

# 60

TPF-60G

# magiLOTUS

TUTTAPIASTRA GAS SU FORNO A GAS  
GAS SOLID TOP ON GAS OVEN  
GASKOCHPLATTE MIT GASBACKOFEN  
PLAQUE COUP DE FEU A GAZ SU FOUR A GAZ  
PLACA RADIANTE A GAS SOBRE HORNO A GAS

## Descrizione

**Costruzione** - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 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 con forno a gas statico, per uso professionale. Piano di cottura con ampia piastra radiante in acciaio di spessore 15 mm. Fuochi con accensione elettrica, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in ghisa, con bacinelle di raccolta liquidi, estraibili. Bruciatore tuttapiastro con fiamma pilota. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza. Forno con ampia porta vetro o cieca inox, dotato di timer.

**Manutenzione** - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e bacinelle removibili.

**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 1mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back. Knobs with water-proof grades IPX5.

**Model** - Professional Gas Solid Top with static gas oven. Pilot light and 15mm thick steel top for the best in heat conductivity including thermocouple safety valves. Burners with electric ignition, taps with thermocouple safety valve. Modulating flame burners, cast iron grills, with removable liquid collectors. Oven equipped with wide glass or stainless steel door and timers.

**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.

## Bezeichnung

**Aufbau** - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

**Modell** - Gaskochplatte mit statischem Gasbackofen für den professionellen Gebrauch. Kochfeld mit großer Strahlplatte aus Stahl mit einer Dicke von 15 mm. Kochstellen mit elektrischer Zündung, Hähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste aus Gusseisen, herausziehbare Schalen zum Auffangen von Flüssigkeiten. Gaskochplatten Brenner Pilotflamme ausgestattete. Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher. Backofen mit großer Glas- oder Edelstahltür, ausgestattete mit Timer.

**Wartung** - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende und entnehmbare Schalen.

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

## Description

**Construction** - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 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 avec four à gaz statique, à usage professionnel. Plan de cuisson avec large plaque radiante en acier de 15 mm d'épaisseur. Feux à allumage électrique, robinets à valve de sécurité et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grilles en fonte, bacs de collecte des liquides extractibles. Brûleur de plaque coup de feu équipé de pilot flamme. Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité. Four avec porte large vitrée ou acier inox et équipés d'une minuterie.

**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.

## Descripción

**Construcción** - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 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 con horno a gas estatico, para uso profesional. Plano de cocción con una amplia placa radiante de acero de 15 mm de espesor. Encendido eléctrico de los fogones, grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrillas de hierro colado, cubetas de recogida líquidos extraíbles. Quemador de plancha dotado de llama piloto. Evacuación de humos posterior, completamente segura. Horno con amplia puetra vidrio o ciega inox, dotado de temporizador.

**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.



TPF-60G



FOOD CATERING EQUIPMENT

60

magiLOTUS

# 60

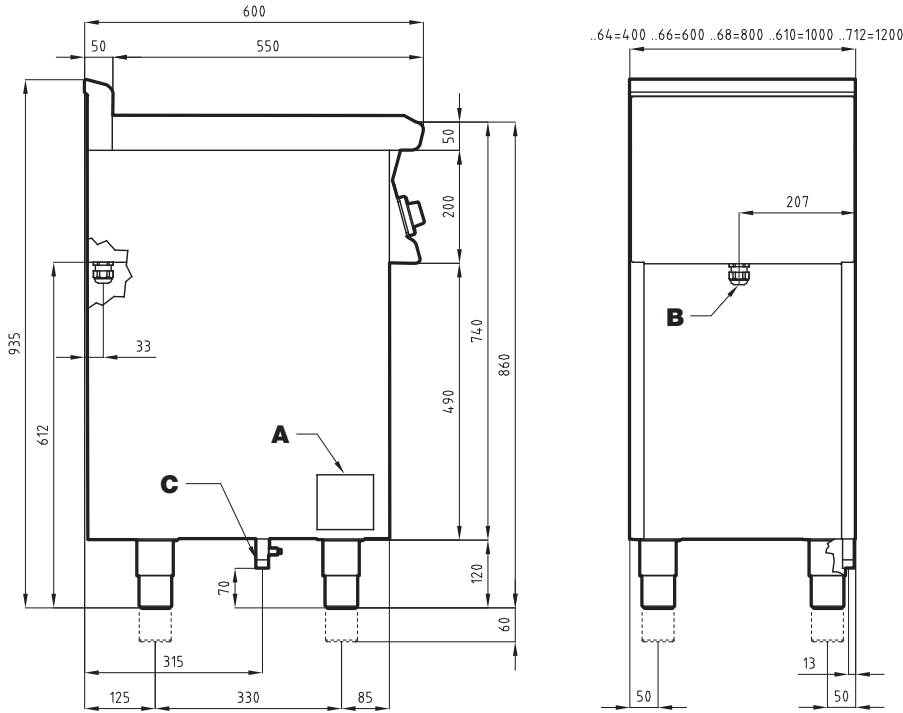
# MAGELOTUS

TUTTAPIASTRA GAS SU FORNO A GAS  
 GAS SOLID TOP ON GAS OVEN  
 GASKOCHPLATTE MIT GASBACKOFEN  
 PLAQUE COUP DE FEU A GAZ SU FOUR A GAZ  
 PLACA RADIANTE A GAS SOBRE HORNO A GAS

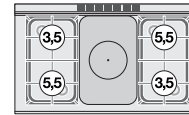


## TPF-60G

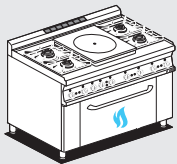
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN  
 DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



<b>A</b>	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
<b>B</b>	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica	
<b>C</b>	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 1/2" M



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



**TPF4-610G**

- Forno: porta vetro o porta cieca inox
- Oven: glass or stainless steel door
- Ofen: Glas- oder Edelstahltür
- Four: porte vitrée ou acier inox
- Horn: pueltra vidrio o ciega inox

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessung. Dimensions Dimensiones	Piastra e potenza Solid top and power Kochplatte und Leist. Toute plaque et puis. Placa y potencia	Brucciatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Quemadores y poten.	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleist. und Abmess. Ofen Puissance du four et dimens. Potencia horno y dimensiones	Griglia inox Grid inox Rost inox Grille inox Parilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Freq. Tension et fréquence Voltage y frecuencia	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	cm • kW	N° • kW	kW • cm	Nr • cm • GN	kW • kcal/h + kW	V~ • Hz	kg/m³
<b>TPF4-610G</b>	100x60x90h	37x50 • 5,5	4 • 2 x 5,5 + 2 x 3,5	4,0 • 64x39x35 • S/G	1 • 53x32,5 • GN1/1	27,5 • 23.650 + 0,015	230V~ • 50/60	165 / 0,830

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

S/G : Statico con grill / Static with grill / Statischer mit Grill / Statique avec grill / Estatico con grill

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