

silex®

Made in Germany

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

GTTPowerSave® Serie

Energiesparende und qualitätserhaltende
Bratetechnik mit "TouchScreen-Prinzip"



Formschönes Design



Volldigitale Hinter-Glas-Elektronik



Einfache Bedienung durch berühren



Doppel-Kontakt-Braten

Energy ECO
silex®





Gleitschienen für die obere Platte



Sandwichbügel* (abklappbar)



Fettauffangwanne (abnehmbar)



Zubehör inklusive Video-DVD

In 3 Varianten mit Alu-Guss-Platten erhältlich:
GTTPowerSave® 10.10: glatt/glatt
GTTPowerSave® 10.20: gerillt/gerillt
GTTPowerSave® 10.30: gerillt/glatt

*Beim Singlegerät GTTPowerSave® 10.20/10.30
Beim Duogerät GTTPowerSave® 20.30/20.40

GTTPowerSave® 20.10 - 20.30
In 3 gleichen Varianten mit Alu-Guss-Platten erhältlich
GTTPowerSave® 20.40
In unterschiedlicher Variante mit Alu-Guss-Platten erhältlich



Edelstahlgriff, hitzeisoliert

Fettauffangwanne mit Spritzschutz

Volldigitale Steuerung mit Hinter-Glas-Elektronik-Display zur Überwachung der Temperatur und Bratzeit.

Höhenverstellbare Schraubfüße



BESONDERE MERKMALE

SILEX Die Garmethode

Viele Bratmethoden haben einen bedeutenden Nachteil - das Gargut wird nur einseitig erhitzt, man muss es wenden, um es beidseitig zu bräunen. Doppelkontakt-Braten kennt diesen Nachteil nicht. Zwei heiße Bratplatten kontaktieren das Bratgut gleichzeitig von beiden Seiten. Das Eiweiß gerinnt sofort und die Poren schließen sich.

SILEX Das Ergebnis

Fleischsaft und mit ihm Vitamine und Geschmacksstoffe bleiben im Bratgut voll erhalten. Es tritt kaum Gewichtsverlust auf. Die Garzeiten lassen sich bei der Methode des Kontaktbratens mehr als halbieren. Der Garprozess wird sehr beschleunigt. Nicht nur Fleisch, auch Fisch, Geflügel, Tiefkühlkost, Backwaren, Toast usw. können blitzschnell zubereitet werden. Die Schnelligkeit der Speisenzubereitung bedeutet mit besserer Qualität höhere Leistungsfähigkeit Ihrer Küche. Sie sparen Gargut, Energie und Personal.

SILEX Das Gerät - mit neuer Elektronik

Gehäuse aus Edelstahl mit hitzebeständigen Kunststoffteilen, wahlweise glatte und gerillte Bratplatten, antihaftbeschichtet aus Alu-Guss, Ober- und Unterplatte werden getrennt gesteuert, volldigitale Steuerung (TouchScreen-Prinzip) zur Überwachung der Bratzeit und Temperatur, abnehmbare Fettauffangwanne. Zubehör: Zwischenrahmen, Sandwichbügel (abklappbar bei GTTPowerSave® 10.20/10.30, herausnehmbar beim GTTPowerSave® 10.10), Grillrost zur Bratgutzeichnung, Kochbuch und Bedienungsanleitung inkl. Video-DVD.

TECHNISCHE DATEN

Typ	Spannung	Gesamtleistung	Sicherung	Grillfläche	Höhe geschlossen	Höhe offen	Tiefe offen	Stellfläche	Brutto-Gewicht
GTTPowerSave® 10.10 - 30	230 V	3,0 kW	1x16 Amp.	340x220 mm	280 mm	530 mm	460 mm	440x460 mm	16 kg
20.10 - 40	400 V 3N	6,0 kW	3x16 Amp.	2x340x220 mm	280 mm	530 mm	460 mm	830x460 mm	30 kg

SILEX Elektrogeräte GmbH

Rahlstedter Straße 185
22143 Hamburg

Telefon 0 40 - 668 59 7-0
Telefax 0 40 - 668 59 729

E-Mail: info@silex-de.com
Internet: www.silex-de.com