

# 70

BRF-70G

# SuperLOTUS

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE A GAS  
GAS MULTIFUNCTION FIXED BRATT-PANS  
GAS-MULTIFUNKTIONSBRATPFANNEN FESTE  
SAUTEUSES FIXES MULTIFONCTION A GAZ  
SARTENES FIJAS MULTIFUNCIÓN DE GAS

## Descrizione

**Costruzione** - Modello realizzato 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** - Brasiere fisse multifunzione a gas, per uso professionale. Dotate di vasca fissa h=100 con spesso fondo inox termodiffusore, termostato per regolare la temperatura fino a 300 °C e vasca raccogli liquidi estraibile. Bruciatori con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con termostato e termocoppia. Accensione piezoelettrica, scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza.

**Manutenzione** - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

**Dotazioni** - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.



BRF-70G

## 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 Bratt Pan with 100mm deep fixed single tank with highly efficient conductive stainless steel base, thermostatically controlled up to 300deg C, removable liquid collector. 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.

## Bezeichnung

**Aufbau** - Modell 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 Multifunktionsbratpfannen feste, für den professionellen Gebrauch. Ausgestattet mit festem Behälter h=100 mit dicker wärmeverteilenden Edelstahlboden, Thermostat zur Temperaturregelung bis zu 300 °C und herausziehbare Schale zum Auffangen von Flüssigkeiten. Brenner mit Zündung mittels Pilotflamme, Thermostatventil und Thermoelement. Piezozündung, Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

**Wartung** - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

**Ausstattungen** - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße.

## Description

**Construction** - Modèle réalisé 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** - Sauteuses fixes multifonctions à gaz, à usage professionnel. Équipées d'une cuve fixe h=100, avec fond épais en inox thermo-diffuseur, thermostat de régulation de la température jusqu'à 300 °C et bac de collecte des liquides extractible. 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** - Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. Pieds réglables en hauteur.

## Descripción

**Construcción** - Modelo realizado 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** - Sartenes fijas multifunción a gas, para uso profesional. Cuba fija h=100 con fondo de gran espesor de inoxidable termodifusor, termostato para regular la temperatura hasta 300 °C y cuba recoge líquidos extraíble. 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** - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura.

# 70

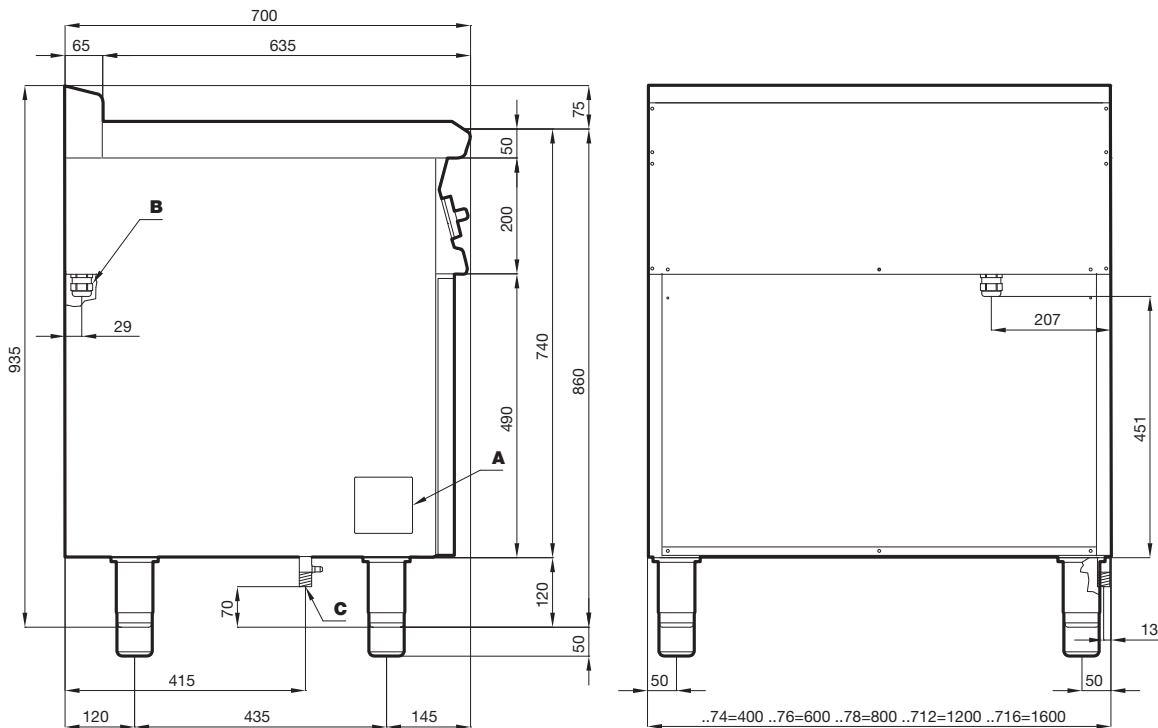
## superlotus

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE A GAS  
 GAS MULTIFUNCTION FIXED BRATT-PANS  
 GAS-MULTIFUNKTIONSBRATPFANNEN FESTE  
 SAUTEUSES FIXES MULTIFONCTION A GAZ  
 SARTENES FIJAS MULTIFUNCIÓN DE GAS

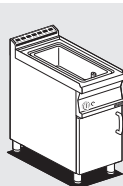


### BRF-70G

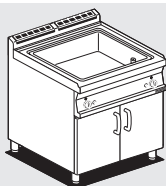
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN  
 DONNEES TECHNIQUES / DATOS TECNICOS



<b>A</b>	Targhetta caratteristiche / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
<b>C</b>	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 1/2" M



**BRF-74G**



**BRF-78G**

Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasca Tank Becke Cuve Cuba	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	cm	kW • kcal/h	kg/m <sup>3</sup>
<b>BRF-74G</b>	40x70,5x90h	30x51x10h	6,95 • 5.970	79 / 0,400
<b>BRF-78G</b>	80x70,5x90h	70x51x10h	13,9 • 11.940	129 / 0,770

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