

**silex**®

Made in Germany

Grill-Machines  
Waffle-Bakers  
Snack-Concepts

# GTTPowerSave® Série

Méthode de cuisson spéciale pour économiser l'énergie et pour conserver la qualité avec écran tactile



Design bien galbé



Commande entièrement numérique sous verre



Écran tactile



Cuisson double contact

Energy ECO  
**silex**®



Glissière pour la plaque supérieure



Cadre sandwich



Collecteur de la graisse



Accessoires avec vidéo-DVD inclus

Disponible en trois versions avec des plaques en fonte d'aluminium :  
GTTPowerSave®10.10 : lisse / lisse  
GTTPowerSave®10.20 : striée / striée  
GTTPowerSave®10.30 : lisse / striée

\*pour l'appareil simple GTTPowerSave® 10.20/10.30  
pour l'appareil double GTTPowerSave® 20.30/20.40

GTTPowerSave® 20.10 - 20.30 disponible en trois versions **mêmes** avec des plaques en font d'aluminium

GTTPowerSave® 20.40 disponible en versions différentes avec des plaques en font d'aluminium



Poignée en acier inox isolée contre la chaleur

Collecteur de la graisse

Écran tactile digital à électronique entièrement encastree sous verre pour contrôler le temps de cuisson et de température

Pieds à vis de réglage en hauteur



## CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

### SILEX – cuisson à point

La plupart des méthodes de cuisson au four présentent de graves inconvénients : l'aliment à cuire n'est chauffée que d'un seul côté et il faut par conséquent le retourner pour le faire brunir des deux côtés. La cuisson par contact aux deux faces ne connaît pas ce problème puisque deux plaques de chauffage enserrant la pièce de cuisson des deux côtés. Les protéines se coagulent tout de suite et les pores se referment.

### SILEX – le résultat

Le jus de la viande avec ses vitamines et son parfum demeurent intact dans la pièce de cuisson. La perte de poids est insignifiante. La cuisson avec double contact permet la réduction de temps de cuisson de plus de moitié, car la cuisson en profondeur est accélérée fortement. Non seulement la viande, mais aussi le poisson, les volailles, les denrées surgelées, les produits de boulangerie, les croques, etc. peuvent ainsi être préparés en un temps record. La rapidité de préparation des aliments signifie ainsi une performance accrue de votre cuisine et une amélioration de la qualité de vos denrées alimentaires. Cela permet de réduire la quantité des produits au départ, la consommation d'énergie et les frais de personnel.

### SILEX – l'appareil – l'appareil avec le nouveau système électronique

Corps et couvercles en acier inox avec pièces en matières plastique thermostable, plaques de gril lisses ou striées au choix, anti-adhésif, alimentation séparée des plaques supérieure et inférieure, surveillance des temps de cuisson et la température par commande entièrement numérique (principe de l'écran tactile), bac de récupération des graisses amovible, accessoires, cadre à sandwiches (escamotable pour les modèles GTTPowerSave® 10.20/10.30, amovible pour GTTPowerSave® 10.10), grille pour le dessin de cuisson, livre de cuisine et mode d'emploi, vidéo-DVD inclus.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| Type                        | Tension  | Puissance totale | Fusible   | Surface du gril | Hauteur fermé | Hauteur ouvert | Profondeur ouvert | Emplacement | Poids brut |
|-----------------------------|----------|------------------|-----------|-----------------|---------------|----------------|-------------------|-------------|------------|
| GTTPowerSave®<br>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