



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.

APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



SAVOYE



96 hamburgers or steaks/h



PANINI



48 panini/h



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	19 kg	230 V
PANINI	3 kW	380 x 460 x 280 mm	360 x 240 mm	24 kg	230 V

Configuration des plaques / Plates configuration

Savoye
Panini



- 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.

- 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.