

# 70

PCW-70G

# SuperLOTUS

PIANO DI COTTURA GAS WOK SU MOBILE A GIORNO  
GAS HEATED BOILING UNIT "WOK" ON OPEN CABINET  
GAS-KOCHPLATTE "WOK" AUF OFFENEM UNTERBAU  
PLAN DE CUISSON GAZ "WOK" SUR MEUBLE OUVERT  
ENCIMERA DE COCCIÓN GAS "WOK" 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** - Piano di cottura a gas di tipo "WOK" su mobile a giorno\*, per uso professionale. Con 1 fuoco, fiamma verticale e anello WOK. Garanzia di cotture delicate e rapide. Adatto per l'uso della tipica padella a forma concava che permette di friggere, soffriggere e stufare in tempi e condimenti ridotti.

**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.



PCW-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 WOK Hob on open cabinet. With 1 burner, vertical flame and WOK ring. Guarantees delicate and rapid cooking. Suitable for use as a typical concave pan for frying, sautéing and stewing with less time and condiments.

**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 Dicke von 2 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

**Modell** - Gas-Kochfeld für "WOK" auf offenem Unterbau\*, für den professionellen Gebrauch. Mit 1 Brenner, senkrechte Flamme und WOK-Ring. Garantie für ein schonendes und schnelles Garen. Geeignet zum Gebrauch der typischen tiefen Pfanne, mit der man in kürzerer Zeit frittieren, anbraten und schmoren kann.

**Wartung** - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende und entnehmbarer Schale.

**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 de type « WOK » sur meuble ouvert\*, pour usage professionnel. Avec 1 feu, flamme verticale et anneau WOK. Garantie de cuisson délicate et rapide. Adapté à l'usage de la poêle de forme concave permettant de frire, faire revenir et cuire à l'étouffée avec réduction des temps et condiments.

**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** - Encimera de cocción de gas en estilo "WOK" sobre mueble abierto\*, para uso profesional. Con 1 fuego, llama vertical y anillo WOK. Garantía de cocción rápida y delicada. Apto para el uso de la típica sartén de forma cóncava que permite freír, sofreír y estofar con condimentos y tiempo reducidos.

**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.

23.03.2016



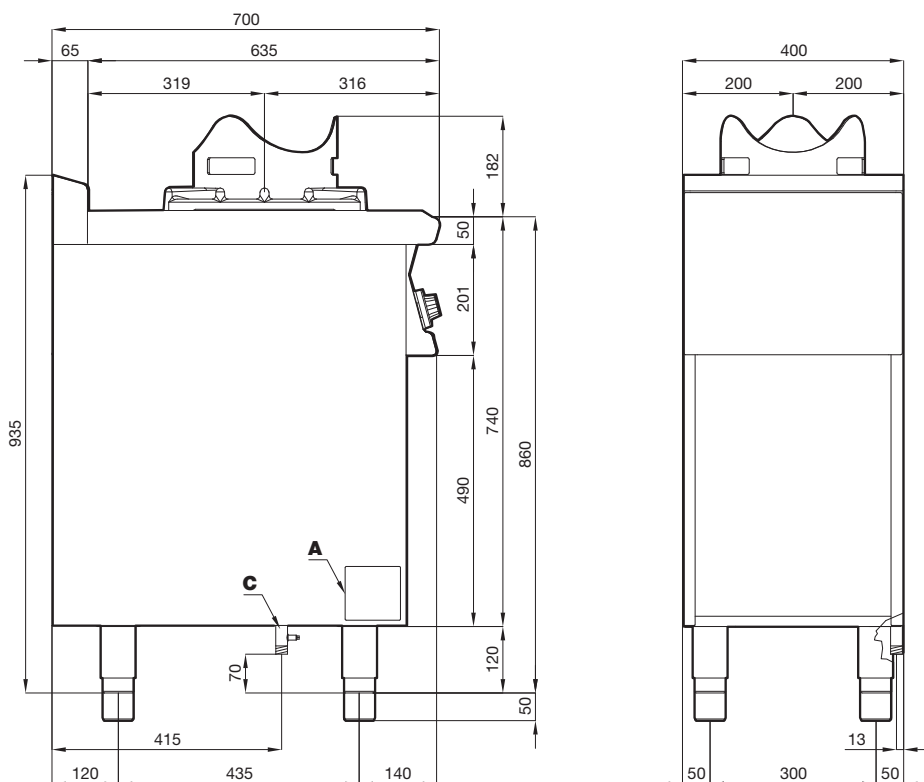
FOOD CATERING EQUIPMENT

70  
SuperLOTUS

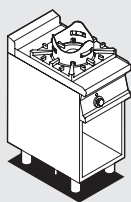


PCW-70G

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



<b>A</b>	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características	
<b>C</b>	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 1/2" M



PCW-74G

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/Volumen
	cm	N° • kW	kW • kcal/h	kg/m <sup>3</sup>
<b>PCW-74G</b>	40x70x90h	1 • 10,0	10,0 • 8.600	66 / 0,400

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