

55

CF-55G

perLOTUS

CUCINETTA 2/3 FUOCHI GAS, FORNO GAS
GAS RANGE WITH 2/3 BURNERS, GAS OVEN
GASHERD MIT 2/3 KOCHSTELLEN, GASBACKOFEN
FOURNEAU A GAZ AVEC 2/3 FEUX, FOUR GAZ
COCINA A GAS CON 2/3 QUEMADORES, HORNO A GAS

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato interamente in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.

Modello - Cucina a gas a 2/3 fuochi, con forno statico 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 bacinelle di raccolta liquidi, estraibili. Forno capiente con ampia porta, accensione piezoelettrica, dotato di grill a gas e timer, scarico fumi sul retro realizzato completamente in sicurezza.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e bacinelle removibili.

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



CF-55G

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back. Knobs with water-proof grades IPX5.

Model - Professional Gas Cooker with 2/3 burners and static gas oven. Burners with pilot light ignition and thermocouple safety valves. Modulating flame burners, grills in cast iron, removable liquid collectors. Spacious oven with wide door, piezoelectric ignition, fitted with gas grill and timer. Flue at rear, complete with safety devices.

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.

Bezeichnung

Aufbau - Modell vollkommen aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

Modell - Gasherde mit 2/3 Kochstellen, mit statischem Gas-Backofen, für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit Zündung mittels Pilotflamme, Hähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste aus Gusseisen, herausziehbare Schalen zum Auffangen von Flüssigkeiten. Ofen mit großem Fassungsvermögen und großer Tür, Piezozündung, mit Gas-Grill und Timer, Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende und entnehmbaren Schalen.

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

Description

Construction - Modèle réalisé entièrement en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profils arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

Modèle - Fourneaux gaz à 2/3 feux avec four à gaz statique, 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. Four à haute capacité avec porte large, allumage piézo-électrique, doté de grill à gaz et minuterie, évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal et des bacs extractibles.

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

Descripción

Construcción - Modelo realizado completamente en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 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 - Cocina de gas de 2/3 fuegos, con horno a gas estático, 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 de hierro colado, cubetas de recogida líquidos extraíbles. Horno espacioso con puerta amplia, encendido piezoelectrico, con grill a gas y reloj programador, evacuación de humos posterior, completamente segura.

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.

55

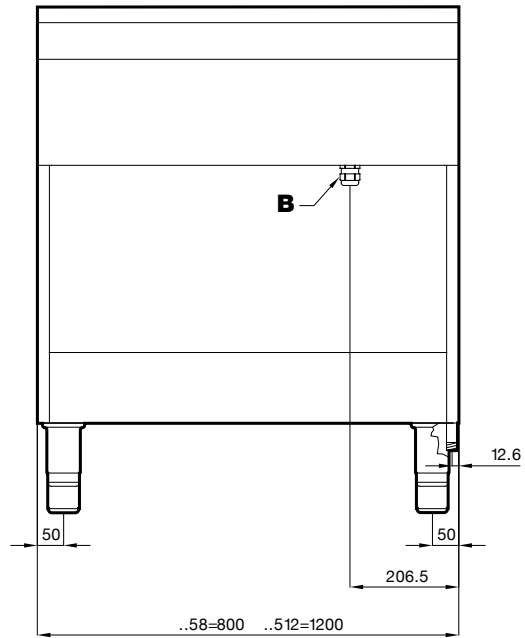
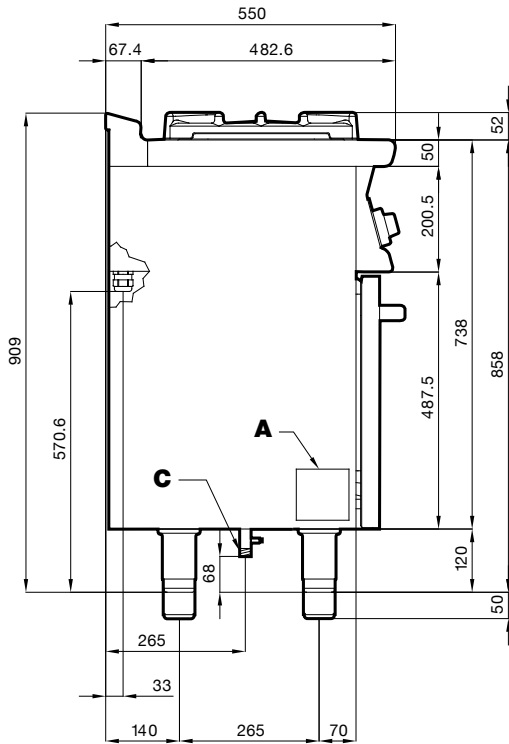
IPERLOTUS

CUCINETTA 2/3 FUOCHI GAS, FORNO GAS
 GAS RANGE WITH 2/3 BURNERS, GAS OVEN
 GASHERD MIT 2/3 KOCHSTELLEN, GASBACKOFEN
 FOURNEAU A GAZ AVEC 2/3 FEUX, FOUR GAZ
 COCINA A GAS CON 2/3 QUEMADORES, HORNO A GAS

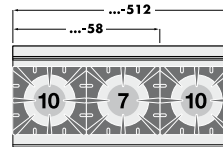


CF-55G

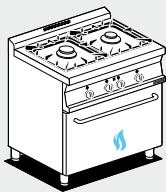
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN / DONNEES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



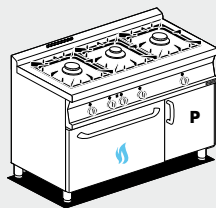
A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 1/2" M



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



CF2-58G



CF3-512GV

P
 Vano neutro con porta
 Neutral cabinet with door
 Neutrales Schrankelement mit Tür
 Élément neutre avec porte
 Armario neutro con puerta

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Brucciatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Quemadores y potencia	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleistung und Abmessungen Ofen Puissance du four et dimensions Potencia horno y dimensiones	Griglia inox Grid inox Rost inox Grille inox Parilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° * kW	kW * cm	N° * cm	kW * kcal/h	kg/m³
CF2-58G	80x55x90h	2 • 1 x 7,0 + 1 x 10,0	4 • 67x38x34h = S/G	1 • 65 x 36	21,0 • 18.060	105 / 0,600
CF3-512GV	120x55x90h	3 • 1 x 7,0 + 2 x 10,0	4 • 67x38x34h = S/G	1 • 65 x 36	31,0 • 26.660	135 / 0,860

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

S/G : Statico con grill / Static with grill / Statischer mit Grill / Statique avec grill / Estatico con grill

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