

thermoplates® 1/2 065 nano**Allgemeine Angaben****Kurzbeschreibung**

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

**Referenznummer (GTIN)**

4007537086718

Funktionale Anforderungen**Kernfunktion**

Induktionsfähiger Gastronorm Kochtopf aus SWISS-PLY Mehrschichtmaterial multifunktional einsetzbar:

- Kochen
 - Garen
 - Dämpfen
 - Grillen
 - Braten
 - Woken (max. 230 °C auf dem Boden, ca. 140 °C an den Seiten)
- sowie Kühlhalten, Servieren und Transportieren.

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
Gewicht ca.	1,487 kg
Abmessungen	324 x 265 x 65 mm
Spülmaschinentauglich	Ja
Umgebungstemperatur	-20°C bis +220°C
Materialdicke	2,6 mm
Inhalt ca.	3 L

Schnittstellen & Kompatibilität

Aufgrund des Gastronorm(GN)-Behältersystems ist der Behälter weltweit verwendbar. Er ist somit kompatibel mit in der Gastronomie z.B. verwendeten Theken, Öfen, Kochkesseln, Kombidämpfern, Kühlschränken oder Transportsystemen.

Ausführungen auf Wunsch gegen Mehrpreis

Ein QR-Code mit GS1 + Digital Link + Seriennummer für digitale Organisation und Schnittstellen kann mittels eines Lasers dauerhaft auf dem Behälter aufgebracht werden. Kundenspezifische Beschriftung bzw. Firmenlogo kann mittels eines Lasers dauerhaft auf dem Behälter aufgebracht werden.

Fabrikat Rieber
Modell thermoplates® 1/2 065 nano
Best.-Nr. 84010810

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

- **84080103 - GN-Steckdeckel 1/2 - wasserdicht**
Der 100% schwappsichere Transport GN-Deckel mit hitzebeständiger & lebensmittelechter Dichtlippe - in Anwendung mit GN-Behältern & thermoplates®.
- **84011045 - vaculid® Deckel 1/2 rot**
Der vakuumierbare und schwappsichere GN-Deckel - für Vakuum Kammer- und Handpumpen - in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern & thermoplates®.
- **84012133 - Kochdeckel 1/2 Edelstahl**
Der Koch GN-Deckel - mit festem Griff und abgerundeten Ecken aus Edelstahl - in Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C auf dem K|POT®.
- **84190403 - Handle 1/2 - 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 Kühlhausausfall - alle Daten in Echtzeit einsehbar von überall aus zentral in ihrem Dashboard.