

70

PA-70G

SuperLOTUS

“PAELLERO” GAS SU FORNO A GAS E SU MOBILE A GIORNO

“PAELLERO” GAS ON GAS OVEN AND ON OPEN CABINET

“PAELLERO” GAS MIT GASBACKOFEN UND AUF OFFENEM UNTERBAU

“PAELLERO” GAZ SUR FOUR A GAZ ET SUR MEUBLE OUVERT

“PAELLERO” GAS SOBRE HORNO A GAS Y SOBRE MUEBLE ABIERTO

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 - “Paellero” a gas su forno a gas o su mobile a giorno*, per uso professionale. Fuochi con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglia in tondino in acciaio inox con bacinella di raccolta liquidi estraibile. Versione su forno: forno capiente a gas statico GN 2/1, con ampia porta. Dotato di accensione piezoelettrica. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e bacinella removibile.

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



PA-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 “Paellero” Gas Hob for large Paella cooking, on open cabinet. Burner with pilot light ignition and thermocouple safety valves. Modulating flame burners, grill in stainless steel rods, removable liquid collector. Model with static oven has piezoelectric ignition with 150 -300degC control, thermocouple safety valves.

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

Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet. Doors not included.

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 - “Paellero” Gas auf Gasbackofen oder aus offenem Unterbau*, für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit Zündung mittels Pilotflamme, Hähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste mit Rundstäben aus Edelstahl, herausziehbare Schalen zum Auffangen von Flüssigkeiten. Modell mit Ofen: geräumiger statischer Gasbackofen GN 2/1 mit großer Tür. Piezoelektrischer Zündung ausgestattet. Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende und entnehmbarer Schalen.

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

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 - “Paellero” gaz sur four à gaz ou sur meuble ouvert*, à usage professionnel. Feux à allumage avec flamme pilote, robinets à valve de sécurité et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grille à barres rondes en acier inox, bac de collecte de liquide extractible. Modèle avec four: four haute capacité à gaz statique GN 2/1 avec porte large. Equipé d'allumage piézo-électrique. Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal et au bac extractible.

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

* Portes non incluses.

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 - “Paellero” gas sobre horno a gas o sobre mueble abierto*, para uso profesional. Encendido de los fogones por medio de llama piloto, grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrilla con varillas de acero inox, cubeta de recogida líquidos extraíble. Modelo con horno: horno de gran capacidad a gas estático GN 2/1 con puerta amplia. Dotado de encendido piezoelectrico. Evacuación de humos posterior, completamente segura.

Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero y la cubeta extraíble.

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

* Puertas no incluidas.



FOOD CATERING EQUIPMENT

70

SuperLOTUS

70

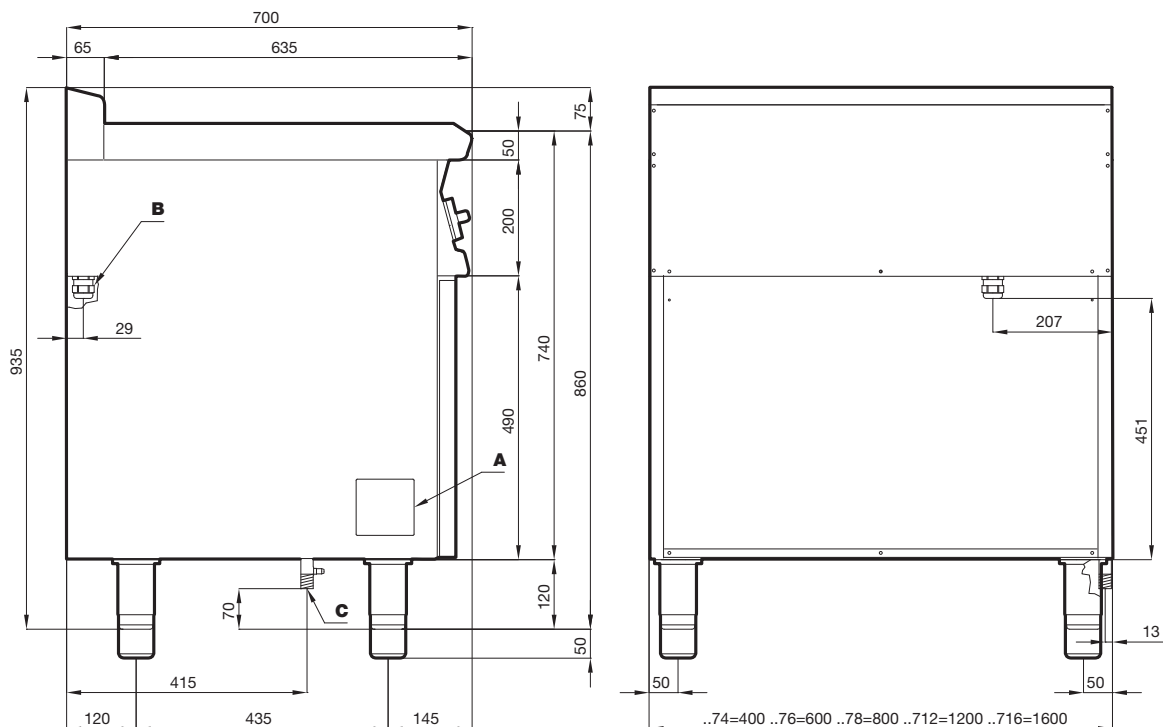
SuperLOTUS

"PAELLERO" GAS SU FORNO A GAS E SU MOBILE A GIORNO
 "PAELLERO" GAS ON GAS OVEN AND ON OPEN CABINET
 "PAELLERO" GAS MIT GASBACKOFEN UND AUF OFFENEM UNTERBAU
 "PAELLERO" GAZ SUR FOUR A GAZ ET SUR MEUBLE OUVERT
 "PAELLERO" GAS SOBRE HORNO A GAS Y SOBRE MUEBLE ABIERTO

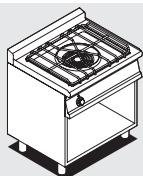


PA-70G

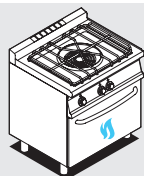
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
 DONNEES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M



PA-78G



PAF-78G

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Bruciatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Quemadores y potencia	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleist. und Abmess. Ofen Puissance du four et dimensions Potencia horno y dimensiones	Griglia inox Grid inox Rost inox Grille inox Parilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	N° • kW	kW • cm	Nr • cm • GN	kW • kcal/h	kg/m ³
PA-78G	80x70,5x90h	1 • 1 x 11,5			11,5 • 9.890	111 / 0,770
PAF-78G	80x70,5x90h	1 • 1 x 11,5	7,3 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	18,8 • 16.168	159 / 0,770

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

S : Statico / Static / Statischer / Statique / Estatico

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