

90

PCI-90EX

LOTUS marine

PIANI DI COTTURA INDUZIONE E WOK SU MOBILE
INDUCTION AND WOK COOKING TOP ON CABINET
INDUKTIONS-UND "WOK" KOCHPLATTE AUF UNTERBAU
PLAN DE CUISSON A INDUCTION ET "WOK" SUR MEUBLE
ENCIMERAS DE COCCIÓN INDUCCIÓN Y "WOK" SOBRE MUEBLE

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 - Piani di cottura a induzione in vitroceramica e di tipo "WOK" per uso professionale, su mobile. Piano in vitroceramica ad induzione, con zone di elevata potenza. 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. Piano con il WOK adatto per l'uso della tipica padella a forma concava che permette di friggere, soffriggere e stufare in tempi e condimenti ridotti.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

Dotazioni - Piedini flangiati regolabili in altezza. Griglie antirullo ferma pentole.

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 Induction cooking or Wok Hob on cabinet. Ceramic glass top with high output cooking areas, heats only the content of the pan with magnetic steel base. Standard or digital control offers accurate adjustment for delicate to high cooking temperatures. Wok hob suitable for use with steel concave pan.

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

Fittings - Appliance is supplied with adjustable flanged feet. Rolling racks to block the pots.

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 - Induktionskochplatte aus Glaskeramik und vom Typ "WOK" für den professionellen Gebrauch, auf Unterbau. Induktionsplatte aus Glaskeramik mit Kochbereichen für hohe Leistung. Auch mit digitaler Steuerung. Erwärmt den Inhalt nur, wenn der Topf mit Boden aus Magnetstahl diesen berührt. Garantie für ein schonendes und schnelles Garen. Kochfläche mit WOK z, geeignet zum Gebrauch der typischen tiefen Pfanne, mit der man in kürzerer Zeit frittieren, anbraten und schmoren kann.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Geflanschte Füße in der Höhe verstellbar. Rutschsicherungs rost für Töpfe Blockierung.

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 - Plan de cuisson à induction vitrocéramiques et de type «WOK» à usage professionnel, sur meuble. Plan vitrocéramique à induction, avec zones haute puissance. 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. Plan à WOK adapté à l'usage de la poêle de forme concave permettant de frire, faire revenir et cuire à l'étouffée avec réduction des temps.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Pieds à brides réglables en hauteur. Grilles de fixation marmites.

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 - Encimeras de cocción por inducción de vitrocerámica y de tipo "WOK" para uso profesional, sobre mueble. Plano de vitrocerámica de inducción, con zonas de potencia elevada. 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 eficaz. Plano con WOK apto para el uso de la típica sartén de forma cóncava que permite freír, sofreír y estofar con condimentos y tiempo reducidos.

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

Dotaciones - Patas con bridas ajustables en altura. Rejillas antibasculamiento.



PCI-90EX



FOOD CATERING EQUIPMENT

90

LOTUS marine

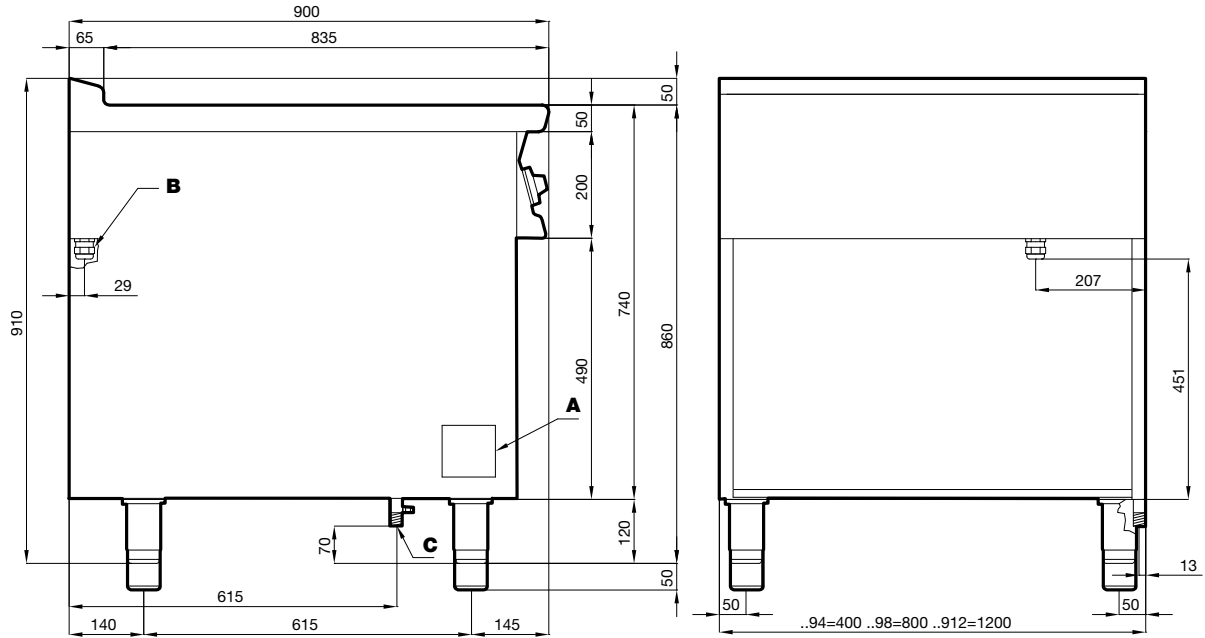
90

LOTUS merano

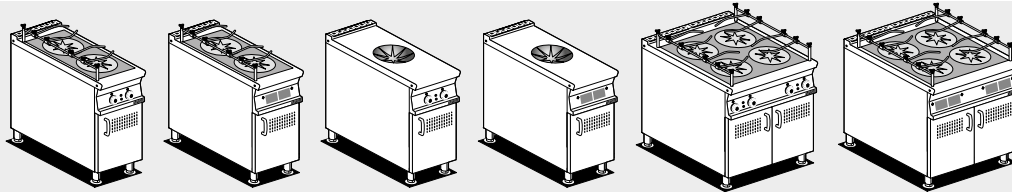
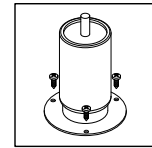
PIANI DI COTTURA INDUZIONE E WOK SU MOBILE
 INDUCTION AND WOK COOKING TOP ON CABINET
 INDUKTIONS-UND "WOK" KOCHPLATTE AUF UNTERBAU
 PLAN DE CUISSON A INDUCTION ET "WOK" SUR MEUBLE
 ENCIMERAS DE COCCIÓN INDUCCIÓN Y "WOK" SOBRE MUEBLE

PCI-90EX

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



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



PCI-94ETX PCI-94ETDX PCIW-94ETX PCIW-94ETDX PCI-98ETX PCI-98ETDX

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vetro Glass Glas Verre Vidrio	Piastra e potenza Plates and power Platten und Leistung Plaques et puissance Placas y potencia	Comandi Controls Steuerungen Commandés Controles	Potenza totale Total power Gesamleistung 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 Peso/Volumen	
	cm	cm	N° • kW	N°	kW	"V~ 1" • Hz	"V~ 2" • Hz	kg/m³
PCI-94ETX	40x90x90h	35x77	2 • 2 x 5,0	2	10,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	57 / 0,460
PCI-94ETDX	40x90x90h	35x77	2 • 2 x 5,0	2 • D*	10,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	57 / 0,460
PCIW-94ETX	40x90x90h	Ø 30	1 • 1 x 5,0	1	5,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	53 / 0,460
PCIW-94ETDX	40x90x90h	Ø 30	1 • 1 x 5,0	1 • D*	5,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	53 / 0,460
PCI-98ETX	80x90x90h	75x77	4 • 4 x 5,0	4	20,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	94 / 0,880
PCI-98ETDX	80x90x90h	75x77	4 • 4 x 5,0	4 • D*	20,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	94 / 0,880

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