

GTTPowerSave® Serie | Grill-Machines

**silex**®

Made in Germany

Grill-Machines  
Waffle-Bakers  
Snack-Concepts

# GTTPowerSave® Serie

Energiesparende und qualitätserhaltende  
Bratetechnik mit "TouchScreen-Prinzip"



Formschönes Design



Volldigitale Hinter-  
Glas-Elektronik



Einfache Bedienung  
durch berühren



Doppel-Kontakt-  
Braten

Energy ECO  
**silex**®

**GTTPowerSave® Serie | Grill-Machines**



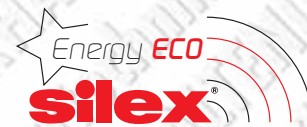
In 3 Varianten mit Alu-Guss-Platten erhältlich:  
GTTPowerSave®10.10: glatt/glatt  
GTTPowerSave®10.20: gerillt/gerillt  
GTTPowerSave®10.30: gerillt/glatt



Edelstahlgriff, hitzeisoliert

Fettauffangwanne mit Spritzschutz

Volldigitale Steuerung mit Hinter-Glas-Elektronik-Display zur Überwachung der Temperatur und Bratzeit.



Höhenverstellbare Schraubfüße

\*Beim Singlegerät GTTPowerSave® 10.20/10.30  
Beim Duogerät GTTPowerSave® 20.30/20.40



Gleitschienen für die obere Platte



Sandwichbügel\* (abklappbar)



Fettauffangwanne (abnehmbar)



Zubehör inklusive Video-DVD

**GTTPowerSave® 20.10 - 20.30**  
In 3 gleichen Varianten mit Alu-Guss-Platten erhältlich  
**GTTPowerSave® 20.40**  
In unterschiedlicher Variante mit Alu-Guss-Platten erhältlich

**SILEX Die Garmethode**

Viele Bratmethoden haben einen bedeutenden Nachteil - das Gargut wird nur einseitig erhitzt, man muss es wenden, um es beidseitig zu bräunen. Doppelkontakt-Braten kennt diesen Nachteil nicht. Zwei heiße Bratplatten kontaktieren das Bratgut gleichzeitig von beiden Seiten. Das Eiweiß gerinnt sofort und die Poren schließen sich.

**SILEX Das Ergebnis**

Fleischsaft und mit ihm Vitamine und Geschmacksstoffe bleiben im Bratgut voll erhalten. Es tritt kaum Gewichtsverlust auf. Die Garzeiten lassen sich bei der Methode des Kontaktbratens mehr als halbieren. Der Garprozess wird sehr beschleunigt. Nicht nur Fleisch, auch Fisch, Geflügel, Tiefkühlkost, Backwaren, Toast usw. können blitzschnell zubereitet werden. Die Schnelligkeit der Speisenzubereitung bedeutet mit besserer Qualität höhere Leistungsfähigkeit Ihrer Küche. Sie sparen Gargut, Energie und Personal.

**SILEX Das Gerät - mit neuer Elektronik**

Gehäuse aus Edelstahl mit hitzebeständigen Kunststoffteilen, wahlweise glatte und gerillte Bratplatten, antihaftbeschichtet aus Alu-Guss, Ober- und Unterplatte werden getrennt gesteuert, volldigitale Steuerung (TouchScreen-Prinzip) zur Überwachung der Bratzeit und Temperatur, abnehmbare Fettauffangwanne. Zubehör: Zwischenrahmen, Sandwichbügel (abklappbar bei GTTPowerSave® 10.20/10.30, herausnehmbar beim GTTPowerSave® 10.10), Grillrost zur Bratgutzeichnung, Kochbuch und Bedienungsanleitung inkl. Video-DVD.

**TECHNISCHE DATEN**

Typ	Spannung	Gesamtleistung	Sicherung	Grillfläche	Höhe geschlossen	Höhe offen	Tiefe offen	Stellfläche	Brutto-Gewicht
<b>GTTPowerSave®</b>									
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

