

70

TPF-70EX

LOTUS marine

TUTTAPIASTRA ELETTRICO SU FORNO ELETTRICO
ELECTRIC SOLID TOP ON ELECTRIC OVEN
ELEKTROKUCHPLATTEN MIT ELEKTROBACKOFEN
PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE SUR FOUR ELECTRIQUE
PLACA RADIANTE ELECTRICA SOBRE HORNO ELECTRICO

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 - Tuttapiastro elettrico con forno elettrico statico o ventilato, per uso professionale. Piano di cottura con ampia piastra divisa in quattro zone di cottura in cromomolibdenu di spessore 20 mm. Comando termostatico a sette posizioni per regolazione temperatura fino a 450 °C. Forni elettrici capienti GN 1/1 ventilato e GN 2/1 statico, con ampia porta, dotati di timer.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

Dotazioni - Piedini flangiati regolabili in altezza.



TPF-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 with Static or Ventilated Electric Oven. 20mm thick chrome-molibdeno top for the best in heat conductivity. Seven position thermostatic control to 450degC. Large GN 1/1 Ventilated Oven and large GN 2/1 Static Oven with wide doors and timers.

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

Fittings - Appliances supplied with adjustable flanged feet.

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 - Elektrokochplatten mit statischem oder Umluft-Elektrobackofen 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. Geräumige elektrische Backöfen GN 1/1 Heissluft, GN 2/1 statischer, mit großer Tür, ausgestattet mit Timer.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Geflanschte Füße in der Höhe verstellbar.

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 avec four électrique statique ou ventilé, 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. Fours électriques haute capacité GN 1/1 ventilé, GN 2/1 statique, avec porte large et équipés d'une minuterie.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Pieds à brides, réglables en hauteur.

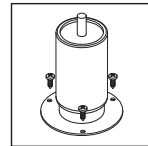
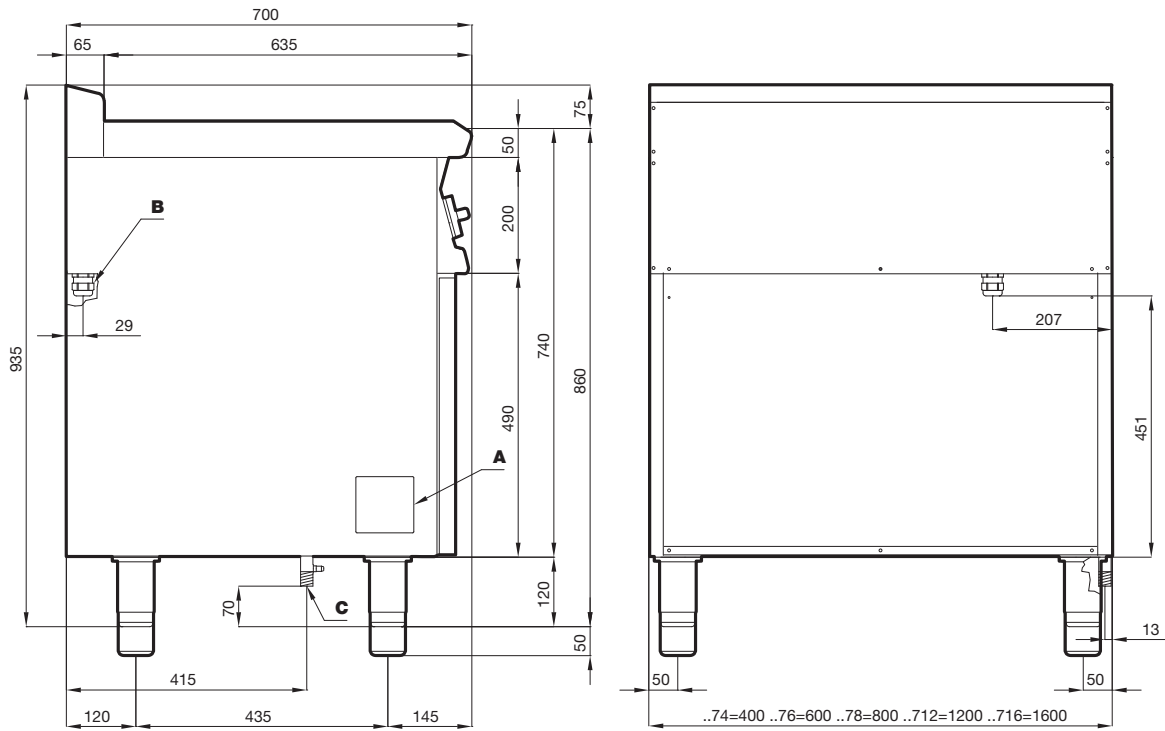
Descripción

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.

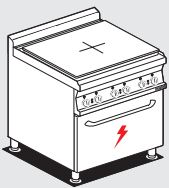
Modelo - Placa radiante eléctrica con horno eléctrico estático o ventilado, para uso profesional, plano de cocción con una amplia placa dividida en cuatro zonas de cocción en cromo-molibdeno de 20 mm de espesor. Mando termostático con siete posiciones para regular la temperatura hasta 450 °C. Hornos eléctricos de gran capacidad GN 1/1 ventilado, GN 2/1 estático, con puerta amplia, dotados temporizador.

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

Dotaciones - Patas con bridas, ajustables en altura.



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



TPF-78ETX
TPFV-78ETX

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Piastra Solid top Kochplatte Toute plaq. Placa	Zone e potenza Zones and power Zonen und Leistung Zones et puissance Zonas y potencia	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleist. und Abmess. Ofen Puissance du four et dimensions Potencia horno y dimensiones	Griglia inox Grid inox Rost inox Grille inox Parilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Vollaggio e frequenza Voltage and frequency Spann. und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia		Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	cm	N° • kW	kW • cm	Nr • cm • GN	kW	"V~ 1" • Hz	"V~ 2" • Hz	kg/m³
TPF-78ETX	80x70,5x90h	70x50	4 • 4 x 2,5	5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	15,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	170 / 0,770
TPFV-78ETX	80x70,5x90h	70x50	4 • 4 x 2,5	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	15,32	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	170 / 0,770

S : Statico / Static / Statischer / Statique / Estatico
 V : Ventilato / Ventilated / Heißluft / Ventilé / Ventilado



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