor vacumeren en garen op lage temperatuur, tot en met het insteekdeksel voor hygiënische bescherming.

Om probleemloos in- en uitschuiven en dragen mogelijk te maken verkrijgbaar met vaste handgrepen. De gecoate oppervlaktevariant, met zeer goede antiaanbaklaag, geschikt voor elektrische, keramische en inductiekookplaten, maar ook in combi-steamers en ovens. Voor gebruik op gaskookplaten zijn de thermoplates® met nano-oppervlak geschikt.

Voor universeel gebruik – voorbereiding in waterstation® kubusvormige spoelbakken, ruimtebesparende koeling in de gastropolar®-systeemkoelkast, temperatuurbestendig transport in de thermoport®, evenals presentatie en serveren in buffetoplossingen en mobiele toestellen



TECHNISCHE SPECIFICATIES

thermoplates® 2/3 065 nano



TECHNISCHE SPECIFICATIES

Afmetingen	354 x 324 x 065 mm
Materiaal	SWISS-PLY meerlaagsmateriaal
Gewicht	1,953 kg
Inhoud	4 L
Omgevingstemperatuur	-20°C tot +220°C
Materiaaldikte	2,6 mm
GN-norm	2/3
GN-diepte	65 mm
Spoelmachinebestendig	ja
Bestelnummer	84 01 08 06

VOORDELEN

Aluminium kern aan de binnenzijde voor tot 10x betere geleiding (koud/warm) in vergelijking met CNS.

Buitenzijde 2 lagen CNS, voedselveilig en hygiënisch.

Snelle en gelijkmatige warmte- en koude geleiding.

Geschikt voor elektrische, keramische en inductiekookplaten en combisteamers.

Het hele proces - zonder extra handelingen.

Universeel inzetbaar door GN-afmetingen.

Compatibel met het Rieber GN-dekselassortiment.

Spoelmachinebestendig.

