

silex®

Made in Germany

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

Kitchen Genius®

Centro de asado y panadería
para el hogar



Kitchen Genius®



Desayuno



almuerzo



Cena



Duplicado-Contacto-Asado

incluye temporizador
a mano!



Kitchen Genius® 610.90/91/95 | Grill-Machines



Con parrilla de parrilla



Raíles de deslizamiento para el disco superior



Ajustables de altura pies



Temporizadores electrónicos

Partes de caja de acero fino

Observación:
El Kitchen Genius® 610.91/95 tiene en el volumen de entrega accesorio, (opcionalmente adquirible)

Ajustables de altura
Pies de atornillar

SILEX®-
Limpiador especial (opcional)

Vídeo / DVD a la Introducción

Asa de acero fino, aislante de calor

Discos de freír de Chorro de aluminio Superficies recubierto antiarresto

La regulación de calor discos de freír es controlado termóstato sobre manual regulador

Parrilla de parrilla

Cacerola

temporizadores electrónicos, incluyendo

SILEX®-
Inversor de sartén (opcional)

Entre cuadro
Planchado de sandwich
Bandeja recogedora de grasa

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

SILEX - El método de hacer

Muchos métodos de freír tienen una desventaja importante - la propiedad de hacer se calienta de sólo un lado, se tiene que volcar, para poder broncear de ambos lados. El asado de contacto doble no conoce esta desventaja. Dos discos de freír calientes tienen la propiedad de freír de forma simultánea de los dos lados. La albúmina se cuaja enseguida y los poros se cierran.

SILEX - El resultado

Zumo carnal y con él las vitaminas y las sustancias de gusto quedan en la propiedad de freír completamente. En ello no aparece apenas la pérdida de peso. Ésa se les dejan períodos de hacer en método del asado de contacto a más de lo que parten por la mitad. El proceso de hacer se acelera mucho. No sólo carne, se pueden preparar también pez, aves, alimentos congelados, pastas, pantostado etcetera rápido. La rapidez de la preparación de comida significad potencia más alta de su cocina con calidad mejor. Ahorran propiedad de hacer, energía y personal.

SILEX - El utensilio

Cajas de acero fino con partes de plásticos refractarias, discos de freír lisos y ranurados facultativos, recubiertos antiarresto o pulidos bola de chorro de Alu, son regulados disco superior e inferior por un termóstato, reguladores manuales y Timer para la supervisión el período de freír y temperatura, bandeja recogedora grasa desmontable. Volumen de entrega: Libro de cocina y manual de instrucciones incluido vídeo / DVD así como.

FECHAS TÉCNICAS

Tipo	Tensión	Potencia total	Protección	Superficie de parrilla	Altura cerrada	Altura abierta	Profundidad abierta	Superficie	Peso bruto
610.90	230 V	2,8 kW	1x16 Amp.	340x220 mm	210 mm	470 mm	470 mm	430x480 mm	11,5 kg
610.91	230 V	2,8 kW	1x16 Amp.	340x220 mm	210 mm	470 mm	470 mm	430x480 mm	9,5 kg
610.95	230 V	2,8 kW	1x16 Amp.	340x220 mm	210 mm	470 mm	470 mm	430x480 mm	9,5 kg

SILEX Elektrogeräte GmbH, Germany

Rahlstedter Straße 185
D-22143 Hamburg

Telefon +49 (0) 40 - 668 597-0
Telefax +49 (0) 40 - 668 59729

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