

70

PCWT-70G

SuperLOTUS

PIANO DI COTTURA GAS WOK
GAS HEATED BOILING UNIT "WOK"
GASKOCHPLATTE "WOK"
PLAN DE CUISSON A GAZ "WOK"
ENCIMERA DE COCCIÓN A GAS "WOK"

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 alzata posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.

Modello - Piano di cottura a gas di tipo "WOK" per uso professionale. Con 1 fuoco, fiamma verticale e anello WOK. Garanzia di cotture delicate e rapide. Adatto per l'uso della tipica padella a forma concava che permette di friggere, soffriggere e stufare in tempi e condimenti ridotti.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e bacinella removibile.

Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.



PCWT-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 WOK Hob. With 1 burner, vertical flame and WOK ring. Guarantees delicate and rapid cooking. Suitable for use as a typical concave pan for frying, sautéing and stewing with less time and condiments.

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

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 Dicke von 2 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

Modell - Gas-Kochfeld für "WOK" für den professionellen Gebrauch. Mit 1 Brenner, senkrechte Flamme und WOK-Ring. Garantie für ein schonendes und schnelles Garen. Geeignet zum Gebrauch der typischen tiefen Pfanne, mit der man in kürzerer Zeit frittieren, anbraten und schmoren kann.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende und entnehmbarer Schale.

Ausstattungen - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße.

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 de type « WOK » pour usage professionnel. Avec 1 feu, flamme verticale et anneau WOK. Garantie de cuisson délicate et rapide. Adapté à l'usage de la poêle de forme concave permettant de frire, faire revenir et cuire à l'étouffée avec réduction des temps et condiments.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal et au bac extractible.

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

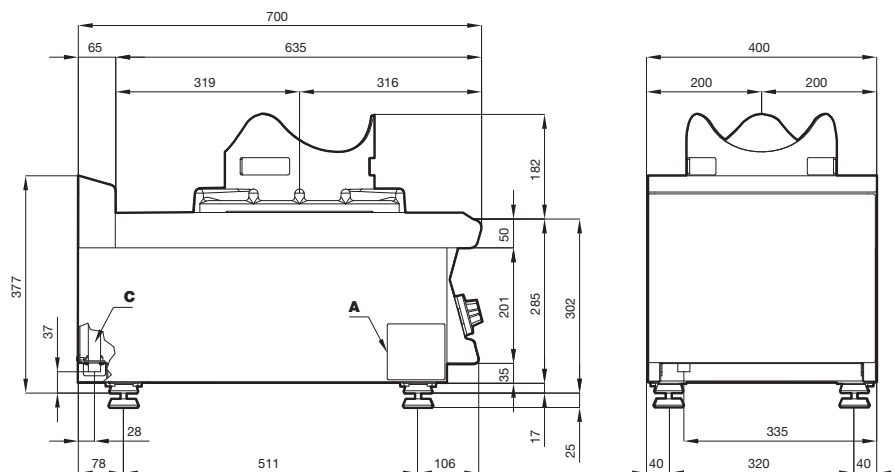
Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 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.

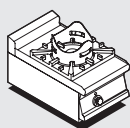
Modelo - Encimera de cocción de gas en estilo "WOK" para uso profesional. Con 1 fuego, llama vertical y anillo WOK. Garantía de cocción rápida y delicada. Apto para el uso de la típica sartén de forma cóncava que permite freír, sofreír y estofar con condimentos y tiempo reducidos.

Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero y la cubeta extraíble.

Dotaciones - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura.



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 1/2" M



PCWT-74G

Modelli Models Modele 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
PCWT-74G	40x70x28h	1 • 10,0	10,0 • 8.600	63 / 0,180

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