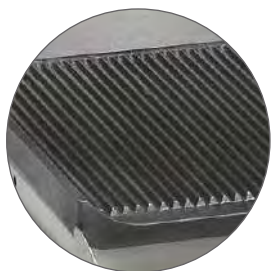


Contact-grills en FONTE / CAST-IRON contact-grills



FONTE / CAST-IRON

Le + de la fonte : accumulation de la température et, avec suffisamment de puissance, restitution de l'énergie pendant la cuisson.

The best of the cast iron: accumulation of temperature and, with enough power, release of energy during cooking.



SAVOYE



MAJESTIC



PANINI



| Ref. | Puissance Power | Dimensions hors tout Outside dimensions | Surface de cuisson Cooking surface | Poids Weight |
|----------|---------------------|--|---------------------------------------|-----------------|
| SAVOYE | 2 kW | 280 x 460 x 280 mm | 260 x 240 mm | 19 kg |
| PANINI | 3 kW | 380 x 460 x 280 mm | 360 x 240 mm | 24 kg |
| MAJESTIC | 4 kW or 2 x 2 kW | 560 x 460 x 280 mm | 535 x 240 mm | 36 kg |

- Préchauffage = 15 min.
- **Cuisson homogène** grâce aux résistances en serpentin sous la plaque.
- Cuisson adaptée : **plaque supérieure auto-balançée** et **ressort de pression réglable**.
- Entretien :** ramasse-juis lavable en machine et grattoir inox pour les plaques.
- Équipement :** commutateur-thermostat (0-300°C), poignée inox robuste, voyants de contrôle.

- Contact-grills doubles pour les fast-foods et établissements à haut débit.
- Saisie en grande quantité possibilité d'alterner les cuissons entre les plaques.
- Modèles présentant les mêmes caractéristiques que les contact-grills Savoie et Panini, avec commandes indépendantes.

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger

Configuration des plaques /
Plates configuration

| Configuration | Plaque 1 | Plaque 2 | Plaque 3 |
|---------------|----------|----------|----------|
| Savoie | G | F | GF |
| Panini | G | F | GF |

| Configuration | Plaque 1 | Plaque 2 | Plaque 3 |
|---------------|----------|----------|----------|
| Majestic | G | F | GF |

- Preheating = 15 min.
- **Even cooking** thanks to spiral heating element.
- Adjusted cooking: **self-balanced upper plate** and **adjustable pressure spring**.
- Cleaning:** dishwasher-safe juice tray and stainless steel scraper for cast-iron plates.
- Features:** commutator-thermostat (0-300°C), robust stainless steel handle, pilot lights.

- Double contact-grill for fast-foods and high output chains.
- Grilling in high quantities and alternate cooking between both plates.
- Same characteristics as Savoie and Panini contact-grills, with independent controls.