



TX Kontaktgrill

Extrem schnell und kompakt - Grillieren, Braten, Auftauen und Warmhalten

Erstklassige Zubereitung von Grillspezialitäten

Mit dem TX Kontaktgrill von Beer lassen sich beispielsweise Fleisch, Fisch, Gemüse, Toasts, Käsespezialitäten oder warme Sandwiches mit sehr kurzen Garzeiten schonend und einfach zubereiten. Durch die beiden massiven, isolierten Grillplatten wird die Hitze von beiden Seiten gleichzeitig an das Gargut abgegeben. Durch die beidseitige Hitzeeinwirkung schliessen sich die Poren sofort - ein minimaler Gewichtsverlust des Grillguts sowie saftige, schmackhafte Fleischwaren sind das Ergebnis. Dank dem neu integrierten Multi-Timer mit Speicherfunktion für 7 beziehungsweise 14 Garzeiten (je nach Modell) bereiten Sie Ihre Speisen stets in konstanter Qualität zu.

Bewährte Technik

Die frei bewegliche, perfekt ausbalancierte obere Grillplatte passt sich jedem Garstück an und lässt sich problemlos mit einer Hand bedienen. Die isolierten Grillplatten aus kratzfestem, massivem Grauguss garantieren auch bei hoher Belastung konstante Temperatur. Die Grilltemperatur lässt sich mittels Thermostat stufenlos von 50°C bis 300°C regulieren.

Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile

- Auch bei hoher Belastung konstante Temperatur
- Programmierbare Multi-Timer Funktion mit 7 Speicherplätzen bei den Einplattengeräten bzw. 14 Speicherplätzen bei den Zweiplattengeräten
- Sehr kurze Zubereitungszeiten, da Hitze von beiden Seiten gleichzeitig an Gargut abgegeben wird
- Minimaler Gewichtsverlust, Gargut behält ursprüngliche Grösse
- Grilladen bleiben zart und saftig
- Appetitliche Grillzeichnung auf den Speisen
- Gehäuse und Blende aus Chromnickelstahl 18/10
- Hauptschalter Ein/Aus mit Betriebskontrolllampe
- Oberplattenbalance stufenlos einstellbar
- Abnehmbare Fettsammelschale
- In zwei unterschiedlichen Grössen erhältlich, Grillplatten in verschiedenen Ausführungen (gerillt/glatt)
- Sparsam, da praktisch fettloses Braten möglich ist
- Platzsparend und vielseitig einsetzbar
- Bereits im Lieferumfang enthalten sind: Schaber, Fegbürste, Drahtbürste, Gebrauchsanleitung, Muster Beer Clean



Zweiplattengerät: Oberplatten gerillt, Unterplatte glatt

Technische Daten

Modell	Artikel-Nummer	Abmessungen Gerät	Abmessungen Grillfläche	Grillplatten	Gewicht	Leistung	Spannung	Max. Nennstrom
TX Typ 246 (Einplattengerät)	200246	380 x 500 x 330 mm	359 x 268 mm	Oberplatte gerillt Unterplatte gerillt	42 kg	4000 W	400 V	6 A
TX Typ 247 (Einplattengerät)	200247	390 x 500 x 330 mm	359 x 268 mm	Oberplatte gerillt Unterplatte glatt	44 kg	4000 W	400 V	6 A
TX Typ 258 (Zweiplattengerät)	200258	745 x 500 x 330 mm	719 x 268 mm	Oberplatten gerillt Unterplatte gerillt	83 kg	8000 W	400 V	12 A
TX Typ 259 (Zweiplattengerät)	200259	765 x 500 x 330 mm	719 x 268 mm	Oberplatten gerillt Unterplatte glatt	87 kg	8000 W	400 V	12 A

Alle Modelle inkl. ca. 2 m Anschlusskabel, ohne Stecker.

Auf Wunsch Stecker Typ 15 (max. 10 A), Stecker Typ 25 (max. 16 A) oder Stecker CEE 16 (max. 16 A) montiert an Anschlusskabel.

Bei den Modellen 247 und 259 sind die Ober- und Unterplatte separat einschaltbar.

Zusätzlich lassen sich bei diesen beiden Modellen die Unterplatten horizontal oder schräg einstellen.

All unsere TX Kontaktgrills sind CE-zertifiziert.