

silex®

Made in Germany

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

GTTPowerSave® Serie

Ahorrando Energía y recibiendo calidad
Técnica de freír con "principio de TouchScreen"



Diseño Bonito de Forma



Totalmente digital detrás de Electrónica de vidrio



Fácil servicio por tocar



Duplicado-Contacto-Asado

Energy ECO
silex®





Raíles de deslizamiento para el disco superior



Asa deSandwich* (plegable)



Bandeja recogedora de grasa (desmontable)



Accesorio incluido Video-DVD

Discos de chorro de Alu adquirible:
GTTPowerSave®10.10: liso/liso
GTTPowerSave®10.20: ranurado/ranurado
GTTPowerSave®10.30: ranurado/liso

*Para el utensilio simple GTTPowerSave® 10.20/10.30
En el utensilio de dúo GTTPowerSave® 20.30/20.40

Ajustables de altura
Pies de atornillar

Pomo de acero fino, aislado calor

Bandeja recogedora de grasa con defensa de salpicar

Con vidrio trancero -electrónico- Visualizador para la vigilancia de Temperatura y período de freír



GTTPowerSave® 20.10 - 20.30
En 3 variantes idénticas con Discos de chorro de Alu adquirible

GTTPowerSave® 20.40
En variante diferente con discos de chorro de Alu adquirible

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, sobre ello de ambos lados para broncear. 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 completamente en la propiedad de freír. En este método del asado de contacto se dejan periodos de hacer a más de la mitad aparece apenas la pérdida de peso. El proceso de hacer se acelera mucho. No sólo se pueden preparar carne, también pez, aves, alimentos congelados, pastas, pan tostado etc. rápido. La rapidez de la preparación de comida significa potencia más alta de su cocina con calidad mejor. Ahorran propiedad de hacer, energía y personal.

SILEX El utensilio - con electrónica nueva

Cajas de acero fino con partes de plásticos refractarias, discos de freír lisos y ranurados facultativos, recubierto antiarresto de aluminio-Chorro, se conduce a disco superior e inferior separadamente, control totalmente digital (Principio de TouchScreen) para la vigilancia del período de freír y Temperatura, bandeja recogedora de grasa desmontable.

Accesorio: Entre cuadros, planchado de sandwich (plegable en GTTPowerSave®10.20/10.30, quitable en el GTTPowerSave®10.10), parrilla de parrilla al dibujo de bien de freír, libro de cocina y manual de instrucciones incluido Video-DVD.

FECHAS TÉCNICAS

Tipo	Tensión	Potencia total	Protección	Superficie de parrilla	Altura cerrada	Altura abierta	Profundidad abierta	Superficie	Peso bruto
GTTPowerSave®									
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, Germany

Rahlstedter Straße 185
D-22143 Hamburg

Telefon +49 (0) 40 - 668 59 7-0
Telefax +49 (0) 40 - 668 59 729

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