

90

TP-90G

iperLOTUS

TUTTAPIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO
GAS SOLID TOP ON OPEN CABINET
GASKOCHPLATTEN AUF OFFENEM UNTERBAU
PLAQUE COUP DE FEU GAZ SUR MEUBLE OUVERT
PLACA RADIANTE 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 - Tuttapiastro a gas su mobile giorno*, per uso professionale, piano di cottura con ampia piastra radiante in acciaio di spessore 15 mm. Versioni con e senza 2 o 4 fuochi. 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. Bruciatore tuttapiastro dotato di accensione piezoelettrica. 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. * Portine non incluse.

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. Knöpfe mit Wasser-schutz IPX5.

Model - Professional Gas Solid Top, versions with or without 2 or 4 burners, on open cabinet. Piezoelectric ignition with pilot light, 15mm thick steel top for the best in heat conductivity including thermocouple safety valves. Burners with ignition by pilot light, taps with thermocouple safety valve. Modulating flame burners, cast iron grills or in stainless steel rods with removable liquid collectors.

Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel and removable 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 Wasser-schutz IPX5.

Modell - Gaskochplatten auf offenem Unterbau*, für den professionellen Gebrauch. Kochfeld mit großer Strahlplatte aus Stahl mit einer Dicke von 15 mm. Ausführungen mit oder ohne 2 oder 4 Kochbereiche, mit oder ohne Fach. 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. Gaskochplatten Brenner Piezoelektrischer Zündung ausgestattete. Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

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, profils arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

Modèle - Plaque coup de feu à gaz sur meuble ouvert*, à usage professionnel. Plan de cuisson avec large plaque radiante en acier de 15 mm d'épaisseur. Versions avec ou sans 2 ou 4 feux, avec ou sans compartiment. 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 des liquides extractibles. Brûleur de plaque coup de feu équipé de allumage piézo-électrique. Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal et aux 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 - Placa radiante a gas sobre mueble abierto*, para uso profesional. Plano de cocción con una amplia placa radiante de acero de 15 mm de espesor. Versiones con o sin 2 o 4 fuegos, con o sin armario neutro. Encendido automático de los fogones por medio de llama piloto, grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrillas de fundición con varillas de acero inox, cubetas de recogida líquidos extraíbles. Quemador de placa dotado de encendido piezoeléctrico. Evacuación de humos posterior, completamente segura.

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.



TP-90G



FOOD CATERING EQUIPMENT

90

iperLOTUS

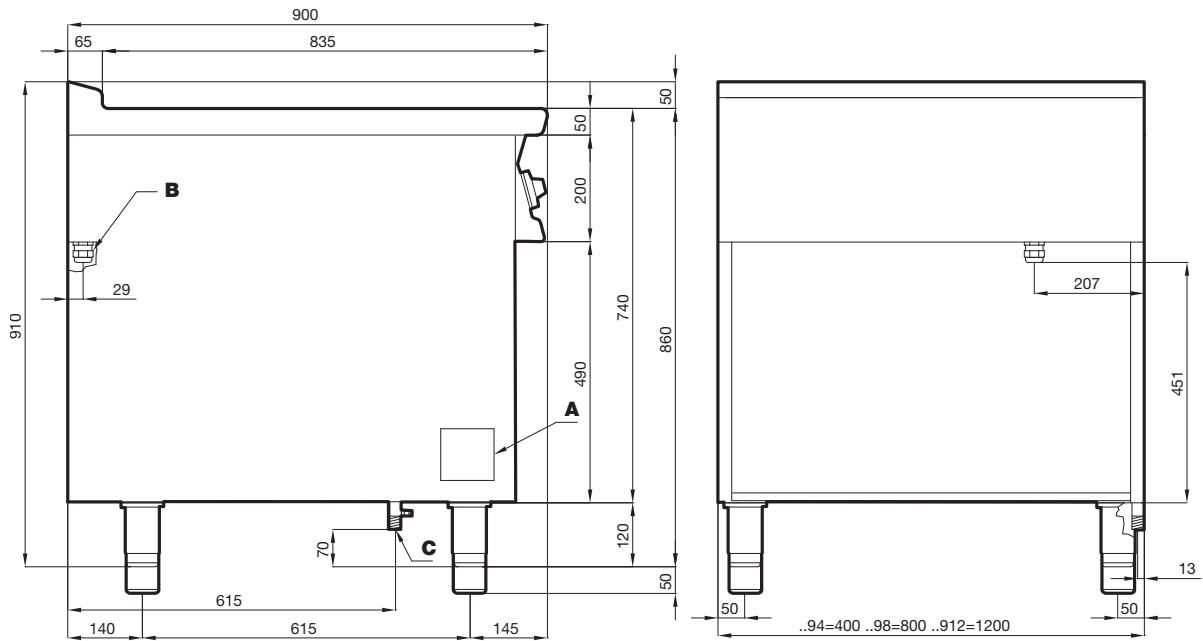
90

IPERLOTUS

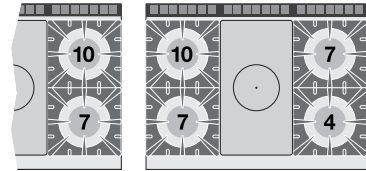
TUTTAPIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO
 GAS SOLID TOP ON OPEN CABINET
 GASKOCHPLATTEN AUF OFFENEM UNTERBAU
 PLAQUE COUP DE FEU GAZ SUR MEUBLE OUVERT
 PLACA RADIANTE GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO



TP-90G

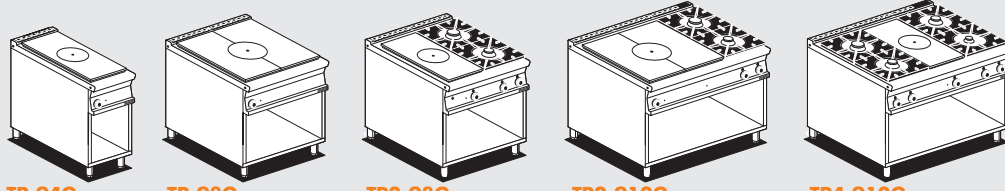


A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M
C	Attacco gas solo per TP-94G, TP-98G e TP2-98G Gas connection only for TP-94G, TP-98G and TP2-98G Gas-Anschluss nur für TP-94G, TP-98G und TP2-98G Raccordement au gaz seulement pour TP-94G, TP-98G et TP2-98G Conexión del gas sólo para TP-94G, TP-98G y TP2-98G	ISO 7-1 1/2" M



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

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



TP-94G

TP-98G

TP2-98G

TP2-912G

TP4-912G

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Piastra e potenza Solid top and power Kochplatte und Leistung Toute plaques et puissance Placa y potencia	Bucinatori 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	cm • kW	N° • kW	kW • kcal/h	kg/m³
TP-94G	40x90x90h	37x73 • 7,0		7,0 • 6.020	75 / 0,450
TP-98G	80x90x90h	77x73 • 12,0		12,0 • 10.320	144 / 0,880
TP2-98G	80x90x90h	37x73 • 7,0	2 • 1 x 10,0 + 1 x 7,0	24,0 • 20.640	139 / 0,880
TP2-912G	120x90x90h	77x73 • 12,0	2 • 1 x 10,0 + 1 x 7,0	29,0 • 24.940	166 / 1,310
TP4-912G	120x90x90h	37x73 • 7,0	4 • 1 x 10,0 + 2 x 7,0 + 1 x 4,0	35,0 • 30.100	160 / 1,310

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



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

The size of success.