

60

FTT-60EX

LOTUS marine

FRY-TOP ELETRICI
ELECTRIC FRY-TOPS
ELEKTROGRIDDLEPLATTEN
FRY-TOP ELECTRIQUES
FRY-TOP ELÉCTRICOS

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2,5 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.

Modello - Fry-top elettrico, per uso professionale. Dotati di piastra liscia e/o rigata, normale o cromata e vetroceramica. Piastra normale in acciaio FE430B. Piastra cromata in acciaio FE510C con finitura cromo. Hanno un doppio termostato: di lavoro e di sicurezza. Assicurano elevata resistenza, durata nel tempo e raggiungono rapidamente la temperatura desiderata con regolazione da 50 a 300 °C. Particolarmente facili e veloci da pulire. Bacinelle di raccolta liquidi capienti ed estraibili.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

Dotazioni - Piedini regolabili in altezza. Staffe di fissaggio.

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2,5mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back. Knobs with water-proof grades IPX5.

Model - Professional Electric Griddle, Smooth, Ribbed or 50 / 50, Normal or Chrome. Normal Plate in FE430B Steel and Chrome in FE510C Steel. Double thermostat, operating and safety. High durability and rapid heat up. 50 - 300degC control, Removable liquid containers.

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 aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 2,5 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

Modell - Elektrogriddleplatten, für den professionellen Gebrauch. Ausgestattet mit glatter und / oder gerillter Platte, normal oder verchromt und Glaskeramik-Platte. Normale Platte aus Stahl FE430B. Verchromte Platte aus Stahl FE510C in Chromausführung. Haben einen doppelten Thermostat: für Betrieb und Sicherheit. Garantieren eine hohe Widerstandsfähigkeit, lange Dauerhaftigkeit und erreichen die gewünschte Temperatur bei der Einstellung von 50 bis 300 °C. Besonders mühelos und schnell zu reinigen. Geräumige und herausziehbare Behälter zum Auffangen von Flüssigkeiten.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Höhenverstellbare Füße. Fixiersystem.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 2,5 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 - Fry-top électriques, à usage professionnel. Équipés d'une plaque lisse et/ou rainurée, normale ou chromée et vitrocéramique. Plaque normale en acier FE430B. Plaque chromée en acier FE510C avec finitions chromées. Elles disposent d'un double thermostat: de travail et de sécurité. Ils garantissent une haute résistance et une durée dans le temps, et atteignent rapidement la température désirée avec régulation de 50 à 300 °C. Particulièrement faciles et rapides à nettoyer. Bacs de collecte des liquides haute capacité et extractibles.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Pieds réglables en hauteur. Système de fixation.

Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 2,5 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 - Fry-top eléctricos, para uso profesional. Dotados de placa lisa y/o ranurada, normal o cromada y vitrocéramica. Placa normal de acero FE430B. Placa cromada de acero FE510C con acabados cromados. Tienen un doble termostato: de trabajo y de seguridad. Aseguran una resistencia elevada, durabilidad y alcanzan rápidamente la temperatura deseada con regulación de 50 a 300 °C. Especialmente fáciles y rápidas de limpiar. Cubetas recoge grasas de gran capacidad y extraíbles.

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

Dotaciones - Patas regulables en altura. Sistema de fijación.



FTT-60EX

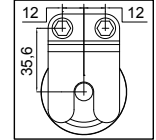
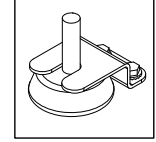
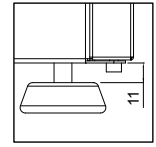
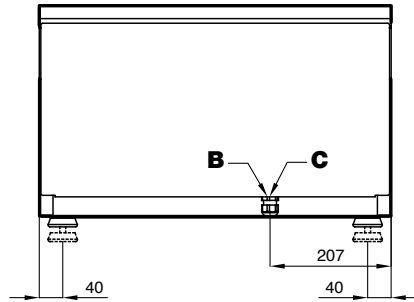
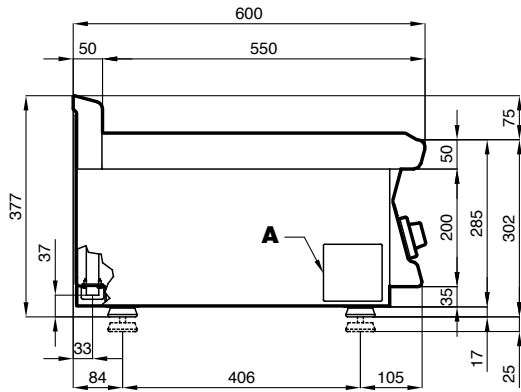
60

LOTUS marine

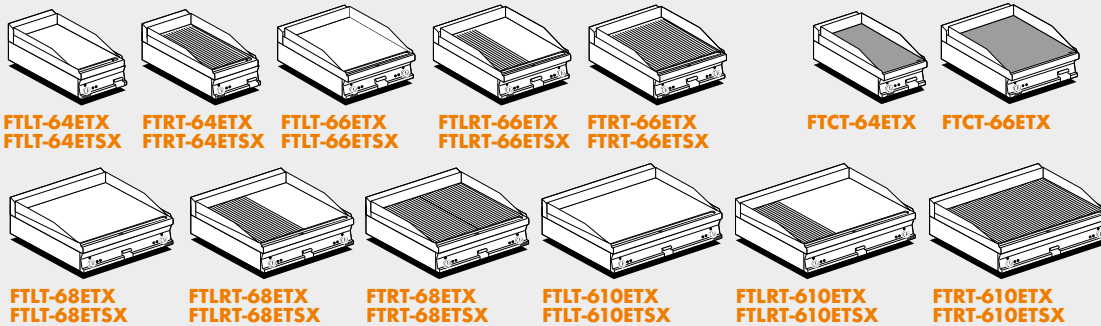
FRY-TOP ELETTRICI
ELECTRIC FRY-TOPS
ELEKTROGRIDDLEPLATTEN
FRY-TOP ELECTRIQUES
FRY-TOP ELÉCTRICOS

FTT-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



Modelli Models Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessung. Dimensions Dimension.	Piastra Plate Platte Plaque Placa	Zone e potenza Areas and power Zonen und Leist. Zones et puiss. Zonas y poten.	Liscia Smooth Glatt Lisse Liso	Rigata Grooved Gerillt Canalée Rayado	Piastra cromata Chrome-plat. plate Verchromplatte Plaque chromée Placa cromada	Vetroceram. Ceram. glass Ceran-Koch. Vitroceram. Vitrecream.	Potenza totale Total power Gesamtleistung Spannung und Frequenz Puissance total Potencia total	Vollgaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen	
	cm	cm	N° • kW					kW	"V~ 1" • Hz	"V~ 2" • Hz	kg/m ³
FTLT-64ETX	40x60x28h	39,5x45	1 = 1 x 4,5	•				4,5	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	49 / 0,180
FRTL-64ETX	40x60x28h	39,5x45	1 = 1 x 4,5	•	•			4,5	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	49 / 0,180
FTLT-64ETSX	40x60x28h	39,5x45	1 = 1 x 4,5	•		•		4,5	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	49 / 0,180
FRTL-64ETSX	40x60x28h	39,5x45	1 = 1 x 4,5	•	•	•		4,5	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	49 / 0,180
FTLT-66ETX	60x60x28h	59,5x45	2 = 2 x 3,375	•				6,75	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	66 / 0,250
FTLRT-66ETX	60x60x28h	59,5x45	2 = 2 x 3,375	•	•			6,75	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	66 / 0,250
FRTL-66ETX	60x60x28h	59,5x45	2 = 2 x 3,375	•		•		6,75	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	66 / 0,250
FTLRT-66ETSX	60x60x28h	59,5x45	2 = 2 x 3,375	•	•	•		6,75	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	66 / 0,250
FRTL-66ETSX	60x60x28h	59,5x45	2 = 2 x 3,375	•	•	•		6,75	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	66 / 0,250
FTLT-68ETX	80x60x28h	79,5x45	2 = 2 x 4,5	•				9,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	81 / 0,330
FTLRT-68ETX	80x60x28h	79,5x45	2 = 2 x 4,5	•	•			9,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	81 / 0,330
FRTL-68ETX	80x60x28h	79,5x45	2 = 2 x 4,5	•		•		9,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	81 / 0,330
FTLRT-68ETSX	80x60x28h	79,5x45	2 = 2 x 4,5	•	•	•		9,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	81 / 0,330
FRTL-68ETSX	80x60x28h	79,5x45	2 = 2 x 4,5	•	•	•		9,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	81 / 0,330
FTLT-610ETX	100x60x28h	99,5x45	2 = 1 x 4,5 + 1 x 6,75	•				11,25	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	88 / 0,370
FTLRT-610ETX	100x60x28h	99,5x45	2 = 1 x 4,5 + 1 x 6,75	• -3/5	• -2/5			11,25	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	88 / 0,370
FRTL-610ETX	100x60x28h	99,5x45	2 = 1 x 4,5 + 1 x 6,75	•		•		11,25	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	88 / 0,370
FTLRT-610ETSX	100x60x28h	99,5x45	2 = 1 x 4,5 + 1 x 6,75	• -3/5	• -2/5	•		11,25	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	88 / 0,370
FRTL-610ETSX	100x60x28h	99,5x45	2 = 1 x 4,5 + 1 x 6,75	•	•	•		11,25	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	88 / 0,370
FTCT-64ETX	40x60x28h	39,5x45	1 = 1 x 2,2	•			•	2,2	400V-3 • 50/60		24 / 0,180
FTCT-66ETX	60x60x28h	59,5x45	1 = 1 x 3,3	•			•	3,3	400V-3 • 50/60		35 / 0,250

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 Zoppè di S. Vendemiano (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 778020 / 778468
Fax +39 0438 778277
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it