

Contact-Grills

Contact-Grills

24

■ Pour saisir vos steaks, sandwiches, hamburgers à coeur, sans réduction et en conservant les jus et vitamines, rien ne vaut le contact-grill Roller Grill. Les plaques en fonte à **forte valeur de conduction** permettent une **cuisson parfaitement homogène** grâce aux résistances en serpentин sous chaque plaque.

La plaque supérieure est auto-balancée et le ressort de pression réglable pour adapter la cuisson aux aliments.

Disponible avec plaque inférieure lisse pour la cuisson d'omelettes, œufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps...

Savoie : modèle destiné à la cuisson de steaks, hamburgers, poissons...

Panini : modèle spécifiquement étudié pour la cuisson de panini.

Équipement : thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-juis, poignées thermorésistantes, interrupteur 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.

■ To cook steaks or hamburgers thoroughly, without reduction, retaining all the juice and vitamins, or to grill fish in the healthiest possible way, nothing beats Roller Grill contact grills. Fitted with cast iron plates for perfectly **high conductive cast-iron plates for perfectly even cooking** thanks to the heating elements under each plate.

The upper plate is self-balanced and the pressure spring is adjustable so you can adapt the cooking to the food. Available with grooved or flat bottom plate for omelettes, fried eggs, savoury pancakes, artich bread, blinis, wraps...

Savoie: model meant for the cooking of steaks, hamburgers, fish...

Panini: this model is specially designed to cook panini.

Features: thermostat 0-300°C, juice tray, heat-resistant handles, On/Off switch, 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.



300°C



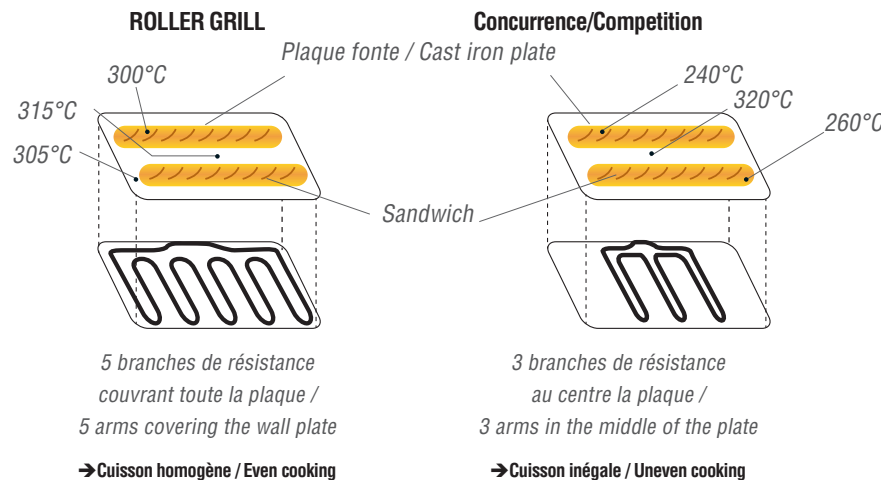
Différentes configurations de plaques possibles /
Wide selection of plates configuration



Panini R - Standard

48 Panini / h

Test réalisé sur un modèle type Panini / Tested on contact-grill for Panini



Savoie R - Standard

96 hamburgers or steaks / h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
SAVOYE	2 kW	330 x 385 x 220 mm	260 x 240 mm	19 kg	230 V
PANINI	3 kW	430 x 385 x 220 mm	360 x 240 mm	24 kg	230 V