



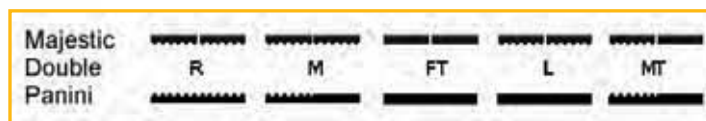
300°C



Double-Panini R - Standard

 96 panini / h

Différentes configurations de plaques possibles /
Wide selection of plates configuration



Majestic MT

 192 hamburgers or steaks / h

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	600 x 385 x 220 mm	535 x 240 mm	36 kg	380 V or 230 V mono
DOUBLE PANINI	6 kW or 2 x 3 kW (2 cords)	835 x 385 x 220 mm	2 x (360x240) mm	45 kg	380 V or 230 V mono

Contact-Grills

Contact-Grills

Spécialement étudié pour les fast-foods, les franchises et les établissements à haut-débit, les contact-grills Majestic et Double Panini permettent de **saisir en grande quantité** tout type de sandwiches, hamburgers, steaks etc. et d'**alterner les cuissons** entre les plaques.

Modèles présentant les mêmes caractéristiques que les versions Savoye et Panini ci-contre avec commandes indépendantes.

Majestic : 2 plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Plaque inférieure disponible en version rainurée, lisse ou mixte (1/2 rainurée, 1/2 lisse).

Double Panini : 2 modèles Panini intégrés dans une enceinte inox avec commandes indépendantes.

Équipement : 2 thermostats de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, 2 interrupteurs marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

Options : minuterie électronique 3 menus, réglage automatique de la hauteur de cuisson, plaques individuelles haut et bas disponibles en versions lisse et rainurée.

Particularly designed for fast-food chains, franchises and all places with high output, the contact-grills Majestic & Double Panini enable you to **seize in big quantity** every kind of sandwiches, hamburgers, steaks etc. and to **alternate cooking types** between the plates.

Models with independant controls and with the same characteristics as Savoye and Panini versions.

Majestic: 2 uper plates and 1 large bottom plate. Bottom plate available in grooved, flat or mixed (1/2 grooved, 1/2 flat) versions.

Double-panini: 2 Panini machines integrated in a stainless steel casing with independent control of each part.

Features: 2 thermostats 0-300°C, juice tray, heat-resistant handles, 2 On/Off switches, pilot lights. Delivered with a scraper for easy cleaning.

Options: electronic timer 3 menus, automatic regulation of the height of cooking, individual plates available in grooved and flat versions.