

60

BRT-60E

magiLOTUS

**BRASIERA ELETTRICA
ELECTRIC BRATT-PAN
ELEKTRO-BRATPFANNE
SAUTEUSE ELECTRIQUE
SARTENE ELÉCTRICA**

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.

Modello - Brasiera fissa elettrica, per uso professionale. Dotata di vasca fissa h=100 con spesso fondo inox termodiffusore, controllo termostatico per regolazione temperatura fino a 300 °C e vasca estraibile.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

Dotazioni - Piedini regolabili in altezza.



BRT-60E

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back. Knobs with water-proof grades IPX5.

Model - Professional Electric Bratt Pan with 100mm deep fixed single tank with highly efficient conductive stainless steel base, thermostatically controlled up to 300deg C, removable tank.

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

Fittings - Appliances supplied with adjustable feet.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304, hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

Modell - Elektro Bratpfanne feste, für den professionellen Gebrauch. Ausgestattet mit festem Behälter h=100, mit dicker wärmeverteilernder Edelstahlboden, Thermostatsteuerung zur Temperaturegelung bis zu 300 °C und herausziehbare Schale.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Höhenverstellbare Füße.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 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 - Sauteuse fixe électrique, à usage professionnel. Équipé d'une cuve fixe h=100, avec fond épais en inox thermo-diffuseur, contrôle thermostatique pour la régulation de la température jusqu'à 300 °C et bac extractible.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Pieds réglables en hauteur.

Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 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 - Sartene fija eléctrica, para uso profesional. Cuba fija h=100 con fondo de gran espesor de inoxidable termodifusor, control termostático para regular la temperatura hasta 300 °C y cuba extraíble.

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

Dotaciones - Patas regulables en altura.

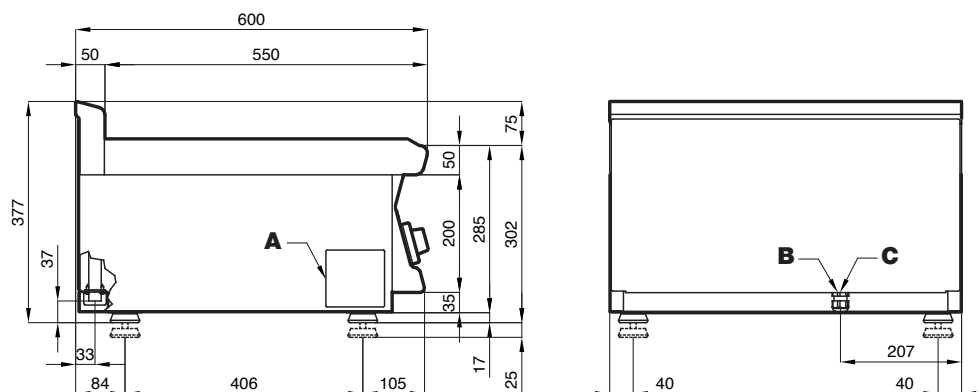
60

magelotus

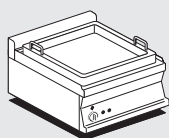
BRASIERA ELETTRICA
ELECTRIC BRATT-PAN
ELEKTRO-BRATPFANNE
SAUTEUSE ELECTRIQUE
SARTENE ELÉCTRICA

BRT-60E

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	



BRT-66ET

Modelli Models Modele Modeles Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasca Tanks Becken Cuves Cubas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Vollaggio 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 • lt	kW	V~ • Hz	kg/m ³
BRT-66ET	60x60x28h	50,5x41x10h • 20	6,0	400V-3N / 230V-3 • 50/60	45 / 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 Zoppé di S. Vendemiano (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 778020 / 778468
Fax +39 0438 778277
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it