

# 65

FT-65G

magleprof  
FRY-TOP A GAS  
GAS FRY-TOPS  
GASGRIDDLEPLATTEN  
FRY-TOP GAZ  
FRY-TOP DE GAS

### Descrizione

**Costruzione** - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzata posteriore.  
**Modello** - Fry-top a gas, per uso professionale. Dotati di piastra liscia e/o rigata, normale o cromata. Piastra normale in acciaio FE430B. Piastra cromata in acciaio FE510C con finitura cromo. 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. Bruciatori con fiamma pilota ad accensione piezoelettrica, rubinetti con valvola termostatica con termocoppia. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza. Bacinelle di raccolta liquidi capienti ed estraibili.  
**Manutenzione** - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. **Dotazioni** - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.



FT-65G

### Description

**Construction** - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back.  
**Model** - Professional Gas Griddle, Smooth, Ribbed or 50 / 50, Normal or Chrome. Normal Plate in FE430B Steel and Chrome in FE510C Steel. High durability and rapid heat up. Burners with Piezoelectric ignition and pilot light, 50 - 300degC control, thermostatic and thermocouple safety valves, Removable liquid containers.  
**Maintenance** - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel.  
**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 1 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.  
**Modell** - Gasgriddleplatten, für den professionellen Gebrauch. Ausgestattet mit glatter und / oder gerillter Platte, normal oder verchromt. Normale Platte aus Stahl FE430B. Verchromte Platte aus Stahl FE510C in Chromausführung. 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. Brenner mit Pilotflamme mittels piezoelektrischer Zündung, Sicherheitsventile mit Thermoelement. Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher. Geräumige und herausziehbare Behälter zum Auffangen von Flüssigkeiten.  
**Wartung** - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.  
**Ausstattungen** - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße.

### Description

**Construction** - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.  
**Modèle** - Fry-top gaz, à usage professionnel. Équipés d'une plaque lisse et/ou rainurée, normale ou chromée. Plaque normale en acier FE430B. Plaque chromée en acier FE510C avec finitions chromées. Ils 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. Brûleurs avec flamme pilote à allumage piézo-électrique, robinets de sécurité à vanne avec thermocouple. Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité. Bacs de collecte des liquides haute capacité et extractibles.  
**Entretien** - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.  
**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 1 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.  
**Modelo** - Fry-top de gas, para uso profesional. Dotados de placa lisa y/o ranurada, normal o cromada. Placa normal de acero FE430B. Placa cromada de acero FE510C con acabados cromados. Aseguran una resistencia elevada, durabilidad y alcanzan rápidamente la temperatura deseada con regulación de 50 a 300 °C. Especialmente fáciles y rápidas de limpiar. Encendido automático de llama piloto de los quemadores por medio de piezoeléctrico, válvulas termostatica de seguridad con termopar. Evacuación de humos posterior, completamente segura. Cubetas recoge grasas de gran capacidad y extraíbles.  
**Manutención** - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero.  
**Dotaciones** - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura.



FOOD CATERING EQUIPMENT

23.03.2016



65  
magleprof

# 65

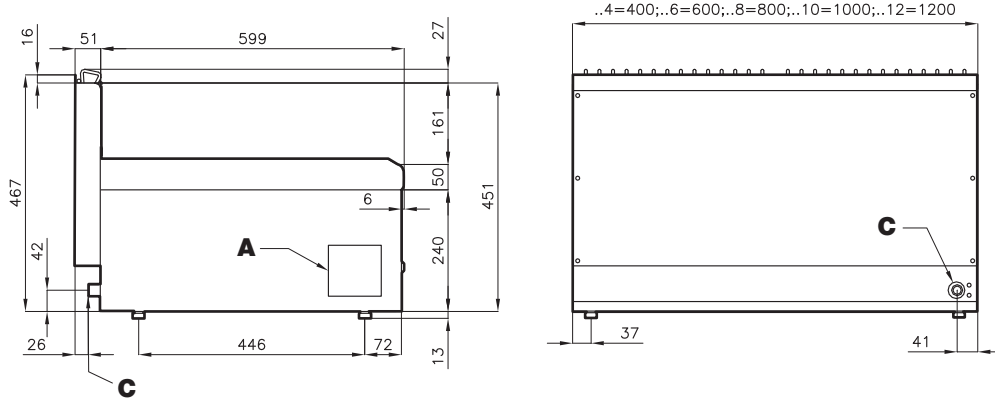
# magieprof

FRY-TOP A GAS  
GAS FRY-TOPS  
GASGRIDDLEPLATTEN  
FRY-TOP GAZ  
FRY-TOP DE GAS

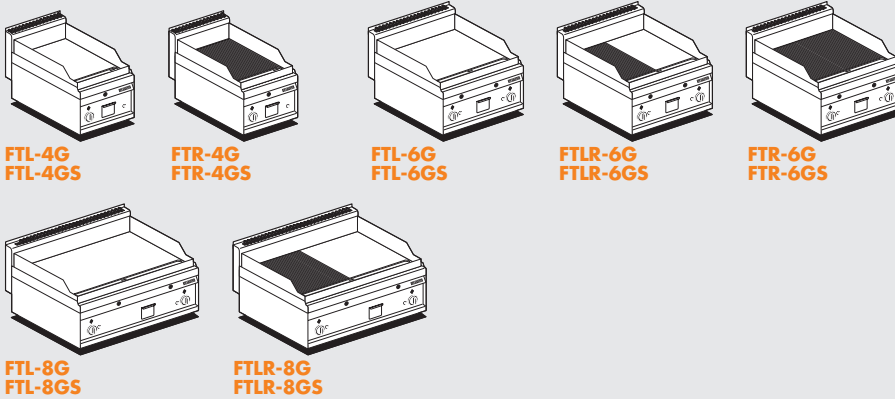


## FT-65G

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



<b>A</b>	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características	
<b>C</b>	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 1/2" M



Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	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-plated plate Verchromplatte Plaque chromée Placa cromada	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	cm	N° • kW				kW • kcal/h	kg/m³
<b>FTL-4G</b>	40x65x29h	35x56	1 • 1 x 7,0	•			7,0 • 6.020	46 / 0,180
<b>FTR-4G</b>	40x65x29h	35x56	1 • 1 x 7,0		•		7,0 • 6.020	46 / 0,180
<b>FTL-4GS</b>	40x65x29h	35x56	1 • 1 x 7,0	•		•	7,0 • 6.020	46 / 0,180
<b>FTR-4GS</b>	40x65x29h	35x56	1 • 1 x 7,0		•	•	7,0 • 6.020	46 / 0,180
<b>FTL-6G</b>	60x65x29h	56x56	2 • 2 x 5,25	•			10,5 • 9.030	65,5 / 0,270
<b>FTLR-6G</b>	60x65x29h	56x56	2 • 2 x 5,25	•	•		10,5 • 9.030	65,5 / 0,270
<b>FTR-6G</b>	60x65x29h	56x56	2 • 2 x 5,25		•		10,5 • 9.030	65,5 / 0,270
<b>FTL-6GS</b>	60x65x29h	56x56	2 • 2 x 5,25	•		•	10,5 • 9.030	65,5 / 0,270
<b>FTLR-6GS</b>	60x65x29h	56x56	2 • 2 x 5,25	•	•	•	10,5 • 9.030	65,5 / 0,270
<b>FTR-6GS</b>	60x65x29h	56x56	2 • 2 x 5,25		•	•	10,5 • 9.030	65,5 / 0,270
<b>FTL-8G</b>	80x65x29h	75x56	2 • 2 x 7,0	•			14,0 • 12.040	84 / 0,350
<b>FTLR-8G</b>	80x65x29h	75x56	2 • 2 x 7,0	•	•		14,0 • 12.040	84 / 0,350
<b>FTL-8GS</b>	80x65x29h	75x56	2 • 2 x 7,0	•		•	14,0 • 12.040	84 / 0,350
<b>FTLR-8GS</b>	80x65x29h	75x56	2 • 2 x 7,0	•	•	•	14,0 • 12.040	84 / 0,350

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

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