

silex®

Made in Germany

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

GTTPowerSave® gaufriers | Waffle-Bakers
simple et double

GTTPowerSave®

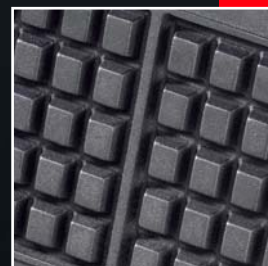
Méthode de cuisson
pour préparer
des gaufres,
Simple + Double



T-Tronic gaufrier
double



Pieds à vis de réglage
en hauteur



Des plaques en font
massive faites à la main



Gaufre de Bruxelles

Energy ECO
silex®

www.silex-de.com





Commande entièrement numérique sous verre



Design bien galbé



Brosse du nettoyage et SILEX spray anti adhésif inclus



Gaufre savoureuse

GTTPowerSave® Simple avec plaque de cuisson 521



Corps et couvercle en acier inox

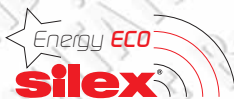
GTTPowerSave® Simple avec plaque de cuisson 511 et 531



Poignée en acier inox isolée contre la chaleur

Pieds à vis de réglage en hauteur

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



Style américain type 501



Moule en forme de cœur type 511



Moule de Bruxelles type 521



Moule à cornet type 531

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Gaufrier SILEX

Les gaufriers SILEX sont conçus pour une mise en service professionnelle permanente. Le réglage digital intégral de la température ainsi que le contrôle électronique du temps de cuisson, vous garantissent un résultat optimal. Un signal sonore vous informe de la fin du temps de cuisson. Pour compléter les gaufriers, nous vous recommandons les accessoires SILEX et le mélange à pate original SILEX.

Gaufrier GTTPowerSave®, simple et double

Corps et couvercle en acier inox, 1 ou 2 jeux des plaques chauffantes en fonte massive faits à la main (certifiée comme pièce unique), bloc de commande entièrement digital pour la température et le temps de cuisson. Accessoires : mode d'emploi, recettes, spray anti-adhésif et brosse en acier inox.

Les plaques des gaufriers

Tous les gaufriers peuvent être équipés avec des différents plaques des cuisson aux choix : type américain, à cornet à glace, en forme de cœur ou de type Bruxelles. Les résistances des appareils dans un éléments de chauffage en aluminium sont directement attachées aux plaques. Cette solution garantit un transfert (distribution) d'énergie optimal à la pâte des gaufres. Qu'il s'agisse de 1 ou de 1000 gaufres, le produit obtenu à temps constant est toujours parfait et de la même qualité.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type	Tension	Puissance totale	Fusible	Largeur	Hauteur fermè	Hauteur ouvert	Profondeur ouvert	Emplacement	Poids brut
GTTPowerSave®									
Simple	230 V	2.0 kW	1x10 Amp.	350 mm	250 mm	530 mm	400 mm	350x400 mm	22-24,5 kg
Duo	400 V 3N	4.0 kW	3x10 Amp.	750 mm	250 mm	530 mm	400 mm	770x400 mm	41-46,5 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