

90

BM-90G

IPERLOTUS

BAGNOMARIA A GAS SU MOBILE A GIORNO
GAS BAIN-MARIE ON OPEN CABINET
GAS WASSERBÄDER AUF OFFENEM UNTERBAU
BAIN-MARIE GAZ SUR MEUBLE OUVERT
BAÑO MARÍA DE GAS 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.

Modello - Bagnomaria a gas su mobile a giorno*, per uso professionale. Vasche stampate per contenimento bacinelle Gastronorm di profondità 150 mm. Bruciatori con accensione a mezzo fiamma pilota, valvola termostatica e termocoppia. Accensione piezoelettrica, scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

Dotazioni - Rubinetti per carico acqua, troppopieno e scarico a pavimento. Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.

* Portine non incluse.



BM-90G

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.

Model - Professional Gas Bain-Marie on Open Unit. Moulded Gastronorm 150mm deep tank. Piezoelectric ignition, pilot light, thermostatic control and thermocouple safety valves.

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, Water fill tap, Overfill safety valve and floor drain. 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.

Modell - Gas Wasserbäder auf offenem Unterbau*, für den professionellen Gebrauch. Gepresste Becken zur Aufnahme von Gastronorm-Behältern mit einer Tiefe von 150 mm. Brenner mit Zündung mittels Pilotflamme, Thermostatventil und Thermoelement. Piezozündung, Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Ventile zum Nachfüllen von Wasser, Überlauf und Ablass zu Boden. Düsen für eventuell Änderung der Gasart. 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, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.

Modèle - Bain-marie gaz sur meuble ouvert*, à usage professionnel. Bacs moulés pour contenir les petits bacs Gastronorm de 150 mm de profondeur. Brûleurs avec allumage par flamme pilote, valve thermostatique et thermocouple. Allumage piézoélectrique, Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Robinets d'évacuation d'eau, trop-plein et évacuation au sol. Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. 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.

Modelo - Baño maría de gas sobre mueble abierto*, para uso profesional. Cubetas estampadas para alojar recipientes Gastronorm de 150 mm. de profundidad. Encendido automático de los quemadores por medio de llama piloto, válvula termostática y termopar. Encendido piezoeléctrico, evacuación de humos posterior, completamente segura.

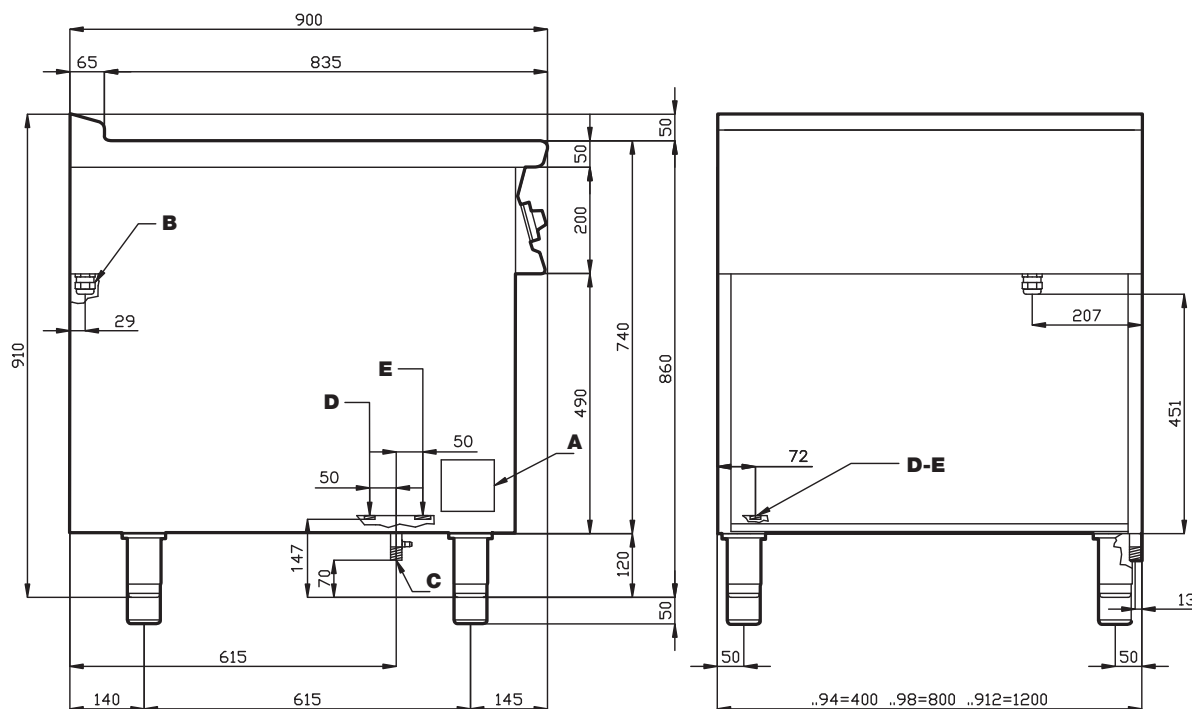
Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero.

Dotaciones - Grifos para cargar agua, válvula de reboso y desagüe al suelo. Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura. * Puertas no incluidas.



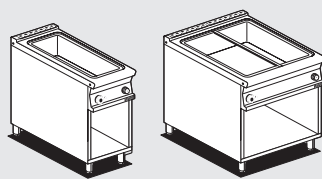
Food Catering Equipment

90
IPERLOTUS



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

D	Allacciamento acqua / Water connection / Wasseranschluß Raccord eau / Enlace agua	ISO 7-1 1/2" M
E	Scarico acqua / Water drainage / Wasserabflussrohr Evacuation d'eau / Descarga agua	ISO 7-1 1" M



BM-94G

BM-98G

Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasca e capacità Tank and capacity Becke und Kapazität Cuba et capacité Cuve y capacidad	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • GN	kW • kcal/h	kg/m³
BM-94G	40x90x90h	1 • GN 1/1 + GN 1/3 - h 15	 3,5 • 3.010	56 / 0,460
BM-98G	80x90x90h	1 • GN 2/1 + 2 x GN 1/3 - h 15	 6,5 • 5.590	81 / 0,880

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

buy lots, 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



LOTUS SpA - Via Calmaor, 46
31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 778020 / 778468
Fax +39 0438 778277
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it

The size of success.