

# 90

CF-90EX

# 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 interamente 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.



CF-90EX

## 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 vollkommen 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 entièrement 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 completamente 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.

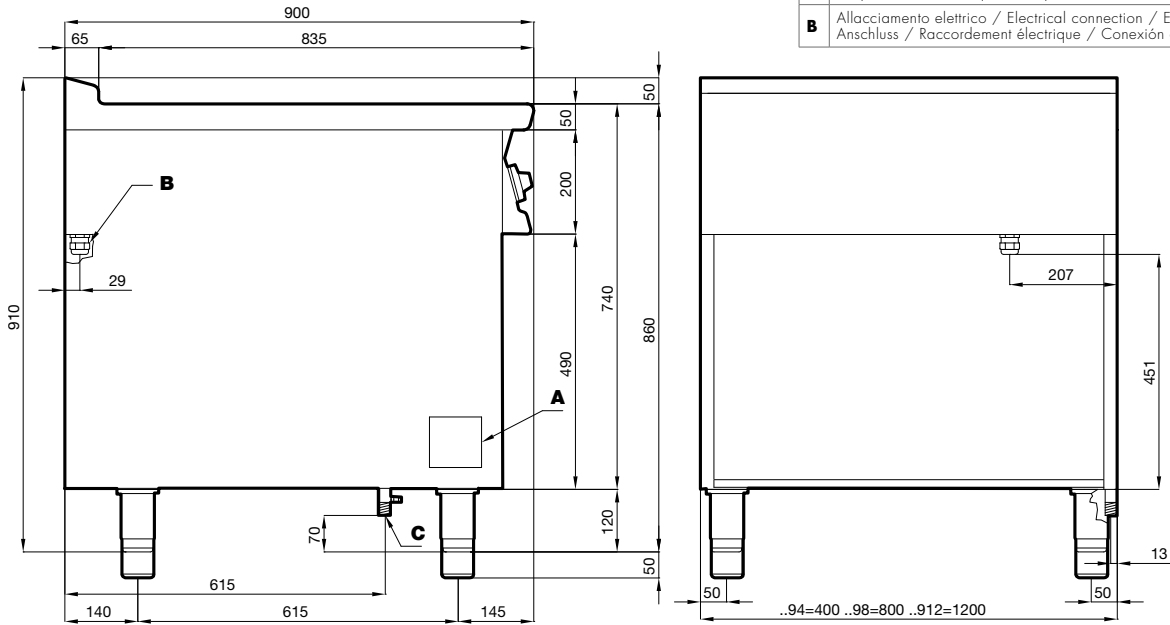
**Dotaciones** - Patas con bridas, ajustables en altura. Rejillas antibasculamiento.

# 90

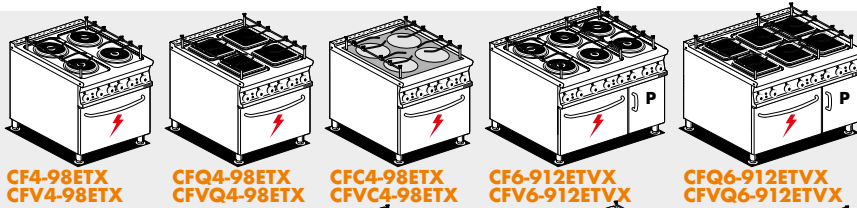
# LOTUS merano

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

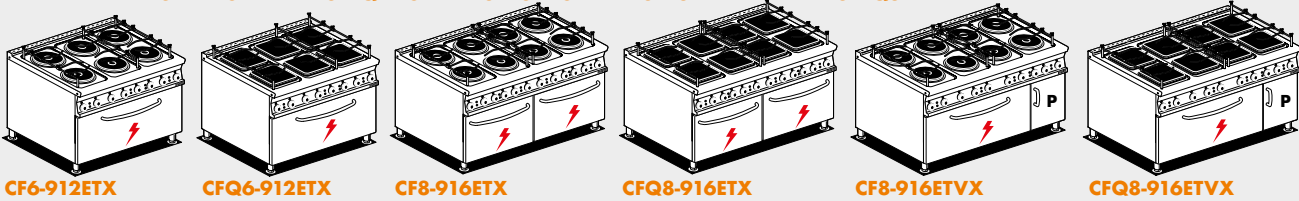
CF-90EX  
 DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN  
 DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



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



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



Modelli Models Modelos	Dimensioni Dimensions Dimensionen	Plastre e potenza Plates and power Kochplatten und Leist.	Vetroceramica Ceramic glass Ceran-Kochplatt.	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleist. und Abmess.	Griglia inox Rost Inox Grille inox	Potenza totale Total power Gesamtleist.	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol.
	cm	N° x kW	cm	kW x cm	Nr x cm x GN	kW	"V~ 1" x Hz	kg/m <sup>3</sup>
<b>CF4-98ETX</b>	80x90x90h	4 • 4 x 3,5	●	6,7 • 67x73x34 • S	1 • 65x71 • GN2/1	20,7	400V-3 • 50/60	142 / 0,880
<b>CFV4-98ETX</b>	80x90x90h	4 • 4 x 3,5	●	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	19,32	400V-3 • 50/60	142 / 0,880
<b>CFQ4-98ETX</b>	80x90x90h	4 • 4 x 4,0	●	6,7 • 67x73x34 • S	1 • 65x71 • GN2/1	22,7	400V-3 • 50/60	150 / 0,880
<b>CFVQ4-98ETX</b>	80x90x90h	4 • 4 x 4,0	●	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	21,32	400V-3 • 50/60	150 / 0,880
<b>CFC4-98ETX</b>	80x90x90h	4 • 4 x 3,2	○	6,7 • 67x73x34 • S	1 • 65x71 • GN2/1	19,5	400V-3 • 50/60	130 / 0,880
<b>CFVC4-98ETX</b>	80x90x90h	4 • 4 x 3,2	○	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	18,12	400V-3 • 50/60	130 / 0,880
<b>CF6-912ETVX</b>	160x90x90h	6 • 6 x 3,5	●	6,7 • 67x73x34 • S	1 • 65x71 • GN2/1	27,7	400V-3 • 50/60	200 / 1,310
<b>CFV6-912ETVX</b>	120x90x90h	6 • 6 x 3,5	●	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	26,32	400V-3 • 50/60	200 / 1,310
<b>CFQ6-912ETVX</b>	120x90x90h	6 • 6 x 4,0	●	6,7 • 67x73x34 • S	1 • 65x71 • GN2/1	30,7	400V-3 • 50/60	212 / 1,310
<b>CFVQ6-912ETVX</b>	120x90x90h	6 • 6 x 4,0	●	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	29,32	400V-3 • 50/60	212 / 1,310
<b>CF6-912ETX</b>	120x90x90h	6 • 6 x 3,5	●	9,2 • 107x73x34 • S	1 • 105x71	30,2	400V-3 • 50/60	206 / 1,310
<b>CFQ6-912ETX</b>	120x90x90h	6 • 6 x 4,0	●	9,2 • 107x73x34 • S	1 • 105x71	33,2	400V-3 • 50/60	218 / 1,310
<b>CF8-916ETX</b>	160x90x90h	8 • 8 x 3,5	●	6,7+6,7 • 2 x (67x73x34) • S	2 • 65x71 • GN2/1	41,4	400V-3 • 50/60	246 / 1,860
<b>CFQ8-916ETX</b>	160x90x90h	8 • 8 x 4,0	●	6,7+6,7 • 2 x (67x73x34) • S	2 • 65x71 • GN2/1	45,4	400V-3 • 50/60	266 / 1,860
<b>CF8-916ETVX</b>	160x90x90h	8 • 8 x 3,5	●	9,2 • 107x73x34 • S	1 • 105x71	37,2	400V-3 • 50/60	234 / 1,860
<b>CFQ8-916ETVX</b>	160x90x90h	8 • 8 x 4,0	●	9,2 • 107x73x34 • S	1 • 105x71	41,2	400V-3 • 50/60	254 / 1,860

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