

silex®

Made in Germany

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

T-KLASSE Back-Single + Duo | Waffle-Bakers

T-KLASSE Waffel

Waffel-Backtechnik mit Multi-Timer



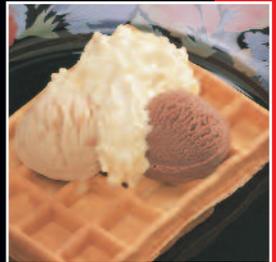
Multi-Timer



Höhenverstellbare
Schraubfüße



Handgefertigte Eisen-
Guss-Platten (Unikat)



Brüsseler Waffel

T-KLASSE Back-Single + Duo | Waffle-Bakers



T-KLASSE Back-Single
Abbildung mit Backplatte 521

Edelstahlgriffe,
hitzeisoliert
Hauben
aus Edelstahl

T-KLASSE
Back-Duo
Abbildung mit
Backplatte 511 + 531

Höhenverstellbare
Schraubfüße

Multi-Timer zum Einstellen von
7 verschiedenen Backzeiten.



American-Style
Typ 501



Herz-Form
Typ 511



Herz-Form
Typ 511



Eiswaffel-Form
Typ 531



Gebürsteter Edelstahl



Bürste zum Reinigen
+ Trennspray inklusive



Mehr Zwischenraum
(bessere Reinigung)



Spicy-Waffel
(herzhaft)

BESONDERE MERKMALE

SILEX Waffle-Bakers

silex® Waffel-Backgeräte sind für den gewerblichen Dauereinsatz konzipiert. Durch die volldigitale Hitzeregulierung sowie elektronischer Überwachung der Backzeit erreichen Sie ein optimales Backergebnis. Das Ende der gewünschten Backzeit wird Ihnen optisch und akustisch signalisiert. Zu den Waffel-Backgeräten empfehlen wir das silex®-Zubehör und das Original silex®-Waffelmix.

SILEX T-Klasse Back-Single + Duo

Gehäuse und Hauben aus Edelstahl, 1 bzw. 2 Paar Backplatten aus schwerem, handgefertigtem Eisen-Guss (zertifiziert als Unikat), ein manueller Regler zur Einstellung der Temperatur, integrierter Multi-Timer zur Programmierung von 7 verschiedenen Backzeiten. Zubehör: Anleitung, Rezepte, Trennspray und Stahlbürste.

Backplatten

Wir bestücken alle Typen mit verschiedenen Backplatten nach Ihrem Wunsch, wahlweise stehen Ihnen American Style-, Eis-, Herz- oder Brüsseler Waffel zur Verfügung. Ein besonderes Merkmal der Backplatteneinheit ist der Heizkörperblock aus Aluminium, der direkt mit der Platte verbunden ist. Dadurch ist ein optimaler Energietransfer (Hitzeverteilung) zum Waffelteig gesichert. Ob 1 oder 1.000 Waffeln, bei gleichbleibender Zeit erhalten Sie immer ein hervorragendes, unverändertes Backergebnis!

TECHNISCHE DATEN

Typ	Spannung	Gesamtleistung	Sicherung	Breite	Höhe geschlossen	Höhe offen	Tiefe offen	Stellfläche	Brutto-Gewicht
T-Klasse									
Back-Single	230 V	2,0 kW	1x16 Amp.	350 mm	250 mm	530 mm	400 mm	350x400 mm	22-24,5 kg
Back-Duo	400 V 3N	6,0 kW	3x16 Amp.	750 mm	250 mm	532 mm	400 mm	770x400 mm	41-46,5 kg

SILEX Elektrogeräte GmbH

Rahlstedter Straße 185
22143 Hamburg

Telefon 040 - 668 59 7-0
Telefax 040 - 668 59 729

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