

silex®

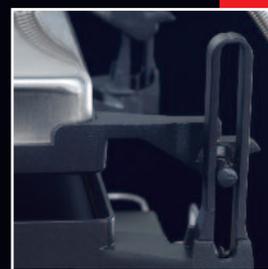
Made in Germany

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

T-KLASSE | Grill-Machines

T-KLASSE

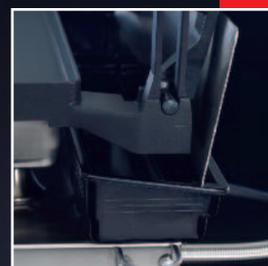
Bewährte Bratetechnik mit Multi-Timer



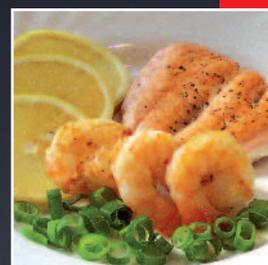
Gleitschienen
für die obere Platte



Mit Multi-Timer



Fettauffangwanne
(abnehmbar)



Doppel-Kontakt-
Braten



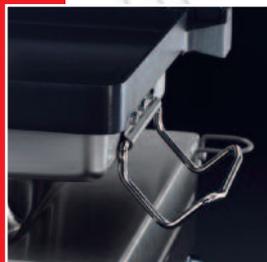
T-KLASSE | Grill-Machines



Gebürsteter Edelstahl



Mehr Zwischenraum (bessere Reinigung)



Sandwichbügel (abklappbar)



Zubehör inklusive Video

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

Höhenverstellbare Schraubfüße

Edelstahlgriff, hitzeisoliert

Fettauffangwanne

Multi-Timer zum Einstellen von 7 verschiedenen Garzeiten

T-Klasse 20.10 - 20.30
 In 3 gleichen Varianten mit Alu-Guss-Platten erhältlich
T-Klasse 20.10 - 20.40
 In 3 unterschiedlichen Varianten mit Alu-Guss-Platten erhältlich

Sandwichbügel, abklappbar
 (Beim Singlegerät T-Klasse 10.20/10.30)
 (Beim Duogerät T-Klasse 20.30/20.40)



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

Gehäuse aus Edelstahl mit hitzebeständigen Kunststoffteilen, wahlweise glatte und gerillte Bratplatten, antihaftbeschichtet oder kugelpoliert aus Alu-Guss, ein manueller Regler zur Einstellung der Temperatur, integrierter Multi-Timer zur Programmierung von 7 verschiedenen Garzeiten, abnehmbare Fettauffangwanne. Zubehör: Zwischenrahmen, Sandwichbügel (abklappbar bei dem Modell T-10.20 /10.30, herausnehmbar bei dem Modell T-10.10), Kochbuch und Bedienungsanleitung inkl. Video.

TECHNISCHE DATEN

Typ	Spannung	Gesamtleistung	Sicherung	Grillfläche	Höhe geschlossen	Höhe offen	Tiefe offen	Stellfläche	Brutto-Gewicht
T-Klasse									
10.10 - 30	230 V	3,0 kW	1x16 Amp.	340x220 mm	282 mm	532 mm	460 mm	440x460 mm	16 kg
20.10 - 40	400 V 3N	6,0 kW	3x16 Amp.	2x340x220 mm	282 mm	532 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