

60

FR-60EX

LOTUS marine

FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC DEEP FRYER
ELEKTROFRITSEUSE
FRITEUSE ELECTRIQUE
FREIDORA ELÉCTRICA

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. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.

Modello - Friggitrice elettrica, 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. Ha un doppio termostato: di lavoro e di sicurezza. Queste friggitrici sono equipaggiate con un allarme acustico/visivo, che si attiva quando interviene il termostato di sicurezza.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. Pulizia delle vasche agevolata da resistenza ruotabile.

Dotazioni - Piedini regolabili in altezza. Bacinella raccolta e filtraggio olio inclusa.

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. Knobs with water-proof grades IPX5.

Model - Professional Electric Fryer on cabinet. With single tank to include both basket and lids, tank filter with basket support. Double Thermostat for operating and over heat safety. This fryer is equipped with a visual/acoustic alarm system that starts when there is an intervention of the security thermostat.

Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel. Easy tank cleaning by rotating heating element.

Fittings - Appliance is supplied with 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. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

Modell - Elektro-Fritteuse für den professionellen Gebrauch, mit hoher Leistung und großer Heizfläche. Mit Einzelbehälter und Deckel, Korb aus glänzend verchromtem Stahlgitter, Behälterfilter mit Korbbhalterung, zur Garantie vollkommener Hygiene. Hat einen doppelten Thermostat: für Betrieb und Sicherheit. Diese Friteusen haben einen akustische und Sichtalarm, der sich in Betrieb setzt wenn der Sicherheitsthermostat schaltet.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende. Die Reinigung der Behälter wird durch drehbare Widerstände erleichtert.

Ausstattungen - Höhenverstellbare Füße. Auffangschale und Ölfilterung inbegriffen.



FR-60EX

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. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

Modèle - Friteuse électrique, 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. Elle dispose d'un double thermostat: de travail et de sécurité. Les friteuses sont équipées d'une alarme sonore/visuel, qui est activé lorsque le dispositif du thermostat de sécurité entre en action.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal. Nettoyage des bacs facilité par les résistances pivotantes.

Équipements - 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. Mandos con grado de protección contra el agua IPX5.

Modelo - Freidora eléctrica, 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. Tiene un doble termostato: de trabajo y de seguridad. Esta freidora está equipada con una alarma acústica y visual, que se activa cuando interviene el termostato de seguridad.

Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero. Limpieza de las cubas facilitada por resistencias rotatorias.

Dotaciones - Patas regulables en altura. Cubetas recogida y filtración aceite incluida.



RINA

SOLAS APPROVAL

21.01.2021



FOOD CATERING EQUIPMENT

60

LOTUS marine

60

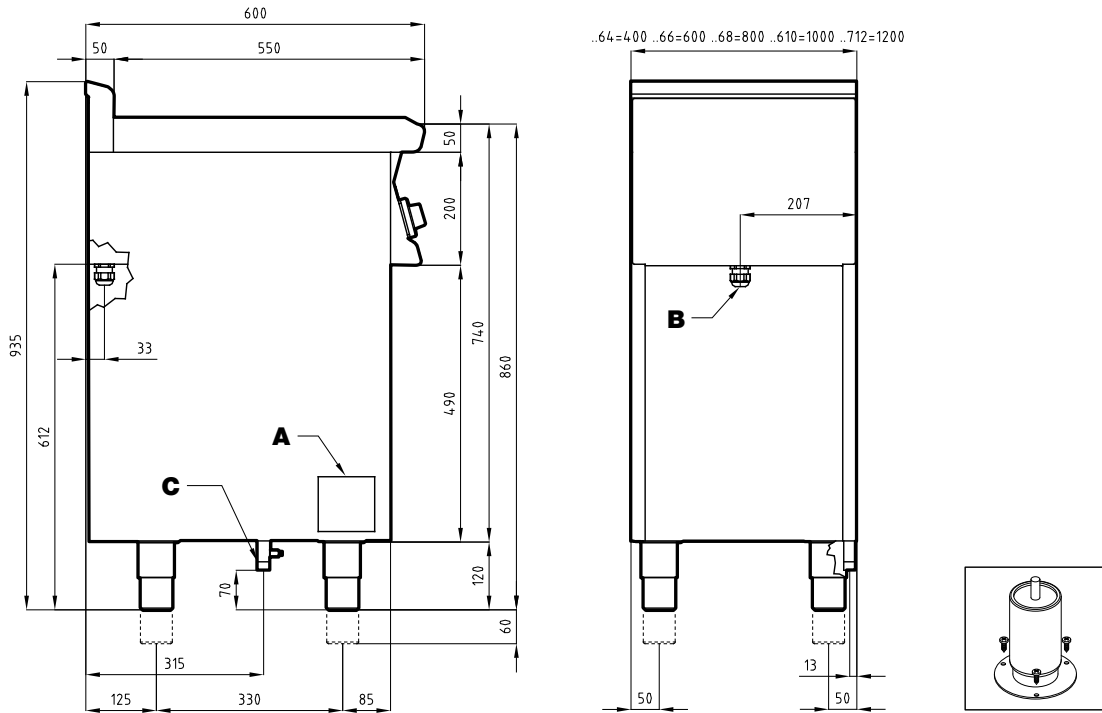
LOTUS marine

FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC DEEP FRYER
ELEKTROFRITSEUSE
FRITEUSE ELECTRIQUE
FREIDORA ELÉCTRICA

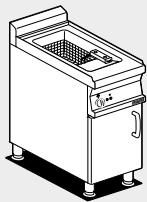


FR-60EX

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
DONNÉES 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



F13-64ETX

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Korbe Paniers Cestos	Produzione patate Production Pommes frites Production Prod. patatas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Freq. Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen	
	cm	N° • cm • li	N° • cm	kg/h	kW	"V~ 1" • Hz	"V~ 2" • Hz	kg/m ³
F13-64ETX	40x60x90h	1 • 24x35x32h • 13	1 • 21x30x12h	10	11,95	400V-3 • 50/60	440V-3 • 60	52 / 0,330

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