

# 90

TPF-90EX

# 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 interamente 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 cromo-molibdeno di spessore 20 mm. Manopole di regolazione a quattro posizioni con limitatori termostatico di temperatura, max. 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-90EX

## 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-molybdeno top for the best in heat conductivity. Four 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** - Appliance is supplied with adjustable flanged feet.

## Bezeichnung

**Aufbau** - Modell vollkommen 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** - Elektrokokchplatten 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. Vierstufige Regler mit thermostatischen Temperaturbegrenzern, max. 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 entièrement 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. Molettes de régulation à quatre positions avec limiteur thermostatique de température 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 completamente 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. Mandos de regulación con cuatro posiciones con limitadores termostáticos de temperatura, máx. 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.

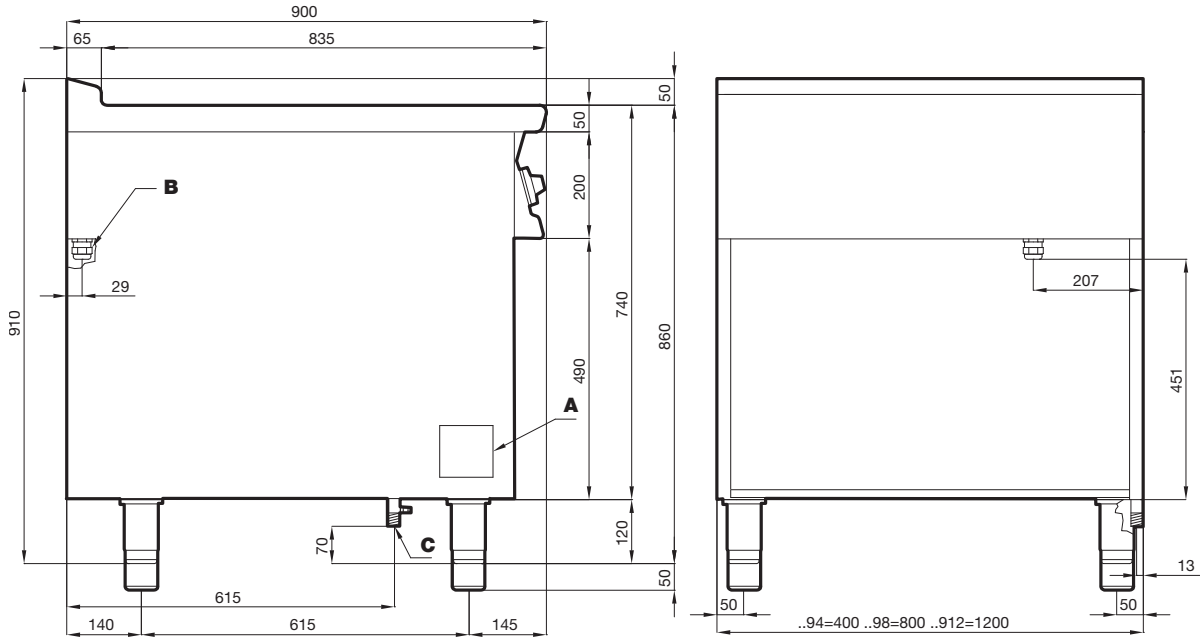
# 90

# LOTUS marine

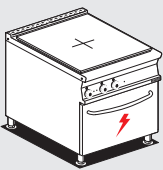
TUTTAPIASTRA ELETTRICO SU FORNO ELETTRICO  
 ELECTRIC SOLID TOP ON ELECTRIC OVEN  
 ELEKTROKOCPLATTEN MIT ELEKTROBACKOFEN  
 PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE SUR FOUR ELECTRIQUE  
 PLACA RADIANTE ELECTRICA SOBRE HORNO ELECTRICO

## TPF-90EX

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



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



**TPF-98ETX**  
**TPFV-98ETX**

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	Voltaggio 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
<b>TPF-98ETX</b>	80x90x90h	70x68	<b>4</b> • 4 x 3,4	<b>6,7</b> • 67x73x34 • S	1 • 65x71 • GN2/1	<b>20,3</b>	400V~3 • 50/60	440V~3 • 50/60	180 / 0,880
<b>TPFV-98ETX</b>	80x90x90h	70x68	<b>4</b> • 4 x 3,4	<b>5,32</b> • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	<b>18,92</b>	400V~3 • 50/60	440V~3 • 50/60	180 / 0,880

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

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