

silex[®]

Made in Germany

Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

S-TRONIC

Qualitätserhaltende
und energiesparende
Brattechnik

DURANEL⁺plus
EasyClean



S-Tronic 161 + 165 + 261 | Grill-Machines



W. MEIER GMBH



Gewichtsverstellung



Kerntemperaturfühler
(optional)



Fettauffangwanne



Doppel-Kontakt-
Braten



S-Tronic 161 + 165 + 261 | Grill-Machines



Großzügiges Display



4 höhenverstellbare Füße



Gebürsteter Edelstahl



Energiesparend



S-161 GR mit Duranel®-Platten und Gewichtsreduzierung [GR]



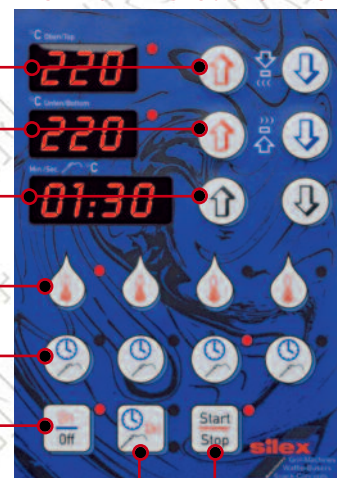
S-165 GR mit beidseitig grillten Eisen-Guss-Platten und Gewichtsreduzierung [GR]

Die Bratplatten verfügen über die neuartige Oberflächenveredelung **Duranel®+plus EasyClean**:

- kein Eindringen von Bratpartikeln
- Anti-Haft-Effekt
- kratz- und schnittfest

(nur bei S-Tronic 161 und S-Tronic 261 GR)

Elektronik-Steuereinheit



Anzeige und Einstellung der Temperatur obere Bratplatte

Anzeige und Einstellung der Temperatur untere Bratplatte

Anzeige und Einstellung einer Zeit für Timer/Kerntemperatur

Speicher- und Abruftasten für Plattentemperaturen mit Statusanzeige

Speicher- und Abruftasten für Garzeiten mit Statusanzeige

An-/Ausschalter mit Statusanzeige

Umschalttaste für Zeit oder Kerntemperatur

Timer- Start/Stop mit Statusanzeige



S-261 GR doppelt mit einer durchgehenden Duranel®-Platte unten, 2 Einzelplatten oben und Gewichtsreduzierung [GR]

BESONDERE MERKMALE

Elektronische Regelung

Die digitale, elektronische Temperaturregelung wird gesteuert über Mikroprozessoren. Die gewünschten Plattentemperaturen werden mittels LED angezeigt und exakt eingehalten. Ein Überschwingen von Temperaturen über den eingestellten Wert wird dank einer intelligenten PID-Regelung verhindert. Bis zu 4 Temperaturpaare können gespeichert und bei Bedarf abgerufen werden. Im laufenden Betrieb lassen sich die Plattentemperaturen auf Tastendruck absenken.

Elektronischer Ablauftimer

Ein digitaler Ablauftimer ist integriert, dessen aktueller Zeitwert über LED angezeigt wird. Bis zu 4 Zeiten lassen sich speichern und bei Bedarf abrufen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton, der vom Bediener quittiert werden muss (Stop/Start-Taste). Durch zusätzliche Platzierung der Start/Stop-Taste für den Timer an der Gerätefront ist es bei gleichem Gargut nicht notwendig, am Steuergehäuse Tasten zu betätigen. Eingestellte Temperaturen und Zeiten bleiben bei Abschalten des Gerätes gespeichert.

Kerntemperaturmessung (optional)

Das Gerät ist erweiterbar für Kerntemperaturmessungen mittels einer speziellen PID-Sonde im Gargut. Diese wird alternativ zum Timer eingesetzt. Bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur ertönt ein Signalton. Die Bedienung entspricht der des Timers.

TECHNISCHE DATEN

Typ	Spannung	Gesamtleistung	Sicherung	Grillfläche	Höhe geschlossen	Höhe offen	Tiefe offen	Stellfläche	Brutto-Gewicht
S-Tronic 161	400 V 3N	6,0 kW	3x16 Amp.	360x360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	400x670 mm	41 kg
S-Tronic 165	400 V 3N	6,0 kW	3x16 Amp.	360x360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	400x670 mm	56 kg
S-Tronic 261	400 V 3N	12,0 kW	3x25 Amp.	720x360 mm	450 mm	675 mm	670 mm	760x670 mm	72 kg

