

# 70

TP-70G

# SuperLOTUS

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 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 tondino acciaio inox o in ghisa, 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. Knobs with water-proof grades 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, grills in stainless steel rods or cast iron, 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 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** - 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 mit Rundstäben aus Edelstahl oder aus Gusseisen, herausziehbare Schalen zum Auffangen von Flüssigkeiten. Gaskochplatten Brenner Piezoelektrischer Zündung ausgestattet. 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 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** - 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 barres en acier inox ou en fonte, 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 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 con varillas de acero inox o de hierro colado, 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-70G



FOOD CATERING EQUIPMENT

23.03.2016



70  
SuperLOTUS

# 70

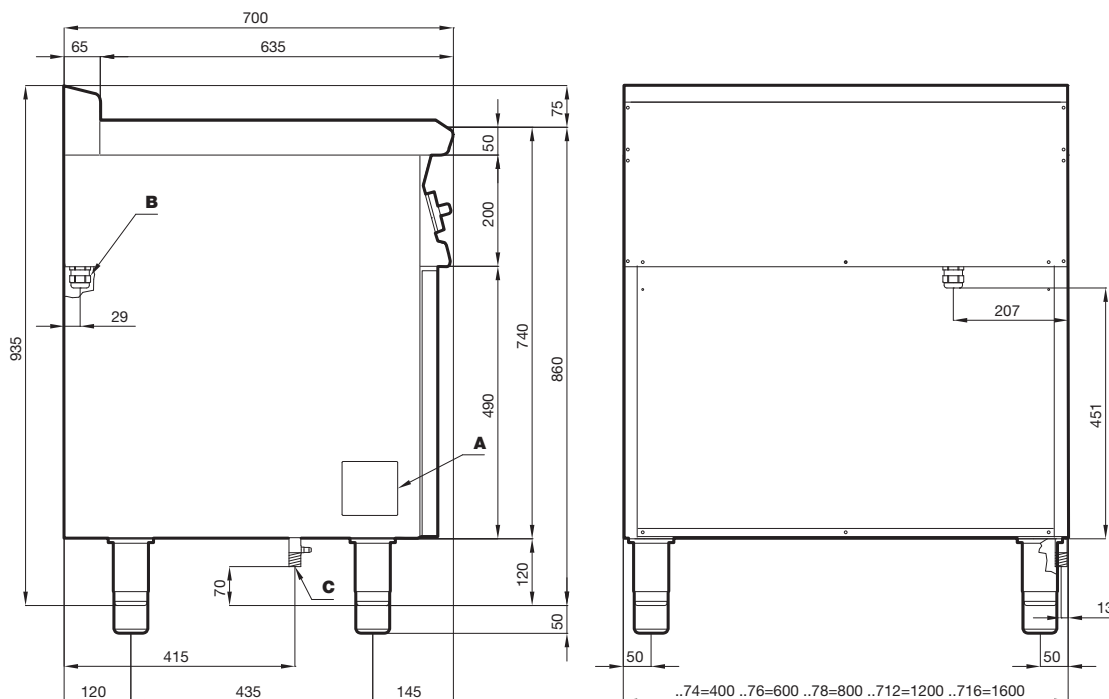
# SuperLOTUS

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

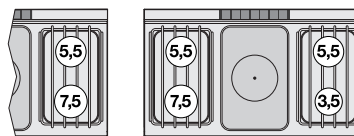


## TP-70G

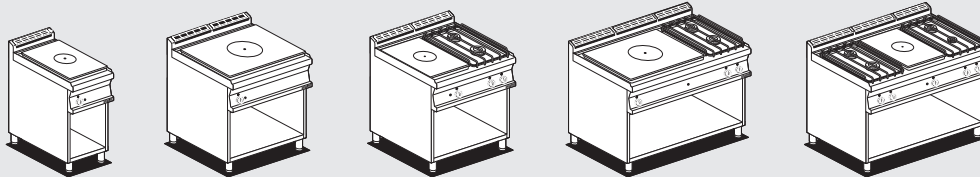
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN  
 DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



<b>A</b>	Targhetta caratteristiche / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
<b>C</b>	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M
<b>C</b>	Attacco gas solo per TP-74G e TP-78G Gas connection only for TP-74G and TP-78G Gas-Anschluss nur für TP-74G und TP-78G Raccordement au gaz seules pour TP-74G et TP-78G Conexión del gas sólo para TP-74G y TP-78G	ISO 7-1 1/2" M



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



**TP-74G**      **TP-78G**      **TP2-78GP**      **TP2-712GP**      **TP4-712GP**

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	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	cm • kW	N° • kW	kW • kcal/h	kg/m³
<b>TP-74G</b>	40x70,5x90h	37x57 • 7,0		7,0 • 6.020	65 / 0,400
<b>TP-78G</b>	80x70,5x90h	77x57 • 12,0		12,0 • 10.320	121 / 0,770
<b>TP2-78GP</b>	80x70,5x90h	37x57 • 7,0	2 • 1 x 7,5 + 1 x 5,5	20,0 • 17.200	115 / 0,770
<b>TP2-712GP</b>	120x70,5x90h	77x57 • 12,0	2 • 1 x 7,5 + 1 x 5,5	25,0 • 21.500	157 / 1,140
<b>TP4-712GP</b>	120x70,5x90h	37x57 • 7,0	4 • 1 x 7,5 + 2 x 5,5 + 1 x 3,5	29,0 • 30.100	154 / 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