Rieber
M E T A cooking

Datenblatt

thermoplates® C 1/2 065 nano 4x QR-Code

Der energiesparende GN-Kochtopf in Cateringausführung.

Zum Produkt

Durch das leitfähige SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial kann der GN-Standard energiesparend & multifunktional eingesetzt werden – Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess - ohne umzuschütten. Die Sandwichbauweise mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, kombiniert die thermischen Vorteile von Aluminium mit den hygienischen Vorteilen von Edelstahl für maximale Energieeinsparung und gleichzeitig beste Speisenqualität – durchgängig kompatibel in allen Systemen und Produkten.

In Kombination mit unserem GN-Deckelsortiment kann das thermoplates®, je nach Anwendung sicher verschlossen werden. Unsere Nummer Eins, der 100% wasserdichte Steckdeckel für absolut sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren und Niedertemperaturgaren, bis hin zum stilvollen Koch- und Buffetdeckel für hygienischen Schutz. Koch- wie auch Buffetdeckel speziell für thermoplates® C passend, mit abgerundeten Ecken für den ansprechenden Cateringlook.
Die beschichtete Oberflächenvariante, mit sehr guter Antihaftwirkung, eignet sich für Elektro-, Ceran- und Induktionskochstellen, sowie im Kombidämpfer und Ofen. Für den Einsatz auf Gaskochstellen sind nur thermoplates® mit Nano-Oberfläche geeignet.

Vierseitig gekennzeichnet mit lasergravierten QR-Codes zur Identifizierung und Verknüpfung physischer Produkte mit digitalen Diensten. Dadurch wird ein automatisiertes Erfassen, wie durch eine Scanner-Brücke, von allen Seiten problemlos ermöglicht.

SWISS | PLY material

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems

Rieber
M E T A cooking

TECHNISCHE MERKMALE
thermoplates® C 1/2 065 nano 4x QR-Code

QUALITY 100 YEARS MADE IN GERMANY SINCE 1925

TECHNISCHE MERKMALE

Material	SWISS-PLY Mehrschicht-material
Abmessungen	325 x 265 x 65 mm
Inhalt	3 L
Gewicht	1,432 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +220°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	2,6 mm
GN-Norm	GN 1/2
GN-Tiefe	65 mm
Bestellnummer	**84 01 14 72**

VORTEILE

Innen Aluminiumkern für bis zu 10x besserer Leitfähigkeit (kalt/warm) im Vgl. zu reinem Edelstahl.

Außen 2 Edelstahlschichten, lebensmittelecht und hygienisch.

Robuste & kratzfeste Nano-Oberfläche mit Antihaftwirkung.

Patentierter GN-Kochbehälter, energiesparend direkt einsetzbar auf Induktion, Ceran, Elektro & Gas.

Sehr schnelle & gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung bis in alle Ecken & Ränder.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber runden Töpfen.

Vereinfachtes, automatisiertes Erfassen von allen Seiten.

Kein Umschütten mehr – prozessdurchgängiger Einsatz.

Nano-Oberfläche ist leicht zu reinigen, zudem spülmaschinentauglich.

SWISS | PLY material

84 01 14 72 / 22 09 2025. Technische Änderungen sowie Irrtümer und Fehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstrasse 44
D-72770 Reutlingen

+49 7121-518 0
info@rieber.de
rieber.systems