

# 90

BR-90G

# perlotus

BRASIERE RIBALTABILI A GAS  
GAS TILTING BRATT-PANS  
GASKIPPBRATPFANNEN  
SAUTEUSES BASCULANTES A GAZ  
SARTENES BASCULANTES DE GAS

## 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. Vasche in fondo acciaio inox. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. **Modello** - Brasiere ribaltabili a gas, per uso professionale. Assoluta funzionalità, sia nelle versioni manuali che motorizzate. Dotate di vasca capiente, da 80 e da 120 litri, con spesso fondo termodiffusore. Dispositivo di ribaltamento (80°), con vite senza fine, manuale o motorizzato, che consente perfetti svuotamenti. Rubinetto per carico acqua, coperchio incernierato e termostato per regolare la temperatura fino a 300 °C. Bruciatori con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola termostatica e termocoppia. Accensione: piezoelettrica per versione manuale, con centralina elettrica per versione motorizzata. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza. **Dotazioni** - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.

## Description

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

**Model** - Professional Gas Tilting Bratt Pan (80°) with highly accurate manual or motorised 80 - 120ltr tank with highly efficient conductive base. Water tap and hinged cover, thermostatically controlled up to 300deg C. Piezoelectric ignition on manual tilt and electrical control on motorised, pilot light. Thermostatic control and thermocouple safety valves.

**Fittings** - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet.

## 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. Behälter in Ausführung mit Boden aus Edelstahl. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

**Modell** - Gaskippbratpfannen, für den professionellen Gebrauch. Vollkommen funktional, sowohl in den manuellen als in den motorbetriebenen Ausführungen. Ausgestattet mit geräumigem Behälter zu 80 und 120 l, mit dickem, Wärme leitenden Boden. Kippvorrichtung mit Endlosschraube (80°), manuell oder motorbetrieben, die eine vollkommene Entleerung ermöglicht. Ventil zum Nachfüllen von Wasser, Deckel mit Scharnier und Thermostat zur Temperaturregelung bis zu 300 °C. Brenner mit Zündung mittels Pilotflamme, Thermostatventil und Thermoelement. Für die manuelle Version piezoelektrische Zündung, in der motorisierten Version Motor mit elektrischer Schaltzentrale Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher. **Ausstattungen** - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße.

## 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, profils arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur. Cuves en version fond en acier inox. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

**Modèle** - Sauteuses basculantes à gaz, à usage professionnel. Fonctionnalité absolue, tant pour les versions manuelles que motorisées. Équipées d'une cuve haute capacité, de 80 et de 120 litres, avec fond thermo-diffuseur épais. Dispositif de renversement (80°), avec vis sans fin, manuel ou motorisé, permettant un vidage parfait. Robinet d'évacuation d'eau, couvercle à charnières et thermostat de régulation de la température jusqu'à 300 °C. Brûleurs avec allumage par flamme pilote, valve thermostatique et thermocouple. Allumage: piézoélectrique pour la version manuelle, avec centrale électrique pour la version motorisée. Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité.

**Équipements** - Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. Pieds réglables en hauteur.

## 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. Cubas en versión fondo de acero inox. Mandos con grado de protección contra el agua IPX5.

**Modelo** - Sartenes basculante de gas, para uso profesional. Funcionalidad absoluta, tanto en las versiones manuales, como en las motorizadas. Con cuba de gran capacidad, de 80 y de 120 litros, con fondo de gran espesor termodifusor. Dispositivo basculante (80°), con tornillo de Arquímedes, manual o motorizado, que permite vaciados perfectos. Grifo par cargar agua, tapa con bisagra y termostato para regular la temperatura hasta 300 °C. Encendido automático de los quemadores por medio de llama piloto, válvula termostática y termopar. Encendido: piezoeléctrico para la versión manual, con centralita para la versión motorizada. Evacuación de humos posterior, completamente segura.

**Dotaciones** - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura.



BR-90G



FOOD CATERING EQUIPMENT

90

perlotus

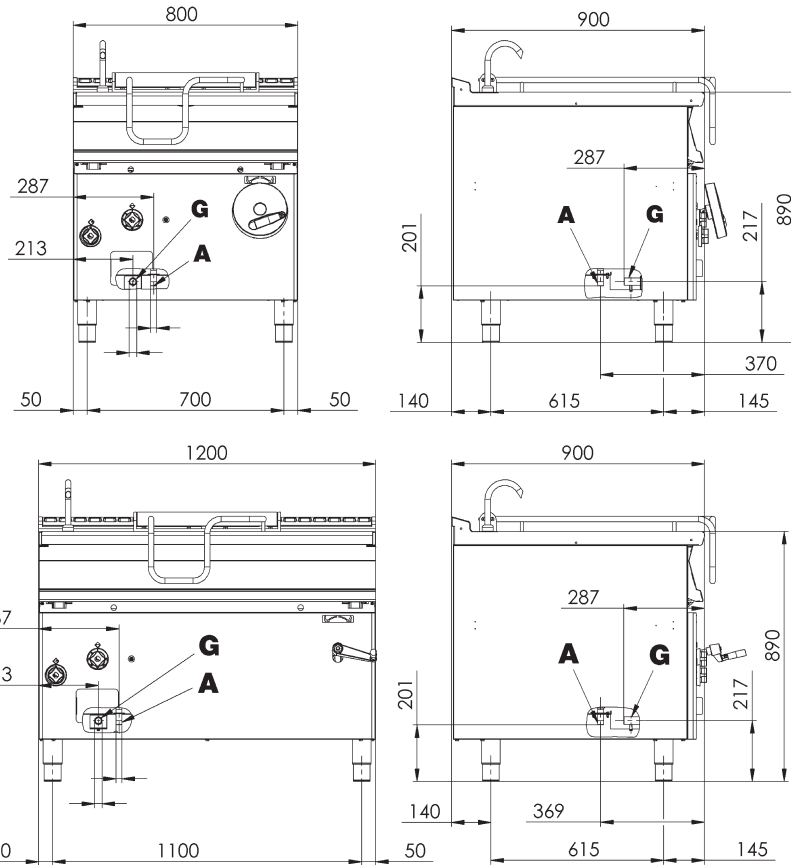
# 90

**iperlotus**  
**BRASIERE RIBALTABILI A GAS**  
**GAS TILTING BRATT-PANS**  
**GASKIPPBRATPFANNEN**  
**SAUTEUSES BASCULANTES A GAZ**  
**SARTENES BASCULANTES DE GAS**

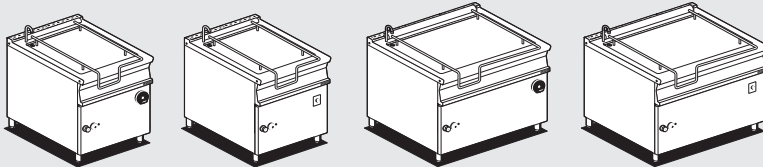


**BR-90G**

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



<b>G</b> Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M	<b>A</b> Allacciamento acqua / Water connection / Wasseranschluß Raccord eau / Enlace agua	ISO 7-1 1/2" M
---	----------------	---	----------------



**BR80-98GF/I**    **BRM80-98GF/I**    **BR120-912GF/I**    **BRM120-912GF/I**

Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessung Dimensions Dimensiones	Vasca Tank Becke Cuve Cuba	Ribalamento manuale Manual tilting Manual Kippung Basculement manuel Basculante manual	Ribalamento automatico Automatic tilting Automatic Kippung Basculement automatique Basculante automática	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total 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	cm • lt			kW • kcal/h + kW	V~ • Hz	kg/m³
<b>BR80-98GF/I</b>	80x90x90h	72x56x22,5h • <b>80</b>	•		22,0 • 18.920		159 / 0,880
<b>BRM80-98GF/I</b>	80x90x90h	72x56x22,5h • <b>80</b>		•	22,0 • 18.920 + 0,1	230V~ • 50	159 / 0,880
<b>BR120-912GF/I</b>	120x90x90h	110x56x22,5h • <b>120</b>	•		30,0 • 25.800		208 / 1,310
<b>BRM120-912GF/I</b>	120x90x90h	110x56x22,5h • <b>120</b>		•	30,0 • 25.800 + 0,1	230V~ • 50	214 / 1,310

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