

70

CF-70EX

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 2 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 ventilato, con o senza vani, per uso professionale. Piastre in ghisa di forma rotonda o quadrata, con bordo di tenuta in acciaio, commutatore a 7 posizioni e limitatore della temperatura. Piani in vetroceramica con piastre di cottura radianti a tutto piano e spie di segnalazione del calore residuo. Forno capiente elettrico ventilato GN 1/1 e statico GN 2/1 o GN 3/1 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 antirullo ferma pentole.

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 Electric Cooker with static or ventilated electric oven, with or without side compartment. Cast Iron square or round hot plates with steel border seals, seven position switch and temperature limiter. Ceramic glass tops with radiant heat hot plates on entire cook top 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 2 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. Heissluft-Elektrobackofen, mit oder ohne Fächer, für den professionellen Gebrauch. Kochplatten aus Gusseisen mit runder oder quadratischer Form, Einfassung aus Stahl, 7-stufiger Schalter und Temperaturbegrenzung. Platten aus Glaskeramik mit massiven Strahlungskochplatten und Kontrollleuchten zur Anzeige der Restwärme. Geräumiger Elektro-Heissluftbackofen GN 1/1 und statischer Backofen GN 2/1 oder GN 3/1 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 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 - Fourneaux électriques et vitrocéramiques avec four électrique statique ou ventilé, avec ou sans compartiments, à usage professionnel. Plaques en fonte de forme arrondie ou carrée, avec bord de tenue en acier, commutateur à 7 positions et limiteur de température. Plans vitrocéramiques avec plaques de cuisson radiantes sur l'ensemble du plan et voyants de signalisation de chaleur résiduelle. Four haute capacité électrique ventilé GN 1/1 et statique GN 2/1 ou GN 3/1 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 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 - Cocinas eléctricas y vitrocerámica con horno eléctrico estático o ventilado con o sin cavidades, para uso profesional. Placas de fundición de forma redonda o cuadrada, con borde de acero, conmutador de 7 posiciones y limitador de la temperatura. Encimeras de vitrocerámica con placas de cocción radiantes en todo el plano de cocción y pilotos de señal del calor residual. Horno de gran capacidad eléctrico ventilado GN 1/1 y estático GN 2/1 o GN 3/1 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 antibascamiento.



CF-70EX



FOOD CATERING EQUIPMENT

70

LOTUS marine

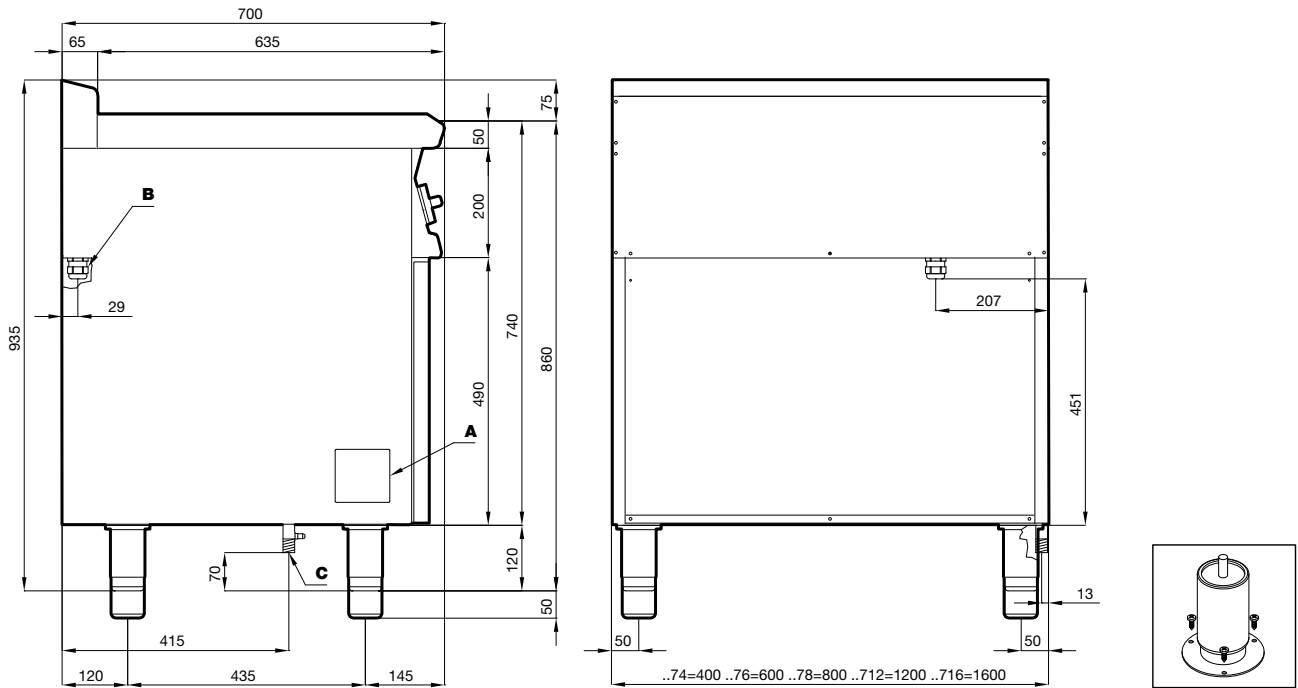
70

LOTUS merano

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

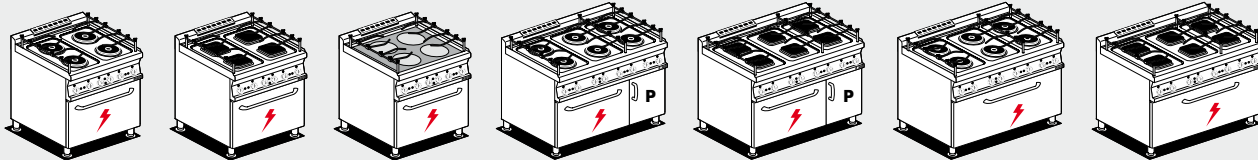
CF-70EX

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



A Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild
 Plaque des caractéristiques / Chapa de características

B Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss
 Raccordement électrique / Conexión eléctrica



CF4-78ETX **CFV4-78ETX** **CFQ4-78ETX** **CFVQ4-78ETX** **CF6-712ETVX** **CFV6-712ETVX** **CFQ6-712ETVX** **CFVQ6-712ETVX** **CF6-712ETX** **CFQ6-712ETX**

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 Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessung Dimensions Dimensiones	Plastre e potenza Kochplatten und Leist. Plaques et puissance Planchas y potencia	Vetroceramica Ceramic glass Ceran-Kochplatt. Vitrocéramique Vitrocerámica	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleist. und Abmess. Ofen Puisissance du four et dimensions Potencia horno y dimensiones	Griglia inox Grid inox Rost Inox Grille inox Parrilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleist. Puissance total Potencia total	Vollaggio 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	cm	kW • cm	Nr • cm • GN	kW	"V~ 1" • Hz	"V~ 2" • Hz	kg/m³
CF4-78ETX	80x70,5x90h	⚡ 4 • 4 x 2,6 ●		⚡ 5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	⚡ 15,4	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	112 / 0,770
CFV4-78ETX	80x70,5x90h	⚡ 4 • 4 x 2,6 ●		⚡ 5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 15,72	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	112 / 0,770
CFQ4-78ETX	80x70,5x90h	⚡ 4 • 4 x 2,6 ●		⚡ 5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	⚡ 15,4	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	120 / 0,770
CFVQ4-78ETX	80x70,5x90h	⚡ 4 • 4 x 2,6 ●		⚡ 5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 15,72	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	120 / 0,770
CFC4-78ETX	80x70,5x90h	⚡ 4 • 4 x 2,5 ○	75x57	⚡ 5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	⚡ 15,0	400V-3 • 50/60		107 / 0,770
CFVC4-78ETX	80x70,5x90h	⚡ 4 • 4 x 2,5 ○	75x57	⚡ 5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 15,32	400V-3 • 50/60		107 / 0,770
CF6-712ETVX	120x70,5x90h	⚡ 6 • 6 x 2,6 ●		⚡ 5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	⚡ 20,6	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	134 / 1,140
CFV6-712ETVX	120x70,5x90h	⚡ 6 • 6 x 2,6 ●		⚡ 5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 20,92	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	134 / 1,140
CFQ6-712ETVX	120x70,5x90h	⚡ 6 • 6 x 2,6 ●		⚡ 5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	⚡ 20,6	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	146 / 1,140
CFVQ6-712ETVX	120x70,5x90h	⚡ 6 • 6 x 2,6 ●		⚡ 5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 20,92	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	146 / 1,140
CF6-712ETX	120x70,5x90h	⚡ 6 • 6 x 2,6 ●		⚡ 6,9 • 107x55x34 • S	1 • 105x53	⚡ 22,5	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	136 / 1,140
CFQ6-712ETX	120x70,5x90h	⚡ 6 • 6 x 2,6 ●		⚡ 6,9 • 107x55x34 • S	1 • 105x53	⚡ 22,5	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	148 / 1,140

S : Statico / Static / Statischer / Statique / Estatico

V : Ventilato / Ventilated / Heißluft / Ventilé / Ventilado

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