

**thermoplates® 1/1 100 beschichtet****Allgemeine Angaben****Kurzbeschreibung**

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

**Referenznummer (GTIN)**

4007537086626

**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.                | 3,207 kg                                              |
| Abmessungen                | 324 x 530 x 100 mm                                    |
| Spülmaschinentauglich      | Ja                                                    |
| Umgebungstemperatur        | -20°C bis +220°C                                      |
| Materialdicke              | 2,6 mm                                                |
| Inhalt ca.                 | 10 L                                                  |

**Schnittstellen & Kompatibilität**

Für den Einsatz auf Gaskochstellen nicht geeignet.

Fabrikat Rieber  
Modell thermoplates® 1/1 100 beschichtet  
Best.-Nr. 84010820

---

**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](mailto:info@rieber.de)  
<https://rieber.systems>

**Ausführungen auf Wunsch gegen Mehrpreis**

- **84080101 - GN-Steckdeckel 1/1 - wasserdicht**  
Der 100% schwappsichere Transport GN-Deckel mit hitzebeständiger & lebensmittelechter Dichtlippe - in Anwendung mit GN-Behältern & thermoplates®.
- **84012131 - Kochdeckel 1/1 Edelstahl**  
Der Koch GN-Deckel - mit festem Griff und abgerundeten Ecken aus Edelstahl - in Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C auf dem K|POT®.
- **84190405 - Handle 1/1 - f. thermoplates®**  
Zum einfachen, sicheren Transportieren & Abstellen von heißen/kalten GN-thermoplates®.
- **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 Kühlausfall - alle Daten in Echtzeit einsehbar von überall aus zentral in ihrem Dashboard.