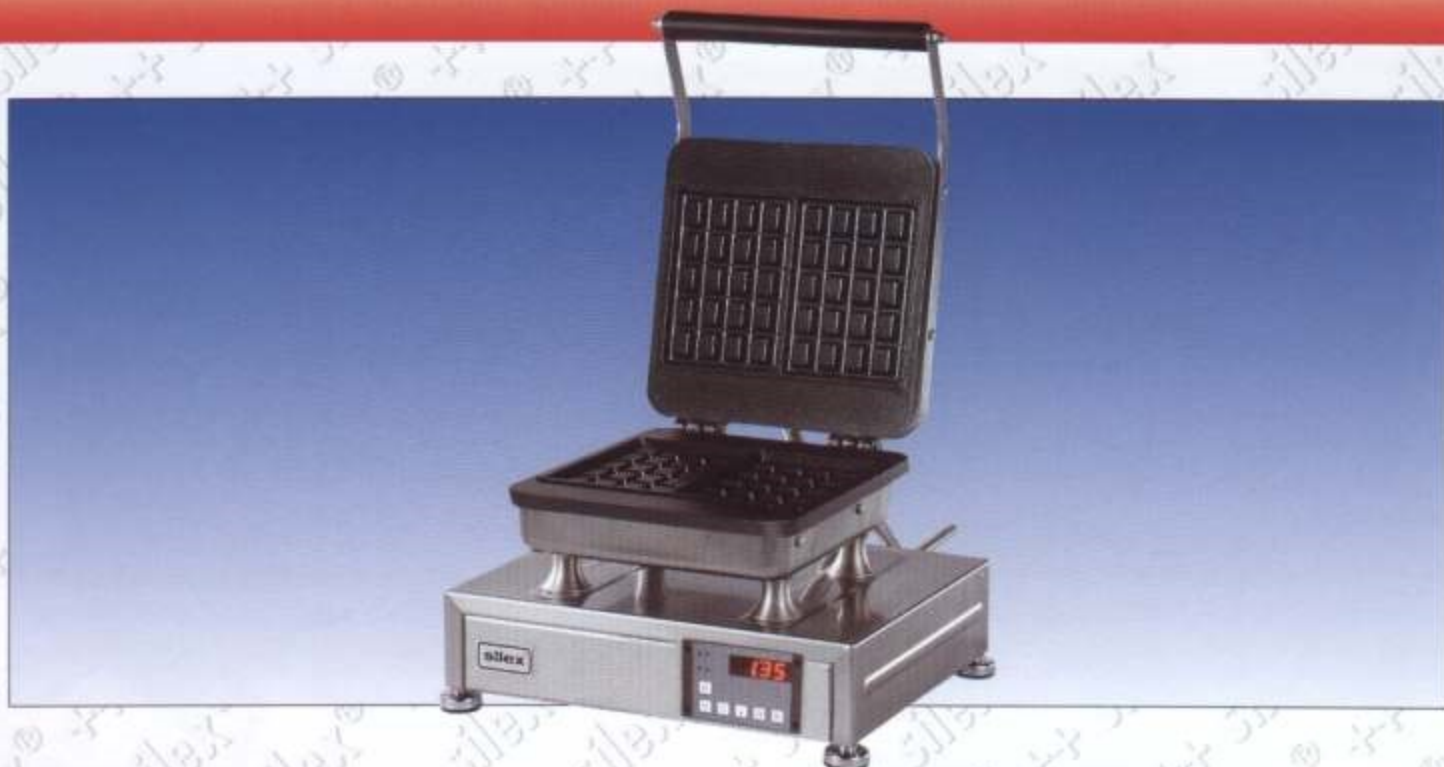


# silex®

## Waffle-Bakers Gaufriers



# ++ Waffle Bakers ++ Gaufriers ++ Waffle



## silex® T-Tronic SINGLE-BAKER



- Housing and bonnets of stainless steel
- 1 pair of baking plates of heavy cast iron (hand-made)
- American style, ice- or Belgian shape
- Electronic control panel for temperatures and baking times
- Net weight: 18 kg
- Gross weight: 22 kg
- Dimensions (W x D x H): 350 x 500 x 250 mm, closed
- Accessories: Instruction manual, recipes, oil spray and steel brush

kW	Connected Loads	
	Voltage	Fuse
2,0	230 V	1 x 16 Amp.
<i>with power plug for connection to a standard socket 16 Amp.</i>		

## GAUFRIER SIMPLEX silex® T-Tronic



- Corps et couvercle en acier inox
- 1 jeu de plaques en fonte massive (fait à la main)
- Style américain, forme cornet à glace, cœur ou gaufre de Bruxelles
- Panneau de commande électronique pour la température et le temps de cuisson
- Poids net: 18 kg
- Poids brut: 22 kg
- Dimensions (L x P x H): 350 x 500 x 250 mm, fermé
- Accessoires: Mode d'emploi, recettes, spray anti-adhésif et brosse métallique

kW	Puissance connectée	
	Tension	Fusible
2,0	230 V	1 x 16 Amp.
<i>Prise de courant réseau ordinaire d'une puissance de 16 Amp.</i>		



silex® waffle equipment is designed for commercial, continuous use. By means of thermostatic heating controls and electronic control of the baking time, optimal baking results can be obtained. The end of the desired baking time is then signalled optically and acoustically. We recommend the silex® accessories and the original silex® waffle mix for waffle bakers. We can alternatively equip all types with various plates as requested. The following shapes are available: American style, ice-, heart- or Belgian shape.



Heart shape  
Forme cœur

Typ 511



Ice waffle shape  
Forme cornet à glace

Typ 531

Please note the separate  
our optional accessories!  
Veuillez prêter attention à  
en option présentées sur n



# Bakers ++ Gaufriers ++ Waffle Bakers ++



## silex® T-Tronic TWIN BAKER



- Housing and bonnets of stainless steel
- 2 pairs of baking plates of heavy cast iron (hand-made)
- American style, ice-, heart- or Belgian shape
- Electronic control panel for temperatures and baking times
- Net weight: 40 kg
- Gross weight: 46,5 kg
- Dimensions (W x D x H): 750 x 500 x 250 mm, closed
- Accessories: Instruction manual, recipes, oil spray and steel brush

kW	Connected Loads	
	Voltage	Fuse
4,0	400 V 2 N	3 x 10 Amp.

## GAUFRIER DOUBLE silex® T-Tronic



- Corps et couvercle en acier inox
- 2 jeux de plaques en fonte massive (faits à la main)
- Style américain, forme cornet à glace, cœur ou gaufre de Bruxelles
- Panneau de commande électronique pour la température et le temps de cuisson
- Poids net: 40 kg
- Poids brut: 46,5 kg
- Dimensions (L x P x H): 750 x 500 x 250 mm, fermé
- Accessoires: Mode d'emploi, recettes, spray anti-adhésif et brosse métallique

kW	Puissance connectée	
	Tension	Fusible
4,0	400 V 2 N	3 x 10 Amp.

Les gaufriers **silex®** sont des appareils conçus pour fonctionner en permanence. Le réglage du thermostat de chauffage et le contrôle électronique du temps de cuisson permettent d'obtenir un produit d'une qualité optimale. La fin du temps de cuisson est indiquée par un signal sonore et un voyant lumineux. Nous recommandons les accessoires **silex®** et la pâte à gaufres **silex®** pour gaufriers. Selon vos besoins, nous pouvons équiper tous types avec des plaques différentes. Vous pouvez choisir entre: Style américain, forme cornet à glace, cœur ou forme gaufre de Bruxelles.

closure with  
os accessoires  
tre document joint!



Belgian shape  
Forme gaufre  
de Bruxelles



Typ 521

American Style  
Style américain



Typ 501



## silex® BAKING-CARROUSEL



- Housing and bonnets of stainless steel
- 4 pairs of baking plates of heavy cast iron (hand-made)
- American style, ice-, heart- or Belgian shape
- 4 temperature controllers which can be regulated separately, all baking plates can be mutually shut off by means of a central switch
- 4 indicator lamps
- Net weight: 64 kg  
Gross weight: 75 kg
- Dimensions (H x diameter): 330 x 1.010 mm, closed
- Accessories: Instruction manual, recipes, oil spray and steel brush

## CARROUSEL silex®

- Corps et couvercle en acier inox
- 4 jeux de plaques en fonte massive (faits à la main)
- Style américain, forme cornet à glace, cœur ou gaufre de Bruxelles
- 4 régulateurs qui peuvent être séparément actionnés. Toutes plaques sont arrêtées ensemble au moyen d'un interrupteur central.
- 4 lampes de contrôle
- Poids net: 64 kg  
Poids brut: 75 kg
- Dimensions (H x diamètre): 330 x 1.010 mm, fermé
- Accessoires: Mode d'emploi, recettes, spray anti-adhésif et brosse métallique

kW	Connected Loads/Puissance connectée	
	Voltage/Tension	Fuse/Fusible
8,0	400 V 3 N	3 x 25 Amp.



## silex® BACK-STATION



- A complete baking station comprising: baking carousel, wheeled under-cabinet, electronic portion dispenser, and container for the preparation and storage of bulk waffle mixes.
- stainless steel housing hood and under-cabinet
  - 4 pairs of baking plates of heavy cast iron (hand-made)
  - American style, ice-, heart- or Belgian shape
  - 4 temperature controllers which can be regulated separately, all baking plates can be mutually shut off by means of a central switch
  - net weight: 100 kg  
gross weight: 120 kg
  - Dimensions (W x D x H): 1.500 x 1.500 x 930 mm
  - Accessories: Instruction manual, recipes, oil spray and steel brush

## silex® BACK-STATION

- Station de cuisson complète, constituée de: un carrousel de cuisson, une armoire inférieure sur roulettes, un doseur électronique avec une boîte de conservation pour la préparation et le stockage de mélanges relativement importants de pâte à gaufres.
- Corps et couvercle en acier inox
  - 4 jeux de plaques en fonte massive (faits à la main)
  - Style américain, forme cornet à glace, cœur ou gaufre de Bruxelles
  - 4 régulateurs qui peuvent être séparément actionnés. Toutes plaques sont arrêtées ensemble au moyen d'un interrupteur central.
  - 4 lampes de contrôle
  - Poids net: 100 kg • Poids brut: 120 kg
  - Dimensions (L x P x H): 1.500 x 1.500 x 930 mm
  - Accessoires: Mode d'emploi, recettes, spray anti-adhésif et brosse métallique

kW	Connected Loads/Puissance connectée	
	Voltage/Tension	Fuse/Fusible
8,0	400 V 3 N	3 x 25 Amp.

# ++ ACCESSORIES for Waffle Bakers ++



## **silex®** Ice cream cone accessories

- cone mould with spike,
- dish-shaped mould
- cone stand
- Material: polished cast aluminium



## Accessoires **silex®** pour gaufres pour la glace

- Mouleur de cornet avec mandrin
- Mouleur de coupes
- Présentoir de cornets
- Matériel : fonte d'aluminium polie à billes



## **silex®** portion dispenser (patented)

- enables efficient and equal portioning of the waffle mix
- 8 settings
- Capacity: 2 kg



## Doseur **silex®** (breveté)

- Permet la création rationnelle et régulière de portions de pâte à gaufres
- 8 possibilités de réglage
- Capacité : 2 kg



# ++ ACCESSOIRES pour les Gaufriers ++



## silex® Premium-Waffle mix

Various mixes for making Belgian, Heart and American-Style waffles, ice cream cones, Spicy Waffles and Crepes. Each mix type is a separate convenience product and made predominantly from natural raw ingredients. Contains no chemically synthesised additives; will keep unopened up to 12 months.



### silex® Waffle mix

• Preparation  
1,000 g Premium Waffle mix  
approx. 520 g water  
**1,520 g total batter weight**

### silex® Waffle Mix for Ice cream Cones and Waffles

• Preparation  
1,000 g Waffle mix  
approx. 600 g water  
**1,600 g total batter weight**

### silex® Spicy Waffle-Mix

• Preparation  
1,000 g Spicy Waffle Mix  
approx. 1,000 g water  
**2,000 g total batter weight**

### silex® Crepes Mix

• Preparation  
1,000 g Crepe Mix  
950 g water  
**1,950 g total batter weight**

Packed in cartons with poly lined cartons each 10 kg piece weight, 500kg per Europalette

## Mélanges silex® pour gaufres de première qualité

Les types de mélanges pour la fabrication de gaufres de Bruxelles, en forme de cœur, et de style américain, des gaufres pour les glaces, les gaufres épicées et les crêpes. Chaque type de mélange est un produit autonome de grande diffusion et est constitué en majorité de matières premières naturelles. Sans additifs chimiques – synthétiques, pouvant être conservés pendant 12 mois sans avoir été ouverts.



### Mélange silex® pour gaufres

• Fabrication  
1000 g de mélange pour gaufres de première qualité  
env. 520 g d'eau  
**1.520 g de pâte au total**

### Mélange silex® pour gaufres pour les glaces

• Fabrication  
1000 g de mélange pour gaufres pour glaces  
env. 600 g d'eau  
**1.600 g de pâte au total**

### Mélange silex® pour gaufres épicées

• Fabrication  
1000 g de mélange pour gaufres épicées  
env. 1.000 g d'eau  
**2.000 g de pâte au total**

### Mélange silex® pour crêpes

• Fabrication  
1000 g de mélange pour crêpes  
env. 950 g d'eau  
**1.950 g de pâte au total**

Emballés en cartons avec des sachets à revêtement intérieur en PE de 10 kg net chacun, à raison de 500 kg par Europalette



Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,  
#19, First Floor, 10<sup>th</sup> 'B' Main, 27<sup>th</sup> Cross,  
Third Block Jayanagar, BANGALORE – 560 011, INDIA  
Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204  
E-mail : aishtek@vsnl.com www.aishwaryaconsolidates.com