

silex®

Made in Germany

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

WM
W. MEIER GMBH

DURANEL® - INNOVATION

Die Energiesparplatte jetzt mit Oberflächenveredelung

Grillen, braten, tosten...

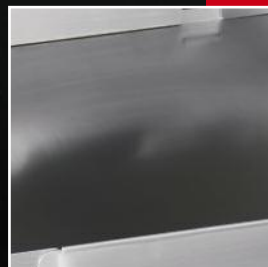
Die elektronische
Regelung in Verbindung
mit der Verwendung
des "speziellen"
Materials der
Bratplatten führen
zu einem großen
Einsparungseffekt.

WELTNEUHEIT!

**DURANEL⁺plus
EasyClean**



Duranel®+plus EasyClean =
Oberflächenveredelung



Kratz- und schnittfeste
Oberfläche



Anti-Haft-Effekt

Duranel®+plus EasyClean | Grill-Machines

www.meierservice.com





Wärmeabgabe erst
bei Kontakt mit Bratgut



Kosteneinsparung
bei der Reinigung



50% weniger Energie
in Verbindung...



...mit der digitalen
Steuerung

Die silex®-DURANEL®-Grill- und Bratplatte ist ein Verbundwerkstoff aus Aluminium und Edelstahl.

WELTNEUHEIT!



Bestehend aus einem **Aluminiumkern** und **Oberflächen aus Edelstahl**. Der Kern sorgt für eine optimale, schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung. Die Edelstahloberflächen der Grillplatten sorgen für eine Reflektion der Wärme zurück in den Aluminiumkern. **Das Ergebnis** ist deutlich spürbar: die Kontaktplatten strahlen kaum Wärme ab. Die Oberflächentemperatur der Bratplatten liegen deutlich unter der Kerntemperatur. Erst durch den Kontakt mit dem Bratgut erfolgt der Hitzeübergang in das Gargut direkt aus dem Aluminiumkern. Ihr Umfeld wird nicht aufgeheizt – **Sie sparen Energie!**

BESONDERE MERKMALE

Duranel® – Die Energiesparplatte

Die Silex®-DURANEL®-Grill- und Bratplatte ist ein Verbundwerkstoff aus Aluminium und Edelstahl, 2 Edelstahlplatten umschließen das Aluminium und die Hitze wird nur dort durch das Edelstahl gelassen, wo sich Gargut auf der Platte befindet. In dem übrigen Bereich wird die Hitze zu 70% in das Aluminium reflektiert und für das nächste garen gepuffert. In Verbindung mit der Silex®-Digital-Steuerung sichern wir mehr als 50% an Energie, ein Beitrag zu höherer Rendite.

Duranel®+plus EasyClean

Beschichtungen haben einen entscheidenden Nachteil, sie werden auf die Oberfläche des Materials aufgebracht und sind nur beschränkt haltbar. Hohe Hitze, Reinigungsmittel und starke Temperaturveränderungen (Tiefkühlprodukte auf heiße Platte) verkürzen die Lebensdauer, bzw. schädigen die Beschichtung ganz, so dass diese zerstört ist und sich ablöst.

DURANEL®+plus EasyClean

ist eine neuartige Oberflächenveredelung. Durch eine neue Technologie ist es möglich, Oberflächen fast dauerhaft so zu veredeln, dass eine glasähnliche Brat- Oberfläche entsteht. Diese Oberfläche verhindert das Eindringen von Bratpartikel und ist aus diesem Grund leichter zu reinigen. Ein weiterer Vorteil ist der Anti-Haft-Effekt der veredelten Oberfläche, ein anhaften und kleben wird verhindert. Die Oberfläche ist kratz- und schnittfest.

DURANEL®+plus EasyClean

ist für den Einsatz im Lebensmittelbereich zertifiziert.

DURANEL®+plus EasyClean

Durch den Einsatz der Platten verstärkt sich der Bereich Kosteneinsparung um einen erheblichen Teil bei der Reinigung.

