

# 60

CF-60E

# magiLOTUS

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 regolabili in altezza.



CF-60E

## 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 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** - 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** - 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** - 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 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** - 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 regulables en altura.

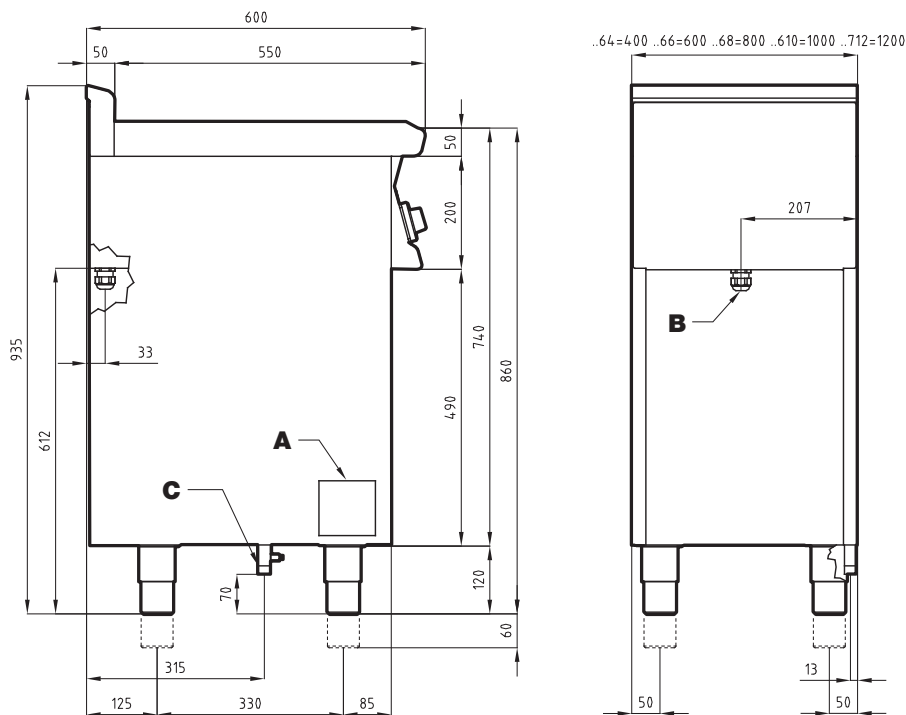
# 60

# magelotus

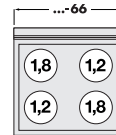
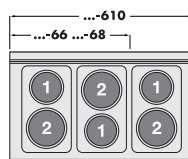
CUCINE ELETTRICHE E VETROKERAMICA CON FORNO ELETTRICO  
 ELECTRIC AND CERAMIC RANGE WITH ELECTRIC OVEN  
 ELEKTRO-UND CERAN HERDE MIT ELEKTROBACKOFEN  
 FOURNEAUX ELECTRIQUES ET VITROCERAMIQUES AVEC FOUR ELECTRIQUE  
 COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICA CON HORNO ELÉCTRICO

## CF-60E

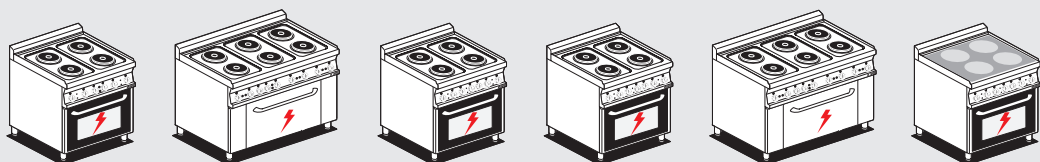
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN  
 DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



<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



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



**CF4-68ET**      **CF6-610ET**      **CFM4-66ET**      **CFM4-68ET**      **CFM6-610ET**      **CFMC4-66ET**

- 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 Abmessungen Dimensions Dimensiones	Plastre e potenza Plates and power Kochplatten und Leistung Plaques et puissance Planchas y potencia	Vetroceramica Ceramic glass Ceran-Kochplatt. Vitrocéramique Vitrocerámica	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleist. und Abmes. Ofen Puissance du four et dimens. Potencia horno y dimensiones	Griglia inox Grid inox Rost inox Grille inox Parilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleist. Puissance tot. Potencia total	Volltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltage y frecuencia	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	Nr • kW	cm	kW • cm	Nr • cm • GN	kW	V ~ Hz	kg/m <sup>3</sup>
<b>CF4-68ET</b>	80x60x90h	⚡ 4 • 2 x 1,0 + 2 x 2,0	●	⚡ 2,62 • 64x42x35 • S/G	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 8,62	400V-3N / 230V-3 / 230V-~ 50/60	91 / 0,680
<b>CF6-610ET</b>	100x60x90h	⚡ 6 • 3 x 1,0 + 3 x 2,0	●	⚡ 2,62 • 64x42x35 • S/G	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 11,62	400V-3N / 230V-3 • 50/60	95 / 0,830
<b>CFM4-66ET</b>	60x60x90h	⚡ 4 • 2 x 1,0 + 2 x 2,0	●	⚡ 3,05 • 46x37x35 • M	1 • 41x32,5	⚡ 9,05	400V-3N / 230V-3 / 230V-~ 50/60	70 / 0,510
<b>CFM4-68ET</b>	80x60x90h	⚡ 4 • 2 x 1,0 + 2 x 2,0	●	⚡ 3,05 • 64x37x35 • M	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 9,05	400V-3N / 230V-3 / 230V-~ 50/60	92 / 0,680
<b>CFM6-610ET</b>	100x60x90h	⚡ 6 • 3 x 1,0 + 3 x 2,0	●	⚡ 3,05 • 64x37x35 • M	1 • 53x32,5 • GN1/1	⚡ 12,05	400V-3N / 230V-3 • 50/60	96 / 0,830
<b>CFMC4-66ET</b>	60x60x90h	⚡ 4 • 2 x 1,2 + 2 x 1,8	○	⚡ 3,05 • 46x37x35 • M	1 • 41x32,5	⚡ 9,05	400V-3N / 230V-3 / 230V-~ 50/60	70 / 0,510

S/G : Statico con grill / Static with grill / Statisch 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



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