



TX gril de contact

AVEC
FONCTION
MULTI-
TIMER

Extrêmement rapide et compact - griller, rissoler, maintenir au chaud et faire revenir

Pour la préparation rapide et appétissante

Le gril de contact de TX est idéal pour la préparation rapide et appétissante de spécialités du gril comme viandes, poissons, légumes, toasts, spécialités au fromage, et des sandwichs chauds. La chaleur est communiquée des deux côtés à la fois aux aliments. De ce fait, les temps de cuisson sont très courts. Sous l'influence simultanée de la chaleur sur les deux faces, les pores se ferment immédiatement, la viande conserve son jus, la grillade conserve sa taille originale et perd un minimum de poids et le résultat est tendre et juteux.

Grâce au nouveau Multi-Timer intégré à mémoires programmables pour 7 ou 14 temps de cuisson (suivant le modèle), vous préparez vos spécialités dans une qualité constante.

Les plaques à griller en fonte grise massive sont bien isolées et résistantes aux rayures. La plaque supérieure du gril, parfaitement équilibrée et librement mobile, s'adapte à chaque morceau de viande et se commande aisément d'une seule main. La température du gril est réglable en continu de 50 – 300°C par thermostat.

Les avantages:

- Température constante même avec charge élevée
- Fonction Multi-Timer programmable à 7 mémoires pour les appareils à 1 plaque et 14 mémoires pour les appareils à deux plaques.
- Les temps de cuisson sont très courts
- La grillade conserve sa taille originale et perd un minimum de poids
- La grillade est tendre et juteuse
- Bâti en acier chrome-nickel 18/10
- Commutateur principal Marche/Arrêt avec lampe de contrôle
- Lever et abaisser en continu la plaque supérieure
- Collecteur de graisse amovible
- Deux différents grandeurs et des différents plaques (plaques rainurées et lisse)
- Economique, puisque la cuisson ne nécessite pratiquement pas de graisse
- Compact, polyvalent, inusable et économe en énergie
- Le volume de livraison comprend: spatule, brosse à nettoyage, racloir, mode d'emploi et un exemple de Beer Clean



TX gril de contact



Appareil à deux plaques:
plaque supérieure rainurée, plaque inférieure lisse

Données techniques

Modèle	Article	Dimensions appareils	Dimensions surface à griller	Plaques	Poids	Puissance	Tension	Courant nominal
TX Type 246 (Appareil à une plaque)	200246	380 x 500 x 330 mm	359 x 268 mm	rainurée rainurée	42 kg	4000 W	400 V	6 A
TX Type 247 (Appareil à une plaque)	200247	390 x 500 x 330 mm	359 x 268 mm	rainurée lisse	44 kg	4000 W	400 V	6 A
TX Type 258 (Appareil à deux plaques)	200258	745 x 500 x 330 mm	719 x 268 mm	rainurée rainurée	83 kg	8000 W	400 V	12 A
TX Type 259 (Appareil à deux plaques)	200259	765 x 500 x 330 mm	719 x 268 mm	rainurée lisse	87 kg	8000 W	400 V	12 A

Tous les modèles avec câble de raccordement, sans fiche.

Fiche monté au câble de raccordement sur option: Type 15 (max. 10 A), Type 25 (max. 16 A) ou CEE 16 (max. 16 A).

En plus pour les types 247 et 259:

Plaque supérieure et inférieure enclenchables séparément, plaque inférieure réglable horizontalement ou inclinée

TX gril de contact de Beer: Homologation CE

Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG
Allmendstraße 7
CH-5612 Villmergen
Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com