

# silex®

## Dual contact grill systems of the T-line

Grils double contact de la série T





**silex® = Special cooking method to save energy and to keep the quality**

### silex®-T – The cooking method

Many grilling methods have a great disadvantage. The food is cooked from only one side at a time. That means turning the food while cooking to get the browning on both sides. Double contact grilling eliminates this problem. Two heated grill plates have contact with the food from both sides. The immediate closing of the pores locks in natural juices to produce food that's more tasty.

### silex®-T – The result

The natural juice and vitamins of the food are not lost. No shrinkage at all. The cooking time can be reduced by more than a half by this way of grilling. Not only meat, also fish, poultry, frozen food and pastry is quickly prepared. The greater speed in preparation of the food means to get better quality with a higher efficiency in your kitchen. This reduces energy, manpower and shrinkage of the food.

### silex®-T – The machine

Stainless steel housing, isolated handles, flat or grooved grill plates of cast aluminium with special sealing for first uses. The upper and bottom plate are separately adjustable. Electronic control to regulate the cooking time and temperature. Removable grease tray. Accessories: Middle frame, sandwich spacer, griddle for char-grilled effect, spatula, instruction manual and recipe book.



**silex® = Méthode de cuisson spéciale pour économiser énergie et pour conserver la qualité**

### silex®-T – La méthode de cuisson

La plupart des méthodes de cuisson ont toutes en commun un inconvénient majeur: le rôti ne cuit que d'un côté et il faut le tourner pour qu'il brunisse des deux côtés. La cuisson par double contact ne connaît pas ce problème: deux plaques de cuisson chaudes ensèrent le rôti des deux côtés. La matière protéique se coagule immédiatement et les pores se referment.

### silex®-T – Le résultat

Le jus de viande et avec lui les vitamines et le parfum demeurent intacts dans le rôti. La perte de poids est imperceptible. Le temps de cuisson avec un gril double contact est réduit de plus de moitié. La cuisson est accélérée. Mais il n'y a pas que la viande, les poissons, volailles, produits surgelés et de boulangerie peuvent également être ainsi préparés en un temps record. La rapidité de préparation des repas signifie aussi un surcoût de qualité et une performance accrue de votre cuisine. Vous économisez temps de cuisson, énergie et personnel.

### silex®-T – L'appareil

Monture en acier inox avec poignées en matière plastique thermostable; plaques de cuisson lisses ou striées en fonte d'aluminium, à revêtement de protection côté cuisson. Les plaques sont réglables individuellement. Réglage électronique pour contrôler le temps de cuisson et la température. Bac de récupération des huiles et grasses amovible. Accessoires: cadre intermédiaire, cadre sandwich, grille pour empreinte de cuisson sur le rôti, spatule, livre de recettes et mode d'emploi.



Type	Power supply	Electrical loading	Fuse	Grillsurface	Height closed	Height open	Depth openend	Baseplate	Net weight	Gross weight
Type	Tension	Puissance totale	Fusibles	Surface de cuisson	Hauteur fermé	Hauteur ouvert	Profondeur ouvert	Plaque-socle	Poids net	Poids brut
T-10	230 V	3.0 kW	1 x 16 A	340 x 220 mm	280 mm	520 mm	500 mm	440 x 420 mm	12 kg	16 kg
T-20	400 V	6.0 kW	3 x 16 A	2 x 340 x 220 mm	280 mm	520 mm	500 mm	860 x 420 mm	23 kg	29 kg

