

70

CF-70G

SuperLOTUS

CUCINE A GAS CON FORNO A GAS
GAS RANGE WITH GAS OVEN
GASHERDE MIT GASBACKOFEN
FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR A GAZ
COCINAS A GAS CON HORNO A GAS

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 statico a gas, 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 a gas statico GN 2/1 o GN 3/1, con ampia porta. Dotato di accensione piezoelettrica. Regolazione temperatura del forno: 150-300 °C. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza.

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 GN 2/1-GN 3/1 gas 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. Piezoelectric ignition oven with 150 - 300degC control, thermocouple safety valves.

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 Gas-Backofen 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 statischer Gasbackofen GN 2/1 oder GN 3/1 mit großer Tür. Piezoelektrischer Zündung ausgestattet. Einstellung der Ofentemperatur: 150-300 °C. Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

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 gas statique, 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 à gaz statique GN 2/1 ou GN 3/1 avec porte large. Équipé de l'allumage piézo-électrique. Régulation de la température du four: 150-300 °C. Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité.

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 a gas estático 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 a gas estático GN 2/1 o GN 3/1 con puerta amplia. Dotado de encendido piezoeléctrico. Regulación de la temperatura del horno: 150-300 °C. Evacuación de humos posterior, completamente segura.

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-70G



FOOD CATERING EQUIPMENT

70

SuperLOTUS

70

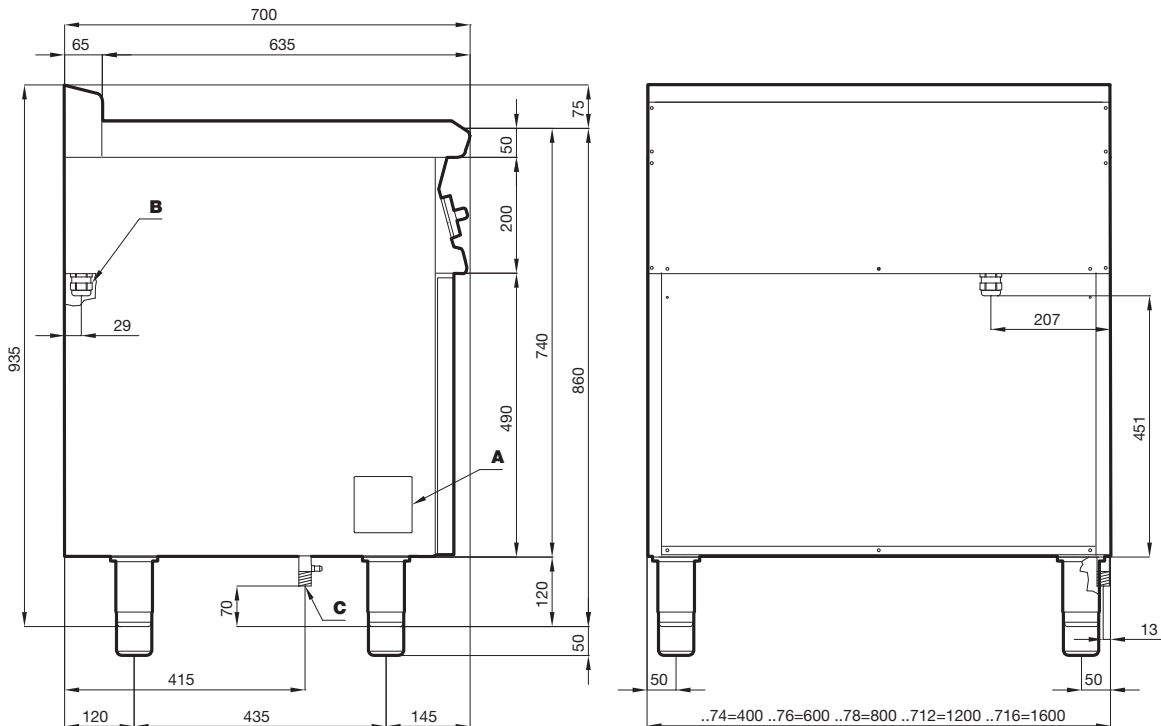
SuperLOTUS

CUCINE A GAS CON FORNO A GAS
 GAS RANGE WITH GAS OVEN
 GASHERDE MIT GASBACKOFEN
 FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR A GAZ
 COCINAS A GAS CON HORNO A GAS

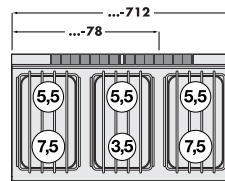


CF-70G

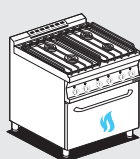
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
 DONNEES TECHNIQUES / DATOS TECNICOS



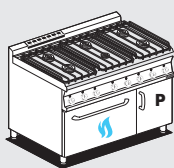
A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M



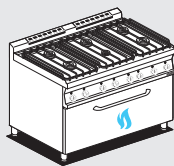
Composizione dei fuochi
 Composition of the burners
 Zusammenstellung
 der Brenner
 Composition des feux
 Compositión
 de los quemadores



CF4-78GP



CF6-712GPV



CF6-712GP

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 Abmessungen Dimensions Dimensiones	Buciatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Quemadores y potencia	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleist. und Abmess. Ofen Puissance du four et dimensions Potencia horno y dimensiones	Griglia inox Grid inox Rost Inox Grille inox Parilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	N° • kW	kW • cm	Nr • cm • GN	kW • kcal/h	kg/m³
CF4-78GP	80x70,5x90h	🔥 4 • 1 x 7,5 + 2 x 5,5 + 1 x 3,5	🔥 7,3 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	🔥 29,3 • 25.198	138 / 0,770
CF6-712GPV	120x70,5x90h	🔥 6 • 2 x 7,5 + 3 x 5,5 + 1 x 3,5	🔥 7,3 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	🔥 42,3 • 36.378	178 / 1,140
CF6-712GP	120x70,5x90h	🔥 6 • 2 x 7,5 + 3 x 5,5 + 1 x 3,5	🔥 11,0 • 107x55x34 • S	1 • 105x53	🔥 46,0 • 39.560	197 / 1,140

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

S : Statico / Static / Statischer / Statique / Estatico

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