

70

CFA-70G

SuperLOTUS

CUCINA AD ACQUA SU FORNO A GAS

WATER RANGE ON GAS OVEN

WASSER HERD MIT GASBACKOFEN

FOURNEAU AVEC BAC A REMPLISSAGE D'EAU SUR FOUR A GAZ

COCINA DE AGUA SOBRE HORNO A GAS

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 acqua a gas con forno statico a gas, 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. Sistema con vasca ad acqua, con possibilità di flusso continuo e con deflusso a mezzo troppopieno. Forno capiente a gas statico GN 2/1, 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. **Dotazioni** - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.



CFA-70G

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, Water fed Cooker with GN 2/1 Static Gas Oven. Burner pilot light ignition, taps with thermocouple safety valve. Modulating flame burners, grills in stainless steel rods. Water tank or mains fed options with overflow valve. Piezoelectric ignition oven with 150 - 300degC control, thermocouple safety valves.

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

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 - Herd Wasser Gas mit statischem Gas-Backofen GN 2/1, für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit Zündung mittels Pilotflamme, Hähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste mit Rundstäben aus Edelstahl. System mit Wasserbecken, ständiger Zufluss möglich, Abfluss bei halbem Überlauf. Geräumiger statischer Gasbackofen GN 2/1 mit großer Tür, piezoelektrischer Einschaltung ausgestattet. Einstellung der Ofentemperatur: 150-300 °C. Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

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 à gaz avec bac à remplissage d'eau, avec four à gaz statique GN 2/1, à usage professionnel. Feux à allumage avec flamme pilote, robinets à valve de sécurité et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grilles à barres rondes en acier inox. Système avec cuve d'eau et possibilité de flux continu avec évacuation par trop-plein. Four haute capacité à gaz statique GN 2/1 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.

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 de agua a gas sobre horno a gas estático GN 2/1, para uso profesional. Encendido 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. Sistema con cuba de agua, con posibilidad de flujo continuo y con flujo de salida de medio rebosadero. Horno de gran capacidad a gas estático GN 2/1 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.

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

12.06.2018



FOOD CATERING EQUIPMENT

70
SuperLOTUS

70

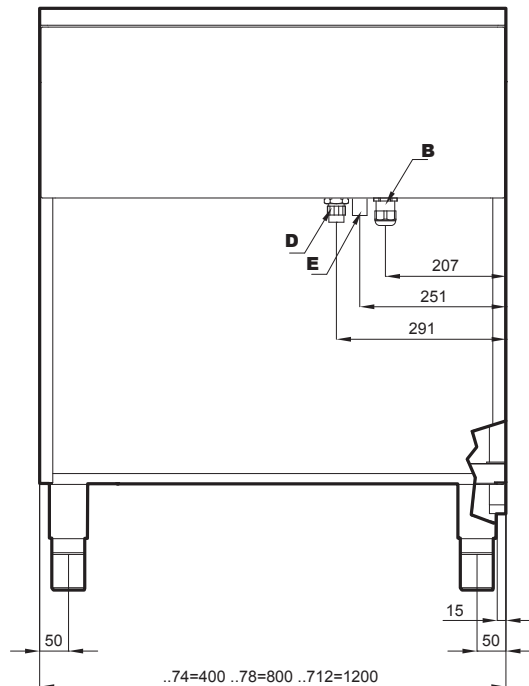
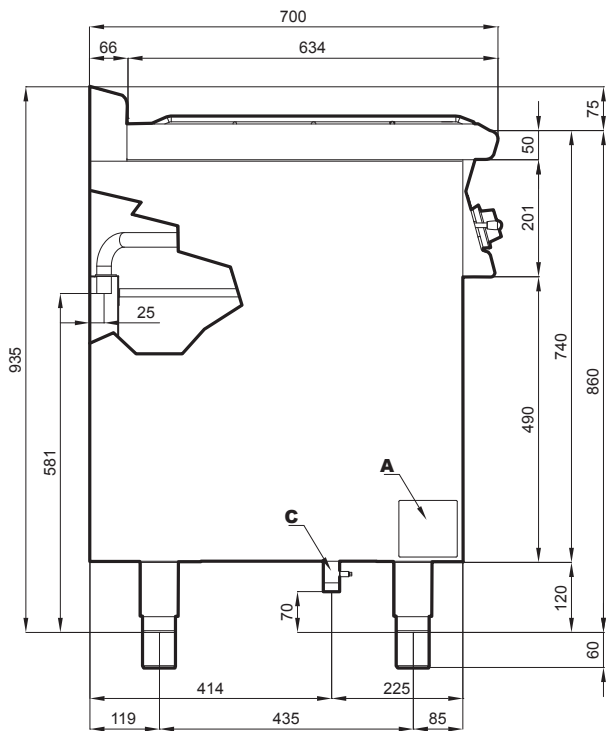
SuperLOTUS

CUCINA AD ACQUA SU FORNO A GAS
 WATER RANGE ON GAS OVEN
 WASSER HERD MIT GASBACKOFEN
 FOURNEAU AVEC BAC A REMPLISSAGE D'EAU SUR FOUR A GAZ
 COCINA DE AGUA SOBRE HORNO A GAS

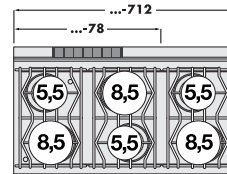


CFA-70G

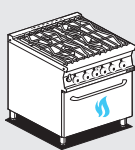
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
 DONNEES TECHNIQUES / DATOS TECNICOS



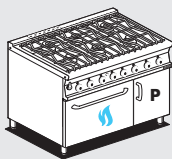
A	Targhetta caratteristiche / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M
D	Allacciamento acqua / Water connection / Wasseranschluß Raccord eau / Enlace agua	ISO 7-1 3/4" M
E	Scarico acqua / Water drainage / Wasserabflussrohr Evacuation d'eau / Descarga agua	Ø 25 mm



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



CFA4-78GP



CFA6-712GPV

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	Brucciatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Queimadores 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	Consumo d'acqua Water consumption Wasserverbrauch Consumation d'eau Consumo de agua	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	N° • kW	kW • cm	Nr • cm • GN	kW • kcal/h	lt/min	kg/m ³
CFA4-78GP	80x70,5x90h	4 • 2 x 8,5 + 2 x 5,5	7,3 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	35,3 • 30.358	0 ÷ 4	138 / 0,770
CFA6-712GPV	120x70,5x90h	6 • 3 x 8,5 + 3 x 5,5	7,3 • 67x55x34 • S	1 • 65x53 • GN2/1	49,3 • 42.398	0 ÷ 4	178 / 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