



300°C

Temps de chauffe 12 s /
Temperature rising 12 s

MAJESTIC VC L

6 sandwiches en 2 min
180 sandwiches / h

PANINI VC L

3 panini en 2 min
90 panini / h

PS 400 VC

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Poids Weight	Volts Volts
MAJESTIC VC	3 kW	620 x 620 x 240 mm	550 x 280 mm	19 kg	230 V
PANINI VC	1,5 kW	390 x 620 x 240 mm	330 x 280 mm	13 kg	230 V
PS 400 VC	1,5 kW	390 x 420 x 150 mm	330 x 280 mm	7 kg	230 V

Gamme vitrocéramique

Glass ceramic line

Le **contact-grill vitrocéramique** a été conçu dans un souci de **confort d'utilisation et de sécurité** : un système de levier pour une utilisation en continu et sans forcer de la plaque supérieure. L'avancement de la plaque supérieure évite le choc entre les 2 plaques une fois l'appareil fermé.

Ce véritable **foyer vitrocéramique « Turbo heat »** sous chaque plaque (verre > 500°C) permet une cuisson homogène par contact avec peu de puissance : le contact-grill vitrocéramique assure ainsi une cuisson sans dégagement de fumée et peut être utilisé sans extracteur. L'équipement idéal pour tout point de vente en gare, métro, aéroport, galerie marchande etc. Plaque supérieure contre-balançée pour assurer une cuisson parfaitement homogène quelle que soit l'épaisseur du produit en adaptant la hauteur de la plaque.

Entretien facile : évacuation du jus et des graisses dans un tiroir entièrement amovible, nettoyage aisé par le simple passage d'une éponge humide sur les plaques en verre après utilisation.

Équipement : thermostat 0-300°C, interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, tiroir amovible.

Plaques rainurées en haut et lisses en bas.

PS 400 VC : plaque à snacker vitrocéramique disponible en version lisse ou rainurée.

The glass ceramic contact-grill is meant for a comfort and security of use: a lever system for a non-stop use without any tension of the upper plate. The front of the upper plate avoids the shock between 2 plates when the contact-grill is closed.

The ceramic chamber "Turbo heat" placed just under each plate (glass > 500°C) gives an homogeneous contact cooking with less power. The glass ceramic contact-grill ensures a cooking without any smoke and can be used without any extractor. The ideal equipment for each point of food in train or subway stations, airports, shopping malls... Counter-balanced top plate to ensure an even cooking, what ever the size of the product by adjusting the height of the plate.

Easy cleaning with a wet sponge on cooking surfaces after use. Grease of juice draining in a removable drip tray.

Features: thermostat 0-300°C, on/off switch, pilot light, removable drip tray. Grooved plates in the top and flat plates in the bottom.

PS 400 VC: glass ceramic plate available in flat or grooved version.