

90

TPIT-90EX

LOTUS marine

TUTTOPIANO INDUZIONE
INDUCTION SOLID TOP
INDUKTIONS-KOCHPLATTE
PLAQUE COUP DE FEU A INDUCTION
PLACA DE COCCIÓN INDUCCIÓN

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.

Modello - Top tuttapiano induzione trifase, per uso professionale. Piano unico in vitroceramica ad induzione per posizionare un molteplice numero di padelle. Gestione delle temperature differenziabile in quattro zone. Anche con comandi digitali. Riscalda il contenuto solo quando la pentola, dotata di fondo d'acciaio magnetico, vi è posta a contatto. Garanzia di cottura delicate e rapide.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

Dotazioni - Piedini regolabili in altezza. Staffe di fissaggio.




TPIT-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.

Model - Professional Three-phase Induction Solid Top. Ceramic glass top with high output cooking areas, heats only the content of the pan with magnetic steel base. Four normal or digital controls offer accurate adjustment for delicate to high cooking temperatures.

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

Fittings - Appliance is supplied with adjustable feet. Fixing system.

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.

Modell - Dreiphasiger Induktions-Kochplatte für einen professionellen Gebrauch. Ein einziges Induktionskochfeld aus Glaskeramik für zahlreiche Pfannen. Unterschiedliche Temperaturregelung in den vier Zonen. Auch mit digitaler Steuerung. Erwärmt den Inhalt nur, wenn der Topf mit Boden aus Magnetstahl damit in Kontakt steht. Garantie für ein schonendes und schnelles Garen.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Höhenverstellbare Füße. Fixiersystem.

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.

Modèle - Plaque coup de feu à induction triphasé à usage professionnel. Plan unique vitrocéramique à induction pouvant accueillir un nombre multiple de casseroles. Gestion des températures différenciables en quatre zones. Également avec commandes numériques. Réchauffe le contenu uniquement lorsque la poêle, équipée d'un fond en acier magnétique, est mise en contact. Garantie de cuisson délicate et rapide.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Pieds réglables en hauteur. Système de fixation.

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.

Modelo - Placa de cocción inducción trifásica para uso profesional. Superficie única de vitrocerámica de inducción para colocar múltiples sartenes. Gestión de temperatura que diferencia cuatro zonas. También con mandos digitales. Calienta el contenido únicamente cuando entra en contacto con la olla, dotada de fondo de acero magnético. Garantía de cocción rápida y delicada.

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

Dotaciones - Patas regulables en altura. Sistema de fijación.

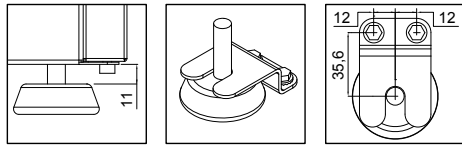
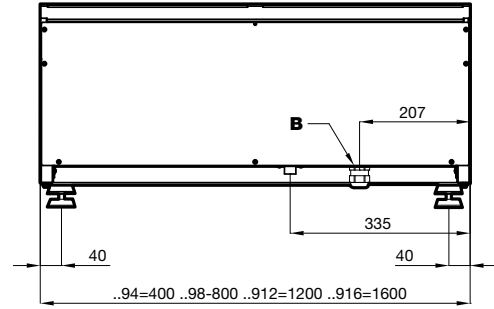
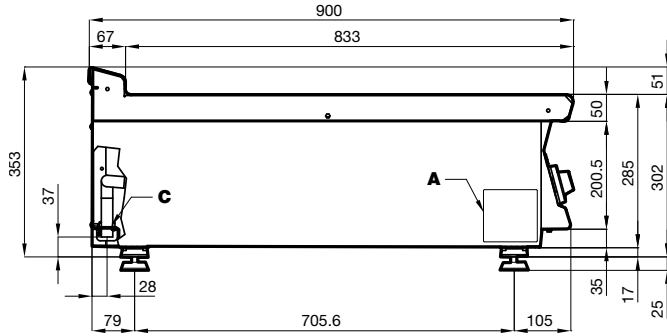
90

LOTUS marine

TUTTOPIANO INDUZIONE
INDUCTION SOLID TOP
INDUKTIONS-KOCHPLATTE
PLAQUE COUP DE FEU A INDUCTION
PLACA DE COCCIÓN INDUCCIÓN

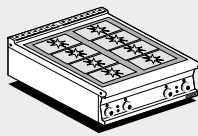
TPIT-90EX

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

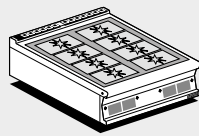


A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica

- Non posizionare su forni o cassetiere
- Do not place on ovens or drawers
- Nicht Platz auf Öfen oder Schubladen
- Ne placez pas sur des fours ou des tiroirs
- No coloque en los hornos o en los cajones



TPIT-98ETX



TPIT-98ETDX

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vetro Glass Glas Verre Vidrio	Zone e potenza Zones and power Zonen und Leistung Zones et puissance Zonas y potencia	Comandi Controls Steuerungen Commandés Contrôles	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume	
	cm	cm	N° • kW	N°	kW	"V~ 1" • Hz	"V~ 2" • Hz	kg/m³
TPIT-98ETX	80x90x28h	75x77	⚡ 8 • 8 x 3,5	4	⚡ 28	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	80 / 0,350
TPIT-98ETDX	80x90x28h	75x77	⚡ 8 • 8 x 3,5	4 • D*	⚡ 28	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	80 / 0,350

D* - Digitali / Digital / Digitale / Numériques / Digitales

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