

90

FT-90E

perLOTUS

FRY-TOP ELETTRICI SU MOBILE A GIORNO
ELECTRIC FRY-TOPS ON OPEN CABINET
ELEKTROGRIDDLEPLATTEN AUF OFFENEM UNTERBAU
FRY-TOP ELECTRIQUES SUR MEUBLE OUVERT
FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

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 - Fry-top elettrico su mobile a giorno*, per uso professionale. Dotati di piastra liscia e/o rigata, normale o cromata e vetroceramica. Piastra normale in acciaio FE430B. Piastra cromata in acciaio FE510C. Piastra normale o cromata in cromo-molibdeno di spessore 20 mm per modelli FT-916. Hanno un doppio termostato: di lavoro e di sicurezza. Assicurano elevata resistenza, durata nel tempo e raggiungono rapidamente la temperatura desiderata con regolazione da 50 a 300 °C. Particolarmente facili e veloci da pulire. Bacinelle di raccolta liquidi capienti ed estraibili. **Manutenzione** - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. **Dotazioni** - Piedini regolabili in altezza. * Portine non incluse.

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 Electric Griddle, Smooth, Ribbed or 50 / 50, Normal or Chrome, on open cabinet. Normal Plate in FE430B Steel and Chrome in FE510C Steel. Normal or Chrome plate in chrome-molibdeno, 20mm thick, for model FT-916. Double thermostat, operating and safety. High durability and rapid heat up. 50 - 300degC control, Removable liquid containers.

Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel.

Fittings - Appliance is supplied with adjustable feet. Doors not included.

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 Wasserschutz IPX5.

Modell - Elektrogriddleplatten auf offenem Unterbau*, für den professionellen Gebrauch. Ausgestattet mit glatter und / oder gerillter Platte, normal oder verchromt und Glaskeramik-Platte. Normale Platte aus Stahl FE430B. Verchromte Platte aus Stahl FE510C. Normal oder verchromt platte in Chrom-Molybdän mit einer Stärke von 20 mm für modell FT-916. Haben einen doppelten Thermostat: für Betrieb und Sicherheit. Garantieren eine hohe Widerstandsfähigkeit, lange Dauerhaftigkeit und erreichen die gewünschte Temperatur bei der Einstellung von 50 bis 300 °C. Besonders mühelos und schnell zu reinigen. Geräumige und herausziehbare Behälter zum Auffangen von Flüssigkeiten. **Wartung** - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende. **Ausstattungen** - Höhenverstellbare Füße. * Türen nicht inbegriffen.

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 - Fry-top électriques sur meuble ouvert*, à usage professionnel. Équipés d'une plaque lisse et/ou rainurée, normale ou chromée ou vitrocéramique. plaque normale en acier FE430B. Plaque chromée en acier FE510C avec finitions chromées. Plaque normale ou chromée en chrome-molibdeno avec 20 mm d'épaisseur pour modèle FT-916. Ils disposent d'un double thermostat: de travail et de sécurité. Elles garantissent une haute résistance et une durée dans le temps, et atteignent rapidement la température désirée avec régulation de 50 à 300 °C. Particulièrement faciles et rapides à nettoyer. Bacs de collecte des liquides haute capacité et extractibles.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Pieds réglables en hauteur. * Portes non incluses.

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 - Fry-top eléctricos sobre mueble abierto*, para uso profesional. Dotados de placa lisa y/o ranurada, normal o cromada y vitrocerámica. Placa normal de acero FE430B. Placa cromada de acero FE510C. Placa normal o cromada en cromo-molibdeno de 20 mm de grosor para modelo FT-916. Tienen un doble termostato: de trabajo y de seguridad. Aseguran una resistencia elevada, durabilidad y alcanzan rápidamente la temperatura deseada con regulación de 50 a 300 °C. Especialmente fáciles y rápidas de limpiar. Cubetas recoge grasas de gran capacidad y extraíbles.

Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero.

Dotaciones - Patas regulables en altura. * Puertas no incluidas.



FT-90E



FOOD CATERING EQUIPMENT

90

perLOTUS

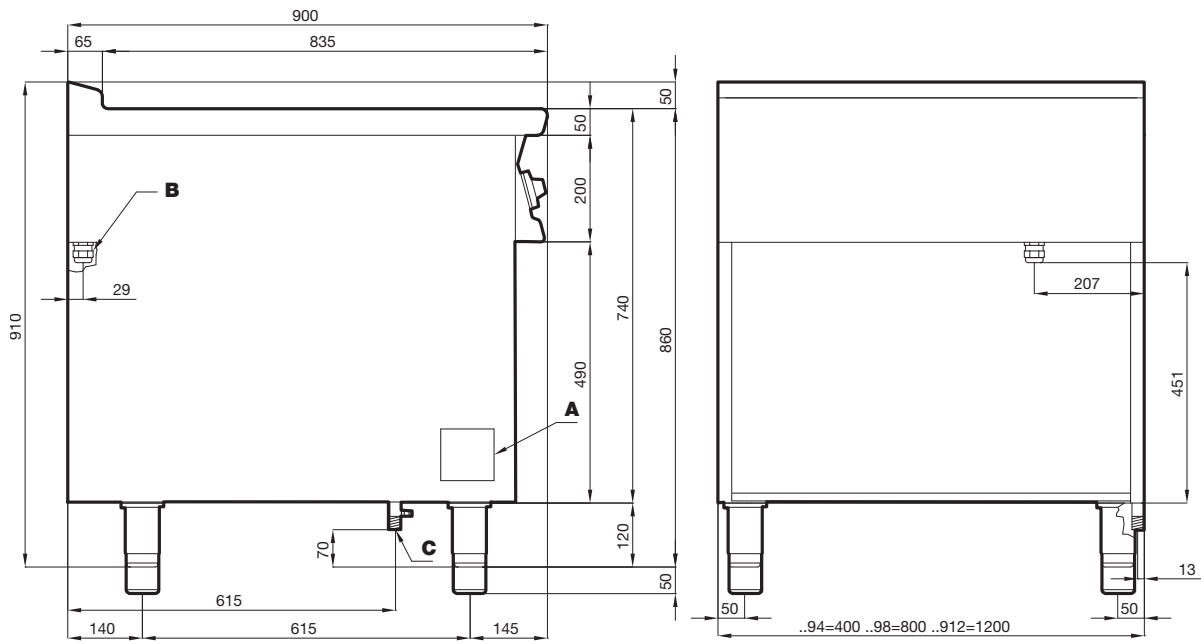
90

iperlotus

FRY-TOP ELETTRICI SU MOBILE A GIORNO
 ELECTRIC FRY-TOPS ON OPEN CABINET
 ELEKTROGRIDDLEPLATTEN AUF OFFENEM UNTERBAU
 FRY-TOP ELECTRIQUES SUR MEUBLE OUVERT
 FRY-TOP ELÉCTRICOS SOBRE MUEBLE ABIERTO

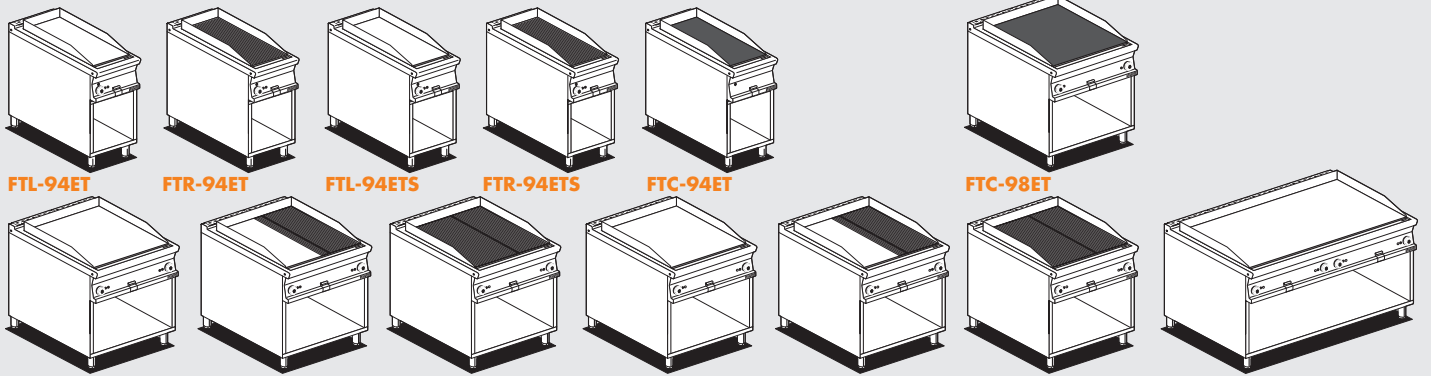
FT-90E

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



A Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild
 Plaque des caractéristiques / Chapa de características

B Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica



Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessung Dimensions Dimension.	Piastra Plate Platte Plaque Placa	Zone e potenza Areas and power Zonen und Leistung Zones et puissance Zonas y potencia	Liscia Smooth Glatt Lisse Liso	Rigata Grooved Gerillt Canalée Rayado	Piastra cromata Chrome-plat. plate Verchromplatte Plaque chromée Placa cromada	Vetroceram. Ceram. glass Ceran-Koch. Vitroceram. Vitreoceram.	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	N° • kW					kW	V~ • Hz	kg/m ³
FTL-94ET	40x90x90h	36x68	⚡ 1 • 1 x 7,5	•				⚡ 7,5	400V-3N • 50/60	79 / 0,460
FTR-94ET	40x90x90h	36x68	⚡ 1 • 1 x 7,5		•			⚡ 7,5	400V-3N • 50/60	79 / 0,460
FTL-94ETS	40x90x90h	36x68	⚡ 1 • 1 x 7,5	•		•		⚡ 7,5	400V-3N • 50/60	79 / 0,460
FTR-94ETS	40x90x90h	36x68	⚡ 1 • 1 x 7,5		•	•		⚡ 7,5	400V-3N • 50/60	79 / 0,460
FTC-94ET	40x90x90h	36x68	⚡ 1 • 1 x 3,5	•			•	⚡ 3,5	400V-3N / 230V-3 / 230V~ • 50/60	78 / 0,460
FTL-98ET	80x90x90h	76x68	⚡ 2 • 2 x 7,5	•				⚡ 15,0	400V-3N • 50/60	126 / 0,880
FTLR-98ET	80x90x90h	76x68	⚡ 2 • 2 x 7,5	•	•			⚡ 15,0	400V-3N • 50/60	126 / 0,880
FTR-98ET	80x90x90h	76x68	⚡ 2 • 2 x 7,5		•			⚡ 15,0	400V-3N • 50/60	126 / 0,880
FTL-98ETS	80x90x90h	76x68	⚡ 2 • 2 x 7,5	•		•		⚡ 15,0	400V-3N • 50/60	126 / 0,880
FTLR-98ETS	80x90x90h	76x68	⚡ 2 • 2 x 7,5	•	•	•		⚡ 15,0	400V-3N • 50/60	126 / 0,880
FTR-98ETS	80x90x90h	76x68	⚡ 2 • 2 x 7,5		•	•		⚡ 15,0	400V-3N • 50/60	126 / 0,880
FTC-98ET	80x90x90h	76x68	⚡ 2 • 2 x 3,5	•			•	⚡ 7,0	400V-3N / 230V-3 / 230V~ • 50/60	109 / 0,880
FTL-916ET	160x90x90h	150,5x65	⚡ 4 • 4 x 7,5	•				⚡ 30,0	400V-3N • 50/60	256 / 1,860
FTL-916ETS	160x90x90h	150,5x65	⚡ 4 • 4 x 7,5	•		•		⚡ 30,0	400V-3N • 50/60	256 / 1,860

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