

# 65

## FQM-65G

# magleprof

FRIGGITRICE A GAS  
GAS DEEP FRYER  
GASFRITEUSE  
FRITEUSE GAZ  
FREIDORA DE GAS

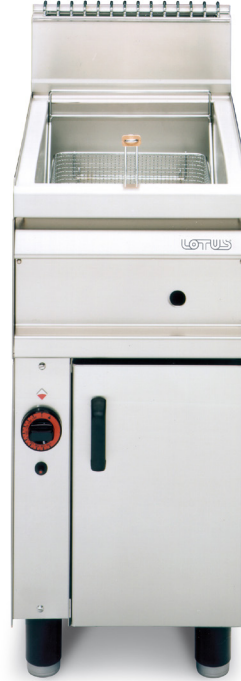
### Descrizione

**Costruzione** - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore.

**Modello** - Friggitrice a gas, per uso professionale, ad alta potenza e con ampia superficie riscaldante. Con vasca unica con coperchio e con cesto in rete d'acciaio cromato lucido, filtro vasca con supporto cestino, a garanzia di assoluta igiene. Bruciatore con fiamma pilota ad accensione piezoelettrica, rubinetti con valvola termostatica con termocoppia. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza.

**Manutenzione** - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

**Dotazioni** - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza. Bacinella raccolta e filtraggio olio inclusa.



FQM-65G

### Description

**Construction** - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back.

**Model** - Professional Gas Fryer on cabinet. With single tank to include both basket and lid, tank filter with basket support. Burner with Piezoelectric ignition and pilot light, thermostatic and thermocouple safety valves.

**Maintenance** - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel.

**Fittings** - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet. Oil filter drain pan included.

### Bezeichnung

**Aufbau** - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.

**Modell** - Gas-Friteuse für den professionellen Gebrauch, mit hoher Leistung und großer Heizfläche. Mit Einzelbehälter und Deckel, Korb aus glänzend verchromtem Stahlgitter, Behälterfilter mit Korbbalierung, zur Garantie vollkommener Hygiene. Brenner mit Pilotflamme mittels piezoelektrischer Zündung, Thermostatventil und Thermoelement. Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

**Wartung** - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

**Ausstattungen** - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße. Auffangschale und Ölfilterung inbegriffen.

### Description

**Construction** - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.

**Modèle** - Friteuse à gaz, à usage professionnel, haute puissance et avec large surface chauffante. Avec bac simple, avec couvercle et panier en mailles d'acier chromé brillant, filtre bac avec support panier, avec garantie d'hygiène absolue. Brûleur avec flamme pilote à allumage piézo-électrique, valve thermostatique et thermocouple. Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité.

**Entretien** - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

**Équipements** - Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. Pieds réglables en hauteur. Cuve de collecte et de filtrage d'huile incluse.

### Descripción

**Construcción** - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.

**Modelo** - Freidora a gas, para uso profesional, de alta potencia y con una amplia superficie de calor. Con cuba única, tapa y cesto en rejilla de acero cromado brillante, filtro cuba con soporte para cesta, con garantía absoluta de higiene. Encendido automático de llama piloto de lo quemadore por medio de piezoeléctrico, válvula termostática y termopar. Evacuación de humos posterior, completamente segura.

**Manutención** - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero.

**Dotaciones** - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura. Cubetas recogida y filtración aceite incluida.

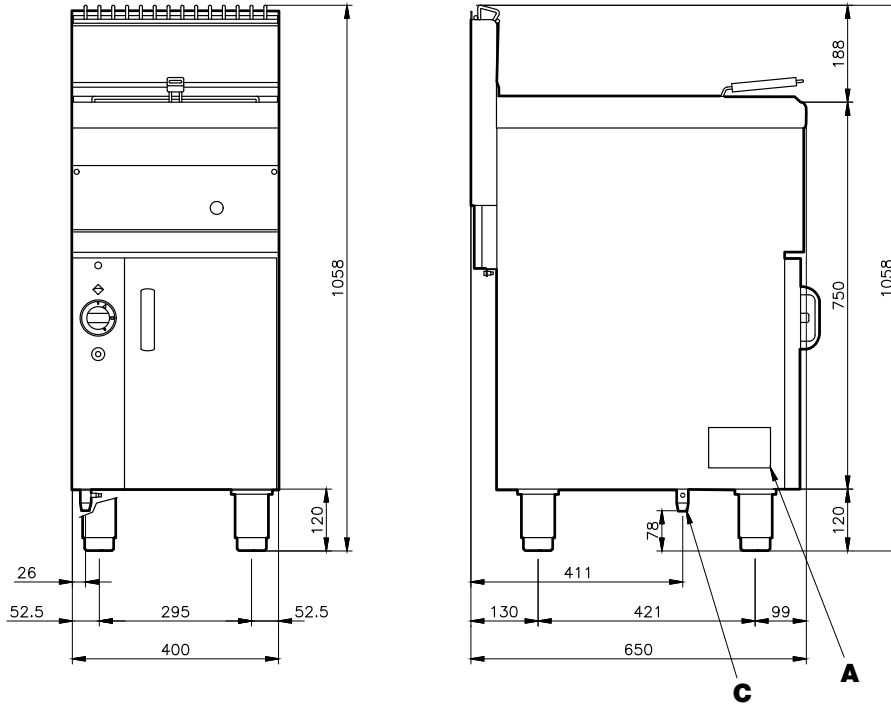
# 65

**magleprof**  
FRIGGITRICE A GAS  
GAS DEEP FRYER  
GASFRITEUSE  
FRITEUSE GAZ  
FREIDORA DE GAS

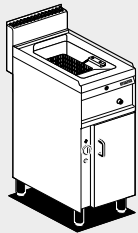


**FQM-65G**

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN  
DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



<b>A</b>	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características	
<b>C</b>	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 1/2" M



**FQM-4G**

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Körbe Paniers Cestos	Prod. patate Production Pommes frites Production Prod. patatas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volumen Peso/Volumen
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kg/h	kW • kcal/h	kg/m <sup>3</sup>
<b>FQM-4G</b>	40x65x87h	1 • 33x38x38h • 15	1 • 30x33x12h	<b>15</b>	13,5 • 11.650	60 / 0,350

Metano - Natural gas - Erdgas / GPL - LPG - Flüssiggas

**BUY LOTUS  
BUY ITALY**

La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso  
The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without  
previous notice - Technische Änderungen vorbehalten - La Société se réserve le droit  
d'apporter tout modification sans préavis - La Empresa se reserva el derecho de  
introducir, sin preaviso, modificaciones en cualquier momento



ITALIAN CULINARY ART

**LOTUS SpA** - Via Calmaor, 46  
31020 Zoppé di S. Vendemiano (TV) - ITALY  
Tel. +39 0438 778020 / 778468  
Fax +39 0438 778277  
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it