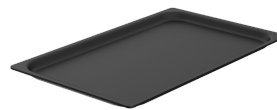


thermoplates® 1/1 020 beschichtet**Allgemeine Angaben****Kurzbeschreibung**

Die energiesparende & patentierte Grillplatte im GN-Maß aus leitfähigem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial plus Antihaft-Beschichtung. Einsatzbar mit direkter Kontaktwärme (Ceran, Induktion, Elektro) für zeitsparendes Grillen, mit kurzer Aufheizzeit, durch sehr schnelle & gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung.

**Referenznummer (GTIN)**

4007537097103

Funktionale Anforderungen**Kernfunktion**

Induktionsfähiger, antihaftbeschichteter Gastronorm Kochtopf aus SWISS-PLY Mehrschichtmaterial multifunktional einsetzbar:

- Kochen
- Garen
- Dämpfen
- Grillen
- Braten

sowie Kühlhalten, Servieren und Transportieren.
mit eckigen Ecken und ohne Griffe

Bei Temperaturen von 100 °C – 220 °C wird der thermoplates® Behälter mit der Materialdicke 2,6 mm wie ein Topf eingesetzt. Durch seine besondere Materialbeschaffenheit kühlt der thermoplates® Behälter deutlich langsamer ab und erhitzt sich deutlich schneller als ein herkömmlicher GN-Behälter. Die verwendeten Materialien sind zugelassen nach deutschem Lebensmittelrecht, Oberfläche (Lebensmittelseite) aus Chromnickelstahl, Werkstoff- Nr.: 1.4301 (CNS).

Technische Spezifikationen

Material Lebensmittelseite	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Material Kern	Aluminium 99,5
Material Außenseite	Chromstahl Induktionsfähig
Beschichtung	multislide® DURAPEK® Beschichtung (PFO und PFOA-frei)
Gewicht ca.	2,907 kg
Abmessungen	324 x 530 x 20 mm
Spülmaschinentauglich	Ja
Umgebungstemperatur	-20°C bis +220°C
Materialdicke	4,0 mm
Inhalt ca.	

Schnittstellen & Kompatibilität

Für den Einsatz auf Gaskochstellen nicht geeignet.

Fabrikat Rieber
Modell thermoplates® 1/1 020 beschichtet
Best.-Nr. 84010832

Adresse des Herstellers:

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstr. 44
D-72770 Reutlingen
Tel. +49 7121 / 518-0
Fax. +49 7121 / 518-302
E-Mail: info@rieber.de
<https://rieber.systems>

Ausführungen auf Wunsch gegen Mehrpreis

- **94010114 - QR-Code Kleber für CHECK CLOUD**

Lebensmittelzertifizierter QR-Code Kleber (46 x 23 mm) für die digitale HACCP-Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System, zum Scannen mit der App. Für Mobile Kerntemperaturmessung, sowie universale Checklisten (Reinigung, Hygiene, Wartung, ToDo's etc.). Papier- & lückenlose HACCP & frühzeitige Alarmierung bei Kühlhausausfall - alle Daten in Echtzeit einsehbar von überall aus zentral in ihrem Dashboard.