

90

PC-90G

perLOTUS

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 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 - 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 ghisa o in tondino acciaio inox, 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-90G

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, cast iron grills or in stainless steel rods, 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 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 - Gaskochplatte auf offenem Unterbau*, für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit Zündung mittels Pilotflamme, Hähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste aus Gusseisen oder mit Rundstäben aus Edelstahl, 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 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 - 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 fonte ou à barres rondes en acier inox, 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 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 - 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 de fundición o con varillas de acero inox, 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.

16.03.2017



FOOD CATERING EQUIPMENT

90

perLOTUS

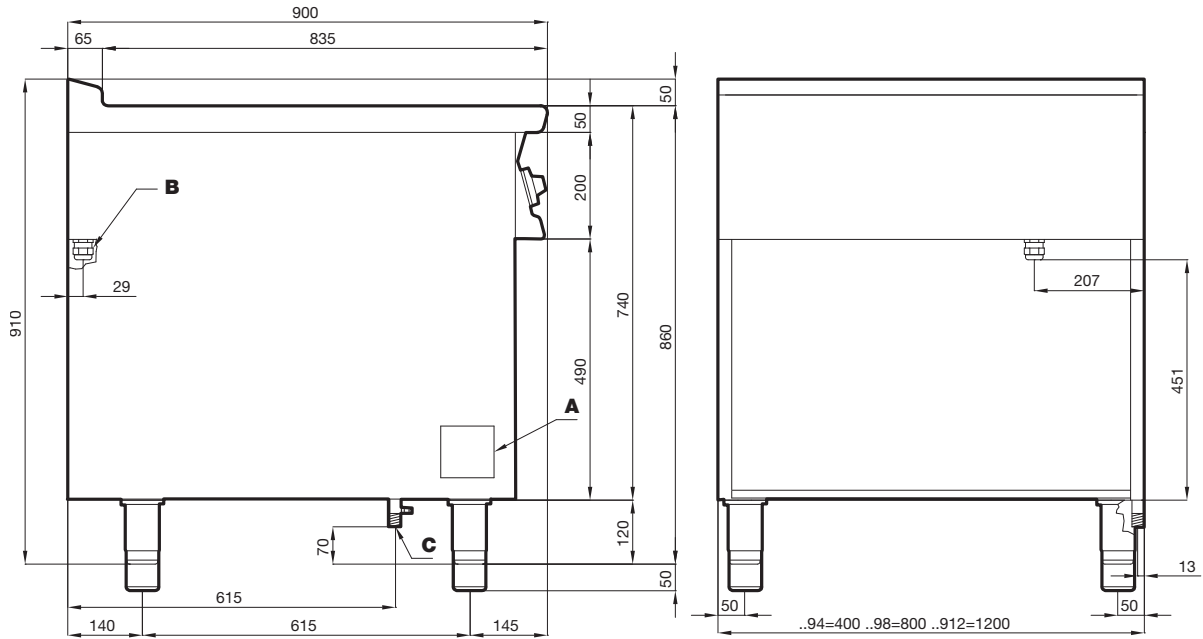
90

IPERLOTUS

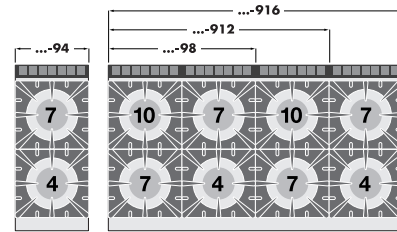
PIANI COTTURA A GAS SU MOBILE A GIORNO
 GAS BOILING UNITS ON OPEN CABINET
 GASKOCHPLATTE AUF OFFENEM UNTERBAU
 PLAN DE CUISSON A GAZ SUR MEUBLE OUVERT
 ENCIMERAS DE COCCIÓN A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

PC-90G

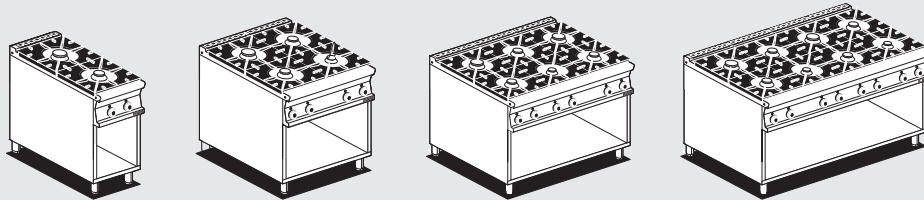
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
 DONNEES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaquette des caractéristique / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M
C	Attacco gas solo per PC-94G Gas connection only for PC-94G Gas-Anschluss nur für PC-94G Raccordement au gaz seulement pour PC-94G Conexión del gas sólo para PC-94G	ISO 7-1 1/2" M



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



Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Buciatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Quemadores y potencia	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volume
	cm	N° • kW	kW • kcal/h	kg/m³
PC-94G	40x90x90h	🔥 2 • 1 x 7,0 + 1 x 4,0	🔥 11,0 • 9.460	71 / 0,460
PC-98G	80x90x90h	🔥 4 • 1 x 10,0 + 2 x 7,0 + 1 x 4,0	🔥 28,0 • 24.080	100 / 0,880
PC-912G	120x90x90h	🔥 6 • 2 x 10,0 + 3 x 7,0 + 1 x 4,0	🔥 45,0 • 38.700	142 / 1,310
PC-916G	160x90x90h	🔥 8 • 2 x 10,0 + 4 x 7,0 + 2 x 4,0	🔥 56,0 • 48.160	182 / 1,860

🔥 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