

70

CF-70GE

SuperLOTUS

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO
GAS RANGE WITH ELECTRIC OVEN
GASHERDE MIT ELEKTROBACKOFEN
FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR ELECTRIQUE
COCINAS A GAS 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 - Cucina a gas con forno elettrico statico o ventilato, con o senza vani, per uso professionale. Fuochi con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in tondino acciaio inox o in ghisa, bacinelle di raccolta liquidi estraibili. 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 e alle bacinelle removibili.

Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.

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 Gas Cooker with static or ventilated electric oven, with or without side compartment. Burners with pilot light ignition and thermocouple safety valves. Modulating flame burners, grills in stainless steel rods or in cast iron, removable liquid collectors. Electric oven with 50 - 300degC control.

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

Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet.

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 - Gasherde mit statischem oder Heissluft-Elektrobackofen mit oder ohne Fächer, für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit Zündung mittels Pilotflamme, Hähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste mit Rundstäben aus Edelstahl oder aus Gusseisen, herausziehbare Schalen zum Auffangen von Flüssigkeiten. Geräumiger Heissluft-Elektrobackofen 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 und entnehmbaren Schalen.

Ausstattungen - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße.

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 - Fourneau gaz avec four électrique statique ou ventilé, avec ou sans compartiments, à usage professionnel. Feux à allumage avec flamme pilote, robinets à valve de sécurité et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grilles en barres en acier inox ou en fonte, bacs de collecte des liquides extractibles. 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 et des bacs extractibles.

Équipements - Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. Pieds réglables en hauteur.

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 - Cocina a gas con horno eléctrico estático o ventilado con o sin cavidades, para uso profesional. Encendido automático de los fogones por medio de llama piloto, grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrillas con varillas de acero inox o de hierro colado, cubetas de recogida líquidos extraíbles. 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 y la cubeta extraíble.

Dotaciones - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura.



CF-70GE



FOOD CATERING EQUIPMENT

12.06.2018



70
SuperLOTUS

70

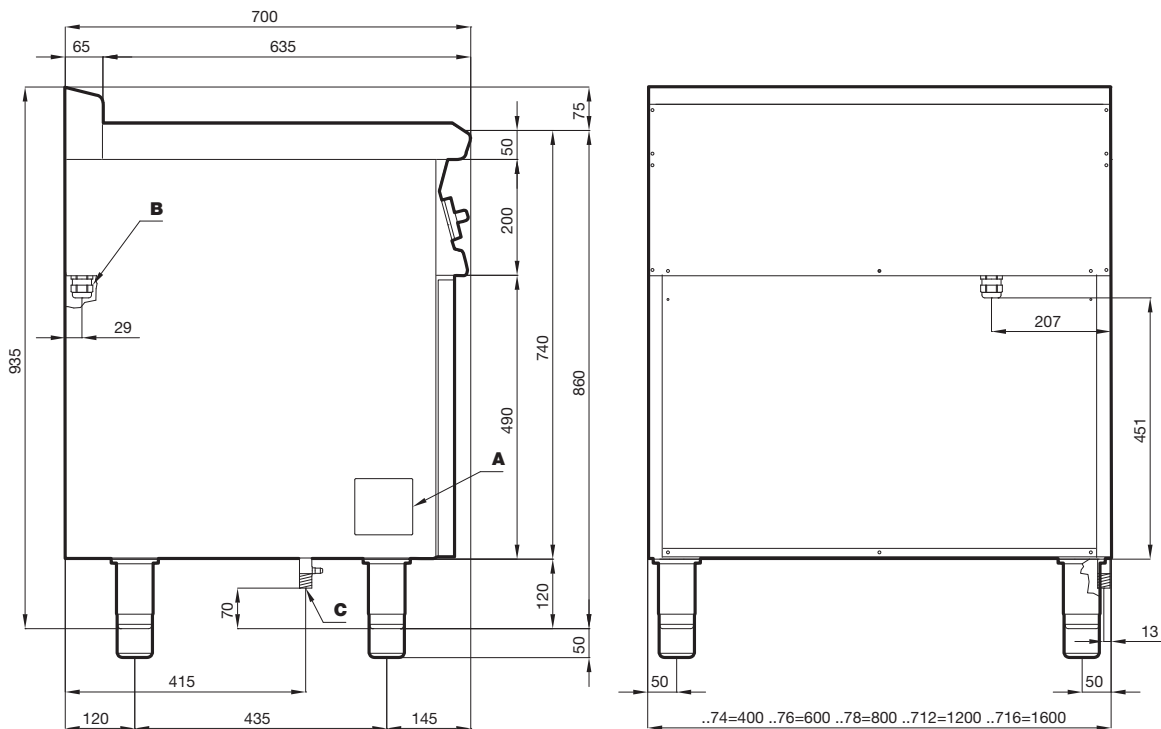
SuperLOTUS

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO
 GAS RANGE WITH ELECTRIC OVEN
 GASHERDE MIT ELEKTROBACKOFEN
 FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR ELECTRIQUE
 COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICO

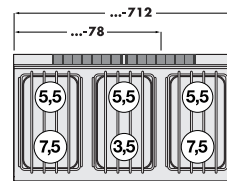


CF-70GE

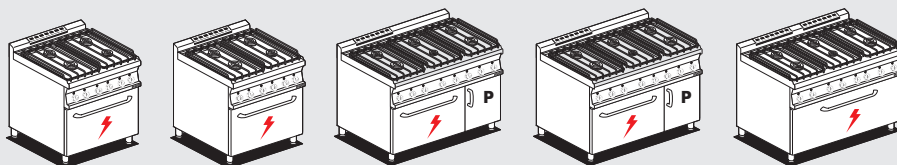
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
 DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M
C	Attacco gas solo per CF4-78GPE e CFV4-78GPE Gas connection only for CF4-78GPE and CFV4-78GPE Gas-Anschluss nur für CF4-78GPE und CFV4-78GPE Raccordement au gaz seulement pour CF4-78GPE et CFV4-78GPE Conexión del gas sólo para CF4-78GPE i CFV4-78GPE	ISO 7-1 1/2" M



Composizione dei fuochi
 Composition of the burners
 Zusammenstellung der Brenner
 Composition des feux
 Composición de los quemadores



CF4-78GPE **CFV4-78GPE** **CF6-712GPEV** **CFV6-712GPEV** **CF6-712GPE**

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	Dimensioni Dimensions Abmessung Dimensions Dimensiones	Briuatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Quemadores y potencia	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 Grilla inox Parilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total 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	kW • cm	Nr • cm • GN	kW • kcal/h + kW	V~ • Hz	kg/m³
CF4-78GPE	80x70,5x90h	4 • 1 x 7,5 + 2 x 5,5 + 1 x 3,5	5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	22,0 • 18.920 + 5,0	400V-3N • 50/60	132 / 0,770
CFV4-78GPE	80x70,5x90h	4 • 1 x 7,5 + 2 x 5,5 + 1 x 3,5	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	22,0 • 18.920 + 5,32	400V-3N / 230V-3 • 50/60	132 / 0,770
CF6-712GPEV	120x70,5x90h	6 • 2 x 7,5 + 3 x 5,5 + 1 x 3,5	5,0 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	35,0 • 30.100 + 5,0	400V-3N • 50/60	177 / 1,140
CFV6-712GPEV	120x70,5x90h	6 • 2 x 7,5 + 3 x 5,5 + 1 x 3,5	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	35,0 • 30.100 + 5,32	400V-3N / 230V-3 • 50/60	177 / 1,140
CF6-712GPE	120x70,5x90h	6 • 2 x 7,5 + 3 x 5,5 + 1 x 3,5	6,9 • 107x55x34 • S	1 • 105x53	35,0 • 30.100 + 6,9	400V-3N • 50/60	190 / 1,140

Metano - Natural gas - Erdgas / GPL - LPG - Flüssiggas

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