



300°C

# APPLICATIONS



Steak



Panini



Hamburger



MAJESTIC



192 hamburgers or steaks/h



PANINI



96 panini/h



Video (cleaning)

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
MAJESTIC	4 kW or 2 x 2 kW	560 x 460 x 280 mm	535 x 240 mm	36 kg	380 V or 230 V mono
DOUBLE PANINI	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	760 x 460 x 280 mm	2 x (360x240) mm	45 kg	380 V or 230 V mono

## Configuration des plaques / Plates configuration

Majestic			
Double	R	FT	L
Panini			

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

### Options :

- minuterie électronique avec 3 temps de cuisson indépendants (pour PANINI et DOUBLE PANINI),
- système de réglage automatique de la hauteur de cuisson,
- plaques individuelles haut et bas disponibles en version lisse pour wraps, blinis, pains suédois, omelettes...

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

### Options:

- Electronic timer with 3 independent cooking times (for PANINI and DOUBLE PANINI).
- Auto regulation system of the height of cooking.
- Individual plates available in grooved or flat versions for wraps, blinis, Swedish bread, omelettes...