

# 90

FR-90G

# perLOTUS

FRIGGITRICI A GAS  
GAS DEEP FRYERS  
GASFRITEUSEN  
FRITEUSES GAZ  
FREIDORAS 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. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.

**Modello** - Friggitrici a gas, per uso professionale, ad alta potenza e con ampia superficie riscaldante. Con vasca unica o doppia con coperchio e con cesto in rete d'acciaio cromato lucido, filtro vasca con supporto cestino (eventualmente due cestini da 1/2 per singola vasca), a garanzia di assoluta igiene. Bruciatori con fiamma pilota ad accensione elettrica (piezoelettrica su F2/8), rubinetti con valvola termostatica con termocoppia. 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.

## 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 Fryer on cabinet. With single or Double tank to include both basket and lids, tank filter with basket support. Burners with electric ignition and pilot light (piezoelectric ignition for F2/8), thermostatic 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 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-Fritteusen für den professionellen Gebrauch, mit hoher Leistung und großer Heizfläche. Mit Einzel- oder Doppelbehälter und Deckel, Korb aus glänzend verchromtem Stahlgitter, Behälterfilter mit Korbbalierung (eventuell zwei Körbe zu 1/2 für Einzelbehälter), zur Garantie vollkommener Hygiene. Brenner mit Pilotflamme mittels elektrischer Zündung (piezoelektrischer Zündung für F2/8), Thermostatventil und Thermoelement. Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

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

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



FR-90G

## 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** - Freidoras a gas, para uso profesional, de alta potencia y con una amplia superficie de calor. Con cuba única o doble, tapa y cesto en rejilla de acero cromado brillante, filtro cuba con soporte para cesta (si es necesario dos cestos de 1/2 para cuba única), con garantía absoluta de higiene. Encendido eléctrico de llama piloto de los quemadores (F2/8 por medio de piezoeléctrico), válvula termostática y termopar. 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.

## 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** - Friteuses à gaz, à usage professionnel, haute puissance et avec large surface chauffante. Avec bac simple ou double, avec couvercle et panier en mailles d'acier chromé brillant, filtre bac avec support panier (éventuellement deux paniers de 1/2 pour chaque bac), avec garantie d'hygiène absolue. Brûleurs avec flamme pilote à allumage électrique (allumage piézoélectrique pour F2/8), valve thermostatique et thermocouple. 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.



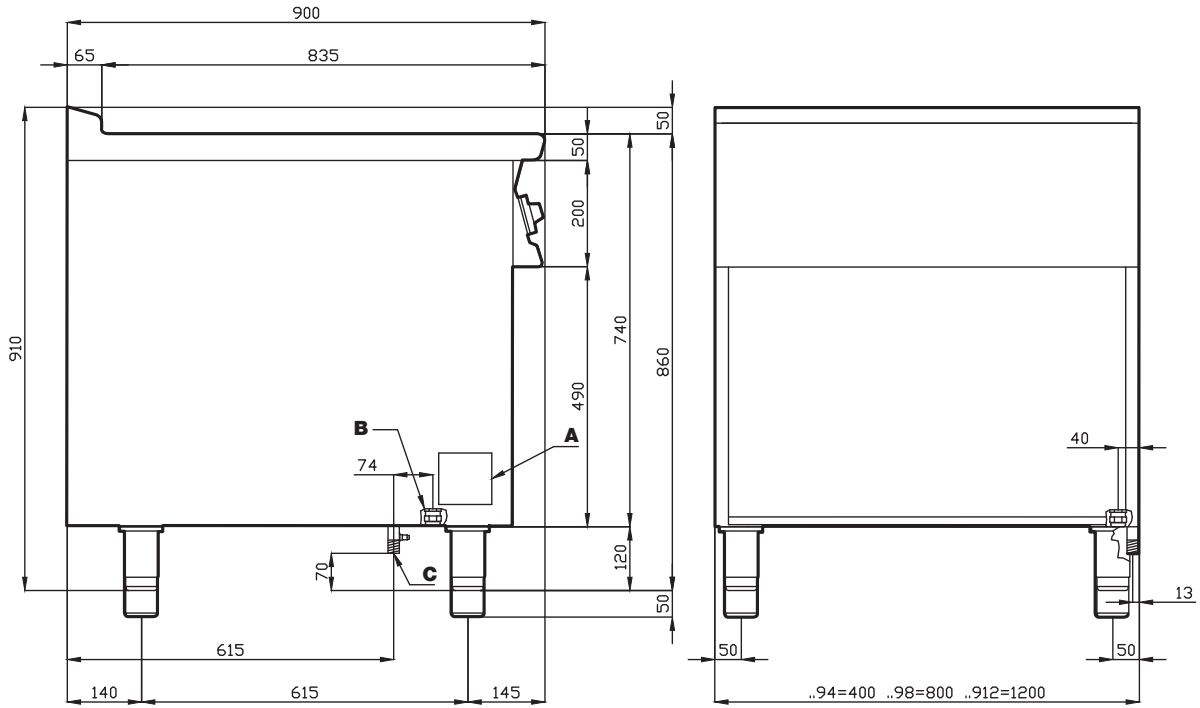
FOOD CATERING EQUIPMENT

# 90

perLOTUS



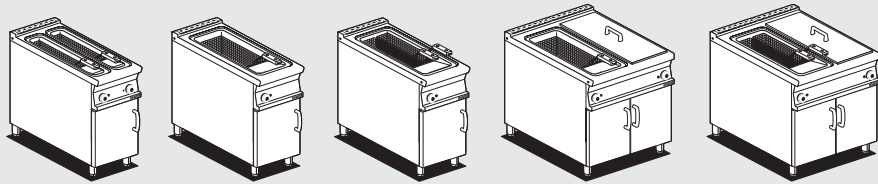
FR-90G



<b>A</b>	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características	
<b>B</b>	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica	
<b>C</b>	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M

<b>C</b>	Attacco gas solo per F2/8-94G Gas connection only for F2/8-94G Gas-Anschluss nur für F2/8-94G Raccordement au gaz seulement pour F2/8-94G Conexión del gas sólo para F2/8-94G	ISO 7-1 1/2" M
----------	---	----------------

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



**F2/8-94G      F18-94G      F25-94G      F2/18-98G      F2/25-98G**

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Korbe Paniers Cestos	Prod. patate Production Pommes frites Production Prod. patatas	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 VWeight/Volum Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kg/h	kW • kcal/h + kW	V~ • Hz	kg/m³
<b>F2/8-94G</b>	40x90x90h	2 • 15x35x36h • <b>8+8</b>	2 • 12x30x15h	<b>12</b>	10,0 • 8.600		63 / 0,460
<b>F18-94G</b>	40x90x90h	1 • 24x51x44h • <b>18</b>	1 • 21x45x15h	<b>15</b>	15,0 • 12.900 + ⚡ 0,005	230V~ • 50	69 / 0,460
<b>F25-94G</b>	40x90x90h	1 • 31x51x44h • <b>25</b>	2 • 13,5x45x15h	<b>25</b>	20,0 • 17.200 + ⚡ 0,005	230V~ • 50	75 / 0,460
<b>F2/18-98G</b>	80x90x90h	2 • 24x51x44h • <b>18+18</b>	2 • 21x45x15h	<b>30</b>	30,0 • 25.770 + ⚡ 0,001	230V~ • 50	116 / 0,880
<b>F2/25-98G</b>	80x90x90h	2 • 31x51x44h • <b>25+25</b>	4 • 13,5x45x15h	<b>50</b>	40,0 • 34.360 + ⚡ 0,001	230V~ • 50	126 / 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 toute 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