

90

P-90G

perlotus

PENTOLE GAS
GAS BOILING PANS
GAS-KOCHKESSEL
MARMITES À GAZ
MARMITAS DE CALEFACCIÓN GAS

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. Vasca in acciaio inox. Piani dotati di alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.

Modello - Pentole a gas, per uso professionale, anche con carico automatico intercapedine. Disponibili nelle versioni diretta, indiretta e autoclave. Ampia vasca di cottura, da 100 a 140 litri. Vasca in acciaio AISI 304 con fondo AISI 316. Sistema di apertura e chiusura pratico e sicuro. Ogni singolo elemento è studiato per garantire cotture singolari e pulizia assoluta. Bruciatori con fiamma pilota ad accensione piezoelettrica, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia, scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. **Dotazioni** - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.

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 Kettle, possible automatic water-charge of double jacket. Direct, indirect and autoclave versions available. From 100 to 140 liters tank constructed in AISI 304 with AISI 316 bottom. Easy and safe open and closing system. Piezoelectric ignition pilot light. Thermocouple safety valves.

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.

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. Behälter aus Edelstahl. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.

Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

Modell - Gas-Kochkessel, für den professionellen Gebrauch, automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel. Erhältlich in direkter, indirekter und Autoklav- Ausführung. Großer Garbehälter von 100 bis 140 litem. Stahlbecken aus AISI 304 mit Boden aus AISI 316. Praktisches und sicheres System zum Öffnen und Schließen. Jedes einzelne Element wurde ausgelegt, um ein einzigartiges Garen und eine gründliche Reinigung zu ermöglichen. Brenner mit Pilotflamme mittels piezoelektrischer Zündung, Thermostatventil und Thermoelement. Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße.

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. Bac en acier inox. Plans équipés de rehausseur postérieur. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

Modèle - Marmites à gaz, à usage professionnel, également avec remplissage automatique dans la double paroi. Disponibles dans les versions directes, indirectes et autoclaves. Large bac de cuisson de 100 à 140 litres. Cuve en acier AISI 304 avec fond en AISI 316. Système d'ouverture et de fermeture pratique et sécurisé. Tous les éléments sont étudiés pour garantir des cuissons particulières et un nettoyage parfait. Brûleurs avec flamme pilote à allumage piézo-électrique, valve thermostatique et thermocouple. Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité.

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.



P-90G

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. Cuba de acero inox. Plano dotado de alzado posterior. Mandos con grado de protección contra el agua IPX5.

Modelo - Marmitas de calefacción gas, para uso profesional, posibilidad de carga automática de la camisa intercambiador. Disponibles en las versiones directa, indirecta y autoclave. Amplia cuba de cocción de 100 a 140 litros. Cuba de acero AISI 304 con fondo en AISI 316. Sistema de apertura y cierre práctico y seguro. Se ha estudiado cada uno de los elementos para garantizar cocciones especiales y limpieza absoluta. Encendido automático de llama piloto de los quemadores por medio de piezoeléctrico, válvula termostática y termopar. Evacuación de humos posterior, completamente segura.

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

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



FOOD CATERING EQUIPMENT

90

perlotus

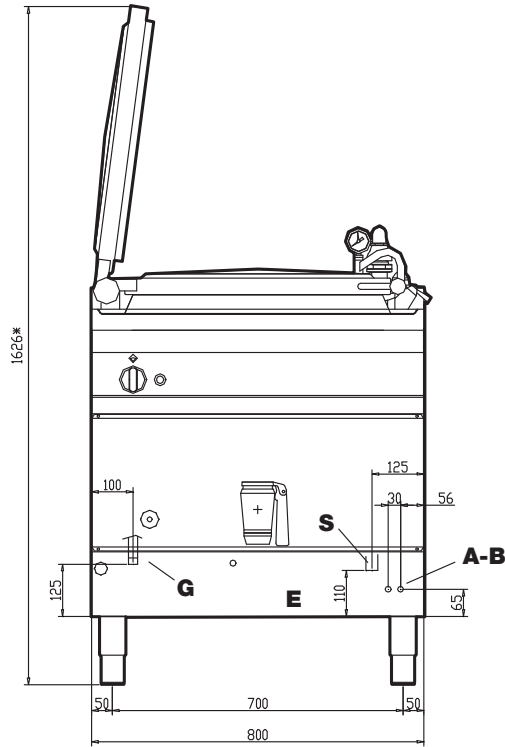
90

iperlotus
PENTOLE GAS
GAS BOILING PANS
GAS-KOCHKESSEL
MARMITES À GAZ
MARMITAS DE CALEFACCIÓN GAS

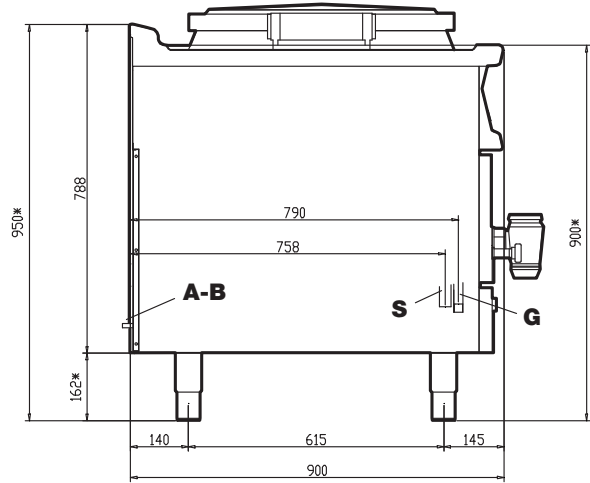


P-90G

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

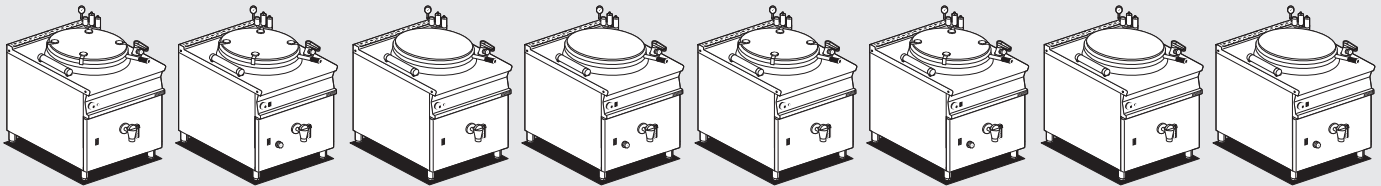


* REG. -25;+35mm



E	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica	
G	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss / Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 1/2" M
A	Attacco acqua calda / Hot water connection / Warmwasseranschluss / Raccord eau chaude / Empalme agua caliente	Ø 10 mm

B	Attacco acqua fredda / Cold water connection / Kaltwasseranschluss / Raccord eau froide / Empalme agua fría	Ø 10 mm
S	Scarico invaso piano pentola / Overflow / Überlauf / Vidange capacité du plan de la marmite / Descarga encimera marmita	



PDA100-98G

PIA100-98G
PIA100A-98G

PD100-98G

PI100-98G
PI100A-98G

PD150-98G

PI150-98G
PI150A-98G

PDA150-98G

PIA150-98G
PIA150A-98G

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Abmessung Dimensions Dimensiones	Vasca Tank Becken Cuve Cuba	Diretta Direct Direkter Directe Directa	Indiretta Indirect Indirekter Indirecte Indirecta	Autoclave Autoclave Druckkessel Autoclave Autoclave	Carico automatico intercapedine Automatic water-charge of double jacket Autom. Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel Remplissage automatique dans la double paroi Carga automática de la camisa intercambiador	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e freq. Voltage and freq. Spannung und Freq. Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	cm • lt.					kW • kcal/h + kW	V~ • Hz	kg/m ³
PDA100-98G	80x90x90h	Ø60x42h • 100	•		•		21,0 • 18.060		111 / 1,200
PIA100-98G	80x90x90h	Ø60x42h • 100		•	•		21,0 • 18.060		136 / 1,200
PIA100A-98G	80x90x90h	Ø60x42h • 100		•	•	•	21,0 • 18.060 + 0,1	230V~ • 50/60	136 / 1,200
PD100-98G	80x90x90h	Ø60x42h • 100	•				21,0 • 18.060		106 / 1,200
PI100-98G	80x90x90h	Ø60x42h • 100		•			21,0 • 18.060		131 / 1,200
PI100A-98G	80x90x90h	Ø60x42h • 100		•		•	21,0 • 18.060 + 0,1	230V~ • 50/60	131 / 1,200
PD150-98G	80x90x90h	Ø60x54h • 140	•				21,0 • 18.060		108 / 1,200
PI150-98G	80x90x90h	Ø60x54h • 135		•			21,0 • 18.060		135 / 1,200
PI150A-98G	80x90x90h	Ø60x54h • 135		•		•	21,0 • 18.060 + 0,1	230V~ • 50/60	135 / 1,200
PDA150-98G	80x90x90h	Ø60x54h • 140	•		•		21,0 • 18.060		113 / 1,200
PIA150-98G	80x90x90h	Ø60x54h • 135		•	•		21,0 • 18.060		115 / 1,200
PIA150A-98G	80x90x90h	Ø60x54h • 135		•	•	•	21,0 • 18.060 + 0,1	230V~ • 50/60	115 / 1,200

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

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