

PCD-40G

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati.

Modello - Piano cottura a gas, per uso professionale. Fuochi con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in ghisa, con bacchette di raccolta liquidi estraibili.

Manutenzione - Facilitata grazie a bacchette removibili.

Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Staffe di fissaggio.



PCD-40G

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2mm thick worktop, chromed details.

Model - Professional Gas Boiling Hob. Burners with pilot light ignition and thermocouple safety valves. Modulating flame burners, grills in cast iron, removable liquid collectors.

Maintenance - Easy removal of liquid collectors.

Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets. Fixing system.

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.

Modell - Gaskochplatten für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit Zündung mittels Pilotflamme, Hähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste mit Rundstäben aus Gusseisen, herausziehbare Schale zum Auffangen von Flüssigkeiten.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der entnehmbare Schalen.

Ausstattungen - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Fixiersystem.

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.

Modèle - Plan de cuisson à gaz, à usage professionnel. Feux à allumage avec flamme pilote, robinets à valve de sécurité et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grilles en fonte, bacs de collecte de liquides extractibles.

Entretien - Facilité grâce au bacs extractibles.

Équipements - Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. Système de fixation.

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.

Modelo - Encimeras de cocción a gas, para uso profesional. Encendido de los fogones por medio de llama piloto, grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrillas con varillas de hierro colado, cubetas de recogida líquidos extraíbles.

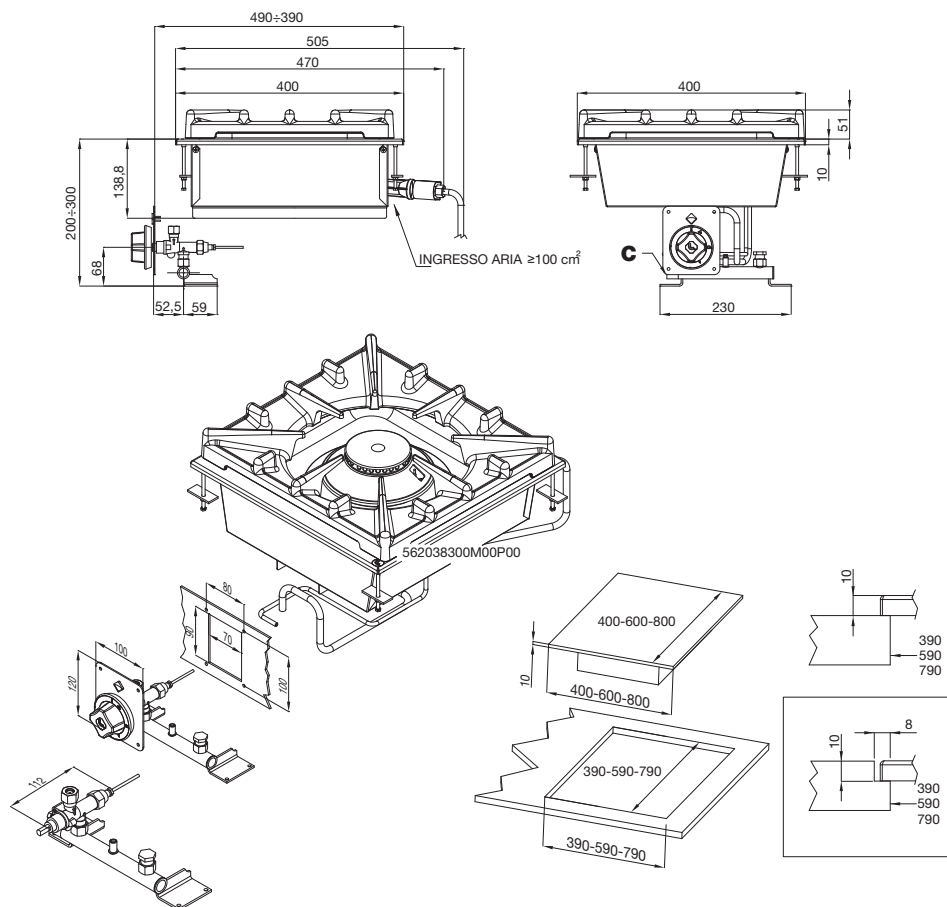
Manutención - Facilitada gracias a las cubetas extraíbles.

Dotaciones - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Sistema de fijación.



PCD-40G

DAI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
 DONNÉES 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 1/2 *M



PCD-44G

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Buciatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Quemadores y potencia	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen
PCD-44G	cm	N° • kW	kW • kcal/h	kg/m³
	40x40x11h	1 • 1 x 10	10,0 • 8.600	23 / 0,120

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



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