70 SUPERLOTUS

TPF-70E

TUTTAPIASTRA ELETTRICO SU FORNO ELETTRICO
ELECTRIC SOLID TOP ON ELECTRIC OVEN
ELEKTROKOCHPLATTEN MIT ELEKTROBACKOFEN
PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE SUR FOUR ELECTRIQUE
PLACA RADIANTE ELECTRICA SOBRE HORNO ELECTRICO

TPF-70E



Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1,2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore.
Modello - Tuttapiastra elettrico con forno elettrico statico o ventilato, per uso professionale. Piano di cottura con ampia piastra divisa in quattro zone di cottura in cromo-molibdeno di spessore 20 mm. Manopole di regolazione a quattro posizioni con limitatori termostatico di temperatura, max. 450 °C. Forni elettrici capienti GN 1/1 ventilato e GN 2/1 statico, con ampia porta, dotati di timer.
Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. **Dotazioni** - Piedini regolabili in altezza.

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1,2mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back.
Model - Professional Electric Solid Top with Static or Ventilated Electric Oven. 20mm thick chrome-molibdeno top for the best in heat conductivity. Four position thermostatic control to 450degC. Large GN 1/1 Ventilated Oven and large GN 2/1 Static Oven with wide doors and timers.
Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel.
Fittings - Appliance is supplied with adjustable feet.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1,2 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.
Modell - Elektrokochplatten mit statischem oder Umluft-Elektrobackofen für den professionellen Gebrauch, Kochfeld mit großer, in vier Kochfelder geteilter Platte aus Chrom-Molybdän mit einer Dicke von 20 mm. Vierstufige Regler mit thermostatischen Temperaturbegrenzern, max. 450 °C. Geräumige elektrische Backöfen GN 1/1 Heissluft, GN 2/1 statischer, mit großer Tür, ausgestattet mit Timer.
Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.
Ausstattungen - Höhenverstellbare Füße.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1,2 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.
Modèle - Plaque coup de feu électrique avec four électrique statique ou ventilé, à usage professionnel, plan de cuisson avec large plaque divisée en quatre zones de cuisson en chrome-molibdeno de 20 mm d'épaisseur. Molettes de régulation à quatre positions avec limiteur thermostatique de température 450 °C max. Fours électriques haute capacité GN 1/1 ventilé, GN 2/1 statique, avec porte large et équipés d'une minuterie.
Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.
Équipements - Pieds réglables en hauteur.

Descripción

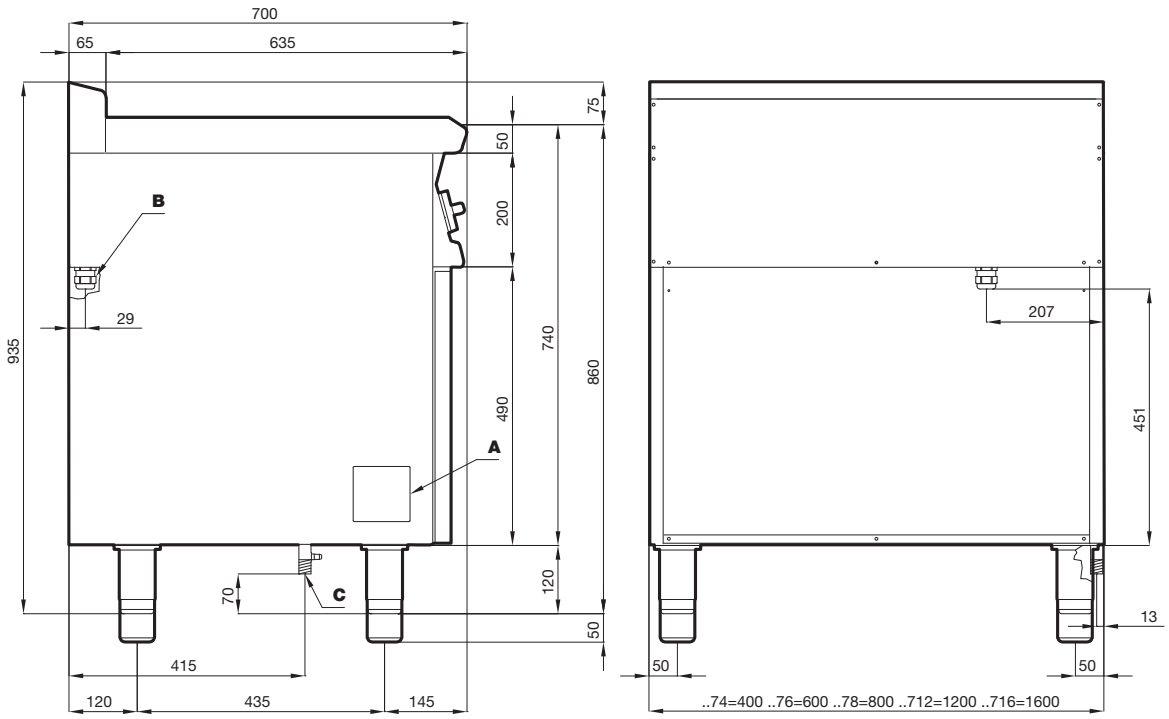
Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1,2 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.
Modelo - Placa radiante eléctrica con horno eléctrico estático o ventilado, para uso profesional, plano de cocción con una amplia placa dividida en cuatro zonas de cocción en cromo-molibdeno de 20 mm de espesor. Mandos de regulación con cuatro posiciones con limitadores termostáticos de temperatura, máx. 450 °C. Hornos eléctricos de gran capacidad GN 1/1 ventilado, GN 2/1 estático, con puerta amplia, dotados temporizador.
Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero.
Dotaciones - Patas regulables en altura.

70 SUPERLOTUS

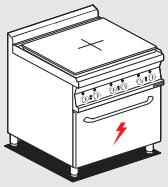
TUTTAPIASTRA ELETTRICO SU FORNO ELETTRICO
ELECTRIC SOLID TOP ON ELECTRIC OVEN
ELEKTROKOCHPLATTEN MIT ELEKTROBACKOFEN
PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE SUR FOUR ELECTRIQUE
PLACA RADIANTE ELECTRICA SOBRE HORNO ELECTRICO

TPF-70E

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



A	Targhetta caratteristiche / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica



TPF-78ET
TPFV-78ET

Modelli Models Modele Modeles Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Piastra Solid top Kochplatte Toute plaq. Placa	Zone e potenza Zones and power Zonen und Leistung Zones et puissance Zonas y potencia	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleist. und Abmessungen Ofen Puissance du four et dimensions Potencia horno y dimensiones	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spann. und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	cm	N° • kW	kW • cm • GN	kW	V~ • Hz	kg/m³
TPF-78ET	80x70x90h	77x57	**4** • 4 x 2,5	5,0 • 68x55x34 • 2/1 • S	15,0	400V~3N • 50/60	170 / 0,770
TPFV-78ET	80x70x90h	77x57	**4** • 4 x 2,5	5,32 • 68x36x34 • 1/1 • V	15,32	400V~3N • 50/60	170 / 0,770

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 reserve 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.