

# 90

TPF-90G

# perLOTUS

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 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 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 ghisa o in tondino acciaio inox, 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. Knöpfe mit Wasser-schutz 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, 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.



## 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** - 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 Thermo-element. Brenner mit modulierender Flamme, Roste aus Gusseisen oder mit Rundstäben aus Edelstahl, 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 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 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 fonte ou à barres rondes en acier inox, 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 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 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 termopar. Quemadores de llama modulante, parrillas de fundición o con varillas de acero inox, 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-90G



FOOD CATERING EQUIPMENT

# 90

perLOTUS

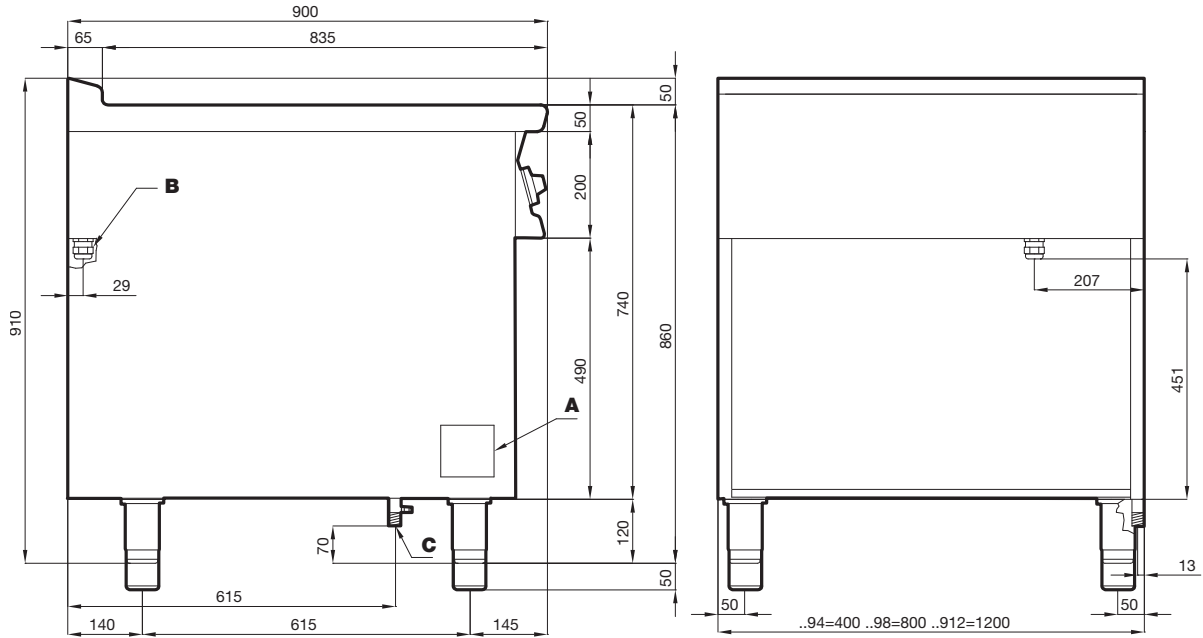
# 90

## IPERLOTUS

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

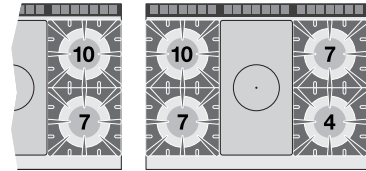


TPF-90G

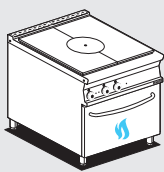


DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN  
 DONNEES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS

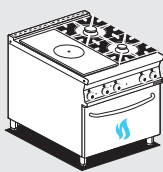
<b>A</b>	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
<b>C</b>	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M



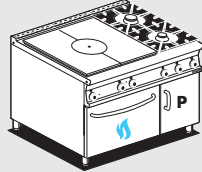
Composizione dei fuochi  
 Composition of the burners  
 Zusammenstellung der Brenner  
 Composition des feux  
 Composición de los quemadores



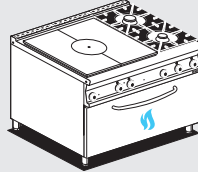
TPF-98G



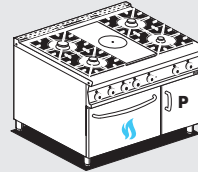
TPF2-98G



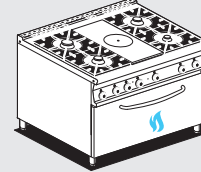
TPF2-912GV



TPF2-912G



TPF4-912GV



TPF4-912G

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

Modelli Models Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Piastra e potenza Solid top and power Kochplatte und Leistung Toute plaques et puissance Placa y potencia	Brucciatori 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 <sup>3</sup>
<b>TPF-98G</b>	80x90x90h	77x73 • 12,0		8,5 • 67x73x34 • S	1 • 65x71 • GN2/1	20,5 • 17.630	194 / 0,880
<b>TPF2-98G</b>	80x90x90h	37x73 • 7,0	2 • 1 x 10,0 + 1 x 7,0	8,5 • 67x73x34 • S	1 • 65x71 • GN2/1	32,5 • 27.950	181 / 0,880
<b>TPF2-912GV</b>	120x90x90h	77x73 • 12,0	2 • 1 x 10,0 + 1 x 7,0	8,5 • 67x73x34 • S	1 • 65x71 • GN2/1	37,5 • 32.250	254 / 1,310
<b>TPF2-912G</b>	120x90x90h	77x73 • 12,0	2 • 1 x 10,0 + 1 x 7,0	13,0 • 107x73x34 • S	1 • 105x71	42,0 • 36.080	264 / 1,310
<b>TPF4-912GV</b>	120x90x90h	37x73 • 7,0	4 • 1 x 10,0 + 2 x 7,0 + 1 x 4,0	8,5 • 67x73x34 • S	1 • 65x71 • GN2/1	43,5 • 37.410	249 / 1,310
<b>TPF4-912G</b>	120x90x90h	37x73 • 7,0	4 • 1 x 10,0 + 2 x 7,0 + 1 x 4,0	13,0 • 107x73x34 • S	1 • 105x71	48,0 • 41.280	259 / 1,310

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



**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.