

70

PC-70G

SUPERLOTUS

PIANI COTTURA A GAS SU MOBILE A GIORNO
GAS BOILING UNITS ON OPEN CABINET
GASKOCHPLATTE AUF OFFENEM UNTERBAU
PLAN DE CUISSON A GAZ SUR MEUBLE OUVERT
ENCIMERAS DE COCCIÓN A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato 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 - Piani cottura a gas su mobile a giorno*, 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 semplice smontaggio cruscotto frontale e bacinelle removibili.

Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza. *Portine non incluse.



PC-70G

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 Gas Boiling Hob on open cabinet. Burners with pilot light ignition and thermocouple safety valve. Modulating flame burners, grills in stainless steel rods or cast iron, removable liquid collectors.

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

Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet. Doors not included.

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, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

Modell - Gaskochplatte auf offenem Unterbau*, 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 Frontblende und entnehmbare Schalen.

Ausstattungen - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße. * Türen nicht inbegriffen.

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, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

Modèle - Plan de cuisson à gaz sur meuble ouvert*, 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 démontage simple du panneau frontal et au bacs extractibles.

Équipements - Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. Pieds réglables en hauteur.

* Portes non incluses.

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 y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior. Mandos con grado de protección contra el agua IPX5.

Modelo - Sobres de cocción de gas sobre mueble abierto*, 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 un desmontaje simple del panel delantero y las cubetas extraíbles.

Dotaciones - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura. * Puertas no incluidas.



Food Catering Equipment

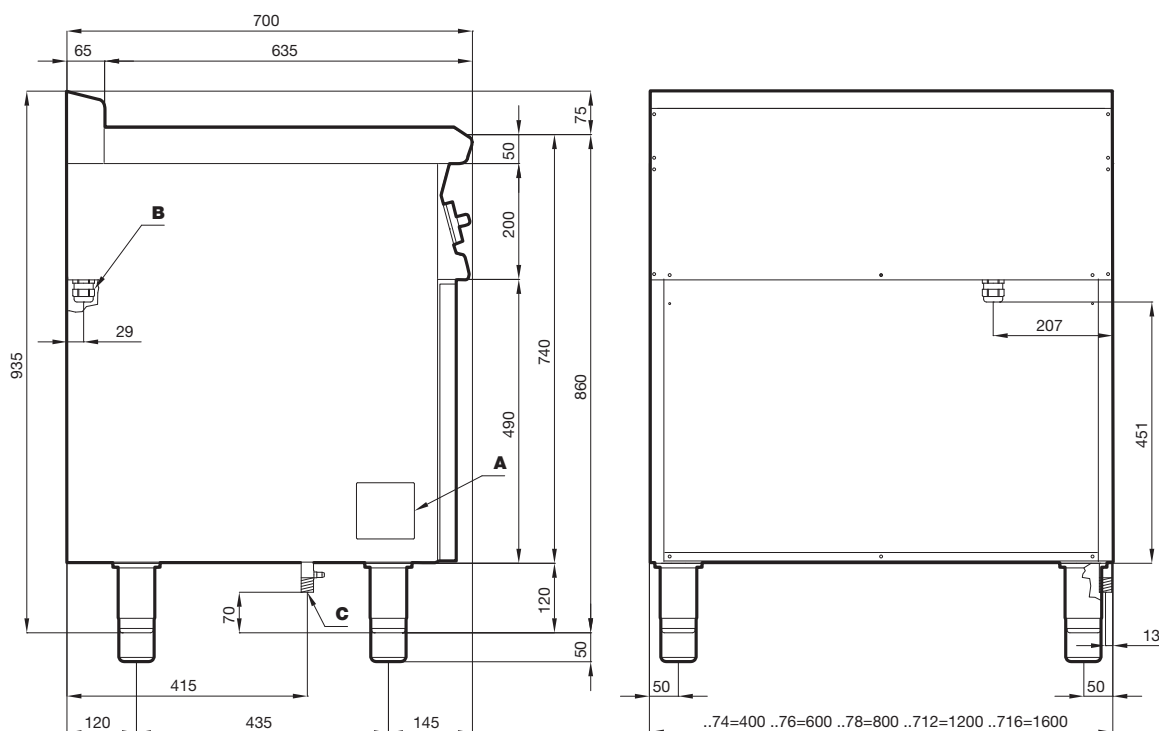
70
SUPERLOTUS

PIANI COTTURA A GAS SU MOBILE A GIORNO
GAS BOILING UNITS ON OPEN CABINET
GASKOCHPLATTE AUF OFFENEM UNTERBAU
PLAN DE CUISSON A GAZ SUR MEUBLE OUVERT
ENCIMERAS DE COCCIÓN A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

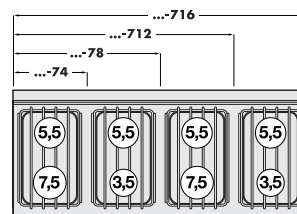


PC-70G

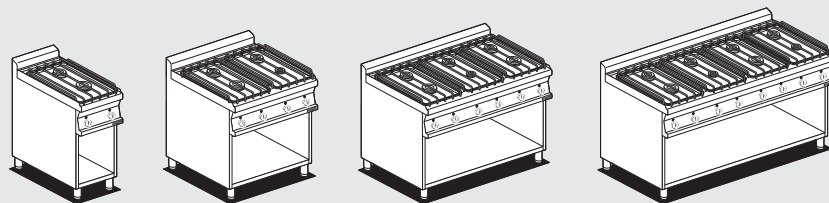
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M
C	Attacco gas solo per PC-74GP e PC-78GP Gas connection only for PC-74GP and PC-78GP Gas-Anschluss nur für PC-74GP und PC-78GP Raccordement au gaz seulement pour PC-74GP et PC-78GP Conexión del gas sólo para PC-74GP i PC-78GP	ISO 7-1 1 1/2" M



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



PC-74GP

PC-78GP

PC-712GP

PC-716GP

Modelli Models Modelos Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Bruciatori 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
	cm	N° • kW	kW • kcal/h	kg/m³
PC-74GP	40x70,5x90h	2 • 1 x 7,5 + 1 x 5,5	13,0 • 11.180	63 / 0,400
PC-78GP	80x70,5x90h	4 • 1 x 7,5 + 2 x 5,5 + 1 x 3,5	22,0 • 18.920	76 / 0,770
PC-712GP	120x70,5x90h	6 • 2 x 7,5 + 3 x 5,5 + 1 x 3,5	35,0 • 30.100	126 / 1,140
PC-716GP	160x70,5x90h	8 • 2 x 7,5 + 4 x 5,5 + 2 x 3,5	44,0 • 37.840	152 / 1,540

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