

## PCD-60G

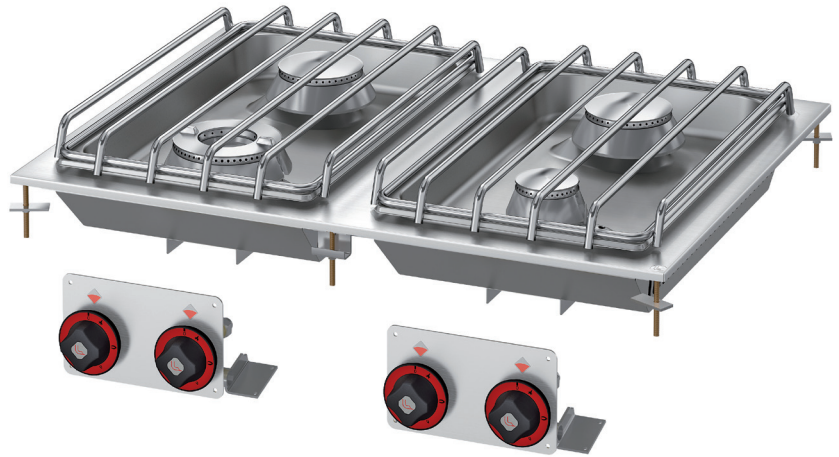
### Descrizione

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

**Modello** - Piani 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 tondino acciaio inox o in ghisa, con bacinelle di raccolta liquidi, estraibili.

**Manutenzione** - Facilitata grazie a bacinelle removibili.

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



PCD-60G

### 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 valve. Modulating flame burners, grills in stainless steel rods or 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** - Gaskochplatte, für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit Zündung mittels Pilotflamme, Hähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste mit Rundstäben aus Edelstahl oder aus Gusseisen, herausziehbare Schalen 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 barres en acier inox ou en fonte, bacs de collecte de liquide extractibles.

**Entretien** - Facilité grâce au bacs extractibles.

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

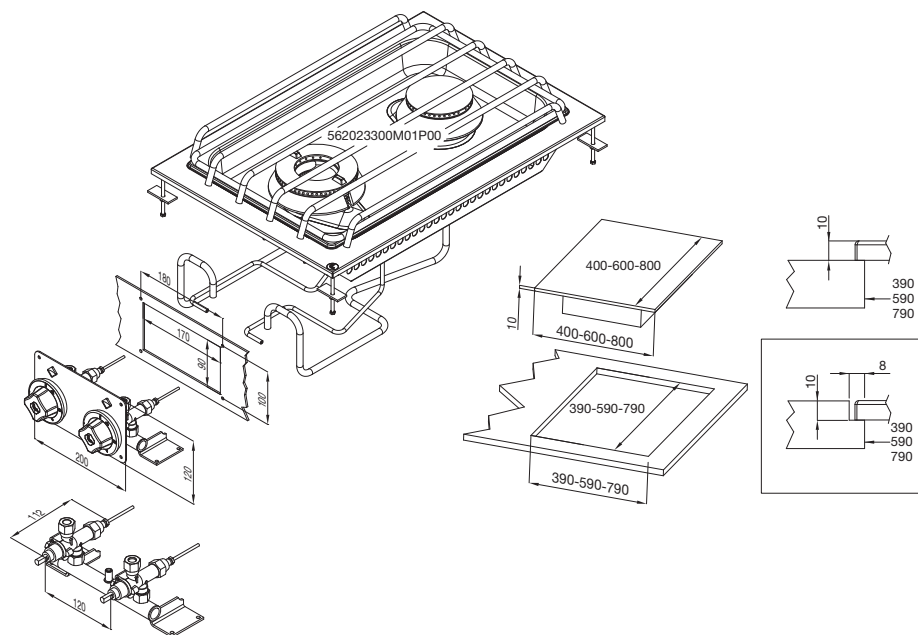
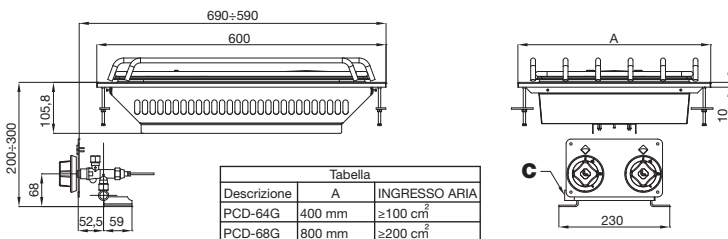
### Descripción

**Construcción** - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 2 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados.

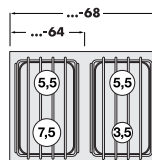
**Modelo** - Sobres de cocción de gas, para uso profesional. Encendido automático de los fogones por medio de llama piloto, grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrillas con varillas de acero inox o de hierro colado, cubetas de recogida líquidos extraíbles.

**Manutención** - Facilitada gracias a las cubetas extraíbles.

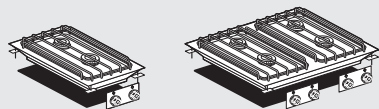
**Dotaciones** - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Sistema de fijación.



<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



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



PCD-64G

PCD-68G

Modelli Models Modele Modelos 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/Volume
	cm	N° • kW	kW • kcal/h	kg/m <sup>3</sup>
<b>PCD-64G</b>	40x60x11h	🔥 2 • 1 x 7,5 + 1 x 5,5	🔥 13,0 • 11.180	20 / 0,120
<b>PCD-68G</b>	80x60x11h	🔥 4 • 1 x 7,5 + 2 x 5,5 + 1 x 3,5	🔥 22,0 • 18.920	40 / 0,360

🔥 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