

70

MF-70EX

LOTUS marine

BASE CON FORNO ELETTRICO
STAND WITH ELECTRIC OVEN
UNTERBAU MIT ELEKTROBACKOFEN
FOUR ELECTRIQUE VENTILE
MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.

Modello - Base* con forno elettrico ventilato GN 1/1 e statico GN 2/1, per uso professionale.

Dotazioni - Piedini flangiati regolabili in altezza. *Coperchio non incluso.



MF-70EX

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, rounded edges and chromed details. Knobs with waterproof grades IPX5.

Model - Professional Stand with Electric Ventilated GN 1/1 or static GN 2/1 Oven.

Fittings - Appliance is supplied with flanged adjustable feet. Lid not included.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

Modell - Unterbau* mit Elektro-Heissluftofen GN 1/1 und statischer Backofen GN 2/1, für den professionellen Gebrauch.

Ausstattungen - Geflanschte Füße in der Höhe verstellbar. *Berichterstattung nicht inbegriffen.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profils arrondis. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

Modèle - Four* électrique ventilé GN 1/1 et statique GN 2/1, à usage professionnel.

Équipements - Pieds à brides, réglables en hauteur. *Couvercle non incluse.

Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Mandos con grado de protección contra el agua IPX5.

Modelo - Mueble* con horno eléctrico ventilado GN 1/1 y estático GN 2/1, para uso profesional.

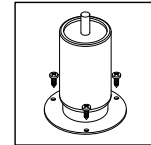
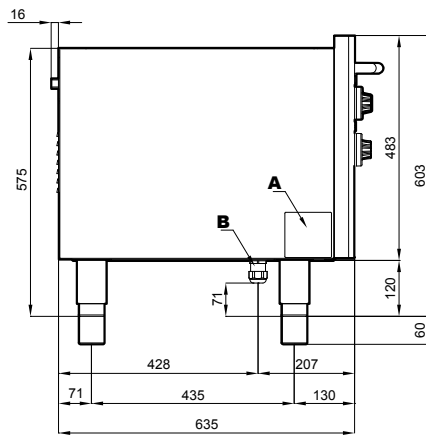
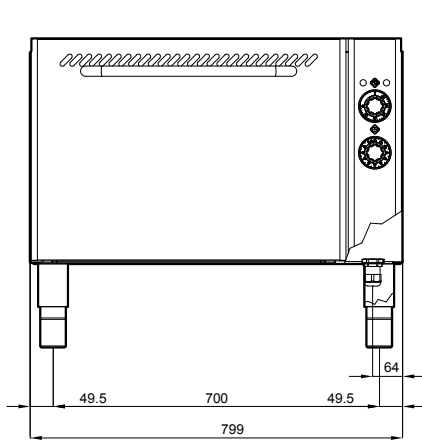
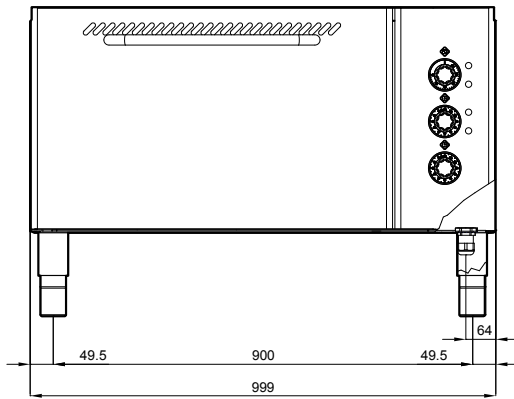
Dotaciones - Patas con bridas, ajustables en altura. *Cobertura no incluida.

22.03.2021



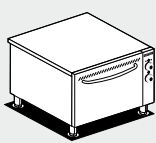
FOOD CATERING EQUIPMENT

70
LOTUS marine

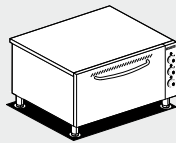


A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica

- Non sovrapporre elementi a induzione
- No induction top
- Nicht Induktions
- Il faut pas de induction
- No inducción



MFV-78ETX



MF-710ETX

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessung Dimensions Dimensiones	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleistung und Abmess. Ofen Puissance du four et dimensions Potencia horno y dimensiones	Griglia inox Grid inox Rost Inox Grille inox Parilla inox	Vollaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia		Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	kW • cm	Nr • cm • GN	"V~ 1" • Hz	"V~ 2" • Hz	kg/m ³
MFV-78ETX	80x63x57h	⚡ 5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	400V~3 • 50/60	440V~3 • 50/60	55 / 0,390
MF-710ETX	100x63x57h	⚡ 5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	400V~3 • 50/60	440V~3 • 50/60	60 / 0,55

V : Ventilato / Ventilated / Heißluft / Ventilé / Ventilado

S : Statico / Static / Statischer / Statique / Estatico