

IPERLOTUS 55



grandi prestazioni in piccoli spazi

great performance in little space _grosse Leistungen auf kleinen Raum
performances hors pair en petits espaces _grandes rendimientos en espacios pequeños



55



IPERLOTUS 55

Linea innovativa per la cucina professionale di sistema o a vista

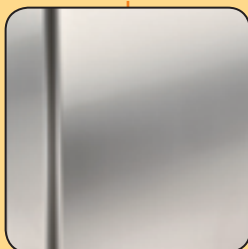


Corona del bruciatore dal design funzionale: potenza con risparmio!



Burner cap with functional design: power with savings!
Funktionelles Design des Brennerkranzes: Leistung mit Ersparnis!
Couronne de brûleur d'un design fonctionnel: puissance avec économie d'énergie!
Corona del quemador de diseño funcional: ¡potencia con ahorro!

Solido piano di lavoro con profili arrotondati.



Solid worktop with rounded edges and corners.
Robuste Arbeitsplatte mit abgerundeten Profilen.
Solide plan de travail avec arêtes arrondies.
Sólida superficie de trabajo con cantos redondeados.

Camino gas non sporgente, ma a filo piano.



Vent flush with top.
Nicht hervorstehender flacher Gasabzug.
Mitre et plan affleurants, donc pas en saillie.
Respiradero al ras de la encimera, no sobresale.

Coperchio friggitrice con maniglia ergonomica.



Deep fryer lid with ergonomic handle.
Friteusen-Deckel mit ergonomischem Griff.
Couvercle de friteuse avec poignée ergonomique.
Tapa de la freidora con asa ergonómica.

Iperlotus 55, la nuova linea innovativa di Lotus, risponde alle esigenze di chi necessita di grandi prestazioni e dispone di piccoli spazi, o desidera ampliare l'area destinata alla preparazione.

Innovativa perché offre le prestazioni, le potenze, le caratteristiche delle cucine da 90 in soli 55 cm di profondità.

Innovativa perché, proponendo in orizzontale la tradizionale cucina da 90, favorisce la disposizione delle linee e recupera nuovi spazi.

Innovativa perché risponde alle esigenze delle nuove cucine di sistema o a vista, organizzate intorno ai forni misti e con la preparazione al centro.

Innovativa perché consente di costruire isole di lavoro modulari di prof. 110 (55+55).

Esteticamente tutti i modelli IperLotus 55 sono integrabili con i modelli delle linee 90/70/60 di Lotus: una gamma innovativa unica e versatile!

Innovative range for adding something extra to professional kitchens even when open to view
Innovative Linie für Systemküchen und offene Küchen

Ligne novatrice pour un fourneau professionnel juxtaposable pour une organisation classique de
La cuisine ou pour les cuissons a vue

Línea innovadora para incorporar en las cocinas profesionales, incluso cuando quedan a la vista



CF3-512GV



FTL-56G



PL-54



CF2-58GE



F11-54G

Iperlotus 55, the new innovative range by Lotus, is the answer for those who want great performance but have little space or who simply want to extend the food preparation area.

Innovative because it offers the performance, power and features of the 90 cm deep kitchen units in just 55 cm.

Innovative because, by offering the conventional 90 cm kitchen in a horizontal layout, it makes arrangement of the units easier and gains space.

Innovative because it answers the needs of both kitchens with new complete catering systems or those open to view, organised around mixed ovens and with the preparation area in the centre.

Innovative because it allows modular work islands with depth 110 (55+55) cm to be constructed.

Die neue, innovative Linie Iperlotus 55 ist die Antwort auf die Bedürfnisse der Profis, die große Leistungen benötigen und nur wenig Raum zur Verfügung haben oder die den für die Zubereitung vorgesehenen Platz erweitern möchten.

Innovativ, weil sie die Leistungen und Eigenschaften einer 90 cm breiten Küche in nur 55 cm Tiefe unterbringt.

Innovativ, weil dadurch, dass sich der traditionelle 90 cm breite Herd horizontal entwickelt, die Anordnung der Elemente optimiert und neuer Raum geschaffen wird.

Innovativ, weil sie die Anforderungen der neuen Systemküchen oder offenen Küchen erfüllt, die um die Kombiöfen angeordnet sind, wobei die Zubereitung in der Mitte erfolgt.

Innovativ, weil modulare Arbeitsinseln mit einer Tiefe von 110 (55+55) geschaffen werden können. Ästhetisch können alle Modelle

Iperlotus 55, la nouvelle ligne novatrice de Lotus, répond aux attentes de qui nécessite de hautes performances mais dispose d'un environnement réduit, ou de qui souhaite agrandir la zone destinée à la préparation.

Novatrice parce qu'elle compte parmi ses atouts les performances, les puissances et les caractéristiques des fourneaux de 90 dans un format de seulement 55 cm de profondeur.

Novatrice parce que la disposition en horizontal du traditionnel fourneau de 90 favorise la mise en linéaire et permet de créer de la place.

Novatrice parce qu'elle répond aux nouveaux concepts de fourneaux pour les cuisines d'agencement classique tout comme pour les cuissons a vue, organisés autour de fours mixtes, avec la préparation au centre.

Novatrice parce qu'elle permet de réaliser des îlots de travail modulaires d'une profondeur de 110 (55+55)

Iperlotus 55, la nueva línea innovadora de Lotus, responde a las necesidades de quien requiere grandes rendimientos y dispone de espacios pequeños, o desea ampliar el área destinada a la preparación de las comidas.

Innovadora porque ofrece los rendimientos, potencias y características de las cocinas de 90 en solamente 55 cm de profundidad.

Innovadora porque, proponiendo la cocina tradicional de 90 en posición horizontal, favorece la disposición de las líneas y recupera nuevos espacios.

Innovadora porque responde a las necesidades de las nuevas cocinas con sistemas completos o de aquellas a la vista, organizadas alrededor de hornos mixtos y con el área de preparación en el centro.

Innovadora porque permite construir islas de trabajo modulares de prof. 110 (55+55).

Aesthetically all IperLotus 55 models can be put together with the models from the 90/70/60 ranges by Lotus: a unique and versatile innovative range!

IperLotus 55 mit den Modellen der Linien 90/70/60 von Lotus kombiniert werden: Eine einzigartige innovative und vielseitige Auswahl!

IperLotus 55 s'harmonise parfaitement avec les modèles des lignes 90/70/60 de Lotus: une gamme novatrice, unique et souple!

Estéticamente todos los modelos IperLotus 55 pueden integrarse con los modelos de las líneas 90/70/60 de Lotus: una gama innovadora, única y polivalente.

IPERLOTUS 55



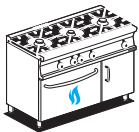
La gamma Iperlotus 55 comprende cucine a gas a 2/3 fuochi, con forni a gas o elettrici, friggitorie e frytop lisci, a gas, oltre a piani di lavoro su mobile, realizzati interamente in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con profili arrotondati e piedini regolabili in altezza. Le cucine presentano piani di spessore 10/10, valvola di regolazione della fiamma, corona del bruciatore dal design innovativo, forno capiente con ampia porta e altezza minima del camino per utilizzare pentole larghe e spadellare liberamente. Le friggitorie sono dotate di comoda bacinella raccogliolio.

The Iperlotus 55 range comprises gas tops with 2/3 burners, gas or electric ovens, gas deep fryers and smooth fry tops, as well as worktops on cabinets made entirely in CrNi 18/10 AISI 304 stainless steel with rounded sections and height-adjustable feet. The cookers have 10/10 thick tops, flame control valve, burner cap with a functional design, generous sized oven with wide door and vent at minimum height so that large pans can be used to toss foods freely. The deep fryers are fitted with handy oil-collecting tray.

Die Linie Iperlotus 55 umfasst Gasherde mit 2/3 Brennern, mit Gas- oder Elektro Backofen, gasbetriebenen Friteusen und glatten Griddleplatten, sowie Arbeitsplatten auf Unterschränken ganz aus Nirosta CrNi 18/10 AISI 304, mit abgerundeten Profilen und höhenverstellbaren Füßen. Die Herde verfügen über schmale Tops in 10/10 cm Stärke, Flammenregulierventil, funktionelles Design des Brennerventils, Ofen mit großem Fassungsvermögen und großer Tür, sowie geringe Höhe des Abzugs, damit breite Pfannen verwendet und ungehindert mit dem Kochwerkzeug umgegangen werden kann. Die Friteusen besitzen eine praktische Ölauffangwanne.

La gamme Iperlotus 55 est constituée de fourneaux gaz à 2/3 feux avec four gaz ou électrique, friteuses et grilles lisses, à gaz, ainsi que de plans de travail sur placard, réalisés entièrement en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec arêtes arrondies et pieds réglables en hauteur. Les fourneaux sont équipés de plans d'une épaisseur de 10/10, vanne de réglage de la flamme, brûleurs avec couronne d'un design fonctionnel, four à haute capacité doté d'une grande porte et mitre d'une hauteur minimale permettant l'utilisation de casseroles de grandes dimensions pour pouvoir retourner aisément les aliments. Les friteuses sont dotées d'un pratique bac de vidange de l'huile.

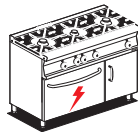
La gama Iperlotus 55 incluye cocinas de gas de 2/3 fuegos, con hornos a gas o eléctricos, freidoras y frytop lisos, a gas, además de superficies de trabajo sobre mueble, hechas enteramente de acero inoxidable CrNi 18/10 AISI 304, con cantos redondeados y pies de altura regulable. Las cocinas presentan encimeras de espesor 10/10, válvula de regulación de la llama, corona del quemador de diseño funcional, horno espacioso con puerta amplia y altura mínima del respiradero para utilizar ollas grandes y poder guisar cómodamente. Las freidoras incorporan una cómoda bandeja para recoger el aceite.



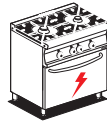
CF3-512GV



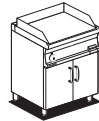
CF2-58G



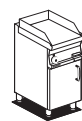
CF3-512GEV



CF2-58GE



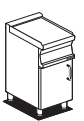
FTL-56G



FTL-54G



F11-54G



PL-54

Forno Oven Ofen Horno	Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones cm	N° Bruciatori • Potenza N° Burners • Power Brenner • Leistung N° Brûleurs • Puissance N° Quemadores • Potencia	Forno Pot. Max Max Oven Power Höchstleistung Ofen Puiss. Max du Four Potencia total Horno	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Alimentazione elettrica/gas Electric/gas power supply Stromversorgung Alimentation élect./gaz Alimentacion elect./gas	kg/m ³	
	CF2-58G	80 x 55 x 90 h	2 1 kW 7 + 1 kW 10	4 kW	21 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas	105/0,60
	CF3-512GV	120 x 55 x 90 h	3 1 kW 7 + 2 kW 10	4 kW	31 kW		135/0,86
	CF2-58GE	80 x 55 x 90 h	2 1 kW 7 + 1 kW 10	3,05 kW	17 kW + 3,05 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas	105/0,60
	CF3-512GEV	120 x 55 x 90 h	3 1 kW 7 + 2 kW 10	3,05 kW	27 kW + 3,05 kW		135/0,86
	FTL-54G	40 x 55 x 90 h		5 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas	69/0,3	
	FTL-56G	60 x 55 x 90 h		7,5 kW		79/0,5	
	F11-54G	40 x 55 x 90 h		9,15 kW		53/0,3	
PL-54	40 x 55 x 90 h					32/0,3	



LOTUS Srl THE SIZE OF SUCCESS

31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) - Italy / Via Calmaor, 46 / C.P. 25 / Tel. +39 0438 778 020 / 778 468 - Fax +39 0438 778 277 / www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it

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. / El Fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.