

70

PCA-70G

SuperLOTUS

PIANI COTTURA AD ACQUA SU MOBILE A GIORNO
WATER HEATED BOILING UNITS ON OPEN CABINET

WASSERKOCHEPLATTE AUF OFFENEM UNTERBAU

PLAN DE CUISSON AVEC BAC À REMPLISSAGE D'EAU SUR MEUBLE OUVERT

ENCIMERAS DE COCCIÓN DE AGUA 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 - Piano cottura ad acqua 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. Sistema con vasca ad acqua, con possibilità di flusso continuo e con deflusso a mezzo troppopieno. Dotati di rubinetto carico acqua e sfioratore.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

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



PCA-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, Water fed Cooker on open cabinet. Burner pilot light ignition, taps with thermocouple safety valve. Modulating flame burners, grills in stainless steel rods. Water tank or mains fed options with overflow valve.

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. 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 - Wasserkochplatte auf offenem Unterbau*, für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit Zündung mittels Pilotflamme, Hähne mit Sicherheitsventil und Thermo-element. Brenner mit modulierender Flamme, Roste mit Rundstäben aus Edelstahl. System mit Wasserbecken, ständiger Zufluss möglich, Abfluss bei halbem Überlauf. Ausgestattet mit Ventil zum Nachfüllen von Wasser und Überlauf.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

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, avec bac à remplissage d'eau, sur meuble ouvert*, à usage professionnel. Feux à allumage avec flamme pilote, robinets à valve de sécurité et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grilles à barres rondes en acier inox. Système avec cuve d'eau et possibilité de flux continu avec évacuation par trop-plein. Équipements de robinet d'évacuation d'eau et déversoir.

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. * 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 agua 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, parrillas con varillas de acero inox. Sistema con cuba de agua, con posibilidad de flujo continuo y con flujo de salida de medio rebosadero. Dotados de grifos carga agua y rebasadero.

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

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

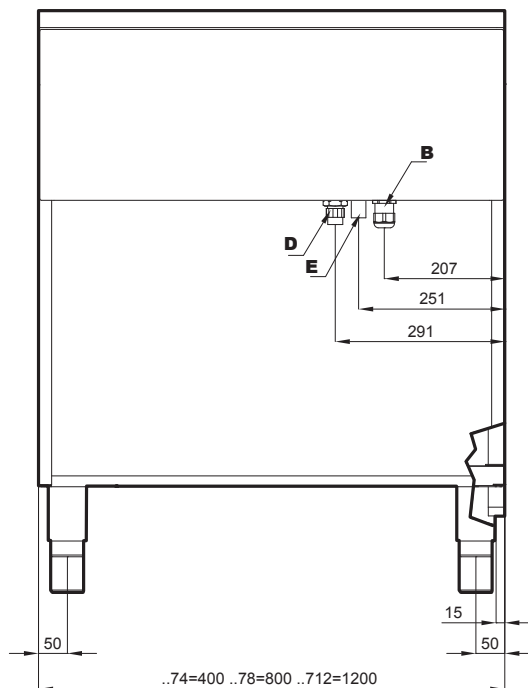
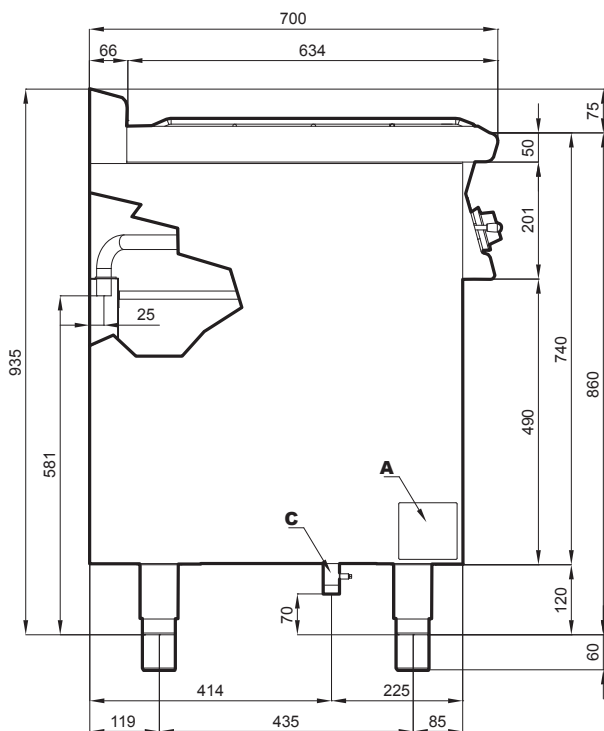
70

SuperLOTUS

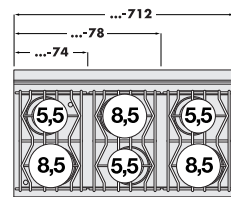
PIANI COTTURA AD ACQUA SU MOBILE A GIORNO
 WATER HEATED BOILING UNITS ON OPEN CABINET
 WASSERKOCHEPLATTE AUF OFFENEM UNTERBAU
 PLAN DE CUISSON AVEC BAC À REMPLISSAGE D'EAU SUR MEUBLE OUVERT
 ENCIMERAS DE COCCIÓN DE AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO

PCA-70G

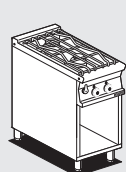
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
 DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



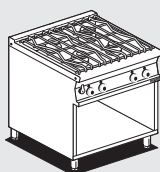
A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaqué des caractéristique / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 1/2" M
C	Attacco gas solo per PCA-712GP Gas connection only for PCA-712GP Gas-Anschluss nur für PCA-712GP Raccordement au gaz seulement pour PCA-712GP Conexión del gas sólo para PCA-712GP	ISO 7-1 3/4" M
D	Allacciamento acqua / Water connection / Wasseranschluß Raccord eau / Enlace agua	ISO 7-1 3/4" M
E	Scarico acqua / Water drainage / Wasserabflussrohr Evacuation d'eau / Descarga agua	Ø 25 mm



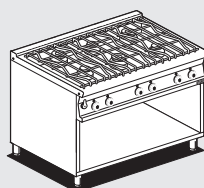
Composizione dei fuochi
 Composition of the burners
 Zusammenstellung der Brenner
 Composition des feux
 Composición de los quemadores



PCA-74GP



PCA-78GP



PCA-712GP

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Brucciatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Quemadores y potencia	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Consumo d'acqua Water consumption Wasserverbrauch Consommation d'eau Consumo de agua	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volumen
	cm	N° • kW	kW • kcal/h	lt/min	kg/m ³
PCA-74GP	40x70,5x90h	🔥 2 • 1 x 8,5 + 1 x 5,5	🔥 14,0 • 12.040	0 ÷ 4	63 / 0,400
PCA-78GP	80x70,5x90h	🔥 4 • 2 x 8,5 + 2 x 5,5	🔥 28,0 • 24.080	0 ÷ 4	76 / 0,770
PCA-712GP	120x70,5x90h	🔥 6 • 3 x 8,5 + 3 x 5,5	🔥 42,0 • 36.120	0 ÷ 4	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