

# 70

TP-70EX

# LOTUS marine

TUTTAPIASTRA ELETTRICO SU MOBILE A GIORNO  
ELECTRIC SOLID TOP ON OPEN UNIT  
ELEKTROKUCHPLATTE AUF OFFENEM UNTERBAU  
PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE SUR MEUBLE OUVERT  
PLACA RADIANTE ELECTRICA SOBRE MUEBLE ABIERTO

## Descrizione

**Costruzione** - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.

**Modello** - Top tuttapiastro elettrico su mobile a giorno\*, per uso professionale. Piano di cottura con ampia piastra divisa in quattro zone di cottura in cromo-molibdeno di spessore 20 mm. Comando termostatico a sette posizioni per regolazione temperatura fino a 450 °C.

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

**Dotazioni** - Piedini flangiati regolabili in altezza. \* Portine non incluse.



TP-70EX

## Description

**Construction** - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back. Knobs with water-proof grades IPX5.

**Model** - Professional Electric Solid Top on open cabinet. 20mm thick chrome-molibdeno top for the best in heat conductivity. Seven position thermostatic control to 450degC.

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

**Fittings** - Appliances supplied with adjustable flanged feet. Doors not included.

## Bezeichnung

**Aufbau** - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304, hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 2 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

**Modell** - Elektrokochplatte auf offenem Unterbau\*, für den professionellen Gebrauch. Kochfeld mit großer, in vier Kochfelder geteilter Platte aus Chrom-Molybdän mit einer Dicke von 20 mm. 7-Stufen Regler zur Temperaturregelung bis zu 450 °C.

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

**Ausstattungen** - Geflanschte Füße in der Höhe verstellbar. \* Türen nicht inbegriffen.

## Description

**Construction** - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 2 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

**Modèle** - Plaque coup de feu électrique sur meuble ouvert\*, à usage professionnel. Plan de cuisson avec large plaque divisée en quatre zones de cuisson en chrome-molibdeno de 20 mm d'épaisseur. Commande thermostatique à sept positions pour la régulation de la température à 450 °C max.

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

**Équipements** - Pieds à brides, réglables en hauteur. \* Portes non incluses.

## Descripción

**Construcción** - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 2 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior. Mandos con grado de protección contra el agua IPX5.

**Modelo** - Placa radiante eléctrica sobre mueble abierto\*, para uso profesional. Plano de cocción con una amplia placa dividida en cuatro zonas de cocción en cromo-molibdeno de 20 mm de espesor. Mando termostático con siete posiciones para regular la temperatura hasta 450 °C.

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

**Dotaciones** - Patas con bridas, ajustables en altura. \* Puertas no incluidas.

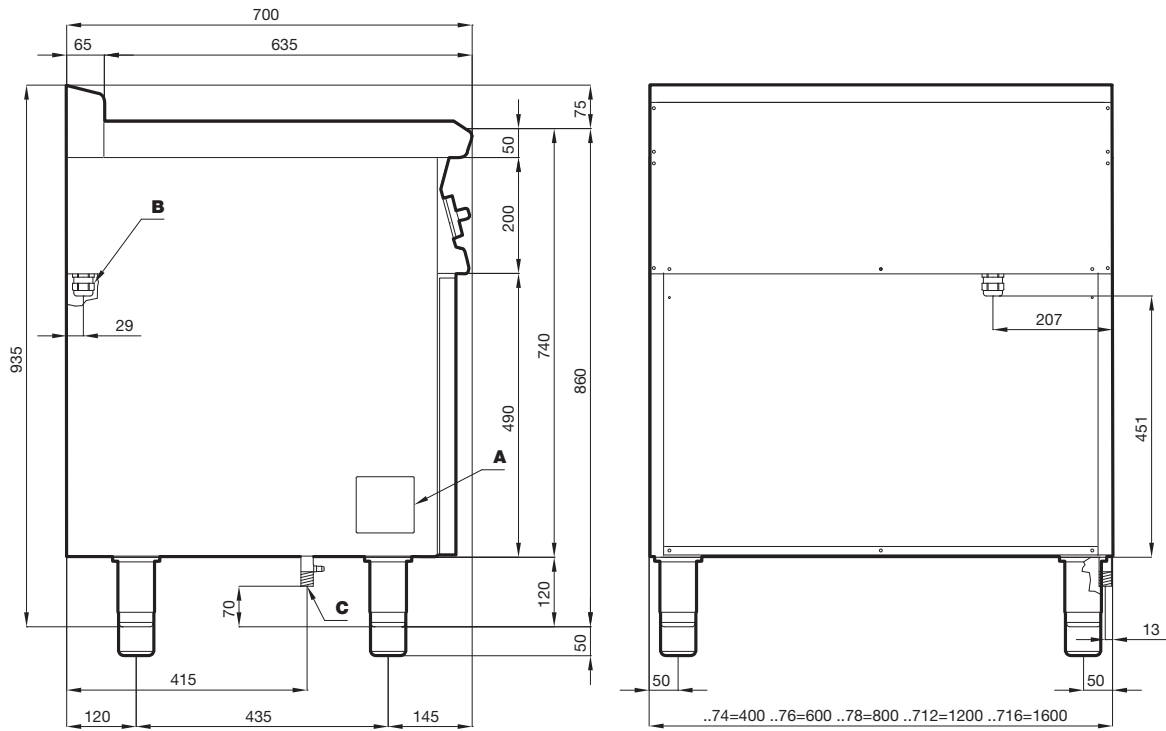
# 70

# LOTUS marine

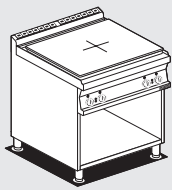
TUTTAPIASTRA ELETTRICO SU MOBILE A GIORNO  
 ELECTRIC SOLID TOP ON OPEN UNIT  
 ELEKTROKOCHPLATTE AUF OFFENEM UNTERBAU  
 PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE SUR MEUBLE OUVERT  
 PLACA RADIANTE ELECTRICA SOBRE MUEBLE ABIERTO

## TP-70EX

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



|          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild<br>Plaque des caractéristique / Chapa de características            |
| <b>B</b> | Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica |



**TP-78ETX**

| Modelli<br>Models<br>Moele<br>Modelos | Dimensioni<br>Dimensions<br>Abmessungen<br>Dimensions<br>Dimensiones | Piastra<br>Solid top<br>Kochplatte<br>Toute plaque<br>Placa de cocción | Zone e potenza<br>Zones and power<br>Zonen und Leistung<br>Zones et puissance<br>Zonas y potencia | Potenza totale<br>Total power<br>Gesamleistung<br>Puissance total<br>Potencia total | Vollaggio e frequenza<br>Voltage and frequency<br>Spannung und Frequenz<br>Tension et fréquence<br>Voltaje y frecuencia |                | Peso/Volume<br>Weight/Volume<br>Gewicht/Volumen<br>Poids/Volume<br>Peso/Volumen |
|---------------------------------------|--|--|---|---|---|----------------|---|
|                                       | cm   | cm   | N° • kW   | kW  | "V~ 1" • Hz   | "V~ 2" • Hz    | kg/m <sup>3</sup>   |
| <b>TP-78ETX</b>                       | 80x70,5x90h  | 70x50  | <b>4</b> • 4 x 2,5  | <b>10,0</b>   | 400V~3 • 50/60  | 440V~3 • 50/60 | 121 / 0,770   |

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