

# 60

CF-60G

# magiLOTUS

CUCINE A GAS CON FORNO A GAS  
GAS RANGE WITH GAS OVEN  
GASHERDE MIT GASBACKOFEN  
FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR A GAZ  
COCINAS A GAS CON HORNO A GAS

## Descrizione

**Costruzione** - Modello realizzato 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 con forno statico a gas, con o senza vani, per uso professionale. Fuochi con accensione elettrica (CF2/CF3 a mezzo fiamma pilota), rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in ghisa, bacinelle di raccolta liquidi estraibili. Forno capiente a gas statico dotato di grill, con ampia porta, dotato di accensione piezoelettrica su CF2/CF3. Regolazione temperatura del forno: 150-300 °C. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza.

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

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

## 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 static gas oven, with or without side compartment. Burners with electric ignition (CF2/CF3 with pilot light ignition) and thermocouple safety valves. Modulating flame burners, grills in cast iron, removable liquid collectors. Piezoelectric ignition oven for CF2/CF3. Oven with 150-300degC control, thermocouple safety valves.

**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 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 statischem Gas-Backofen mit oder ohne Fächer, für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit elektro Zündung (CF2/CF3 Zündung mittels Pilotflamme), Hähne mit Sicherheitsventil und Thermolement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste mit Rundstäben aus Gusseisen, herausziehbare Schalen zum Auffangen von Flüssigkeiten. Geräumiger statischer Gasbackofen mit Grill, mit großer Tür. Piezoelektrischer Zündung ausgestattete für CF2/CF3. Einstellung der Ofentemperatur: 150-300 °C. 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 en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 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** - Fourneau gaz avec four gaz statique, avec ou sans compartiments, à usage professionnel. Feux à allumage électrique (CF2/CF3 avec flamme pilote), robinets à valve de sécurité et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grilles en barres en fonte, bacs de collecte des liquides extractibles. Four haute capacité à gaz statique avec grill et avec porte large. Équipé de l'allumage piézo-électrique pour CF2/CF3. Régulation de la température du four: 150-300 °C. 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 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 a gas con horno a gas estático con o sin cavidades, para uso profesional. Encendido automático eléctrico de los fogones (CF2/CF3 por medio de llama piloto), grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrillas con varillas de hierro colado, cubetas de recogida de líquidos extraíbles. Horno de gran capacidad a gas estático con grill, con puerta amplia. Dotado de encendido piezoeléctrico para CF2/CF3. Regulación de la temperatura del horno: 150-300 °C. Evacuación de humos posterior, completamente segura.

**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.



CF-60G



FOOD CATERING EQUIPMENT

60

magiLOTUS

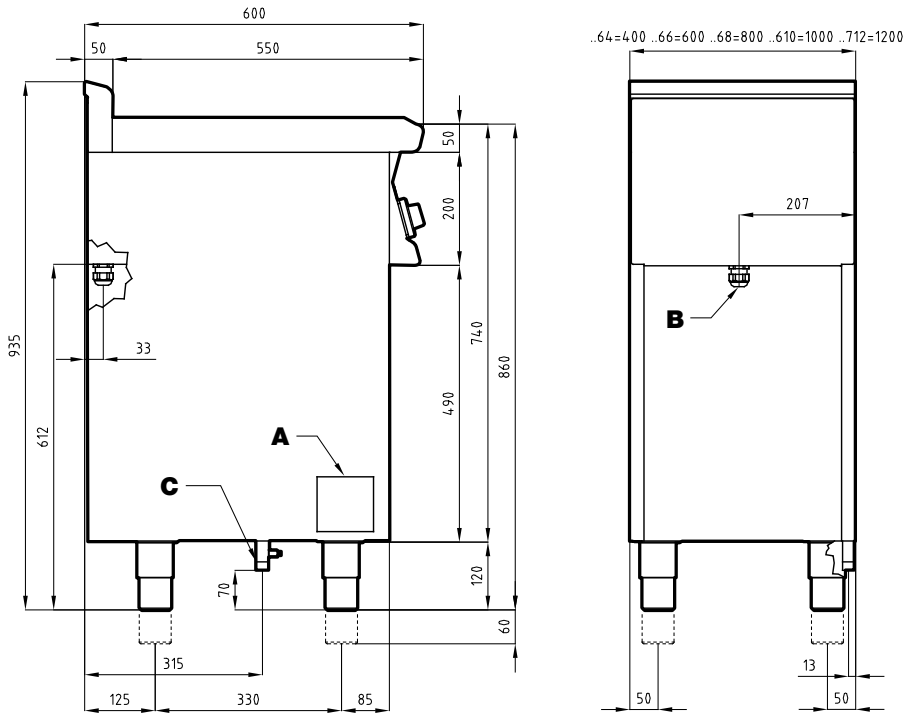
# 60

# LOTUS

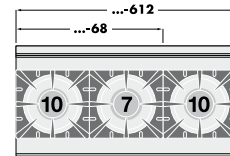
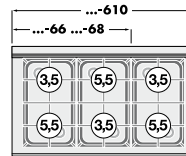
CUCINE A GAS CON FORNO A GAS  
 GAS RANGE WITH GAS OVEN  
 GASHERDE MIT GASBACKOFEN  
 FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR A GAZ  
 COCINAS A GAS CON HORNO A GAS



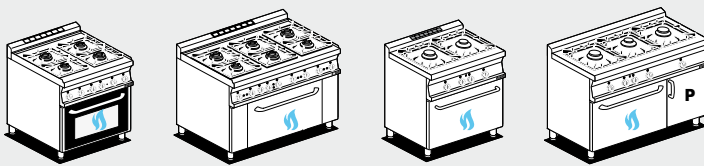
## CF-60G



<b>A</b>	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características	
<b>B</b>	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica	
<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



CF4-68G

CF6-610G

CF2-68G

CF3-612GV

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

- Forno: porta vetro o porta cieca inox
- Oven: glass or stainless steel door
- Ofen: Glas- oder Edelstahltür
- Four: porte vitrée ou acier inox
- Horno: puerta vidrio o ciega inox

- CF2-68G - CF3-612GV: Forno con porta cieca inox
- Oven with stainless steel door
- Ofen mit Edelstahltür
- Four avec porte acier inox
- Horno con puerta ciega inox

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 Höchstleist. und Abmess. Ofen Puissance du four et dimens. Potencia horno y dimensiones	Griglia inox Grid inox Rost Inox Grille inox Parilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Freq. Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	N° • kW	kW • cm	Nr • cm • GN	kW • kcal/h		kg/m <sup>3</sup>
<b>CF4-68G</b>	80x60x90h	4 • 2 x 3,5 + 2 x 5,5	4,0 • 64x39x35 • S/G	1 • 53x32,5 • GN1/1	22,0 • 18.920 + ⚡ 0,015	230V~ • 50/60	97 / 0,680
<b>CF6-610G</b>	100x60x90h	6 • 3 x 3,5 + 3 x 5,5	4,0 • 64x39x35 • S/G	1 • 53x32,5 • GN1/1	31,0 • 26.660 + ⚡ 0,015	230V~ • 50/60	106 / 0,830
<b>CF2-68G</b>	80x60x90h	2 • 1 x 7,0 + 1 x 10,0	4,0 • 67x38x34 • S/G	1 • 65x36	21,0 • 18.060		95 / 0,680
<b>CF3-612GV</b>	120x60x90h	3 • 1 x 7,0 + 2 x 10,0	4,0 • 67x38x34 • S/G	1 • 65x36	31,0 • 26.660		102 / 0,980

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 Zoppè di S. Vendemiano (TV) - ITALY  
 Tel. +39 0438 778020 / 778468  
 Fax +39 0438 778277  
 www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it