

thermoplates® C 1/2 100 beschichtet**Allgemeine Angaben****Kurzbeschreibung**

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

**Referenznummer (GTIN)**

4007537108939

Funktionale Anforderungen**Kernfunktion**

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

- Kochen
- Garen
- Dämpfen
- Grillen
- Braten

sowie Kühlhalten, Servieren und Transportieren.
mit abgerundeten 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.	1,8 kg
Abmessungen	324 x 265 x 100 mm
Spülmaschinentauglich	Ja
Umgebungstemperatur	-20°C bis +220°C
Materialdicke	2,6 mm
Inhalt ca.	5 L

Schnittstellen & Kompatibilität

Mit abgerundeten Ecken für die Anwendung auf K|POT®.

Für den Einsatz auf Gaskochstellen nicht geeignet.

Fabrikat Rieber
Modell thermoplates® C 1/2 100 beschichtet
Best.-Nr. 84010870

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®.
- **84012115 - Buffetdeckel 1/2 Edelst. Absenkfunktion**
Der Ausgabe GN-Deckel für Warm- & Kaltspeisen - mit automatischer und langsamer Absenkfunktion für perfektes Handling am Buffet - in Anwendung mit Kochbehälter thermoplates® C auf dem K|POT®.
- **84012116 - Buffetdeckel 1/2 Polyc. Absenkfunktion**
Der transparente Ausgabe GN-Deckel für Kaltspeisen aus Tritan™ Copolyester - mit automatischer und langsamer Absenkfunktion für perfektes Handling am Buffet - in Anwendung mit thermoplates® C auf dem K|POT® passiv oder aktiv gekühlt.
- **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.