

60

CF-60EX

LOTUS marine

CUCINE ELETTRICHE E VETROCERAMICA CON FORNO ELETTRICO

ELECTRIC AND CERAMIC RANGE WITH ELECTRIC OVEN

ELEKTRO-UND CERAN HERDE MIT ELEKTROBACKOFEN

FOURNEAUX ELECTRIQUES ET VITROCERAMIQUES AVEC FOUR ELECTRIQUE

COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICA CON HORNO ELÉCTRICO

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 - Cucine elettriche e vetroceramica con forno elettrico statico o multifunzione, per uso professionale. Piastre in ghisa di forma rotonda, con bordo di tenuta in acciaio, commutatore a 7 posizioni e limitatore della temperatura. Piani in vetroceramica con piastre di cottura radianti e spie di segnalazione del calore residuo. Forno capiente elettrico statico con grill o multifunzione, con ampia porta. Regolazione temperatura del forno: 50-300 °C.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

Dotazioni - Piedini flangiati regolabili in altezza. Griglie antirollio ferma pentole.



CF-60EX

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 Electric Cooker with static or multifunction electric oven. Cast Iron round hot plates with steel border seals, seven position switch and temperature limiter. Ceramic glass tops with radiant heat hot plates and warning lights for residual heat, electric oven with 50 - 300degC control.

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

Fittings - Appliance is supplied with adjustable flanged feet. Rolling racks to block the pots.

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 - Elektroherde mit Glaskeramikkochfeld und statischem bzw. Multifunktions-Elektrobackofen, für den professionellen Gebrauch. Kochplatten aus Gusseisen mit runder Form, Einfassung aus Stahl, 7-stufiger Schalter und Temperaturbegrenzung. Platten aus Glaskeramik mit Strahlungskochplatten und Kontrollleuchten zur Anzeige der Restwärme. Geräumiger statischer Elektro-Backofen mit Grill oder Multifunktions-Backofen mit großer Tür. Einstellung der Ofentemperatur: 50-300 °C.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Geflanschte Füße in der Höhe verstellbar. Rutschsicherungs rost für Töpfe Blockierung.

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 - Fourneaux électriques et vitrocéramiques avec four électrique statique ou à fonctions multiples, à usage professionnel. Plaques en fonte de forme arrondie, avec bord de tenue en acier, commutateur à 7 positions et limiteur de température. Plans vitrocéramiques avec plaques de cuisson radiantes et voyants de signalisation de chaleur résiduelle. Four haute capacité électrique statique avec grill ou à fonctions multiples, avec porte large. Régulation de la température du four: 50-300 °C.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Pieds à brides, réglables en hauteur. Grilles de fixation marmites.

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 - Cocinas eléctricas y vitrocerámica con horno eléctrico estático o multifuncional, para uso profesional. Placas de fundición de forma redonda, con borde de acero, conmutador de 7 posiciones y limitador de la temperatura. Encimeras de vitrocerámica con placas de cocción radiantes y pilotos de señal del calor residual. Horno de gran capacidad eléctrico estático con grill o multifuncional con puerta amplia. Regulación de la temperatura del horno: 50-300 °C.

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

Dotaciones - Patas con bridas, ajustables en altura. Rejillas antibascullamento.

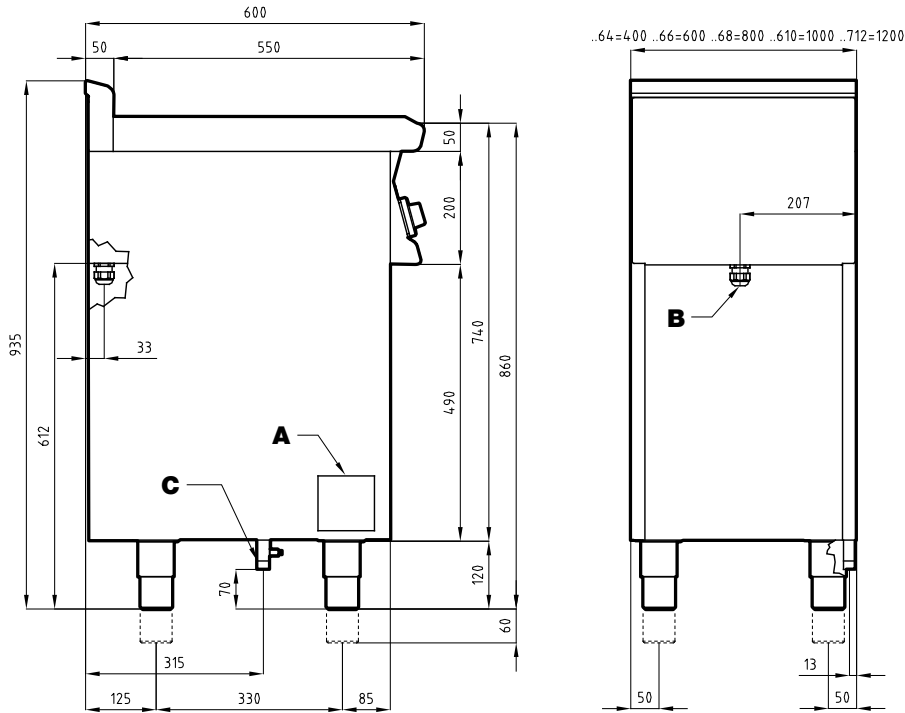
60

LOTUS marine

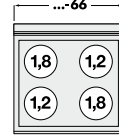
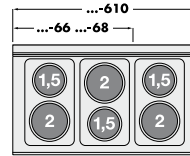
CUCINE ELETTRICHE E VETROKERAMICA CON FORNO ELETTRICO
 ELECTRIC AND CERAMIC RANGE WITH ELECTRIC OVEN
 ELEKTRO-UND CERAN HERDE MIT ELEKTROBACKOFEN
 FOURNEAUX ELECTRIQUES ET VITROCERAMIQUES AVEC FOUR ELECTRIQUE
 COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICA CON HORNO ELÉCTRICO

CF-60EX

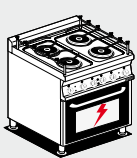
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
 DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



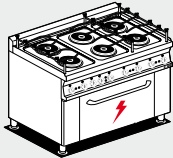
A	Targhetta caratteristiche / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss Raccordement électrique / Conexión eléctrica



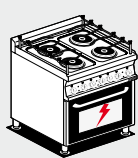
Composizione delle piastre
 Composition of the plates
 Zusammenstellung
 der Kochplatten
 Composition des plaques
 Composición de los planchas



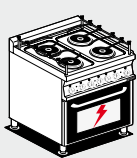
CF4-68ETX



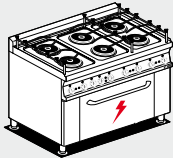
CF6-610ETX



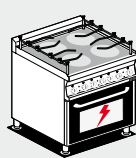
CFM4-66ETX



CFM4-68ETX



CFM6-610ETX



CFMC4-66ETX

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

Modelli Models Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessung. Dimensions	Piastre e potenza Plates and power Kochplatten und Leistung Plaques et puissance Planchas y potencia	Vetroceramica Ceramic glass Ceran-Kochplatt. Vitrocéramique Vitrocéramica	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 Parrilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleist. Puissance tot. Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.	
	cm	N° • kW	cm	kW • cm	Nr • cm • GN	kW	"V~ 1" • Hz	"V~ 2" • Hz	kg/m³
CF4-68ETX	80x60x90h	⚡ 4 • 2 x 1,5 + 2 x 2,0 ●		⚡ 2,62 • 64x42x35 • S/G	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 9,62	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	91 / 0,680
CF6-610ETX	100x60x90h	⚡ 6 • 3 x 1,5 + 3 x 2,0 ●		⚡ 2,62 • 64x42x35 • S/G	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 13,12	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	95 / 0,830
CFM4-66ETX	60x60x90h	⚡ 4 • 2 x 1,5 + 2 x 2,0 ●		⚡ 3,05 • 46x37x35 • M	1 • 41x32,5	⚡ 10,05	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	70 / 0,510
CFM4-68ETX	80x60x90h	⚡ 4 • 2 x 1,5 + 2 x 2,0 ●		⚡ 3,05 • 64x37x35 • M	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 10,05	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	92 / 0,680
CFM6-610ETX	100x60x90h	⚡ 6 • 3 x 1,5 + 3 x 2,0 ●		⚡ 3,05 • 64x37x35 • M	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 13,55	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	96 / 0,830
CFMC4-66ETX	60x60x90h	⚡ 4 • 2 x 1,2 + 2 x 1,8 ○	58x44	⚡ 3,05 • 46x37x35 • M	1 • 41x32,5	⚡ 9,05	400V-3 • 50/60		70 / 0,510

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

M : Multifunzione / Multifunction / Multifunktions / Fonctions multiples / Multifuncional

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



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