

# silex®

Made in Germany

Grill-Machines  
Waffle-Bakers  
Snack-Concepts

## S-TRONIC

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

DURANEL<sup>+</sup> plus  
EasyClean



Régulation de poids



Sonde pour mesurer la température au cœur (en option)



Collecteur de la graisse



Cuisson double contact



Large écran



Pieds à vis de réglage en hauteur



Acier inox brossé



Economise l'énergie



S-161 GR  
avec plaques Duranel®  
avec réglage de poids (GR)



S-165 GR  
avec plaques striées sur  
les deux faces et réglage  
de poids (GR)

Die Bratplatten verfügen über die neuartige Oberflächenveredelung **Duranel®+plus EasyClean**:  
- kein eindringen von Bratpartikeln  
- Anti-Haft-Effekt  
- kratz- und schnittfest  
(nur bei S-Tronic 161 und S-Tronic 261 GR)

Unité de commande



Affichage et réglage de la température, plaque de cuisson supérieure

Affichage et réglage de la température, plaque de cuisson inférieure

Affichage et réglage de la minuterie / température de l'aliment

Touche de sauvegarde et d'affichage pour la température des plaques avec affichage d'état

Touche de sauvegarde et d'affichage pour la température des plaques avec affichage d'état

Commutateur / interrupteur avec affichage d'état

Touche de commutation pour des plaque supérieure / inférieure avec affichage d'état

Minuterie Marche / Arrêt avec affichage d'état



S-261 avec une plaque inférieure sans interruption et deux plaques Duranel® supérieures et réduction de poids

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Réglage électronique

Le réglage électronique digital de la température est commandé par des microprocesseurs. Les températures désirées des plaques sont affichées au moyen de DEL et maintenues constantes. Tout dépassement de la température programmée est limité par un contrôleur PID. Jusqu'à 4 couples de températures peuvent être mémorisés et appelés au choix. Il est possible, en cours de fonctionnement, d'abaisser la température des plaques au moyen d'une touche ou de brancher et de débrancher les plaques de cuisson respectives.

Générateur d'impulsions électroniques

Une minuterie digitale intégrée affiche les valeurs en cours sur une fenêtre DEL. Jusqu'à 4 temps de cuisson peuvent être mémorisés et appelés. Un signal sonore retentit dès que la température programmée est atteinte, qui doit être validé par l'opérateur. L'aménagement de touches (STOP/MARCHE) supplémentaires sur la minuterie de la partie frontale de l'appareil permet d'obtenir la même qualité de cuisson sans actionner les touches du boîtier de commande. Les températures et temps de cuisson demeurent mémorisés lorsque vous arrêtez l'appareil.

Mesure de la température au coeur de l'aliment (en option)

L'appareil peut être équipé avec une sonde PID spéciale pour mesurer la température au coeur de l'aliment. Cette sonde peut être, à titre d'alternative, installée à la place de la minuterie. Un signal sonore retentit dès que la température programmée est atteinte. Sa manipulation est comparable à celle de la minuterie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type	Tension	Puissance totale	Fusible	Surface du grill	Hauteur fermé	Hauteur ouvert	Profondeur ouvert	Plaque de socle	Poids brut
S-Tronic 161	400 V 3N	6.0 kW	3x16 Amp.	360x360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	400x670 mm	41 kg
S-Tronic 165	400 V 3N	6.0 kW	3x16 Amp.	360x360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	400x670 mm	56 kg
S-Tronic 261	400 V 3N	12.0 kW	3x25 Amp.	720x360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	760x670 mm	72 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