

70

TPF-70G

SuperLOTUS

TUTTAPIASTRA GAS SU FORNO A GAS

GAS SOLID TOP ON GAS OVEN

GASKOCHPLATTE MIT GASBACKOFEN

PLAQUE COUP DE FEU GAZ SUR 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 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 a gas, 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. Forni a gas statici capienti GN 2/1, GN 3/1, con ampia porta. Bruciatore tuttapiastro dotato di accensione piezoelettrica. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza. **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 Gas 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. Gas oven has piezoelectric ignition, 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.

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 Gasbackofen 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. Geräumige statischer Gasbacköfen GN 2/1, GN 3/1, mit großer Tür. 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.

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 gaz avec four à gaz, 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 piézo-électrique 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. Fours à gaz statiques haute capacité GN 2/1, GN 3/1, avec porte large. Brûleur de plaque coup de feu équipé de l'allumage piézo-électrique. 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.

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 con horno a gas, 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 piezoeléctrico automático de los fogones por medio de llama piloto, grifos con válvula de seguridad y termpor. Quemadores de llama modulante, parrillas con varillas de acero inox o de hierro colado, cubetas de recogida líquidos extraíbles. Hornos a gas estáticos de gran capacidad GN 2/1, GN3/1, con puerta amplia. Quemador de plancha 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.



TPF-70G



FOOD CATERING EQUIPMENT

12.06.2018



70
SuperLOTUS

70

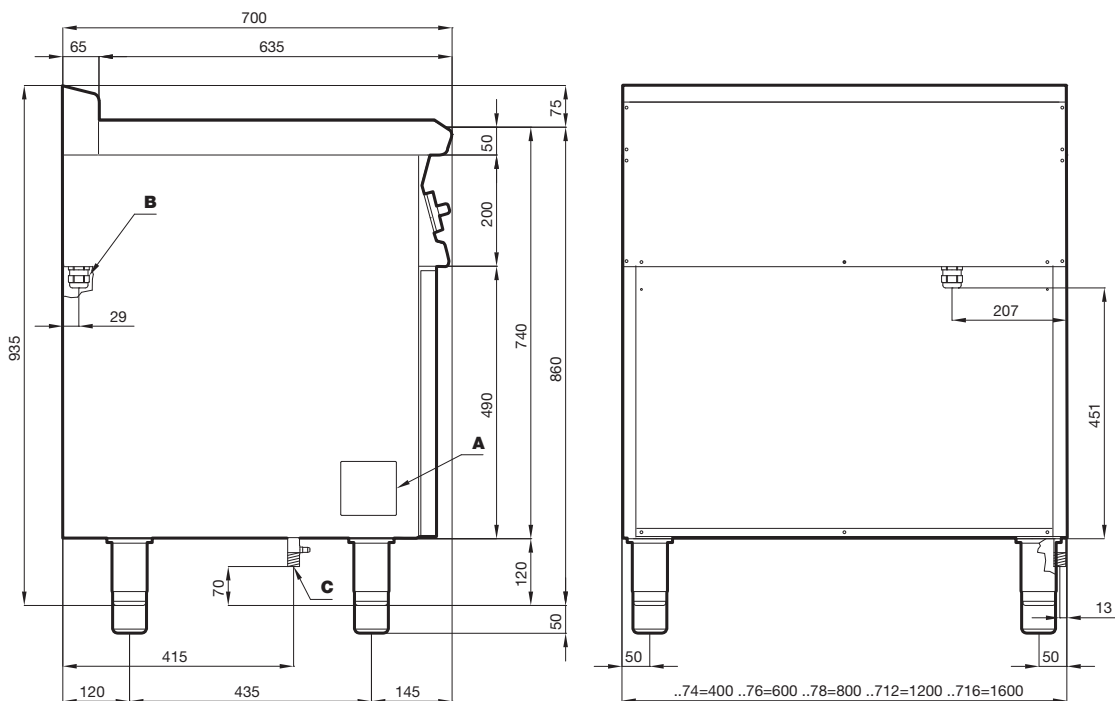
SuperLOTUS

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

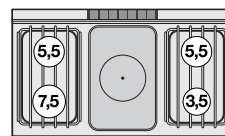
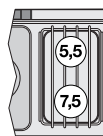


TPF-70G

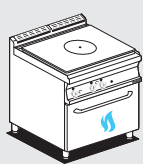
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
 DONNEES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



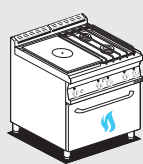
A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M



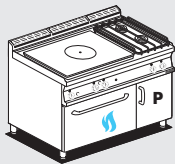
Composizione dei fuochi
 Composition of the burners
 Zusammenstellung
 der Brenner
 Composition des feux
 Composición
 de los quemadores



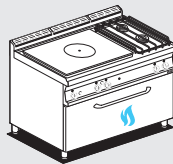
TPF-78G



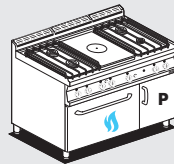
TPF2-78GP



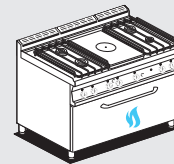
TPF2-712GPV



TPF2-712GP



TPF4-712GPV



TPF4-712GP

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 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	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleist. und Abmess. Ofen Puissance du four et dimensions Potencia horno y dimensiones	Griglia inox Grid inox Rost Inox Grille inox Parilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	cm • kW	N° • kW	kW • cm	Nr • cm • GN	kW • kcal/h	kg/m ³
TPF-78G	80x70,5x90h	77x57 • 12,0		7,3 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	19,3 • 16.600	169 / 0,770
TPF2-78GP	80x70,5x90h	37x57 • 7,0	2 • 1 x 7,5 + 1 x 5,5	7,3 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	27,3 • 23.478	165 / 0,770
TPF2-712GPV	120x70,5x90h	77x57 • 12,0	2 • 1 x 7,5 + 1 x 5,5	7,3 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	32,3 • 27.778	227 / 1,140
TPF2-712GP	120x70,5x90h	77x57 • 12,0	2 • 1 x 7,5 + 1 x 5,5	11,0 • 107x55x34 • S	1 • 105x53	36,0 • 30.960	209 / 1,140
TPF4-712GPV	120x70,5x90h	37x57 • 7,0	4 • 1 x 7,5 + 2 x 5,5 + 1 x 3,5	7,3 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	36,3 • 31.218	221 / 1,140
TPF4-712GP	120x70,5x90h	37x57 • 7,0	4 • 1 x 7,5 + 2 x 5,5 + 1 x 3,5	11,0 • 107x55x34 • S	1 • 105x53	40,0 • 34.400	202 / 1,140

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

S : Statico / Static / Statischer / Statique / Estatico

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