

DU RÉCIPIENT DE STOCKAGE ET DE TRANSPORT...

...AU RÉCIPIENT DE CUISSON.

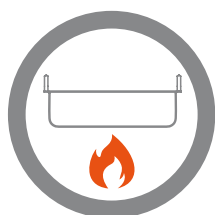


LE PREMIER RÉCIPIENT DE CUISSON AU FORMAT GN.

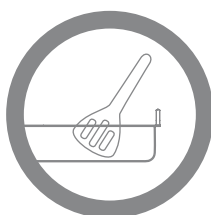
La Gastronomique nous permet de préparer les plats en n'utilisant que l'espace et l'énergie vraiment nécessaires. Les différents formats et profondeurs disponibles nous laissent toute latitude pour ce faire. Avec SWISS-PLY®, nous profitons des avantages d'un matériau multicouche breveté et développé par nos soins. Il s'agit d'un noyau en aluminium qui transmet l'énergie dix fois plus vite que l'acier spécial traditionnel, entouré de deux couches d'acier spécial qui assurent la compatibilité avec toutes les sources d'énergie.

De par ses qualités antiadhésives, le revêtement spécial duratec s'apparente à un revêtement téflon, à ceci près qu'il ne présente absolument aucun risque pour la santé, qu'il résiste aux rayures et qu'il supporte jusqu'à 400 °C, toutes sources d'énergie confondues.

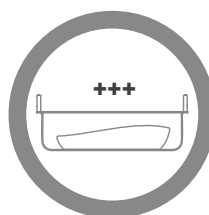
LES AVANTAGES DURATEC D'UN SEUL COUP D'ŒIL :



**RÉSISTANT À LA CHALEUR
JUSQU'À 400 °C**



**RÉSISTANCE
MÉCANIQUE**



**HAUT POUVOIR
ANTIADHÉSIF**

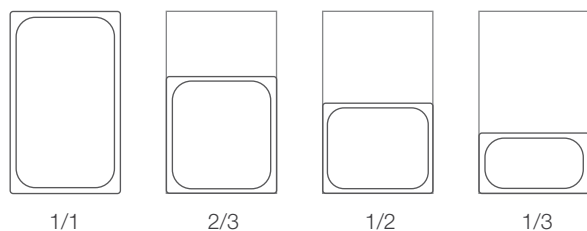


**LAVABLE EN
LAVE-VAISSELLE**



SANS PTFE





Disponible en 4 tailles :
GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2 et GN 1/3,
ainsi qu'en plusieurs profondeurs,
avec ou sans poignée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Vaisselle enduite, 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). Conductibilité thermique extrêmement élevée, excellent transfert d'énergie aux aliments, gamme de température de -20 à +220 °C (duratec jusqu'à +400 °C). Lavable en lave-vaisselle. Température d'utilisation conseillée pour duratec : +220 °C. Les thermoplates® peuvent être utilisées avec les sources de chaleur suivantes : induction, vitrocéramique (cuisson + maintien au chaud), électrique et four (également gaz pour duratec).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Épaisseur de matériau 2,6 mm, enduit

	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

Remarque importante :

Les thermoplates® duratec® seront disponibles sous peu.
Les modèles commandés d'ici à la date de disponibilité
seront livrés avec un revêtement normal (gamme de
température : de -20 à +220 °C)

Couvercles et autres accessoires sur demande.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Épaisseur de matériau 2,6 mm, enduit

	Taille GN	Prof. (mm)	Capacité l	N° de cde
avec poignées papillons				
	GN 2/3	100	7	84 01 08 04
		65	4	84 01 08 08
		40	2	84 01 08 50
avec poignée de poêle				
	GN 1/2	40	1,5	84 01 08 90
	GN 1/3	40	1	84 01 08 91
relief grill				
	GN 2/3 sans poignées	40	2	84 01 08 81
	GN 2/3 poignées papillons	40	2	84 01 08 83
	GN 1/2 sans poignées	40	1,5	84 01 08 82
	GN 1/2 poignées de poêle	40	1,5	84 01 08 86