

DU RÉCIPIENT DE STOCKAGE ET DE TRANSPORT...

...AU RÉCIPIENT DE CUISSON.

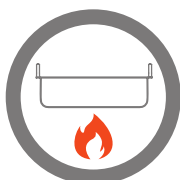


## LE PREMIER RÉCIPIENT DE CUISSON AU FORMAT GN.

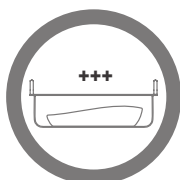
La Gastronomer nous permet de préparer les plats en n'utilisant que l'espace et l'énergie vraiment nécessaires. Les différents formats et profondeurs disponibles nous laissent toute latitude pour ce faire. Rieber a développé un récipient de cuisson basé sur le récipient de stockage et de transport classique.

Le matériau multicouches SWISS-PLY® breveté spécial permet d'améliorer jusqu'à 10x la distribution de chaleur et de froid par rapport à l'acier inoxydable classique. Le noyau en aluminium situé à l'intérieur transmet l'énergie (froid et chaud) de manière optimale, tandis que les couches en acier inoxydable garantissent une hygiène maximale. Les thermoplates® de Rieber peuvent être utilisés sur les plaques vitrocéramiques, à induction, électriques et à traitement de surface nano, ainsi que sur les plaques à gaz. Il est ainsi possible de transporter les plats de la plaque au four, puis de les distribuer sans avoir à changer de récipient.

### LES AVANTAGES D'UN SEUL COUP D'ŒIL :



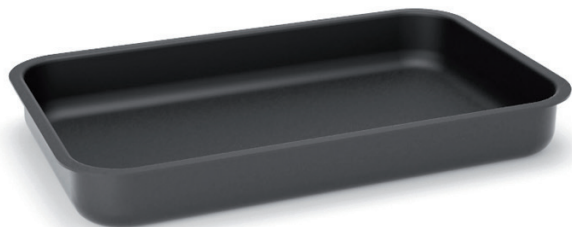
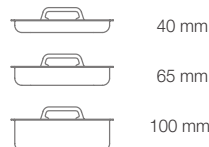
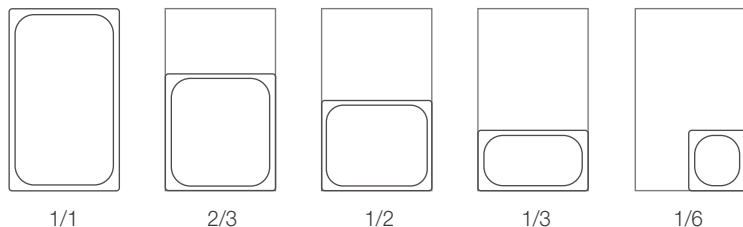
RÉSISTANT À LA CHALEUR  
JUSQU'À 220 °C



HAUT POUVOIR ANTIADHÉSIF



LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE



Disponible en 5 tailles :  
GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3 et GN 1/6, ainsi qu'en plusieurs profondeurs, avec ou sans poignée.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Vaisselle enduite ou à traitement de surface nano, épaisseur de matériau 2,6 mm dans les profondeurs 40/65/100 mm, fabriquée en matériau multicouche breveté (acier spécial 1.4301, acier inoxydable ferritique, aluminium, acier inoxydable ferritique, acier spécial 1.4301). Conductivité thermique (chaud et froid) extrêmement élevée, excellent transfert d'énergie aux aliments, plage de température de -20 à +220 °C (traitement de surface nano jusqu'à +400 °C). Lavable au lave-vaisselle. Température d'utilisation recommandée avec revêtement : +220 °C. Les thermoplastes® peuvent être utilisés avec les sources de chaleur suivantes : induction, vitrocéramique (cuisson + maintien au chaud), électrique et four (également gaz pour traitement de surface nano).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Épaisseur de matériau 2,6 mm, enduit, sans poignée					
	Taille GN	Prof. (mm)	Capacité l	N° de cde	
	GN 1/1	100	10	84 01 08 60	
		65	6	84 01 08 61	
		40	2,5	84 01 08 62	
	GN 2/3	100	7	84 01 08 65	
		65	4	84 01 08 66	
		40	2	84 01 08 67	
	GN 1/2	100	5	84 01 08 70	
		65	3	84 01 08 71	
		40	1,5	84 01 08 72	
	GN 1/3	100	3	84 01 08 47	
		65	2	84 01 08 46	
		40	1	84 01 08 48	
	GN 1/6	100	1,2	84 01 08 75	
		65	0,7	84 01 08 74	
		40	0,4	84 01 08 73	
<b>avec poignées papillons</b>					
	GN 2/3	100	7	84 01 08 04	
		65	4	84 01 08 08	
		40	2	84 01 08 50	
<b>avec poignée de poêle</b>					
	GN 1/2	40	1,5	84 01 08 90	
		GN 1/3	40	1	84 01 08 91
<b>relief grill</b>					
	GN 2/3	40	2	sans poignées	84 01 08 81
				poignées papillons	84 01 08 83
	GN 1/2	40	1,5	sans poignées	84 01 08 82
				poignée de poêle	84 01 08 85
	GN 1/2	40	1,5	poignée de poêle	84 01 08 86

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
Épaisseur de matériau 2,6 mm, traitement de surface nano, sans poignée				
	Taille GN	Prof. (mm)	Capacité l	N° de cde
	GN 1/1	100	10	84 01 08 87
		65	6	84 01 08 88
		40	2,5	84 01 08 89
	GN 2/3	100	7	84 01 08 94
		65	4	84 01 08 95
		40	2	84 01 08 96
	GN 1/2	100	5	84 01 08 97
		65	3	84 01 08 98
		40	1,5	84 01 08 99
	GN 1/3	100	3	84 01 08 57
		65	2	84 01 08 58
		40	1	84 01 08 59
	GN 1/6	100	1,2	84 01 08 56
		65	0,7	84 01 08 55
		40	0,4	84 01 08 54
<b>avec poignée de poêle</b>				
	GN 1/2	40	1,5	84 01 08 92
		GN 1/3	40	1
<b>Épaisseur de matériau 1,5 mm, extérieur enduit, intérieur nano</b>				
	GN 1/6	100	1,2	sur demande
		65	0,7	sur demande
		40	0,4	sur demande

N° 36 59 09 25 / pdf 02 13 Sous réserve de modifications techniques et tarifaires, d'erreurs et d'omissions. Illustrations non contractuelles.

Pour la gamme thermoplastes® complète, les couvercles adaptés et les autres accessoires, rendez-vous sur notre site Internet [www.riever.de](http://www.riever.de) ou consultez la liste des prix.

Consigne de sécurité : le récipient peut présenter des traces résiduelles après utilisation. Ces traces peuvent pour la plupart être éliminées avec un produit nettoyant.