

90

CF-90GE

perLOTUS

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 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 - 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 ghisa o in tondino acciaio inox, 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.



CF-90GE

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 cast iron or stainless steel rods, 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 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 - Gasherd mit statischem oder Heissluft-Elektrobackofen mit oder ohne Fächer, für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit Zündung mittels Pilotflamme, Hähne mit Sicherheitsventil und Thermo-element. Brenner mit modulierender Flamme, Roste aus Gusseisen oder mit Rundstäben aus Edelstahl, 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 entnehmbare Schalen.

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

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 - 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 fonte ou barres en acier inox, 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 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 - 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 de fundicion o con varillas de acero inox, 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 las cubetas extraíbles.
Dotaciones - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura.

90

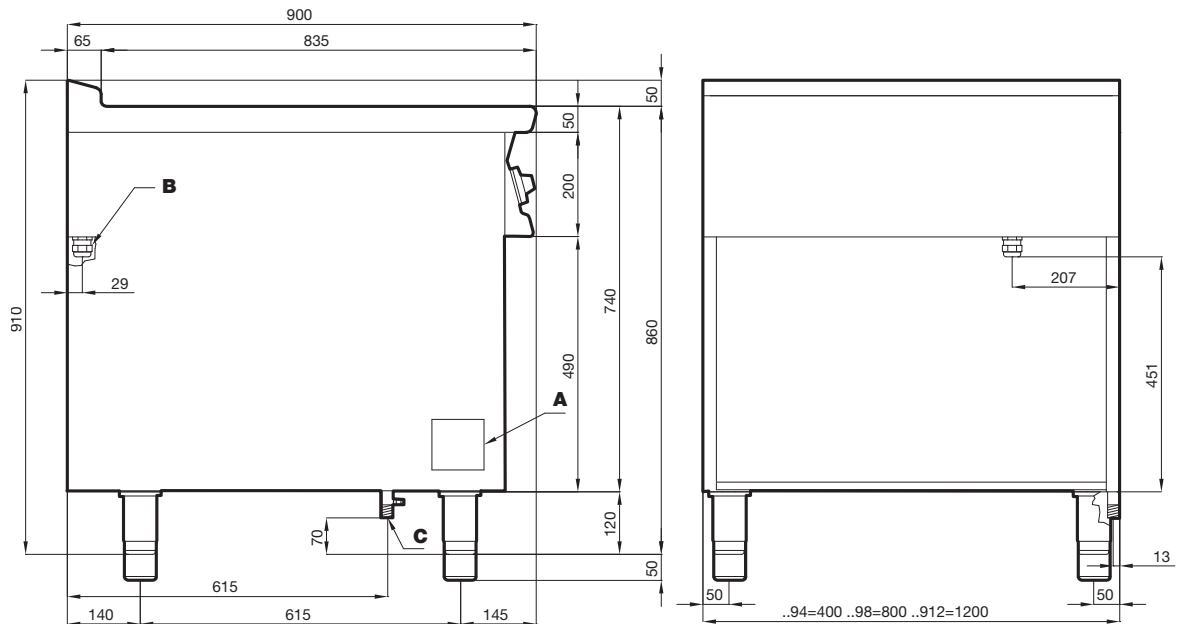
iperlotus

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

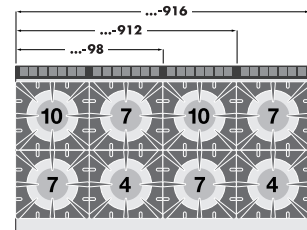


CF-90GE

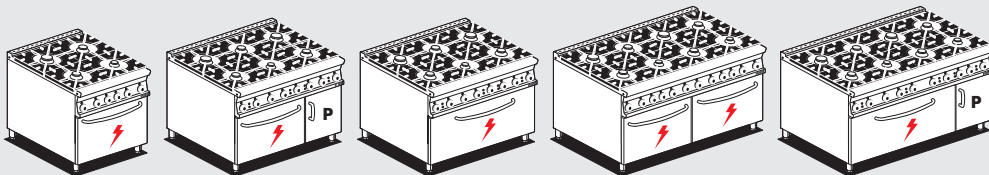
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



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 CF4-98GE e CFV4-98GE Gas connection only for CF4-98GE and CFV4-98GE Gas-Anschluss nur für CF4-98GE und CFV4-98GE Raccordement au gaz seulement pour CF4-98GE et CFV4-98GE Conexión del gas sólo para CF4-98GE y CFV4-98GE	ISO 7-1 1/2" M



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



CF4-98GE
CFV4-98GE **CF6-912GEV**
CFV6-912GEV **CF6-912GE** **CF8-916GE** **CF8-916GEV**

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 Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessung. Dimensions Dimensiones	Brucciatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Quemadores y potencia	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleistung und Abmes. Ofen Puissance du four et dimensions Potencia horno y dimensiones	Griglia inox Grid inox Rost Inox Grille inox Parrilla 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.
CF4-98GE	80x90x90h	4 • 1 x 10,0 + 2 x 7,0 + 1 x 4,0	6,7 • 67x73x34 • S	1 • 65x71 • GN2/1	28,0 • 24.080 + 6,7	400V-3N • 50/60	164 / 0,880
CFV4-98GE	80x90x90h	4 • 1 x 10,0 + 2 x 7,0 + 1 x 4,0	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	28,0 • 24.080 + 5,32	400V-3N / 230V-3 • 50/60	164 / 0,880
CF6-912GEV	120x90x90h	6 • 2 x 10,0 + 3 x 7,0 + 1 x 4,0	6,7 • 67x73x34 • S	1 • 65x71 • GN2/1	45,0 • 38.700 + 6,7	400V-3N • 50/60	228 / 0,310
CFV6-912GEV	120x90x90h	6 • 2 x 10,0 + 3 x 7,0 + 1 x 4,0	5,32 • 55x36x34 • V	1 • 53x32,5 • GN1/1	45,0 • 38.700 + 5,32	400V-3N / 230V-3 • 50/60	228 / 0,310
CF6-912GE	120x90x90h	6 • 2 x 10,0 + 3 x 7,0 + 1 x 4,0	9,2 • 107x73x34 • S	1 • 105x71	45,0 • 38.700 + 9,2	400V-3N • 50/60	230 / 1,310
CF8-916GE	160x90x90h	8 • 2 x 10,0 + 4 x 7,0 + 2 x 4,0	6,7+6,7 • 2 x (67x73x34) • S	2 • 65x71 • GN2/1	56,0 • 48.160 + 13,4	400V-3N • 50/60	312 / 1,860
CF8-916GEV	160x90x90h	8 • 2 x 10,0 + 4 x 7,0 + 2 x 4,0	9,2 • 107x73x34 • S	1 • 105x71	56,0 • 48.160 + 9,2	400V-3N • 50/60	299 / 1,860

S : Statico / Static / Statischer / Statique / Estatico

V : Ventilato / Ventilated / Heißluft / Ventilé / Ventilado

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

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