

# 70

PC-70G

# SuperLOTUS

PIANI COTTURA A GAS SU MOBILE A GIORNO  
GAS BOILING UNITS ON OPEN CABINET  
GASKOCHPLATTE AUF OFFENEM UNTERBAU  
PLAN DE CUISSON A GAZ SUR MEUBLE OUVERT  
ENCIMERAS DE COCCIÓN A GAS 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** - Piani cottura a gas 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, griglie in tondino acciaio inox o in ghisa, con bacinelle di raccolta liquidi, estraibili.

**Manutenzione** - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e bacinelle removibili.

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



PC-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 Boiling Hob on open cabinet. Burners with pilot light ignition and thermocouple safety valve. Modulating flame burners, grilles in stainless steel rods or cast iron, removable liquid collectors.

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

**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** - Gaskochplatte auf 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 oder aus Gusseisen, herausziehbare Schalen zum Auffangen von Flüssigkeiten.

**Wartung** - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende und entnehmbare 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** - Plan de cuisson à gaz sur meuble ouvert\*, à usage professionnel. Feux à allumage avec flamme pilote, robinets à valve de sécurité et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grilles en acier inox ou en fonte, bacs de collecte de liquide extractibles.

**Entretien** - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal et au bacs extractibles.

**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** - Sobres de cocción de gas sobre mueble abierto\*, para uso profesional. Encendido automático de los fogones por medio de llama piloto, grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrillas con varillas de acero inox o de hierro colado, cubetas de recogida líquidos extraíbles.

**Manutención** - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero y las cubetas extraíbles.

**Dotaciones** - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura. \* Puertas no incluidas.

19.07.2018



FOOD CATERING EQUIPMENT

70  
SuperLOTUS

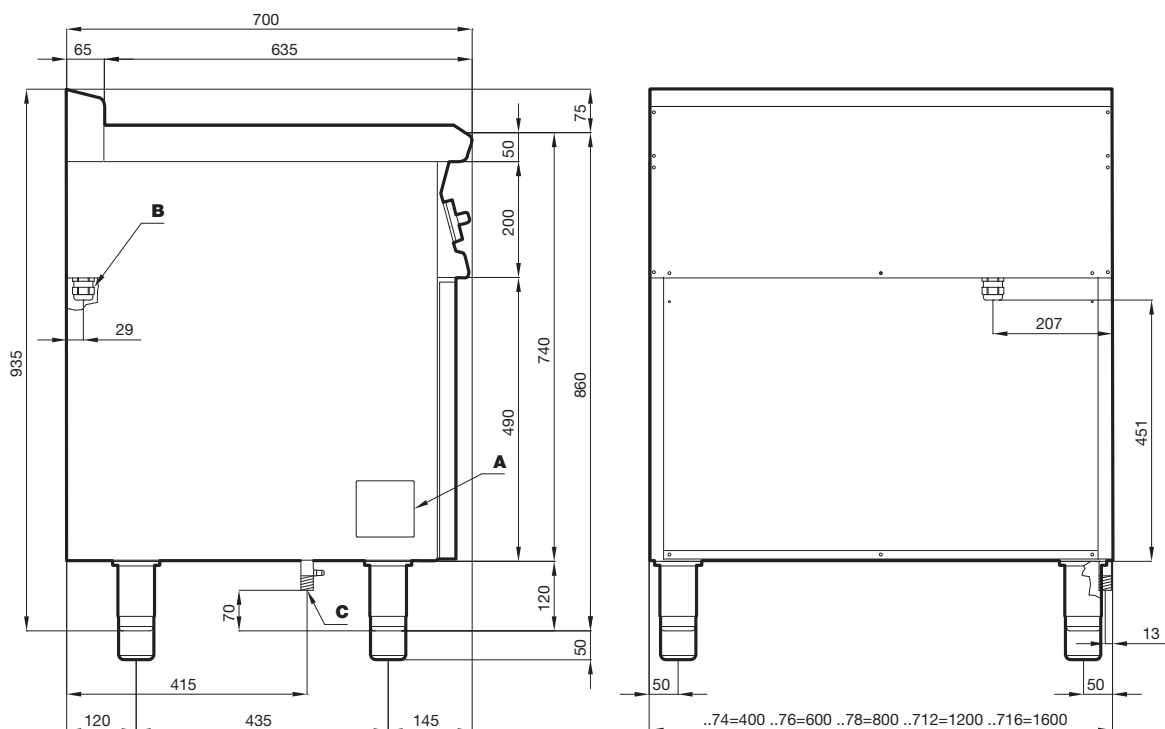
# 70

## SUPERLOTUS

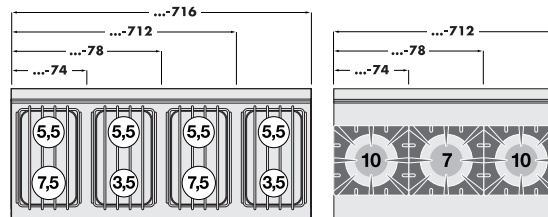
PIANI COTTURA A GAS SU MOBILE A GIORNO  
 GAS BOILING UNITS ON OPEN CABINET  
 GASKOCHPLATTE AUF OFFENEM UNTERBAU  
 PLAN DE CUISSON A GAZ SUR MEUBLE OUVERT  
 ENCIMERAS DE COCCIÓN A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

### PC-70G

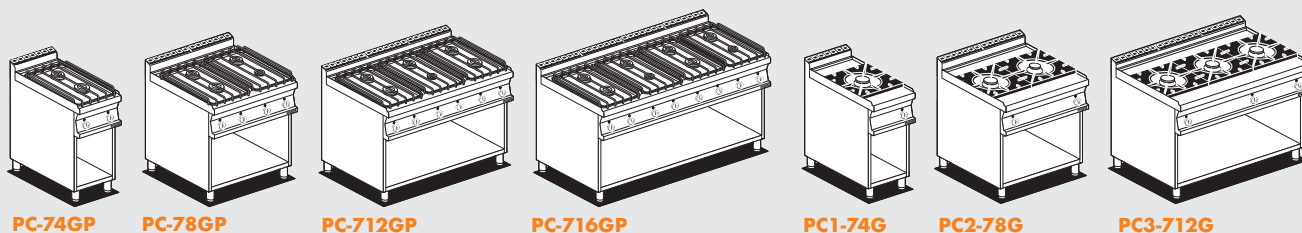
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN  
 DONNEES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



|          |   |                |
|----------|---|----------------|
| <b>A</b> | Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild<br>Plaque des caractéristique / Chapa de características  |                |
| <b>C</b> | Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss<br>Raccordement au gaz / Conexión del gas  | ISO 7-1 3/4" M |
| <b>C</b> | Attacco gas solo per PC-74GP, PC1-74G<br>Gas connection only for PC-74GP, PC1-74G<br>Gas-Anschluss nur für PC-74GP, PC1-74G<br>Raccord. au gaz seulement pour PC-74GP, PC1-74G<br>Conexión del gas sólo para PC-74GP, PC1-74G | ISO 7-1 1/2" M |



Composizione dei fuochi / Composition of the burners  
 Zusammenstellung der Brenner / Composition des feux  
 Composición de los quemadores



| Modelli<br>Models<br>Modelo<br>Modelos<br>Modelos | Dimensioni<br>Dimensions<br>Abmessungen<br>Dimensionis<br>Dimensiones | Buciatori e potenza<br>Burners and power<br>Brenner und Leistung<br>Bräueres et puissance<br>Queimadores y potencia | Potenza totale<br>Total power<br>Gesamtleistung<br>Puissance total<br>Potencia total | Peso/Volume<br>Weight/Volume<br>Gewicht/Volumen<br>Poids/Volume<br>Peso/Volumen |
|---|---|---|--|---|
|   | cm  | N° • kW   | kW • kcal/h  | kg/m³   |
| <b>PC-74GP</b>                                    | 40x70,5x90h   | 2 • 1 x 7,5 + 1 x 5,5   | 13,0 • 11.180  | 63 / 0,400  |
| <b>PC-78GP</b>                                    | 80x70,5x90h   | 4 • 1 x 7,5 + 2 x 5,5 + 1 x 3,5   | 22,0 • 18.920  | 76 / 0,770  |
| <b>PC-712GP</b>                                   | 120x70,5x90h  | 6 • 2 x 7,5 + 3 x 5,5 + 1 x 3,5   | 35,0 • 30.100  | 126 / 1,140   |
| <b>PC-716GP</b>                                   | 160x70,5x90h  | 8 • 2 x 7,5 + 4 x 5,5 + 2 x 3,5   | 44,0 • 37.840  | 152 / 1,540   |
| <b>PC1-74G</b>                                    | 40x70,5x90h   | 1 • 1 x 10,0  | 10,0 • 8.600   | 63 / 0,40   |
| <b>PC2-78G</b>                                    | 80x70,5x90h   | 2 • 1 x 10,0 + 1 x 7,0  | 17,0 • 14.620  | 76 / 0,770  |
| <b>PC3-712G</b>                                   | 120x70,5x90h  | 3 • 2 x 10,0 + 1 x 7,0  | 27,0 • 23.220  | 126 / 1,140   |

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