

70

TPF-70GE

SuperLOTUS

TUTTAPIASTRA GAS SU FORNO ELETTRICO
GAS SOLID TOP ON ELECTRIC OVEN
GASKOCHPLATTE MIT ELEKTROBACKOFEN
PLAQUE COUP DE FEU A GAZ SUR FOUR ELECTRIQUE
PLACA RADIANTE A GAS SOBRE HORNO ELECTRICO

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 con forno elettrico statico o ventilato, per uso professionale. Piano di cottura con ampia piastra radiante in acciaio di spessore 15 mm. Versioni con o senza 2 o 4 fuochi, con o senza vano. 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. Forni elettrici capienti GN 1/1 (ventilati), GN 2/1 e GN 3/1 (statici), con ampia porta, dotati 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 2mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back. Knobs with water-proof grades IPX5.

Model - Professional Gas Solid Top with Static or Ventilated Electric Oven, versions with or without 2 or 4 burners, with or without compartment. 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. Electric ventilated GN 1/1 oven, or static GN 2/1 and GN 3/1 oven equipped with wide doors 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 2 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5. **Modell** - Gaskochplatte mit statischem oder Umluft-Elektrobackofen 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. Geräumige elektrische Backöfen GN 1/1 (Heissluft), GN 2/1 und GN 3/1 (statischer), mit großer Tür, ausgestattet 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 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 avec four électrique statique ou ventilé, 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. Fours électriques haute capacité GN 1/1 (ventilés), GN 2/1 et GN 3/1 (statiques), avec porte large 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

Construction - 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 con horno eléctrico estático o ventilado, 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. Mandos de los fogones por medio de llama piloto, grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrillas de acero inox o de hierro colado, cubetas de recogida líquidos extraíbles. Quemador de plancha dotado de encendido piezoeléctrico. Evacuación de humos posterior, completamente segura. Hornos eléctricos de gran capacidad GN 1/1 (ventilados), GN 2/1 y GN 3/1 (estáticos), con puerta amplia, dotados 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-70GE



FOOD CATERING EQUIPMENT

70

SuperLOTUS

70

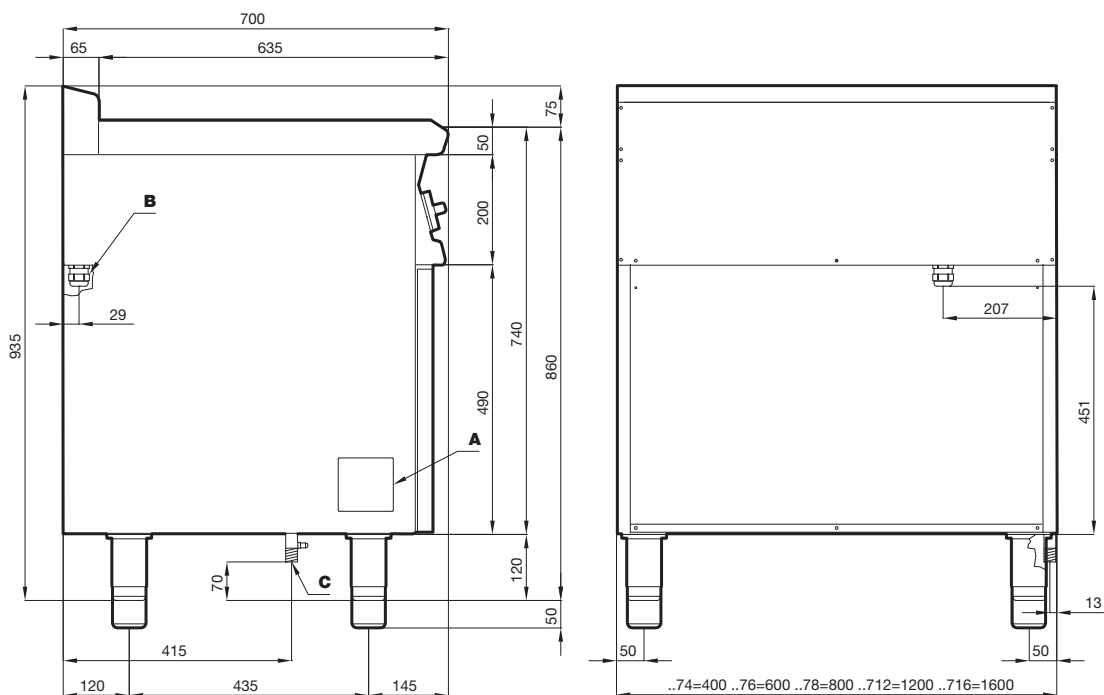
SUPERLOTUS

TUTTAPIASTRA GAS SU FORNO ELETTRICO
 GAS SOLID TOP ON ELECTRIC OVEN
 GASKOCHPLATTE MIT ELEKTROBACKOFEN
 PLAQUE COUP DE FEU A GAZ SUR FOUR ELECTRIQUE
 PLACA RADIANTE A GAS SOBRE HORNO ELECTRICO

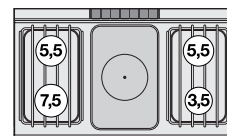
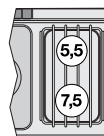


TPF-70GE

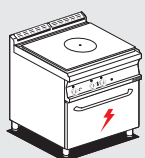
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
 DONNEES TECHNIQUES / DATOS TECNICOS



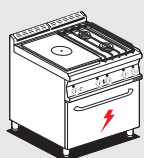
A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características	
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss Raccordement électrique / Conexión eléctrica	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M
C	Attacco gas solo per TPF-78GE e TPFV-78GE Gas connection only for TPF-78GE and TPFV-78GE Gas-Anschluss nur für TPF-78GE und TPFV-78GE Raccordement au gaz seulement pour TPF-78GE et TPFV-78GE Conexión del gas sólo para TPF-78GE y TPFV-78GE	ISO 7-1 1/2" M



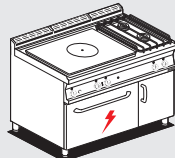
Composizione dei fuochi
 Composition of the burners
 Zusammenstellung der Brenner
 Composition des feux
 Composición de los quemadores



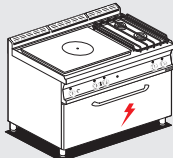
TPF-78GE
TPFV-78GE



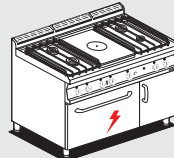
TPF2-78GPE
TPFV2-78GPE



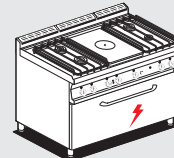
TPF2-912GPEV
TPFV2-912GPEV



TPF2-712GPE



TPF4-712GPEV
TPFV4-712GPEV



TPF4-712GPE

P
 Vano neutro con porta
 Neutral cabinet with door
 Neutrales Schrankelement mit Tür
 Élément neutre avec porte
 Armario neutro con puerta

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessung Dimensions Dimensiones	Plastra e potenza Solid top and power Kochplatte und Leist. Toute plaq. et puiss. Placa y potencia	Buciatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Quemadores y potencia	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleist. und Abmess. Ofen Puissance du four et dimens. Potencia horno y dimens.	Griglia inox Grid inox Rost inox Grille inox Parrilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje 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
TPF-78GE	80x70,5x90h	77x57 • 12,0		5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	12 • 10.320 + 5,0	400V-3N • 50/60	170 / 1,770
TPFV-78GE	80x70,5x90h	77x57 • 12,0		5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	12 • 10.320 + 5,32	400V-3N / 230V-3 • 50/60	170 / 1,770
TPF2-78GPE	80x70,5x90h	37x57 • 7,0	2 • 1x7,5+1x5,5	5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	20 • 20.640 + 5,0	400V-3N • 50/60	166 / 1,770
TPFV2-78GPE	80x70,5x90h	37x57 • 7,0	2 • 1x7,5+1x5,5	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	20 • 20.640 + 5,32	400V-3N / 230V-3 • 50/60	166 / 1,770
TPF2-712GPEV	120x70,5x90h	77x57 • 12,0	2 • 1x7,5+1x5,5	5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	25 • 24.940 + 5,0	400V-3N • 50/60	227 / 1,140
TPFV2-712GPEV	120x70,5x90h	77x57 • 12,0	2 • 1x7,5+1x5,5	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	25 • 24.940 + 5,32	400V-3N / 230V-3 • 50/60	227 / 1,140
TPF2-712GPE	120x70,5x90h	77x57 • 12,0	2 • 1x7,5+1x5,5	6,9 • 107x55x34 • S	1 • 105x53	25 • 24.940 + 6,9	400V-3N • 50/60	209 / 1,140
TPF4-712GPEV	120x70,5x90h	37x57 • 7,0	4 • 1x7,5+2x5,5+1x3,5	5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	29 • 30.100 + 5,0	400V-3N • 50/60	221 / 1,140
TPFV4-712GPEV	120x70,5x90h	37x57 • 7,0	4 • 1x7,5+2x5,5+1x3,5	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	29 • 30.100 + 5,32	400V-3N / 230V-3 • 50/60	221 / 1,140
TPF4-712GPE	120x70,5x90h	37x57 • 7,0	4 • 1x7,5+2x5,5+1x3,5	6,9 • 107x55x34 • S	1 • 105x53	29 • 30.100 + 6,9	400V-3N • 50/60	202 / 1,140

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

S : Statico / Static / Statischer / Statique / Estatico

V : Ventilato / Ventilated / Heißluft / Ventilé / Ventilado

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