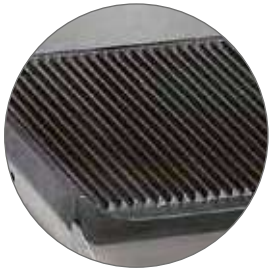


CONTACT-GRILLS EN FONTE / CAST-IRON CONTACT-GRILLS



FONTE / CAST-IRON

Le + de la fonte :

accumulation de la température et, avec suffisamment de puissance, restitution de l'énergie pendant la cuisson. Très bonne inertie.

The best of the cast iron:

accumulation of the heat and, with enough power, release of energy during cooking. Very good inertia.



SAVOYE

96 hamburgers or steaks/h



PANINI

48 panini/h

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



300°C

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SAVOYE	2 kW	280 x 460 x 280 mm	260 x 240 mm	17 kg	230 V
PANINI	3 kW	380 x 460 x 295 mm	360 x 240 mm	21 kg	230 V

Configuration des plaques / Plates configuration

SAVOYE

PANINI



R



FT



L



- 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-jus lavable en machine et grattoir inox pour les plaques.

Équipement : commutateur-thermostat (0-300°C), poignée inox robuste, voyants de contrôle.

- 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.