

90

BM-90G

perLOTUS

BAGNOMARIA A GAS SU MOBILE A GIORNO
GAS BAIN-MARIE ON OPEN CABINET
GAS WASSERBÄDER AUF OFFENEM UNTERBAU
BAIN-MARIE GAZ SUR MEUBLE OUVERT
BAÑO MARÍA DE GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

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 - Bagnomaria a gas su mobile a giorno*, per uso professionale. Vasche stampate per contenimento bacinelle Gastronorm di profondità 150 mm. Bruciatori con accensione a mezzo fiamma pilota, valvola termostatica e termocoppia. Accensione piezoelettrica, scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

Dotazioni - Rubinetti per carico acqua, troppopieno e scarico a pavimento. Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.

* Portine non incluse.



BM-90G

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 Gas Bain-Marie on Open Unit. Moulded Gastronorm 150mm deep tank. Piezoelectric ignition, pilot light, thermostatic control and thermocouple safety valves.

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

Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet, Water fill tap, Overfill safety valve and floor drain. Doors not included.

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 - Gas Wasserbäder auf offenem Unterbau*, für den professionellen Gebrauch. Gepresste Becken zur Aufnahme von Gastronorm-Behältern mit einer Tiefe von 150 mm. Brenner mit Zündung mittels Pilotflamme, Thermostatventil und Thermoelement. Piezozündung, Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Ventile zum Nachfüllen von Wasser, Überlauf und Ablass zu Boden. Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße. * Türen nicht inbegriffen.

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 - Bain-marie gaz sur meuble ouvert*, à usage professionnel. Bacs Gastronorm de 150 mm de profondeur. Brûleurs avec allumage par flamme pilote, valve thermostatique et thermocouple. Allumage piézoélectrique, Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Robinets d'évacuation d'eau, trop-plein et évacuation au sol. Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. Pieds réglables en hauteur. * Portes non incluses.

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 - Baño maría de gas sobre mueble abierto*, para uso profesional. Cubetas estampadas para alojar recipientes Gastronorm de 150 mm. de profundidad. Encendido automático de los quemadores por medio de llama piloto, válvula termostática y termopar. Encendido piezoeléctrico, evacuación de humos posterior, completamente segura.

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

Dotaciones - Grifos para cargar agua, válvula de reboso y desagüe al suelo. Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura. * Puertas no incluidas.



FOOD CATERING EQUIPMENT

90

perLOTUS

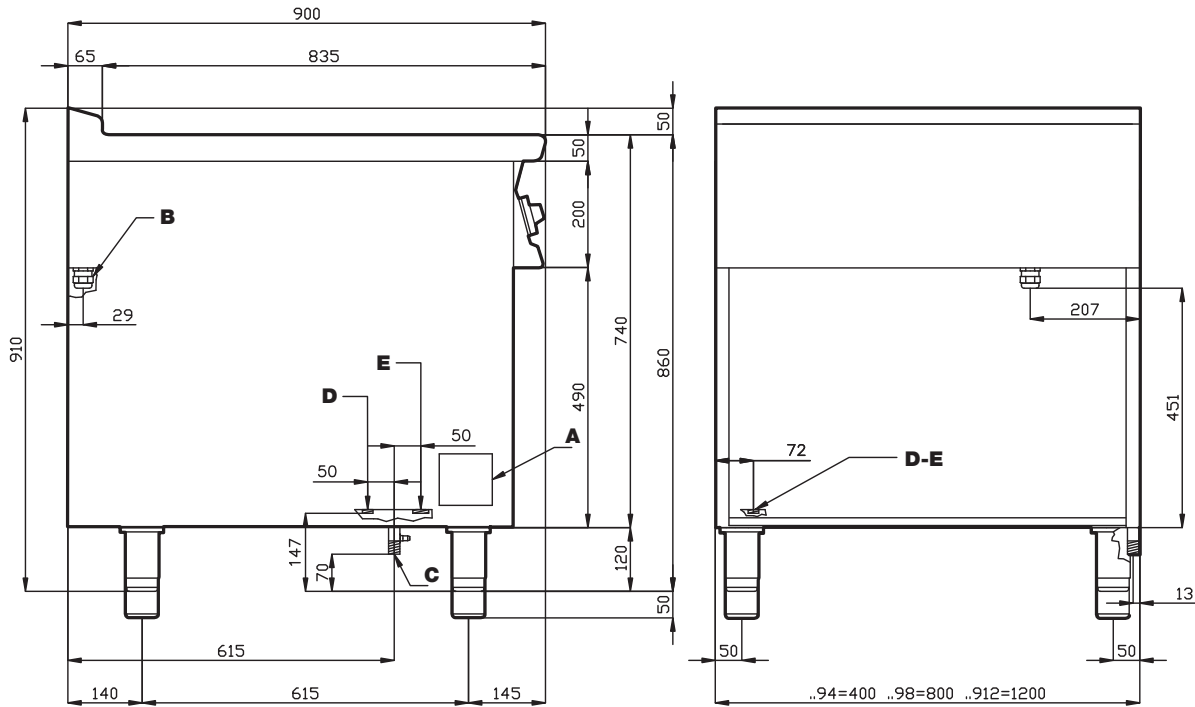
90

iperlotus

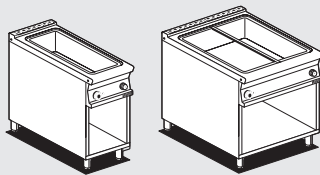
BAGNOMARIA A GAS SU MOBILE A GIORNO
 GAS BAIN-MARIE ON OPEN CABINET
 GAS WASSERBÄDER AUF OFFENEM UNTERBAU
 BAIN-MARIE GAZ SUR MEUBLE OUVERT
 BAÑO MARÍA DE GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

BM-90G

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



A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características		D	Allacciamento acqua / Water connection / Wasseransluß Raccord eau / Enlace agua	ISO 7-1 1/2" M
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 1/2" M	E	Scarico acqua / Water drainage / Wasserabflußrohr Evacuation d'eau / Descarga agua	ISO 7-1 1" M



BM-94G

BM-98G

Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasca e capacità Tank and capacity Becke und Kapazität Cuve et capacité Cuba y capacidad	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • GN	kW • kcal/h	kg/m ³
BM-94G	40x90x90h	1 • GN 1/1 + GN 1/3 - h 15	3,5 • 3.010	56 / 0,460
BM-98G	80x90x90h	1 • GN 2/1 + 2 x GN 1/3 - h 15	6,5 • 5.590	81 / 0,880

Metano - Natural gas - Erdgas / GPL - LPG - Flüssiggas

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