

**magic
prof**
SERIE 600

PIANI DI LAVORO E LAVELLI

WORK TOPS AND SINKS

ARBEITSPLATTEN UND SPÜLBECKEN

PLANS DE TRAVAIL ET EVIERS

PLANOS DE TRABAJO Y FREGADEROS



LOTUS



PLANS DE TRAVAIL ET EVIERS

Réalisés en acier inox 18/10. Plans de travail renforcés, tiroirs extractibles à glissières télescopiques et cuvettes Gastro-Norm. Possibilité de rajouter des bacins en polyéthylène atoxique (mod. TG). Dessus d'évier estampés avec grande cuve et égouttoir. Version conçue pour l'installation d'un lave-vaisselle (mod. LL). Robinet à levier long, trop-plein et pieds réglables.

PLANOS DE TRABAJO Y FREGADEROS

Fabricados en acero inox 18/10. Planos de trabajo reforzados, cajones extraíbles con guías telescópicas y cubetas Gastro-Norm. Posibilidad de colocar picadores de polietileno atóxico (mod. TG). Planos fregadero estampados con piletas grande y escurridor. Versión predisposta para colocar lavavajillas (mod. LL). Grifo con palanca larga, rebosadero, patas regulables.

MODELLO MODEL MODELL MODÈLE MÓDULO	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS AUßENMASS DIMENS. EXTERIEURES DIMENS. EXTERNAS	NUMERO E DIMENSIONE CASSETTI DRAWER NUMBER AND DIMENSIONS ANZAHL UND ABMESSUNGEN DER SCHUBLÄDEN NOMBRE DE TIROIRS ET DIMENSIONS NUMERO Y DIMENSIONES CAJONES	DIMENSIONI VASCA BOWE DIMENSIONS BECKENMASS DIMENSIONES DE LA CUVE DIMENSIONES CUBA	PESO NETTO NET WEIGHT NETOGEWICHT POIDS NET PESO NETO
PL-4	cm 40 x 65 x 29 h	1 x 40 cm ■		19,5 kg
PL-6	cm 60 x 65 x 29 h	1 x 60 cm ■		27,7 kg
PL-8	cm 80 x 65 x 29 h	1 x 80 cm ▲		32,5 kg
PL-10	cm 100 x 65 x 29 h	• 1 x 40 + 1 x 60 cm ■		45 kg
LA-6	cm 60 x 65 x 29 h		cm 40 x 40 x 15 h	18 kg
LA-12DX	cm 120 x 65 x 29 h	1 x 60 cm ■	cm 50 x 40 x 15 h	40 kg
LA-12SX	cm 120 x 65 x 29 h	1 x 60 cm ■	cm 50 x 40 x 15 h	40 kg
LL-12DX	cm 120 x 65 x 29 h		cm 50 x 40 x 15 h	24,5 kg
LL-12SX	cm 120 x 65 x 29 h		cm 50 x 40 x 15 h	24,5 kg
TG-4	cm 39 x 58 x 2,5 h			6 kg
TG-6	cm 59 x 58 x 2,5 h			8,5 kg
TG-8	cm 79 x 58 x 2,5 h			11 kg
TG-10	cm 99 x 58 x 2,5 h			14 kg

- Dx o Sx riferito alla posizione della vasca. • Cassetto da 40 con bacinella GN 1/1 h 15 in plastica; ■ Cassetto da 60 con bacinella GN 1/1 h 15 in plastico più 1 da cm 17 x 46,5 x 15 h inox; ▲ Cassetto da 80 con due bacinelle GN 1/1 h 15 in plastica.

- Right [Dx] or left [Sx] in relation to the bowl. • 40 cm drawer with GN 1/1 h 15 cm plastic container; ■ 60 cm drawer with GN 1/1 h 15 cm plastic container plus one 17 x 46,5 x 15 cm stainless steel container;

▲ 80 cm drawer with two GN 1/1 h 15 cm plastic containers.

- Rechts [Dx] oder links [Sx] in Bezug auf die Position des Beckens.

• Schublade zu 40 mit 1/1 GN-Behälter 15 h aus Kunststoff, ■ Schublade zu 60 mit 1/1 GN-Behälter 15 h aus Kunststoff plus ein Behälter zu 17x46,5x15 h Edelstahl; ▲ Schublade zu 80 mit zwei 1/1 GN-Behältern 15 h aus Kunststoff.

- Droite [Dx] et gauche [Sx] réfère à la position du bac. • Tiroir de 40 cm avec cuvette GN 1/1 h 15 en plastique. ■ Tiroir de 60 cm avec cuvette GN 1/1 h 15 en plastique plus une cuvette de cm 17 x 46,5 x 15 h inox.

▲ Tiroir de 80 cm avec deux cuvettes GN 1/1 h 15 en plastique.

- Derech. [Dx] o Izq. [Sx] referido a la posición de la piletas. • Cajón de 40 cm con cubeta GN 1/1 h 15 de plástico; ■ Cajón de 60 con cubeta GN 1/1 h 15 de plástico más una cubeta de cm 17x46,5x15 h inox; ▲ Cajón de 80 con dos cubetas GN 1/1 h 15 de plástico.



ARBEITSPLATTEN UND SPÜLBECKEN

Hergestellt aus Edelstahl rostfrei 18/10.

Vergütete Arbeitsplatten, herausnehmbare Schubladen auf Teleskopschienen und Gastro-Norm Behältern.

Möglichkeit des Einsatzes von Schneidebrettern aus lebensmittelechtem Polyäthylen (Mod. TG).

Formgestanzte Spülflächen mit großem Becken und Abtropffläche. Vorbereitete Ausführung für den Einsatz eines Geschirrspülers (Mod. LL).

Wasserhahn mit langem Hebel, Überlauf, höhenverstellbare Füße.

PIANI DI LAVORO E LAVELLI

Realizzati in acciaio inox 18/10. Piani di lavoro rinforzati, cassetti estraibili con guide telescopiche e bacinelle Gastro-norm. Possibilità di inserimento taglieri in polietilene atossico (mod. TG). Piani lavello stampati con vasca grande e sgocciolatoio. Versione predisposta per inserimento lavastoviglie (mod. LL).

WORK TOPS AND SINKS

Made in 18/10 stainless steel. Reinforced work tops, pull-out drawers on telescopic guides and Gastro-Norm containers. Possibility of inserting food preparation boards in non-toxic polyethylene (mod. TG). Pressed sink tops with large bowl and drainer. Version designed for insertion of dishwasher (mod. LL). Long lever tap, overflow, height-adjustable feet.

LOTUS
LOTUS Srl

FAST FOOD CATERING EQUIPMENT

31020 ZOPPE di S. Vendemiano - TV - Italy

Via Calmaor, 46

Tel. +39 0438 77.80.20 / 77.84.68

Fax +39 0438 77.82.77

E-mail: lotus@lotuscookers.it

http://www.lotuscookers.it



**magic
profi**
SERIE 600

PIANI DI COTTURA A GAS ED ELETTRICI

GAS AND ELECTRIC COOKING TOPS
GAS- UND ELEKTRISCH BEHEIZTE KOCHFELDER
PLANS DE CUISSON A GAZ ET ELECTRIQUES
PLANOS DE COCCIÓN A GAS Y ELÉCTRICOS



LOTUS



MODELLO MODEL MODELL MODÈLE MODELO	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS AUßERMADE DIMENS. EXTERIEURS DIMENS. EXTERNAS	NUMERO PIASTRE/BRUCIATORI - POTENZA NUMBER OF PLATES/BURNERS - PLATES ANZAHL PLATTEN/BRENNER - LEISTUNG NOMBRE DE PLAQUES/BRULEURS - PUissance NUMERO PLACAS/QUEMADORES - POTENCIA	POTENZA TOTALE TOTAL POWER GESAMTLEISTUNG PUISSANCE TOTALE POTENCIA TOTAL	ALIMENTAZIONE ELETTRICA/GAS ELECTRIC/GAS POWER SUPPLY STROM-GASVERSORGUNG ALIMENT. ELECTRIQUE/GAZ ALIMENTACION ELECTRICA/GAS	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT POIDS NET PESO NETTO
PC-4 EM	cm 40 x 65 x 29 h	2 - 2 kW	4 kW	230 V	20 kg
PC-4 ET	cm 40 x 65 x 29 h	2 - 2 kW	4 kW	400 V - 3N	20 kg
PC-6EM	cm 60 x 65 x 29 h	4 - 1 x 1,5 kW + 3 x 2 kW	7,5 kW	230 V	30,5 kg
PC-6ET	cm 60 x 65 x 29 h	4 - 1 x 1,5 kW + 3 x 2 kW	7,5 kW	400 V - 3N	30,5 kg
PC-BET	cm 80 x 65 x 29 h	4 - 2 kW	8 kW	400 V - 3N	36 kg
PC-10ET	cm 100 x 65 x 29 h	6 - 1 x 1,5 kW + 5 x 2 kW	11,5 kW	400 V - 3N	45 kg
PC-4G	cm 40 x 65 x 29 h	2 - 1 x 3010 + 1 x 4730 kcal/h	7740 kcal/h	METANO / GPL	38,5 kg
PC-8G	cm 80 x 65 x 29 h	4 - 2 x 3010 + 2 x 4730 kcal/h	15480 kcal/h	METANO / GPL	52,5 kg

OPTIONAL: griglia riduzione fuoco per modello PC-4G e PC-8G / OPTIONAL: reducing grid for models PC-4G and PC-8G / OPTIONAL: Reduzierrost bei Modellen PC-4G und PC-8G.

EN OPTION: grille réduction feu pour modèles PC-4G et PC-8G / OPCIONAL: rejilla reducción fuego para modelos PC-4G y PC-8G.

PIANI DI COTTURA ELETTRICI/GAS

Per la cottura di qualsiasi cibo (carne, legumi, riso, pesce, uova, verdure, etc.), utilizzando sempre pentole idonee. Realizzati in acciaio inox 18/10. Piedini regolabili. PIANI DI COTTURA ELETTRICI:

Piastre elettriche in ghisa con bordo di tenuta in acciaio inox, dotate di commutatore per scegliere tra 6 temperature diverse. Lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e funzionamento.

PIANI DI COTTURA A GAS:

Bruciatori a doppia corona ad elevata potenzialità con accensione piezoelettrica. Rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia. Griglia di appoggio in ghisa smaltata in nero anticidio. Bacinella di raccolta estraibile.

ELECTRIC/GAS COOKING TOPS

For cooking any type of food (meat, pulses, rice, fish, eggs, vegetables, etc.), always using suitable pans. Made in 18/10 stainless steel. Height adjustable feet.

ELECTRIC COOKING TOPS:

Cast iron electric plates with sealing ring in stainless steel, each with selector knob offering choice of 6 different temperatures. Power-on and operation warning lights.

GAS COOKING TOPS:

High-performance double crown burners with electric spark ignition. Safety valve taps with thermocouple.

Anti-acid black enamelled cast iron pan grid.

Removable spillage tray.

GAS-/ELEKTRISCHBEHEIZTE KOCHPLATTEN

Für das Garen jeder Art von Nahrungsmitteln (Fleisch, Gemüse, Reis, Fisch, Eier, usw.) unter Verwendung geeigneter Töpfe und Pfannen. Hergestellt aus Edelstahl rostfrei 18/10. Höhenverstellbare Füße. ELEKTROKOCHPLATTEN:

Elektrische Kochplatten aus Gußeisen mit Überfallrand aus Edelstahl rostfrei, ausgesattet mit Drehknöpfen für die Wahl zwischen 6 verschiedenen Temperaturen. Betriebskontrolllampen.

GASKOCHPLATTEN:

Hochleistungsbrenner mit doppeltem Kranz und piezoelektrischer Zündung. Sicherheitsventil mit Thermoelement. Auflagerost aus schwarzlackiertem Gußeisen. Herausnehmbare Tropfauffangwanne.

PLANS DE CUISSON ELECTRIQUES/GAZ

Afin de cuire n'importe quel aliment (viandes, légumes secs, riz, poisson, légumes verts, etc.) en utilisant toujours des casseroles appropriées. Réalisés en acier inox 18/10. Pieds réglables.

PLANS DE CUISSON ELECTRIQUES:

Plaques électriques en fonte avec bord en acier inox, pourvues d'un bouton d'allumage permettant de choisir entre 6 températures différentes. Lampes de signalisation branchement de l'alimentation électrique et fonction.

PLANS DE CUISSON A GAZ:

Brûleurs à double couronne à potentialité élevée, avec allumage piézo-électrique. Robinets de sécurité à soupape avec thermocouple. Grille d'appui en fonte émaillée noir anti-acide. Cuvette de recueil extractible.

PLANOS COCCIÓN ELECTRICOS/GAS

Para la cocción de cualquier alimento (carne, legumbres, arroz, huevos, verduras, etc.), usando siempre ollas adecuadas. Realizados en acero inox 18/10. Patas regulables.

PLANOS DE COCCIÓN ELÉCTRICOS:

Placas eléctricas de fundición con borde de contención de acero inox, poseen conmutador para escoger entre 6 temperaturas diferentes. Lámpara indicadora que señala el contacto con alimentación eléctrica y función.

PLANOS DE COCCIÓN A GAS:

Quemadores con doble corona y alta potencialidad, con encendido piezóeléctrico. Grifos con válvula de seguridad con termopar. Rejilla de apoyo, en fundición, esmaltada de negro anticídico. Bandeja de recolección extraíble.

LOTUS®

LOTUS Srl

FAST FOOD CATERING EQUIPMENT

31020 ZOPPE di S. Vendemiano - TV - Italy

Via Calmaor, 46

Tel. +39 0438 77.80.20 / 77.84.68

Fax +39 0438 77.82.77

E-mail: lotus@lotuscookers.it

<http://www.lotuscookers.it>



**magic
prof**
SERIE 650

BAGNOMARIA E CONTENITORE CALDO
BAIN-MARIE AND HEATING CONTAINER
WASSERBÄD (BAINMARIE) UND WARMHALTEWANNE
BAIN-MARIE ET SILO A FRITES
BAÑO MARÍA Y RECIPIENTE CALIENTE



LOTUS



MODELLO MODEL MODELL MODÈLE MODELO	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS ÄUßEREMÄDE DIMENS. EXTERIEURES DIMENS. EXTERNAS	DIMENSIONE/CAPACITÀ VASCA DIMENSIONS/TANK CAPACITY ABMESS./FASSUNGSVÖRMÖGEN BECKEN DIMENSIONS/CONTENANCE CUVE DIMENSIONES/CAPACIDAD PILETA	N. RESISTENZE/BRUCIATORI-POTENZA No. HEATING ELEMENTS/BURNERS-POWER ANTZahl HEIZWIDERSTÄNDE/BRINNER-LEISTUNG N. RÉSISTANCES/BRULEURS-PUISSEANCE N. RESISTENCIAS/QUEMADORES-POTENCIA	POTENZA TOTALE TOTAL POWER GESAMTLEISTUNG PUISSEANCE TOTAL POTENCIA TOTAL	ALIM. ELETTRICA/GAS ELECTRIC/GAS POWER SUPPLY STROM-GASVERSORGUNG ALIMENT. ÉLECTRIQUE/GAZ ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA/GAS	PESO NETTO NET WEIGHT NETOGEWICHT POIDS NTT PESO NETO
BS-4EM	cm 40 x 65 x 29 h	30,5 x 51 x 16,5 h	1 - 0,65 kW	0,65 kW	230 V	16 kg
RI-4EM	cm 39 x 50 x 37 h		1 - 0,33 kW	0,33 kW	230 V	6,5 kg
BM-4EM	cm 40 x 65 x 29 h	1 GN 1/1 h 15	1 - 0,65 kW	0,65 kW	230 V	15,5 kg
BM-6EM	cm 60 x 65 x 29 h	1 GN 1/1 h 15 + 2 GN 1/4 h 15	1 - 1,1 kW	1,1 kW	230 V	20,5 kg
BM-BEM	cm 80 x 65 x 29 h	2 GN 1/1 h 15	2 - 2 x 0,65 kW	1,3 kW	230 V	23,5 kg
BM-10EM	cm 100 x 65 x 29 h	3 GN 1/1 h 15	3 - 3 x 0,65 kW	1,95 kW	230 V	28 kg
BM-4G	cm 40 x 65 x 29 h	1 GN 1/1 h 1	1 - 3010 kcal/h	3010 kcal/h	METANO / GPL	21,5 kg
BM-6G	cm 60 x 65 x 29 h	1 GN 1/1 h 15 + 2 GN 1/4 h 15	1 - 4300 kcal/h	4300 kcal/h	METANO / GPL	26 kg
BM-8G	cm 80 x 65 x 29 h	2 GN 1/1 h 15	1 - 5590 kcal/h	5590 kcal/h	METANO / GPL	31 kg

BAGNOMARIA A GAS ED ELETTRICI E CONTENITORE CALDO

Per il mantenimento caldo di ogni tipo di alimento. Realizzati interamente in acciaio inox 18/10. Vasche per contenimento bacinelle Gastronorm. Rubinetto di scarico frontale a sfera e collettore estraibile. Piedini regolabili. MODELLI ELETTRICI: Resistenze sotto-vasca, interruttore, termostato regolabile da 30 a 90 °C e termostato di sicurezza, lampade spia di inserimento alimentazione e intervento termostatico. Contenitore caldo (BS) con falsofondo a scivolo forato. Riscaldante infrarosso (RI) con resistenza corazzata, interruttore luminoso e lampada di illuminazione.

MODELLI A GAS: Valvola termostatica regolabile da 30 a 90 °C, accensione automatica dei bruciatori a mezzo fiamma pilota con accensione piezoelettrica.

GAS AND ELECTRIC BAIN-MARIE AND HEATING CONTAINER

For keeping any type of food warm.

All 18/10 stainless steel. Tanks for holding Gastro-Norm containers. Front drain ball cock and pull-out water collector. Height-adjustable feet.

ELECTRIC MODELS: Heating elements under the tank, switch, 30 to 90 °C adjustable thermostat and safety thermostat, power-on and thermostatic cut-out warning lights. Heating container (BS) with perforated sliding false bottom. Infra-red heater (RI) with armoured heating element, luminous switch and light bulb.

GAS MODELS: Thermostatic valve adjustable from 30 to 90 °C, automatic burner ignition by pilot flame with electric spark ignition.

GAS UND ELEKTRISCH BEHEIZTE WASSERBÄDER (BAINMARIE) UND WARMHALTEWANNE

Zum Warmhalten jeder Art von Nahrungsmitteln. Vollständig aus Edelstahl rostfrei 18/10 hergestellt. Becken zur Aufnahme von Gastro-Norm Behältern. Frontaler Kugelablaufhahn und herausnehmbarer Tropfauffangbehälter. Höhenverstellbare Füße.

ELEKTROMODELLE: Heizwiderstände unter dem Becken, Schalter, Thermostat einstellbar von 30 bis 90 °C und Sicherheitsthermostat, Betriebskontrolllampe und thermostatische Ausschaltung. Warmhaltewanne (BS) mit falschem Lochboden. Infrarot-Strahler (RI) mit gepanzertem Heizwiderstand, Leuchtschalter und Beleuchtung.

GASMODELLE: Thermostatventil einstellbar von 30 bis 90 °C, automatische Zündung der Brenner durch Pilotflamme mit piezoelektrischer Zündung.

BAIN-MARIES A GAZ ET ELECTRIQUES ET SILO A FRITES

Pour maintenir au chaud tout type d'aliment. Entièrement réalisés en acier inox. Cuves pour contenir les cuvettes Gastro-Norm. Robinet d'évacuation sur le devant à sphère et collecteur extractible. Pieds réglables.

MODELES ELECTRIQUES: Résistances sous la cuve, interrupteur, thermostat réglable de 30 à 90 °C et thermostat de sécurité, lampes de signalisation branchement de l'alimentation électrique et intervention thermostatique. Silo à frites avec double-fond extractible perforé. Chauffage à infra-rouges (RI) avec résistances blindées, interrupteur lumineux et lampe d'éclairage.

MODELES GAZ: Soupape thermostatique réglable de 30 à 90 °C, dispositif piézo-électrique pour l'allumage automatique des brûleurs par flamme pilote.

BAÑO MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS Y RECIPIENTE CALIENTE

Para el mantenimiento caliente de cualquier tipo de alimento. Fabricados totalmente de acero inox 18/10. Cubas para contener cubetas Gastro-Norm. Grifo de descarga frontal a esfera y recollector extraible. Patas regulables.

MODELOS ELÉCTRICOS: Resistencias debajo de la cuba, interruptor, termostato regulable de 30 a 90 °C y termostato de seguridad, lámparas indicadoras que señalan la conexión a la alimentación eléctrica e intervención termostática. Recipiente caliente (BS) con falsofondo y deslizadero agujereado. Calentador infrarrojo (RI) con resistencia blindada, interruptor luminoso y lámpara de iluminación.

MODELOS GAS: Válvula termostática regulable de 30 a 90 °C, encendido automático de los quemadores por medio de llama piloto con encendido piezoelectrónico.

LOTUS

LOTUS Srl

FAST FOOD CATERING EQUIPMENT

31020 ZOPPE di S. Vendemiano - TV - Italy

Via Calmaor, 46

Tel. +39 0438 77.80.20 / 77.84.68

Fax +39 0438 77.82.77

E-mail: lotus@lotuscookers.it

<http://www.lotuscookers.it>



**magic
profi**
SERIE 600

FRY-TOP A GAS ED ELETTRICI
GAS AND ELECTRIC FRY-TOPS
GAS- UND ELEKTRISCH BEHEIZTE FRY-TOPS
FRY-TOP A GAZ ET ELECTRIQUES
FRY-TOP A GAS Y ELECTRICO



LOTUS



	PIASTRA NORMALE NORMAL PLATE PLAQUE NORMALE PLACA NORMAL	PIASTRA CROMATA CHROME-PLATED PLATE PLAQUE CHROME PLACA CROMADA	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS AUßERIMÄRBE DIMENS. EXTERIEURES DIMENS. EXTERNAS	DIMENS. PIASTRA PLATE DIMENSIONS PLATENMASS DIMENS. PLAQUE DIMENS. PLACA	N. RESISTENZE/BRUCIATORI/POTENZA No. HEATING ELEMENTS/BURNERS/POWER ANZAHL HEIZWIDERSTÄNDEN/BRÜNNER LEISTUNG N. RESISTANCES/BRÛLEURS/PUISSEANCE N. RESISTENCIAS/QUEMADORES/POTENCIA	POTENZA TOTALE TOTAL POWER GESAMTLEISTUNG PUISSEANCE TOTAL POTENCIA TOTAL	ALIMENT. ELETTRICA/GAS ELECTRIC/GAS POWER SUPPLY STROM-GASVERSORGUNG ALIMENT. ELECTRIQUE/GAZ ALIMENTACION ELECTRICA/GAS	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO
MODELLI ELETTRICI	FTL-4EM	FTL-4EMS	cm 40 x 65 x 29 h	cm 35 x 56	2 / 2 x 1,5 kW	3 kW	230 V	43,5 kg
	FTR-4EM	FTR-4EMS	cm 40 x 65 x 29 h	cm 35 x 56	2 / 2 x 1,5 kW	3 kW	230 V	43,5 kg
	FTL-4ET	FTL-4ETS	cm 40 x 65 x 29 h	cm 35 x 56	3 / 3 x 1,5 kW	4,5 kW	400 V - 3N	43,5 kg
	FTR-4ET	FTR-4ETS	cm 40 x 65 x 29 h	cm 35 x 56	3 / 3 x 1,5 kW	4,5 kW	400 V - 3N	43,5 kg
	FTL-6EM	FTL-6EMS	cm 60 x 65 x 29 h	cm 55 x 56	4 / 4 x 1,5 kW	6 kW	230 V	59,5 kg
	FTLR-6EM	FTLR-6EMS	cm 60 x 65 x 29 h	cm 55 x 56	4 / 4 x 1,5 kW	6 kW	230 V	59,5 kg
	FTR-6EM	FTR-6EMS	cm 60 x 65 x 29 h	cm 55 x 56	4 / 4 x 1,5 kW	6 kW	230 V	59,5 kg
	FTL-6ET	FTL-6ETS	cm 60 x 65 x 29 h	cm 55 x 56	4 / 4 x 1,5 kW	6 kW	400 V - 3N	59,5 kg
	FTLR-6ET	FTLR-6ETS	cm 60 x 65 x 29 h	cm 55 x 56	4 / 4 x 1,5 kW	6 kW	400 V - 3N	59,5 kg
	FTR-6ET	FTR-6ETS	cm 60 x 65 x 29 h	cm 55 x 56	4 / 4 x 1,5 kW	6 kW	400 V - 3N	59,5 kg
	FTL-8ET	FTL-8ETS	cm 80 x 65 x 29 h	cm 75 x 56	6 / 6 x 1,5 kW	9 kW	400 V - 3N	74 kg
	FTLR-8ET	FTLR-8ETS	cm 80 x 65 x 29 h	cm 75 x 56	6 / 6 x 1,5 kW	9 kW	400 V - 3N	74 kg
MODELLI GAS	FTL-4G	FTL-4GS	cm 40 x 65 x 29 h	cm 35 x 56	2 / 2 x 3010 kcal/h	6020 kcal/h	METANO/GPL	40,5 kg
	FTR-4G	FTR-4GS	cm 40 x 65 x 29 h	cm 35 x 56	2 / 2 x 3010 kcal/h	6020 kcal/h	METANO/GPL	40,5 kg
	FTL-6G	FTL-6GS	cm 60 x 65 x 29 h	cm 55 x 56	4 / 4 x 2257 kcal/h	9030 kcal/h	METANO/GPL	58,5 kg
	FTLR-6G	FTLR-6GS	cm 60 x 65 x 29 h	cm 55 x 56	4 / 4 x 2257 kcal/h	9030 kcal/h	METANO/GPL	58,5 kg
	FTR-6G	FTR-6GS	cm 60 x 65 x 29 h	cm 55 x 56	4 / 4 x 2257 kcal/h	9030 kcal/h	METANO/GPL	58,5 kg
	FTL-8G	FTL-8GS	cm 80 x 65 x 29 h	cm 75 x 56	4 / 4 x 3010 kcal/h	12040 kcal/h	METANO/GPL	76 kg
	FTLR-8G	FTLR-8GS	cm 80 x 65 x 29 h	cm 75 x 56	4 / 4 x 3010 kcal/h	12040 kcal/h	METANO/GPL	76 kg

FRY-TOP ELETTRICI/GAS

Per la cottura di carne, pesce, uova, verdure, formaggio, etc. Realizzati in acciaio inox 18/10. Vasta gamma di modelli con piastra liscia (L), rigata (R), mezza liscia e mezza rigata (LR), anche in versione cromata (S), in lega speciale FE510C per garantire tempi rapidissimi di cottura e facilità di pulizia. Cassetto raccoglisughi e paletta per pulizia. Piedini regolabili. FRY-TOP ELETTRICI: Resistenze corazzate, interruttore, termostato regolabile da 50 a 300 °C e termostato di sicurezza, lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e intervento termostatico. FRY-TOP A GAS: accensione automatica dei bruciatori a mezzo fiamma pilota con accensione piezoelettrica. Valvola termostatica regolabile da 60 a 300 °C.

ELECTRIC/GAS FRY TOPS

For cooking meat, fish, eggs, vegetables, cheese, etc. Made in 18/10 stainless steel. Vast range of models with smooth (L), grooved (R), half smooth and half grooved plates (LR), also available in a chromed version (S) in special FE510C alloy guaranteeing very fast cooking times and easy cleaning. Drip drawer and cleaning spatula. Height adjustable feet.

ELECTRIC FRY TOPS: Armoured heating elements, switch, 50 to 300 °C adjustable thermostat and safety thermostat, power-on and thermostatic cut-out warning lights.

GAS FRY TOPS: Automatic burner ignition by pilot flame with electric spark ignition. Thermostatic valve adjustable from 60 to 300 °C.

ELEKTRISCH-/GASBEHEIZTE FRY-TOPS

Für das Braten von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse usw. Hergestellt aus Edelstahl rostfrei 18/10. Umfangreiche Modellreihe mit glatter (L) oder gerillter Platte (R) bzw. 1/2 glatter und 1/2 gerillter Platte (LR), auch in verchromter Ausführung (S) aus Speziallegierung FE510C, um schnellste Garzeiten und einfache Reinigung zu gewährleisten. Tropfauffangschublade und Reinigungsschaber. Höhenverstellbare Füße. ELEKTRISCH BEHEIZTE FRY-TOPS: Gepanzerte Heizwiderstände, Schalter, Thermostat einstellbar von 50 bis 300 °C und Sicherheitsthermostat, Betriebskontrolllampe und thermostatische Ausschaltung. GASBEHEIZTE FRY-TOPS: Automatische Zündung der Brenner durch Pilotflamme mit piezoelektrischer Zündung. Thermostatventil einstellbar von 60 bis 300 °C.

FRY-TOP ELECTRIQUES/GAZ

Pour la cuisson de viandes, poissons, œufs, légumes, fromage, etc. Réalisés en acier inox 18/10. Vaste gamme de modèles à plaque lisse (L), cannelée (R), moitié lisse, moitié cannelée (LR), également en version chromée (S), en alliage spécial FE510C afin de garantir une grande rapidité de cuisson et un nettoyage aisés. Tiroir pour recueillir la sauce et palette de nettoyage. Pieds réglables. FRY-TOP ELECTRIQUES: Résistances blindées, interrupteur réglable de 50 à 300 °C et thermostat de sécurité, lampes de signalisation branchement alimentation électrique et intervention thermostatique. FRY-TOP GAZ: Dispositif piézoélectrique pour l'allumage automatique des brûleurs par flamme pilote. Soupape thermostatique réglable de 60 à 300 °C.

FRY-TOP ELECTRICOS/GAS

Para la cocción de carne, pescado, huevos, verduras, quesos, etc. Fabricados en acero inox 18/10. Amplia gama de modelos con placa lisa (L), estriada (R), lisa y estriada (LR), también en versión cromada (S), de aleación especial FE510C para garantizar rapidísimos tiempos de cocción y facilidad de limpieza. Cajón recoge-jugos y paleta para limpieza. Patas regulables. FRY - TOP ELÉCTRICOS: Resistencias blindadas, interruptor, termostato regulable de 50 a 300 °C y termostato de seguridad. Lámpara indicadora que señala el contacto con la alimentación eléctrica e intervención termostática. FRY - TOP GAS: Encendido automático de los quemadores por medio de llama piloto con encendido piezoelectrónico. Válvula termostática regulable de 60 a 300 °C.

LOTUS Srl
FAST FOOD CATERING EQUIPMENT

31020 ZOPPE di S. Vendemiano - TV - Italy

Via Calmoar, 46

Tel. +39 0438 77.80.20 / 77.84.68

Fax +39 0438 77.82.77

E-mail: lotus@lotuscookers.it

http://www.lotuscookers.it



**magic
profi**
SERIE 600

GRIGLIE A GAS CON PIETRA LAVICA E GRIGLIE ELETTRICHE
GAS GRILLS WITH LAVASTONE AND ELECTRIC GRILLS
GASBEHEIZTE LAVASTEINGRILLS UND ELEKTRISCH BEHEIZTE GRILLS
GRILLES A GAZ AVEC PIERRE DE LAVE ET GRILLES ELECTRIQUES
PARRILLAS A GAS CON PIEDRA LAVICA Y PARRILLAS ELECTRICAS



LOTUS



MODELLO MODEL MODELL MODÈLE MÓDULO	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS AUßENDIMEN. DIMENS. EXTERIEURES DIMENS. EXTERNAS	N. DIMENSIONI GRIGLIE GRID NO.-DIMENSIONS ANZAHL-ABMESSUNGEN ROSTE N. DIMENSIONS GRILLES N. DIMENSIONES REJILLAS	N. RESISTENZE/BRUCIATORI-POTENZA No. HEATING ELEMENTS/BURNERS-POWER ANZAHL HEIZWIDERSTÄNDE/BRENNER-LEISTUNG N. RESISTANCES/BRULEURS-PUISANCE N. RESISTENCIAS/QUEMADORES-POTENCIA	POTENZA TOTALE TOTAL POWER GESAMTLEISTUNG PUISANCE TOTAL POTENCIA TOTAL	ALIM. ELETTRICA/GAS ELECTRIC/GAS POWER SUPPLY STROM-GASVERSORGUNG ALIMENT. ELECTRIQUE/GAZ ALIMENTACION ELECTRICA/GAS	PESO NETTO NET WEIGHT NETOGEWICHT POIDS NET PESO NETO
CW-4ET	cm 40 x 65 x 29 h	1 - 38 x 47	3 - 3 x 2 kW	6 kW	400 V - 3N	30 kg
CW-6ET	cm 60 x 65 x 29 h	2 - 2 x 28 x 47	4 - 4 x 2 kW	8 kW	400 V - 3N	41 kg
CW-4G	cm 40 x 65 x 29 h	1 - 38 x 47	1 - 5590 kcal/h	5590 kcal/h	METANO / GPL	36 kg
CW-6G	cm 60 x 65 x 29 h	2 - 2 x 28 x 47	2 - 2 x 4210 kcal/h	8420 kcal/h	METANO / GPL	51,5 kg

* Griglia per carni grasse / Grid for fatty meats / Rost für fettes Fleisch / Grille pour viandes grasses / Parrilla para carnes grasas

cm 28 x 47 cm 38 x 47

* OPTIONAL / OPTIONAL / OPTIONAL / EN OPTION / OPCIONAL

GRIGLIE ELETTRICHE/GAS

Ideali per grigliare carni, würstel, salsicce, pesce, verdure, ecc. Realizzate in acciaio inox 18/10. La griglia superiore è inclinabile per allontanare o avvicinare, se necessario, i cibi dalla fonte di colore. Oltre alla griglia normale può essere fornita, a richiesta, una speciale griglia per carni grasse che consente di raccogliere il 60% dei grassi che colano. Paletta per la pulizia e piedini regolabili. GRIGLIA ELETTRICA: resistenze corazzate, interruttore, termostato regolabile da 50 a 300 °C, lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e intervento termostatico. Cassetto per contenimento acqua e raccolta residui di cottura, con speciale sistema riflettente che ottimizza il flusso di calore per una cottura a vapore che mantiene i cibi morbidi. GRIGLIA A GAS CON PIETRA LAVICA: Grazie alla superficie in roccia vulcanica, circondata tramite i bruciatori posti inferiormente, si ottiene un risultato pressoché identico alla cottura realizzata con la tradizionale griglia a legno o carbonella. Rispetto a quest'ultima i vantaggi sono: praticità e rapidità d'uso e pulizia, igiene, cibi sani, ottima e costante qualità di cottura (la distanza tra la pietra lavica e la superficie di cottura è stata studiata in modo da non superare mai i 300 °C), costi di esercizio contenuti. Rubinetto valvola a sicurezza. Accensione dei bruciatori a mezzo fiamma pilota con accensione piezoelettrica. Cassetto di raccolta residui.

ELECTRIC/GAS GRILLS

Ideal for grilling meats, frankfurters, sausages, fish, vegetables, etc. Made in 18/10 stainless steel. The top grid may be tilted to regulate the distance of food from the heat source. An additional special grid for fatty meats can be supplied on request. With this grill 60% of the fat dripping off the meat may be collected. Cleaning spatula and adjustable feet. ELECTRIC GRILL: Armoured heating elements, switch, 50 to 300 °C adjustable thermostat, power-on and thermostatic cut-out warning lights. Drawer for water and collecting food particles, with special reflecting system which optimises the heat flow for steaming to keep food moist and tender. GAS GRILL WITH LAVA STONE: Results are almost identical to those obtained with traditional grilling over wood or charcoal, thanks to the lava stone surface heated by burners underneath. In addition there are the following advantages: practical and quick to use and clean, hygienic, healthy foods, excellent constant cooking quality (the distance between the lava stone and the cooking surface has been studied so that the temperature never exceeds 300 °C), low running costs. Safety valve tap. Burner ignition by pilot flame with electric spark ignition. Collecting drawer for food particles.

ELEKTRO-/GASGRILL

Ideal zum Grillen von Fleisch, Frankfurtern, Bratwürsten, Fisch, Gemüse usw. Hergestellt aus Edelstahl rostfrei 18/10. Der obere

Rost ist kippbar, um die Speisen von der Wärmequelle, falls notwendig, zu entfernen bzw. anzunähern. Außer dem normalen Rost kann auf Anfrage ein Spezialrost für fettes Fleisch geliefert werden, der es ermöglicht, 60% des abtropfenden Fettes aufzufangen. Reinigungsschaber und höhenverstellbare Füße. ELEKTROGRILL: Gepanzerte Heizwiderstände, Schalter, Thermostat einstellbar von 50 bis 300 °C, Betriebskontrolllampe und thermostatische Ausschaltung. Schublade als Wasserbehälter und Tropfauffangbecken mit speziellem Reflektiersystem, das den Wärmefluß für eine Dampfgarung optimiert, wodurch die Speisen zart bleiben. GASBEHEIZTER LAVASTEINGRILL: Dank der Oberfläche aus vulkanischem Gestein, das durch die unterhalb angebrachten Brenner zum Glühen gebracht wird, wird ein praktisch identisches Garergebnis wie bei dem traditionellen Holzbzw. Holzkohlegrill erzielt. Verglichen hiermit bestehen die folgenden Vorteile: praktische Anwendbarkeit, schnelle Handhabung und einfache Reinigung. Hygiene, gesunde Speisen, optimale und konstante Garqualität (der Abstand zwischen den Lavasteinen und der Garoberfläche wurde so entwickelt, daß 300 °C niemals überschritten werden), maßvolle Betriebskosten. Sicherheitsventil, Zündung der Brenner durch Pilotflamme mit piezoelektrischer Zündung. Tropfauffangschnublade.

GRILLES ELECTRIQUE/GAZ

Idéales pour griller les viandes, les saucisses de Francfort, les saucisses en général, les poissons, les légumes. Réalisées en acier inox 18/10. La grille supérieure est inclinable de façon à pouvoir rapprocher ou éloigner, si nécessaire, les aliments de la fonte de chaleur. En plus de la grille normale peut être fournie, à la demande, une grille spéciale viandes grasses permettant de recueillir 60% du gras qui tombe. Palette de nettoyage et pieds réglables. GRILLE ELECTRIQUE: Résistances blindées, interrupteur, thermostat réglable, de 50 à 300 °C, lampes de signalisation branchement de l'alimentation électrique et intervention thermostatique.

Tiroir pour contenir l'eau et recueillir les résidus de cuisson, système spécial réfléchissant optimisant le flux de la chaleur pour une cuisson à la vapeur maintenant les aliments moelleux.

GRILLE A GAZ AVEC PIERRE DE LAVE: Grâce à sa surface en roche volcanique, chauffée au rouge par les brûleurs placés en-dessous, il est possible d'obtenir un résultat pratiquement identique à celui de la cuisson réalisée au bois ou au charbon de bois avec une grille traditionnelle. Les avantages par rapport à cette dernière sont les suivants: commodité et rapidité d'utilisation et de nettoyage, hygiène, aliments sains, qualité de cuisson excellente et constante (la distance entre la surface de cuisson et la pierre de lave a été étudiée de manière à ne jamais dépasser une température de 300 °C), coûts de fonctionnement peu élevés.

Robinet de sécurité à soupape. Dispositif piézo-électrique pour

l'allumage automatique des brûleurs par flamme pilote. Tirer pour recueillir les résidus.

PARRILLA ELÉCTRICO/GAS

Ideal para asar carnes, chorizos, salchichas, pescado, verduras, etc. Fabricadas en acero inox 18/10. La parrilla superior es inclinable para alejar o acercar, si es necesario, los alimentos de la fuente de calor. Además del parrilla normal, se puede entregar, a pedido, una parrilla especial para carnes grasas que permite recoger el 60% de las grasas que cuelan. Paleta para la limpieza y patas regulables. PARRILLA ELÉCTRICO: Resistencia blindada, interruptor, termostato regulable de 50 a 300 °C, lámpara indicadora que señala el contacto con la alimentación eléctrica e intervención termostática. Cajón para contener el agua y recolección de residuos de cocción, con especial sistema reflector que optimiza el flujo de calor para una cocción a vapor, manteniendo los alimentos tiernos. PARRILLA A GAS CON PIEDRA LÁVICA: Gracias a su superficie de carbón volcánica, encendida por medio de los quemadores puestos inferiormente, se obtiene un resultado casi idéntico a la cocción realizada con la tradicional parrilla a leña o carbón. Con respecto a esta última, las ventajas son: practicidad, rapidez de uso y limpieza, higiene, alimentos sanos, óptima y constante calidad de cocción (la distancia entre la piedra lávica y la superficie de cocción ha sido ideada de tal modo que la temperatura no es nunca superior a los 300 °C), reducidos gastos de ejercicio. Encendido de los quemadores por medio de llama piloto con encendido piezoelectrónico. Cajón para la recolección de residuos.

LOTUS

LOTUS Srl
FAST FOOD CATERING EQUIPMENT

31020 ZOPPE di S. Vendemiano - TV - Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39 0438 77.80.20 / 77.84.68
Fax +39 0438 77.82.77
E-mail: lotus@lotuscookers.it
http://www.lotuscookers.it



**magic
prof**
SERIE 600

BRASIERE A GAS ED ELETTRICHE

GAS AND ELECTRIC BRAT PANS
GAS- UND ELEKTRISCH BEHEIZTE BRATPFANNEN
SAUTEUSES A GAZ ET ELECTRIQUES
SARTÉN EXTRACTIBLE A GAS Y ELÉCTRICAS



LOTUS®



MODELLO MODEL MODELL MODÈLE MÓDULO	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS AUßENMASS DIMENS. EXTERIEURES DIMENS. EXTERNAS	DIMENSIONI VASCA TUB DIMENSIONS BECKENMASS DIMENSIONS DE LA CUVE DIMENSIONES CUBA	CAPACITÀ CAPACITY INHALT CONTENUTE CAPACIDAD	N. RESISTENZE/BRUCIATORI-POTENZA N. HEATING ELEMENTS/BURNERS-POWER ANZAHL HEIZWIDERSTÄNDE/BRENNER-LEISTUNG N. RÉSISTANCES/BRULEURS-PUISSANCE N. RESISTENCIAS/QUEMADORES-POTENCIA	POTENZA TOTALE TOTAL POWER GESAMTLISTUNG PUISSEANCE TOTALE POTENCIA TOTAL	ALIM. ELETTRICA/GAS ELECTRIC/GAS POWER SUPPLY STRÖM-GASVERSORGUNG ALIMENT. ELECTRIQUE/GAZ ALIMENTACION ELÉCTRICA/GAS	PESO NETTO NET WEIGHT NETOGEWICHT POIDS NET PESO NETO
BR-6ET	cm 60 x 65 x 29 h	cm 50 x 41 x 10 h	120	3 - 3 x 2 kW	6 kW	400 V - 3N	40 kg
BR-6G	cm 60 x 65 x 29 h	cm 50 x 41 x 10 h	120	2 - 2 x 2970 kcal/h	5940 kcal/h	METANO / GPL	39 kg

OPTIONAL: coperchio / OPTIONAL: cover / ZÜBEHÖR: Deckel / EN OPTION: couvercle / OPCIONAL: tapa.

BRASIERE ELETTRICHE/GAS

Ideali per cuocere brasati, stufati, carni in umido, spezzatini, goulash, paella, ecc. Costruite interamente in acciaio inox 18/10. Vasca estraibile con fondo di grosso spessore per favorire un'uniforme diffusione del calore.

MODELLO ELETTRICO:

Resistenze corazzate, interruttore e termostato regolabile da 50 a 300 °C, termostato di sicurezza, lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e intervento termostatico.

MODELLO A GAS:

Rubinetto valvolato in sicurezza, accensione dei bruciatori a mezzo fiamma pilota con accensione piezoelettrica.

ELECTRIC/GAS BRAT PAN

Ideal for braising, stewing, casseroles, cooking goulash, paella, etc. All 18/10 stainless steel. Removable tub with very thick bottom to help heat spread evenly. Height-adjustable feet.

ELECTRIC MODEL:

Armoured heating elements, switch and 50 to 300 °C adjustable thermostat, safety thermostat, power-on and thermostatic cut-out warning lights.

GAS MODEL:

Safety valve tap, burner ignition by pilot flame with electric spark ignition.

ELEKTRISCH-/GASBEHEIZTE BRATPFANNE

Ideal zum Kochen von Schmorbraten, Schmorfleisch, Ragouts, Gulasch, Paella usw. Vollständig aus Edelstahl rostfrei 18/10 hergestellt. Herausnehmbares Becken mit starkem Boden, um die Wärmeverteilung zu begünstigen. Höhenverstellbare Füße. ELEKTROMODELL: Gepanzerte Heizwiderstände, Schalter, Thermostat einstellbar von 50 bis 300 °C, Sicherheitsthermostat, Betriebskontrolllampe und thermostatische Ausschaltung.

GASMODELLE: Sicherheitsventil, automatische Zündung der Brenner durch Pilotflamme mit piezoelektrischer Zündung.

SAUTEUSES ELECTRIQUES/GAZ

Idéales pour cuire des viandes braisées, à l'étouffée, des ragoûts, des sauces au vin, des paellas, etc.

Entièrement réalisées en acier inox 18/10. Cuve extractible à fond très épais pour favoriser la diffusion de la chaleur.

Pieds réglables. MODELE ELECTRIQUE: Résistances blindées, interrupteur et modèle réglable de 50 à 300 °C, thermostat de sécurité, lampes de signalisation branchement de l'alimentation électrique et intervention thermostatique.

MODELE A GAZ: Robinet de sécurité à valve, dispositif piezo-électrique pour l'allumage automatique des brûleurs par flamme pilote.

SARTÉN EXTRAIBLE ELÉCTRICAS/GAS

Ideal para cocinar estofados, guisos, cocidos, guisadillos, goulash, paella, etc. Fabricada totalmente de acero inox 18/10. Cuba extraible con fondo de espesor grueso para favorecer una difusión uniforme del calor. Patas regulables.

MODELO ELÉCTRICO:

Resistencias blindadas, interruptor y termostato regulable de 50 a 300 °C, termostato de seguridad, lámpara indicadora que señala la conexión a la alimentación eléctrica e intervención termostática.

MODELO GAS:

Grifo con válvula de seguridad, encendido de los quemadores por medio de llama piloto con encendido piezoelectrónico.

LOTUS®

LOTUS Srl FAST FOOD CATERING EQUIPMENT

31020 ZOPPÉ di S. Vendemiano - TV - Italy

Via Calmoar, 46

Tel. +39 0438 77.80.20 / 77.84.68

Fax +39 0438 77.82.77

E-mail: lotus@lotuscookers.it

<http://www.lotuscookers.it>



**magic
pro^t**
SERIE 600

FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE

GAS AND ELECTRIC FRYERS
GAS- UND ELEKTRISCH BEHEIZTE FRITEUSEN
FRITEUSES A GAZ ET ELECTRIQUES
FREIDORAS A GAS Y ELECTRICAS



LOTUS



MODELLO MODEL MODÈLE MÓDULO	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS AUSMESSUNGEN DIMENSIÓN EXTERNALES	CAPACITÀ CAPACITY INHALT CAPACIDAD	PRODUTTIVITÀ PATAZE CHIP PRODUCTION PRODUKTIONSEIGENSCHAFT F. FRITES, POMMES Frites PRODUCCIÓN PATATAS	N. / DIM. VASCA No. / DIM. OF POT ANZAHL/ABM. BECKEN N. / DIMENSIÓN CUVE N. / DIM. CUBA	N. / DIM. CESTO No. / DIM. OF BASKET ANZAHL/ABM. KORB N. / DIMENSIÓN PANIER N. / DIM. CESTO	N. / RESISTENZE / BRUCIATORI / POTENZA No. HEATING ELEMENTS / BURNERS / POWER ANZAHL HEIZWIDERSTÄNDEN / BRÄUNER / LEISTUNG N. / RESISTENCIAS / QUÉMADORES / POTENCIA	POTENZA TOTALE TOTAL POWER GESAMTLEISTUNG PUISSANCE TOTAL POTENCIA TOTAL	ALIM. ELETTRICA/GAS ELECTRIC/GAS POWER SUPPLY STROM/GASVERSORGUNG ALIMENT. ELÉCTRICA/GÁZ ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA/GAS	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT POIDS NET PESO NET
FQ-4EM	cm 40 x 65 x 29 h	19	11 kg/h	1/cm 22,5x34x22h	1/cm 20x27x10h	1 - 3 x 1 kW	3 kW	230 V	20 kg
FQ-4ET	cm 40 x 65 x 29 h	19	11 kg/h	1/cm 22,5x34x22h	1/cm 20x27x10h	3 - 3 x 1,8 kW	5,4 kW	400 V - 3N	21 kg
FQ-6EM	cm 60 x 65 x 29 h	19 + 9	22 kg/h	2/cm 22,5x34x22h	2/cm 20x27x10h	2 - 2 x 3 kW	6 kW	230 V	32,5 kg
FQ-6ET	cm 60 x 65 x 29 h	19 + 9	22 kg/h	2/cm 22,5x34x22h	2/cm 20x27x10h	6 - 6 x 1,8 kW	10,8 kW	400 V - 3N	34,5 kg
FP-6ET	cm 60 x 65 x 29 h	118		1/cm 51x32x18,5h	1/cm 48x26,5x10h	6 - 6 x 1,8 kW	10,8 kW	400 V - 3N	50 kg
FQ-4G	cm 40 x 65 x 29 h	110	12 kg/h	1/cm 22x35x25h	1/cm 20x30x10h	2 - 2 x 3010 kcal/h	6020 kcal/h	METANO / GPL	24,5 kg
FQM-4G	cm 40 x 65 x 87 h	115	18 kg/h	1/cm 33x38x38h	1/cm 30x33x12h	3 - 3 x 3870 kcal/h	11610 kcal/h	METANO / GPL	33 kg
FQ-6G	cm 60 x 65 x 29 h	110 + 10	24 kg/h	2/cm 22x35x25h	2/cm 20x30x10h	4 - 4 x 3010 kcal/h	12040 kcal/h	METANO / GPL	41,5 kg
FP-6G	cm 60 x 65 x 29 h	120		1/cm 46x35x25h	1/cm 42,5x31x10h	4 - 4 x 3010 kcal/h	12040 kcal/h	METANO / GPL	41,5 kg

OPTIONAL: Per FQ - 4E e 6E cestino 1/2 cm 10 x 27 x 10 h / Per FQM - 4G cestino 1/2 cm 14 x 33 x 12 h / Per FQ-4G e 6G cestino 1/2 cm 10 x 30 x 10 h

OPTIONAL: For FQ-4E and 6E 1/2 basket 10 x 27 x 10 cm / For FQM-4G 1/2 basket 14 x 33 x 12 cm / For FQ-4G and 6G 1/2 basket 10 x 30 x 10 cm

OPTIONAL: Bei FQ-4E und 6E 1/2 Fritierkorb 10 x 27 x 10 h cm / Bei FQM-4G 1/2 Fritierkorb 14 x 33 x 12 h cm / Bei FQ-4G und 6G 1/2 Fritierkorb 10 x 30 x 10 h cm

EN OPTION: Pour FQ-4E et 6E panier 1/2 cm 10 x 27 x 10 h / Pour FQM-4G panier 1/2 cm 14 x 33 x 12 h / Pour FQ-4G et 6G panier 1/2 cm 10 x 30 x 10 h

OPCIONAL: Para FQ-4E y 6E cesto 1/2 cm 10 x 27 x 10 h /Para FQM-4G cesto 1/2 cm 14 x 33 x 12 h / Para FQ-4G y 6G cesto 1/2 cm 10 x 30 x 10 h.

FRIGGITRICI ELETTRICHE/GAS

Per la frittura di patate, pesce, verdure, carne, etc. con produttività oraria da 9 a 18 kg. Piani stampati e vasche realizzate in acciaio inox 18/10. Cruscotti, rivestimenti esterni, porte in acciaio inox satinato. Piedini regolabili. FRIGGITRICI ELETTRICHE: Vasca rettangolare stampata con capacità di litri 9, cestello in rete d'acciaio cromato lucido con manico in legno, coperchio, filtro. Rubinetto frontale di scarico a sfera e collettore estraibile. Resistenze corazzate, interruttore e termostato regolabile da 100 a 190 °C, termostato di sicurezza, lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e intervento termostatico. FRIGGITRICI A GAS: Vasca rettangolare con tubi fiamma, capacità litri 10 (mod. FQ) e litri 15 (mod. FQM), con zona fredda, piani stampati con vano antischiumaggio, cestello in rete d'acciaio cromato lucido con manico in legno, coperchio, filtro, rubinetto frontale di scarico a sfera con bacinella e filtro estraibile (mod. FQ). Rubinetto inferiore di scarico a sfera con bacinella e filtro estraibile (mod. FQM). Valvola termostatica regolabile da 50 a 190 °C e termostato di sicurezza. Accensione automatica dei bruciatori a mezzo fiamma pilota con accensione piezoelettrica.

ELECTRIC/GAS FRYERS

For frying potatoes, fish, vegetables, meat, etc. with an hourly output from 9 to 18 kg. Pressed tops and pots in 18/10 stainless steel. Control panels, outer housing and doors in satin-finish stainless steel. Height adjustable feet. ELECTRIC FRYERS: Pressed rectangular 9-litre pot, polished chromed steel mesh basket with wooden handle, cover, filter. Front drainage ball cock and pull-out oil collector. Armoured heating elements, switch and 100 to 190 °C adjustable thermostat, safety thermostats, power-on and thermostatic cut-out warning lights. GAS FRYERS: Rectangular pot with flame pipes, capacity 10 l (mod. FQ) and 15 l (mod. FQM), with cold area, pressed tops with anti-frothing compartment, bright chromed steel mesh basket with wooden handle, cover, filter, front drainage ball cock and pull-out oil collector (mod. FQ). Thermostatic valve adjustable from 50 to 190 °C and safety thermostat. Automatic ignition of burners by pilot flame with electric spark ignition.

ELETRO-/GASFREITEESEN

Zum Frieren von Kartoffeln, Fisch, Gemüse, Fleisch usw. mit einer Stundeneistung von 9 bis 18 kg. Formgestanzte Arbeitsplatten und Becken aus Edelstahl rostfrei 18/10. Bedienblenden, Außenverkleidungen und Türen aus Edelstahl rostfrei satiniert. Höhenverstellbare Füße. ELEKTROFREITEESEN: Rechteckiges formgestanztes Becken mit einem Fassungsvermögen von 9 kg,

Fritierkorb aus hochglanz-verchromtem Stahlnetz mit Holzgriff, Deckel und Filter. Frontaler Kugelablaufhahn und herausziehbarer Tropfauflaufbehälter. Gepanzerte Heizwiderstände, Schalter und Thermostat einstellbar von 100 bis 190 °C, Sicherheitsthermostat, Betriebskontrolllampe und thermostatische Ausschaltung. GASFRITEESEN: Rechteckiges Becken mit Flammenrohren, Fassungsvermögen 10 l (Mod. FQ) und 15 l (Mod. FQM) mit Kaltzone, formgestanzten Arbeitsplatten mit Entschäumungsbecken, Fritierkorb aus hochglanz-verchromtem Stahlnetz mit Holzgriff, Deckel, Filter, frontalem Kugelablaufhahn und herausziehbarem Tropfauflaufbehälter (Mod. FQ). Unterer Kugelablaufhahn mit Wanne und herausnehmbarem Ölüberzugewinnungssilber (Mod. FQM). Thermostatventil einstellbar von 50 bis 190 °C und Sicherheitsthermostat. Automatische Zündung der Brenner durch Pilotflamme mit piezoelektrischer Zündung.

FRITEUSES ELECTRIQUES/GAZ

Pour la friture de pommes de terre, poissons, légumes, viandes, etc., avec une productivité horaire de 9 à 18 Kg. Dessus estampés et cuves réalisées en acier inox 18/10. Tableaux de commande, revêtements extérieurs, portes en acier inox satiné. Pieds réglables. FRITEUSES ELECTRIQUES: Cuve rectangulaire estampée d'une contenance de 9 litres, panier de treillis métallique en acier chromé brillant avec manche en bois, couvercle, filtre. Robinet de purge avant à sphère et collecteur extractible. Résistances blindées, interrupteur et thermostat réglable de 100 à 190 °C, thermostat de sécurité, lampe de signalisation branchement de l'alimentation électrique et intervention thermosstatique. FRITEUSES A GAZ: Cuve rectangulaire avec tubes flamme, contenance 10 litres (modèle FQ) et 15 litres (modèle FQM), avec zone froide, dessus estampés avec compartiment anti-débordement, panier de treillis métallique en acier chromé brillant avec manche en bois, couvercle, filtre. Robinet de purge avant à sphère le collecteur extractible (mod. FQ). Robinet de purge inférieur à sphère avec cuvette et filtre extractibles pour récupérer l'huile (mod. FQM). Soupape thermostatique réglable de 50 à 190 °C et thermostat de sécurité. Dispositif piézo-électrique pour l'allumage automatique des brûleurs par flamme pilote.

FREIDORAS ELÉCTRICAS/GAS

Para freir patatas, pescado, verduras, carne, etc., con productividad horaria de 9 a 18 kg. Planos estampados y cubas realizadas en acero inox 18/10. Tableros, revestimientos externos, puertas en acero inox satinado. Patas regulables. FREIDORAS ELÉCTRICAS: Cubo rectangular estampado con capacidad de 9 l, cesto de red de acero cromado brillante con mango de madera, tapa, filtro. Grifo frontal para descarga a esfera y recolector extraíble. Resistencias

blindadas, interruptor y termostato regulable de 100 a 190 °C, termostato de seguridad, lámpara indicadora que señala el contacto con la alimentación eléctrica e intervención termostática.

FREIDORAS A GAS:
 Cuba rectangular con tubos llama, capacidad 10 l (Mod. FQ) y 15 l (Mod. FQM), con zona fría, planos estampados con espacio antiespuma, ceso de red de acero cromado brillante con mango de madera, tapa, filtro, grifo frontal para descarga a esfera y recolector extraíble (mod. FQ).

Grifo inferior de descarga a esfera con cubeta y filtro extraíbles para recuperar el aceite (mod. FQM).

Válvula termostática regulable de 50 a 190 °C y termostato de seguridad. Encendido automático de los quemadores por medio de llama piloto con encendido piezoelectrónico.



LOTUS®
LOTUS Srl

FAST FOOD CATERING EQUIPMENT

31020 ZOPPE di S. Vendemiano - TV - Italy
 Via Calmaor, 46
 Tel. +39 0438 **77.80.20 / 77.84.68**
 Fax +39 0438 77.82.77
 E-mail: lotus@lotuscookers.it
<http://www.lotuscookers.it>



**magic
prof**
SERIE 650

CUOCIPASTA A GAS ED ELETTRICI

GAS AND ELECTRIC PASTA COOKERS
GAS- UND ELEKTRISCH BEHEIZTE NUDELKOCHER
CUISEURS DE PATES A GAZ ET ELECTRIQUES
CUECEPASTA A GAS Y ELECTRICOS



LOTUS



Cestos de varias medidas y posibilidad de introducir cubeta GN 2/3 o GN 1/1 agujereada, dispositivo de rebosadero, patas regulables. CUECEPASTA ELÉCTRICOS: Electrovalvula de carga de agua, descarga cuba y rebosadero en la parte de atrás, resistencia blindadas, interruptor y termostato regulable de 30 a 110 °C, lámparas indicadoras que señalan la conexión a la alimentación eléctrica e intervención termostática. CUECEPASTA GAS: Versión de barra (mod. CP-6G); grifo carga agua, válvula termostática de 50 °C a máx, encendido automático de los quemadores por medio de llama piloto con encendido piezoelectrónico. Versión con mueble (mod. CPM-6G): grifo carga

MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS ÄUßERARE DIMENS. EXTERIEURES DIMENS. EXTERNAS	CAPACITÀ CAPACITY INHALT CONTENUTE CAPACIDAD	DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS OF PAN ABMESSUNGEN BECKEN DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	N. / DIM. CESTO No./DIM. OF BASKET ANZAHL/ABM. KORS N. / DIMENS. PANIER N. / DIM. CESTO	N. RESISTENZE / BRUCIATORI - POTENZA No. HEATING ELEMENTS / BURNERS - POWER ANZAHL HEIZWIDERSTÄND/ BRENNER-LEISTUNG N. RESISTANCES / BRULEURS -PUISANCE N. RESISTENCIAS / QUEMADORES - POTENCIA	POTENZA TOTALE TOTAL POWER GESAMTLEISTUNG PUISANCE TOTAL POTENCIA TOTAL	ALIMENTAZIONE ELETTRICA / GAS ELECTRIC / GAS POWER SUPPLY STROM - GAS VERSORGUNG ALIMENTATION ELECTRIQUE / GAZ ALIMENTACION ELECTRICA / GAS	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT POIDS NET PESO NETO
CP-4ET	cm 40x65x29 h	1.17	31x33,5x20h (xGN 2/3)	2/cm 15x29x15h	2 - 2 x 2 kW	4 kW	400 V-3N	21,5 kg
CP-6ET	cm 60x65x29 h	1.25	51x30,5x20h (xGN 1/1)	3/cm 15x29x15h	3 - 3 x 2 kW	6 kW	400 V-3N	35 kg
CP-6G	cm 60x65x29 h	1.27	46x35x25h	3/cm 13,5x32,5x11h	4 - 4 x 3010 kcal/h	12040 kcal/h	METANO/GPL	40 kg
CPM-6G	cm 60x65x87 h	1.40	51x31x30h (xGN 1/1)	3/cm 16x29x20h	1 - 11600 kcal/h	11600 kcal/h	METANO/GPL	74 kg

CUOCIPASTA ELETTRICI/GAS

Per cuocere al meglio la pasta, ma anche legumi, riso, uova e verdure. Realizzati interamente in acciaio inox 18/10, con cestini in lamiera inox forata, griglia di fondo, coperchio vasca, rubinetto di carico e scarico a sfera. Cestelli in varie dimensioni e possibilità di inserire bacinella GN 2/3 o GN 1/1 forata, dispositivo di troppopieno, piedini regolabili. CUOCIPASTA ELETTRICI: Elettrovalvola di carico acqua, scarico vasca e troppopieno sul retro, resistenze corazzate, Interruttore e termostato regolabile da 30 a 110 °C, lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e intervento termostatico.

CUOCIPASTA A GAS: Versione da banco (mod. CP-6G): rubinetto carico acqua, valvola termostatica da 50 °C a max, accensione automatica dei bruciatori a mezzo fiamma pilota con accensione piezoelettrica. Versione su mobile (mod. CPM-6G): rubinetto carico acqua, scarico vasca a pavimento, rubinetto valvolato in sicurezza, accensione automatica del bruciatore a mezzo fiamma pilota con accensione piezoelettrica.

ELECTRIC/GAS PASTA COOKERS

To cook not only pasta better, but also pulses, rice, eggs and vegetables. All 18/10 stainless steel, with baskets in perforated stainless steel sheet, bottom grid, tank cover, inlet and drain ball cock. Baskets in various sizes and possibility of inserting GN 2/3 or GN 1/1 perforated container, overflow device, height-adjustable feet.

ELECTRIC PASTA COOKERS: Water inlet electrovalve, pan drain and overflow at rear, armoured heating elements, switch and thermostat adjustable from 30 to 110 °C, power-on and thermostatic cut-out warning lights.

GAS PASTA COOKERS: Table-top version (mod. CP-6G): water inlet tap, thermostatic valve from 50 °C to max., automatic burner ignition by pilot flame with electric spark ignition. Floor-standing version (mod. CPM-6G): water inlet tap, tank floor drain, safety valve tap, automatic burner ignition by pilot flame with electric spark ignition.

ELEKTRISCH-/GASBEHEIZTE NUDELKOCHER

Zum Kochen von Nudeln, aber auch von Gemüse, Reis und Eiern. Vollständig aus Edelstahl rostfrei 18/10 hergestellt, mit Körben aus gelochtem Edelstahlblech, Bodengitter, Beckendeckel, Kugelzu- und oblaufhahn. Körbe

verschiedener Größen und Möglichkeit der Verwendung von 2/3 GN Behältern oder 1/1 GN gelochten Behältern, Überlaufvorrichtung, Höhenverstellbare Füße.

ELEKTRISCH BEHEIZTE NUDELKOCHER: Elektroventil für den Wasserzulauf, Beckenablauf und Überlauf auf der Rückseite, gepanzerte Heizwiderstände, Schalter und Thermostat einstellbar von 30 bis 110 °C, Betriebskontrolllampe und thermostatische Ausschaltung.

GASBEHEIZTE NUDELKOCHER: Tischmodell (Mod. CP-6G): Wasserzulaufhahn, Thermostatventil einstellbar von 50 °C bis Maximum, automatische Zündung der Brenner durch Pilotflamme mit piezoelektrischer Zündung. Aufsatzmodell (Mod. CPM-6G): Wasserzulaufhahn, Beckenauslauf nach unten, Sicherheitsventil, automatische Zündung der Brenner durch Pilotflamme mit piezoelektrischer Zündung.

CUISEURS DE PATES ELECTRIQUES/GAZ

Pour une cuisson optimale des pâtes mais également des légumes secs, du riz, des œufs et des légumes verts. Réalisés entièrement en acier inox 18/10 avec paniers en tôle d'inox perforée, grille de fond, couvercle cuve, robinet d'arrivée d'eau et de purge à sphère. Paniers de diverses dimensions et possibilité d'introduire une cuvette GN 2/3 ou GN 1/1 perforée, dispositif de trop-plein, pieds réglables.

CUISEURS DE PATES ELECTRIQUES: soupe électrique d'arrivée d'eau, évacuation cuve et trop-plein à l'arrière, résistances blindées, interrupteur et thermostat réglable de 30 à 110 °C, lampes de signalisation branchement de l'alimentation électrique et intervention thermostatique.

CUISEUR DE PATES A GAZ: Version de comptoir (mod. CP-6G): robinet d'arrivée d'eau, soupape thermostatique de 50 °C à max., dispositif piézo-électrique pour l'allumage automatique des brûleurs par flamme pilote.

Version avec meuble (mod. CPM-6G): robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol de la cuve, robinet de sécurité à soupe, dispositif piézo-électrique pour l'allumage automatique des brûleurs par flamme pilote.

CUECEPASTA ELÉCTRICOS/GAS

Para una óptima cocción de la pasta, pero también de legumbres, arroz, huevos, verduras. Fabricado totalmente de acero inox 18/10, con cestos de chapa inox agujereada, rejilla de fondo, tapa cuba, grifo de carga y descarga a esfera.

agua, descarga cuba a pavimento, grifo con válvula de seguridad, encendido automático del quemador por medio de llama piloto con encendido piezoelectrónico.



LOTUS®

LOTUS Srl
FAST FOOD CATERING EQUIPMENT

31020 ZOPPIÈ di S. Vendemiano - TV - Italy
Via Calmoar, 46
Tel. +39 0438 77.80.20 / 77.84.68
Fax +39 0438 77.82.77
E-mail: lotus@lotuscookers.it
<http://www.lotuscookers.it>



**magic
pro**
SERIE 600

PIANI DI COTTURA/FRY-TOP VETROCERAMICA

CERAMIC COOKING TOPS/FRY-TOPS
GLASKERAMIK KOCHFELDER/FRY-TOPS
PLANS DE CUISSON/FRY-TOP VITROCERAMIQUE
PLANOS COCCIÓN/FRY-TOP VIDRIOCERAMICA



LOTUS



MODELLO MODEL MODELL MODÈLE MÓDULO	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS AUßEREMÄRKE DIMENS. EXTERIEURES DIMENS. EXTERNAS	DIMENSIONE VETRO GLASS DIMENSIONS ABMESSUNGEN GLAS DIMENSIONS VERRE DIMENSIONES VIDRIOS	N. PIASTRE - POTENZA No. PLATES - POWER ANZAHL PLATTEN - LEISTUNG N. PLAQUES - PIUSSANCE N. PLACAS - POTENCIA	POTENZA TOTALE TOTAL POWER GESAMTLEISTUNG PUISSEANCE TOTAL POTENCIA TOTAL	ALIM. ELETTRICA ELECTRIC POWER SUPPLY STROM-VERSORGUNG ALIMENT. ELECTRIQUE ALIMENTACION ELECTRICA	PESO NETTO NET WEIGHT NETOGEWICHT POIDS NET PESO NETO
PCC-4EM	cm 40 x 65 x 29 h	36 x 49	2 - 1 x 1,7 kW + 1 x 1,8 kW	3,5 kW	230 V	18 kg
PCC-4ET	cm 40 x 65 x 29 h	36 x 49	2 - 1 x 1,7 kW + 1 x 1,8 kW	3,5 kW	400 V - 3N	18 kg
PCC-6EM	cm 60 x 65 x 29 h	56 x 49	4 - 2 x 1,7 kW + 2 x 1,8 kW	7 kW	230 V	25 kg
PCC-6ET	cm 60 x 65 x 29 h	56 x 49	4 - 2 x 1,7 kW + 2 x 1,8 kW	7 kW	400 V - 3N	25 kg
PCC-BET	cm 80 x 65 x 29 h	72 x 50	4 - 2 x 1,8 kW + 2 x 2,2 kW	8 kW	400 V - 3N	31 kg

MODELLO MODEL MODELL MODÈLE MÓDULO	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS AUßEREMÄRKE DIMENS. EXTERIEURES DIMENS. EXTERNAS	DIMENSIONE VETRO GLASS DIMENSIONS ABMESSUNGEN GLAS DIMENSIONS VERRE DIMENSIONES VIDRIOS	N. RESISTENZE - POTENZA No. HEATING ELEMENTS - POWER ANZAHL HEIZWIDERSTÄNDE - LEISTUNG N. RÉSISTANCES - PIUSSEANCE N. RESISTENCIAS - POTENCIA	POTENZA TOTALE TOTAL POWER GESAMTLEISTUNG PIUSSEANCE TOTAL POTENCIA TOTAL	ALIM. ELETTRICA ELECTRIC POWER SUPPLY STROM-VERSORGUNG ALIMENT. ELECTRIQUE ALIMENTACION ELECTRICA	PESO NETTO NET WEIGHT NETOGEWICHT POIDS NET PESO NETO
FTC-4EM	cm 40 x 65 x 29 h	36 x 49	3 - 3 x 1,08 kW	3,24 kW	230 V	22,5 kg
FTC-4ET	cm 40 x 65 x 29 h	36 x 49	3 - 3 x 1,08 kW	3,24 kW	400 V - 3N	22,5 kg
FTC-6EM	cm 60 x 65 x 29 h	56 x 49	6 - 6 x 0,965 kW	5,8 kW	230 V	30,5 kg
FTC-6ET	cm 60 x 65 x 29 h	56 x 49	6 - 6 x 0,965 kW	5,8 kW	400 V - 3N	30,5 kg
FTC-8EM	cm 80 x 65 x 29 h	72 x 49	6 - 6 x 1,08 kW	6,48 kW	230 V	37,5 kg
FTC-8ET	cm 80 x 65 x 29 h	72 x 49	6 - 6 x 1,08 kW	6,48 kW	400 V - 3N	37,5 kg

VETROCERAMICA

Superfici di cottura in vitroceramica per una rapida e facile pulizia. Realizzati in acciaio inox 18/10. Piedini regolabili. PIANI DI COTTURA: Per la cottura di qualsiasi cibo (carne, legumi, riso, pesce, uova, verdure, etc.) utilizzando sempre pentole idonee. Piastre elettriche radianti a circuito singolo e doppio con spie di segnalazione calore residuo, regolatori di energia, termostati di sicurezza, lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione e funzione.

FRY-TOP: Per la cottura di carne, pesce, uova, verdure, formaggi, etc. Resistenze radianti, termostato regolabile da 50 a 300 °C e termostato di sicurezza, lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e intervento termostatico.

CERAMIC TOPS

Ceramic cooking surfaces for fast, easy cleaning. Made in 18/10 stainless steel. Height-adjustable feet.

COOKING TOPS: For cooking any type of food (meat, pulses, rice, fish, eggs, vegetables, etc.) always using suitable saucepans. Radiant electric plates with single or dual circuit and residual heat warning lights, energy regulators, safety thermostats, power-on and operation warning lights.

FRY-TOPS: For cooking meat, fish, eggs, vegetables, cheese, etc. Radiant heating elements, thermostat adjustable from 50 to 300 °C and safety thermostat, power-on and thermostatic cut-out warning lights.

GLASKERAMIK

Kochfelder aus Glaskeramik für eine schnelle und einfache Reinigung. Hergestellt aus Edelstahl rostfrei 18/10.

Höhenverstellbare Füße. KOCHPLATTEN: Für das Kochen jeder Art von Nahrungsmitteln (Fleisch, Gemüse, Reis, Fisch, Eier, usw.) unter Verwendung geeigneter Töpfe und Pfannen. Elektrische Heizplatten mit einfacherem und doppeltem Kreislauf mit Anzeige der Restwärme, Energieregler, Sicherheitsthermostaten, Betriebskontrolllampen. FRY-TOP: Für das Braten von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse usw. Heizwiderstände, Thermostat einstellbar von 50 bis 300 °C und Sicherheitsthermostat, Betriebskontrolllampen und thermostatische Ausschaltung.

VITROCERAMIQUE

Surfaces de cuisson en vitrocéramique permettant un nettoyage rapide et ais. Réalisés en acier inox 18/10.

Pieds réglables. PLANS DE CUISSON: Afin de cuire n'importe quel aliment (viandes, légumes secs, poissons, œufs, légumes verts, etc.) avec des casseroles toujours appropriées. Plaques électriques radiantes à circuit simple et double, avec lampes de signalisation chaleur restante, régulateurs d'énergie, thermostats de sécurité, lampes de signalisation branchement de l'alimentation électrique et fonction. FRY-TOP: Pour la cuisson de viandes, poissons, œufs, légumes, fromages, etc. Résistances radiantes, thermostat réglable de 50 à 300 °C et thermostat de sécurité, lampes de signalisation branchement de l'alimentation électrique et intervention thermostatique.

VIDRIOCERAMICA

Superficies de cocción de vidriocerámica para una rápida y fácil limpieza. Fabricados de acero inox 18/10. Patas regulables.

PLANOS COCCIÓN: Para la cocción de cualquier alimento (carne, legumbres, arroz, pescado, huevos, verduras, etc.) usando siempre ollas adecuadas. Placas eléctricas radientes con circuito simple o doble, con lámparas indicadoras del calor residual, reguladores de energía, termostatos de seguridad, lámparas indicadoras conexión alimentación y función.

FRY-TOP: Para la cocción de carne, pescado, huevos, verduras, quesos, etc. Resistencias radiales, termostato regulable de 50 a 300 °C y termostato de seguridad, lámparas indicadoras que señalan la conexión a la alimentación eléctrica e intervención termostática.

LOTUS®
LOTUS Srl
FAST FOOD CATERING EQUIPMENT
31020 ZOPPE di S. Vendemiano - TV - Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39 0438 77.80.20 / 77.84.68
Fax +39 0438 77.82.77
E-mail: lotus@lotuscookers.it
http://www.lotuscookers.it

**magic
prot**
SERIE 600

SUPPORTI-BASI-NEUTRI-COMPLEMENTI

SUPPORTS-BASES-NEUTRAL UNITS-COMPLEMENTARY ELEMENTS
UNTERGESTELLE-UNTERBAUTEN-NEUTRALE ELEMENTE-ZUSATZELEMENTE
SUPPORTS-BASES-NEUTRES-COMPLEMENTS
SOPORTES-BASES-NEUTROS-COMPLEMENTOS



LOTUS

MODELLO MODEL MODÈLE MÓDULO	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS AUßERMASS DIMENS. EXTERIEURES DIMENS. EXTERNAS	NUMERO PORTE No. DOORS ANZAHL TÜREN N. PORTAS N. PUERTAS	N. E DIMENSIONI CASSETTI / VASCA No. AND DIMENSIONS DRAWERS / BOWL ANZAHL UND ABM. SCHUBLÄDEN/BECKEN N. ET DIMENSIONS TIROIRS/BAC N. E DIMENSIONES CAJONES / PILETAS	PESO NETTO NET WEIGHT NITOGEWICHT POIDS NET PESO NETO
S-4	cm 40 x 53,5 x 58 h			15,5 kg
S-6	cm 60 x 53,5 x 58 h			18 kg
S-8	cm 80 x 53,5 x 58 h			20 kg
S-10	cm 100 x 53,5 x 58 h			22 kg
M-4	cm 40 x 53,5 x 58 h			11 kg
MP-4	cm 40 x 56,5 x 58 h	1 / P-45x		14 kg
MC-4	cm 40 x 56,5 x 58 h		2 x 40 •	24,5 kg
M-6	cm 60 x 53,5 x 58 h			14 kg
MP-6	cm 60 x 56,5 x 58 h	2 / 1P-3Dx + 1P-3Sx		18,5 kg
MC-6	cm 60 x 56,5 x 58 h		2 x 60 ■	32,5 kg
M-8	cm 80 x 53,5 x 58 h			16 kg
MP-8	cm 80 x 56,5 x 58 h	2 / 1P-4Dx + 1P-4Sx		22 kg
MC-8	cm 80 x 56,5 x 58 h		2 x 80 ▲	35,5 kg
MCP-8	cm 80 x 56,5 x 58 h	1 / P-4Dx	2 x 40 •	34 kg
M-10	cm 100 x 53,5 x 58 h			20 kg
MP-10	cm 100 x 56,5 x 58 h	3 / 1P-3Dx+1P-3Sx+1P-4Sx		28 kg
MCP-10	cm 100 x 56,5 x 58 h	2 / 1P-3Dx+1P-3Sx	2 x 40 •	38,5 kg
M-12	cm 120 x 53,5 x 58 h			22,5 kg
MP-12	cm 120 x 56,5 x 58 h	3 / 1P-4Dx+2P-4Sx		31,5 kg
MCP-12	cm 120 x 56,5 x 58 h	2 / 1P-4Dx+1P-3Sx	2 x 40 •	42 kg
MPS-12	cm 120 x 56,5 x 58 h	2		32 kg
MPS-16	cm 160 x 56,5 x 58 h	2		42 kg
MPS-20	cm 200 x 56,5 x 58 h	2		52 kg
APL-85	cm 85 x 85 x 87 h	1 / P-3Sx		46 kg
ALA-85	cm 85 x 85 x 87 h	1 / P-3Sx	- / 50 x 40 x 15 h	46 kg
P-3DX	cm 29,5 x 2,5 x 45 h	1		2,2 kg
P-3SX	cm 29,5 x 2,5 x 45 h	1		2,2 kg
P-4SX	cm 39,5 x 2,5 x 45 h	1		3 kg
P-4DX	cm 39,5 x 2,5 x 45 h	1		3 kg
C-4	cm 39,5 x 56 x 45 h		2 x 40 •	13,5 kg
C-6	cm 59,5 x 56 x 45 h		2 x 60 ■	18,5 kg
C-8	cm 79,5 x 56 x 45 h		2 x 80 ▲	19,5 kg
R-4	cm 35 x 53 x 2 h			1,5 kg
R-6	cm 55 x 53 x 2 h			2 kg
R-8	cm 75 x 53 x 2 h			2,5 kg
PT	cm 45 x 53 x 37 h			2,1 kg
D-8	cm 5 x 53,5 x 38,5 h			2 kg
CG-65	cm 0,7 x 58 x 1,2 h			0,1 kg

* Dx o Sx: riferito alla posizione delle cerniere; • Cassetto da 40 con 1 bacinella GN 1/1 h 15 in plastica; ■ Cassetto da 60 con 1 bacinella GN 1/1 h 15 in plastica + 1 da cm 17x46,5x15 h inox; ▲ Cassetto da 80 con 2 bacinelle GN 1/1 h 15 in plastica.

* Right or left in relation to the hinges. • 40 cm drawer with 1 GN 1/1 h 15 cm plastic container. ■ 60 cm drawer with 1 GN 1/1 h 15 plastic container + one 17x46,5x15 cm stainless steel container. ▲ 80 cm drawer with 2 GN 1/1 h 15 plastic containers.

* Rechts oder links in Bezug auf die Position der Scharniere; • Schublade zu 40 mit 1/1 GN-Behälter 15 h aus Kunststoff, ■ Schublade zu 60 mit 1/1 GN-Behälter 15 h aus Kunststoff + ein Behälter zu 17x46,5x15 h Edelstahl; ▲ Schublade zu 80 mit zwei 1/1 GN-Behältern 15 h aus Kunststoff.

* Droite et gauche référant à la position des charnières. • Tiroir de 40 cm avec 1 cuvette GN 1/1 h 15 en plastique. ■ Tiroir de 60 cm avec cuvette GN 1/1 h 15 en plastique plus une cuvette de cm 17x46,5x15 h. inox. ▲ Tiroir de 80 cm avec deux cuvettes GN 1/1 h 15 en plastique.

* Derecha o Izq: referido a la posición de las bisagras. • Cajón de 40 cm con 1 cubeta GN 1/1 h 15 de plástico; ■ Cajón de 60 con 1 cubeta GN 1/1 h 15 de plástico + 1 cubeta de cm 17x46,5x15 h inox; ▲ Cajón de 80 con 2 cubetas GN 1/1 h 15 de plástico.

SUPPORTI/BASI/NEUTRI/COMPLEMENTI

Elementi per supporto apparecchi, realizzati in acciaio inox con piedi regolabili. Supporti aperti (mod. S) con ripiano di fondo. Mobili aperti (mod. M) con porte (mod. MP), con cassetti (mod. MC), con porte e cassetti (mod. MCP) e con porte scorrevoli (MPS). Porte a battente con cerniere a molla, cassetti estraibili con guide telescopiche e bacinelle GastroNorm. Possibilità di inserimento ripiani intermedi (mod. R...) e portateggi per 4 GN 1/1 h 65 (mod. PT). Porte e cassetti sono fornibili a parte con kit per il montaggio. Elementi ad angolo con piano di lavoro liscio e rinforzato (mod. APL) o con piano stampato e vasca grande, rubinetto a leva lunga e tropopieno (mod. ALA). Coprigiunto (mod. CG-65) in acciaio inox per la congiunzione di due apparecchi (evita l'infiltrazione di impurità).

SUPPORTS/BASES/NEUTRAL UNITS COMPLEMENTARY ELEMENTS

Elements for supporting appliances, made in stainless steel with height-adjustable feet. Open supports (mod. S) with lower shelf. Open front cabinets (mod. M) with doors (mod.

Teleskopschienen und Gastro-Norm Behältern. Möglichkeit des Einsatzes von Zwischeneinlegeböden (Mod. R...) und Einschüben für 4 1/1 GN Behältern 65 cm hoch (Mod. PT). Türen und Schubladen werden separat mit Bausatz für die Montage geliefert. Eckelemente mit glatter und verstärkter Arbeitsplatte (Mod. APL) oder mit formgestanzter Platte und großem Becken, Wasserhahn mit langem Hebel und Überlauf (Mod. ALA). Klemmsteg (Mod. CG-65) aus Edelstahl rostfrei für die Verbindung zweier Geräte, verhindert die Infiltration von Unreinheiten.

SUPPORTS/BASES/NEUTRES COMPLEMENTS

Eléments de support des appareils, réalisés en acier inox avec des pieds réglables. Supports ouverts (mod. S) avec étagère dans le bas. Meubles ouverts (mod. M), à portes (mod. MP), à tiroirs (mod. MC), à portes et tiroirs (mod. MCP) et à portes coulissantes (mod. MPS). Portes à battants avec charnières à ressort, tiroirs extractibles à glissières télescopiques et cuvettes Gastro-Norm. Possibilité d'ajouter des étagères intermédiaires (mod. R...) et porte-plats pour 4 GN 1/1 h 65 (mod. PT). Portes et tiroirs peuvent être fournis à part avec kit de montage. Éléments d'angle avec plan de travail lisse et renforcé (mod. APL) ou plan estampé et grand bac, robinet à levier long et trop-plein (mod. ALA). Couvre-joint (mod. CG-65) en acier inox permettant d'unir deux appareils tout en évitant l'infiltration d'impuretés.

SOPORTES/BASES/NEUTROS

Elementos para soporte aparatos, fabricados en acero inox con patas regulables. Soportes abiertos (mod. S) con estante de fondo. Muebles abiertos (mod. M) con puertas (mod. MP), con cajones (mod. MC), con puertas y cajones (mod. MCP) y con puertas correderas (mod. MPS). Puertas y batientes con bisagras a resorte, cajones extraíbles con guías telescópicas y cubetas Gastro-Norm. Posibilidad de colocación de estantes intermedios (mod. R...) y portacazuelas para 4 GN 1/1 h 65 (mod. PT). Puertas y cajones se entregan a parte con equipo para el montaje. Elementos en ángulo con plano de trabajo liso o reforzado (mod. APL) o con plano estampado y piletas grande, grifo a palanca larga y rebosadero (mod. ALA). Cubrejunta (mod. CG-65) de acero inox para la unión de dos aparatos, evita la infiltración de impurezas.



LOTUS Srl

FAST FOOD CATERING EQUIPMENT

31020 ZOPPE di S. Vendemiano - TV - Italy

Via Calmaor, 46

Tel. +39 0438 77.80.20 / 77.84.68

Fax +39 0438 77.82.77

E-mail: lotus@lotuscookers.it

<http://www.lotuscookers.it>



**magic
profi**
SERIE 600

CUCINE A GAS, ELETTRICHE E MISTE

GAS, ELECTRIC AND COMBINATION COOKERS
GAS-, ELEKTRISCH- UND GEMISCHT BEHEIZTE HERDE
CUISINIERES A GAZ, ELECTRIQUES ET MIXTES
COCINAS GAS, ELÉCTRICAS Y MIXTAS



LOTUS

MODELLO: MODEL MODELL MODÈLE MODELO	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS AUßENGRÄMME DIMENS. EXTERIEURES DIMENSI. EXTERNAS	PIANO / N. PIASTRE/BRUCIATORI-POTENZA TOP / NO. PLATES/BURNERS-POWER KOCHFELD/ANZAHL PLÄTTEN/BRENNER-LIESTUNG PLAN / N. PLAQUES/BRÛLEURS-PUISSANCE PIANO / N. MANCHAS/GEMADEROS-POT.	POTENZA TOTALE PIANO TOTAL COOKING TOP POWER GEAMALTEISTUNG KOCHFELD PUISSENCI TOTALE DU PLAN POTENCIA TOTAL PIANO	POTENZA MAX FORNO MAXIMUM OVEN POWER HOCHSTLEISTUNG ÖFEN PUISSENCI MAX. DU FOUR POTENCIA MAX HORNO	ALIM. ELETTRICA/GAS ELECTRIC/GAS POWER SUPPLY STROM-GASVERSORGUNG ALIMENT. ELECTRIQUE/GAZ ALIMENTACION ELECTRICA/GAS	PESO NETTO NET WEIGHT NETOGEWICHT POIDS NET PESO NETO
CF4-8ET	80 x 65 x 87 h	4 / 2 x kW	8 kW	3,08 kW	400 V - 3N	83 kg
CFC4-8ET	80 x 65 x 87 h	4 / 2 x 1,8 kW + 2 x 2,2 kW	8 kW	3,05 kW	400 V - 3N	81 kg
CF4-8G	80 x 65 x 87 h	4 / 2 x 3010 + 2 x 4730 kcal/h	15480 kcal/h	4130 kcal/h	230V / METANO-GPL	85 kg
CF4-8GEM	80 x 65 x 87 h	4 / 2 x 3010 + 2 x 4730 kcal/h	15480 kcal/h	3,08 kW	230V / METANO-GPL	87 kg
PLF	35 x 27 x 10 h	-	-	-	-	9 kg
PRF	35 x 27 x 10 h	-	-	-	-	9 kg
VCF	56,5 x 36,5 x 2 h	-	-	-	-	2 kg

CUCINE ELETTRICHE, GAS E MISTE

Piani e rivestimenti realizzati in acciaio inox 18/10 finemente satinato. Forni smaltati di grande capienza cm 59x39x36 h adatti a contenere bacinelle GN 1/1. Porte con vetri in cristallo temperato oppure cieche in acciaio inox. In dotazione 1 griglia con leccarda, possibilità di inserimento vassoi [VCF] su guide. PIANI ELETTRICI: Piastra in ghisa con bordo di tenuta in acciaio inox dotate di commutatore per scegliere tra 6 temperature diverse. Piano in vetroceramica cm 72x50, con 4 piastre elettriche radianti a circuito singolo e doppio, con spie di segnalazione calore residuo, regolatori di energia e termostati di sicurezza, lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e funzionamento. PIANO GAS: Bruciatori a doppia corona ad elevata potenzialità con accensione elettrica centralizzata. Rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia, griglie di appoggio in ghisa smaltata in nero anticidio, bacinelle di raccolta estrattibili. Piastre lisce (PLF) o rigate (PRF) da applicare sopra i bruciatori. FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE con selettore per scegliere tra 9 diversi tipi di cottura, termostato regolabile da 50 a 250 °C, temporizzatore per controllo tempi di cottura fino a 120', girarrosto con multispettino, grill, luce forno, spie di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e intervento termostatico. FORNO A GAS con grill a gas, temperatura regolabile da 130 a 280 °C mediante rubinetto valvolato in sicurezza, accensione elettrica centralizzata, controllini 120', luce forno. Combinazioni possibili: mod. CF4-8ET piano elettrico e forno elettrico multifunzione; mod. CFC4-8ET piano in vetroceramica elettrico e forno elettrico multifunzione; mod. CF4-8G piano gas e forno a gas statico; mod. CF4-8GEM piano gas e forno elettrico multifunzione.

ELECTRIC, GAS AND COMBINATION COOKERS

Tops and housings in fine satin-finish 18/10 stainless steel. Large capacity enamelled ovens 59x39x36 cm suitable for GN 1/1 containers. Solid doors in stainless steel or glazed with toughened plate glass. Supplied with 1 grid and drip tray, possibility of inserting trays (VCF) on guides.

ELECTRIC COOKING TOPS: Cast-iron plates with stainless steel sealing ring, with 6-setting heat control switch. Ceramic top 72x50 cm with 4 single and dual-circuit radiant rings, residual heat warning lights, energy regulators and safety thermostats, power on and operation warning lights. GAS COOKING TOP: High power burners with double crown and centralised electric ignition. Safety valve cocks with thermocouple, black anti-acid enamelled cast iron pan grids, removable spillage trays. Smooth (PLF) or grooved (PRF) plates to be applied on top of the burners. MULTI-FUNCTION ELECTRIC OVEN with selector switch offering choice of 9 different types of cooking, 50 to 250 °C adjustable thermostat, timer for controlling cooking times up to 120', spit with multi-skewer, grill, oven light, power on and thermostatic cut-out warning lights. GAS OVEN with gas grill, temperature range from 130 to 280 °C by means of safety valve cock, centralised electric ignition, 120' minute minder, oven light. Possible combinations: mod. CF4-8ET electric cooking top and multi-function electric oven; mod. CFC4-8ET electric ceramic cooking top and multi-function electric oven; mod. CF4-8G gas cooking top and static gas oven; mod. CF4-8GEM gas cooking top and multi-function electric oven.

ELEKTRISCH-, GAS- UND GEMISCHT BEHEIZTE HERDE

Kochplatten und Außenverkleidungen aus Edelstahl rostfrei 18/10, fein satiniert. Emailierte Öfen mit großem Fassungsvermögen 59x39x36 h cm, für die Aufnahme von 1/1 GN-Behältern geeignet. Glastüren aus Hartglas oder Blindtüren aus Edelstahl rostfrei. 1 Bratrost mit Tropfauffangwanne wird mitgeliefert, Möglichkeit des Einsatzes von Behältern (VCF) auf Führungsschienen. ELEKTROKOCHPLATTEN: Platten aus Gußeisen mit Überfallrand aus Edelstahl rostfrei, ausgestattet mit Schalter für die Auswahl zwischen 6 verschiedenen Temperaturen. Glaskeramik-Kochfeld 72x50 cm mit 4 elektrischen Heizplatten mit einfacher und doppelter Kreislauf, mit Kontrolllampe der Restwärme, Energieregler und Sicherheitsthermostaten, Betriebskontrolllampe. GASKOCHPLATTEN: Hochleistungsbrenner mit doppeltem Kranz und zentralisierter elektrischer Zündung. Sicherheitsventil mit Thermoelement, Auflagerost aus schwarz lackiertem säurebeständigem Gußeisen, herausnehmbare Tropfauffangwannen, glatte (PLF) oder gerille Platten (PRF), die auf die Brenner aufgelegt werden können. MULTIFUNKTIONSELEKTROOFEN: mit Schalter für die Auswahl zwischen 9 verschiedenen Gararten, Thermostat einstellbar von 50 bis 250 °C, Zeitschaltuhr für die Kontrolle der Garzeiten bis zu 120', Bratendrehspieß mit Mehrfachspieß, Grill, Ofenbeleuchtung, Betriebskontrolllampe und thermostatische Ausschaltung. GASOFEN: mit Gasgrill, Temperatur einstellbar von 130 bis 280 °C durch Sicherheitsventil, zentralisierte elektrische Zündung, Zeitschaltuhr 120', Ofenbeleuchtung. Mögliche Kombinationen: Mod. CF4-8ET Elektrokochplatte und Multifunktions-Elektroofen; Mod. CFC4-8ET elektrisches Glaskeramik-Kochfeld und Multifunktions-Elektroofen; Mod. CF4-8G Gaskochplatte und statischer Gasofen; Mod. CF4-8GEM Gaskochplatte und Multifunktions-Elektroofen.

CUISINIERES ELECTRIQUES, A GAZ ET MIXTES

Plans et revêtements réalisés en acier inox 18/10 finement satiné. Four émaillé de grande contenance cm 59x39x36 h pouvant recevoir des cuvettes GN 1/1. Portes en verre trempé ou aveugles en acier inox. En dotaison une grille avec lécherite, possibilité d'enfiler des plateaux (VCF) sur glissières. PLANS ELECTRIQUES: Plaques en fonte avec bord en acier inox, dotées d'un bouton de réglage permettant de choisir entre 6 températures différentes. Plan en vitrocéramique cm 72x50, avec 4 plaques électriques radiant à circuit simple et double, avec lampes de signalisation chaleur restante, régulateurs d'énergie et thermostats de sécurité, lampes de signalisation branchement alimentation électrique et fonctionnement. PLAN GAZ: Brûleurs à double couronne, à potentielité élevée, avec allumage électrique centralisé. Robinets de sécurité à soupape dotée de thermocouple, grilles d'appui en fonte émaillée noir anticidio, cuvettes de recueil extractibles. Plaques lisses (PLF) ou cannelées (PRF) à appliquer sur les brûleurs. FOUR ELECTRIQUE A FONCTIONS MULTIPLES: doté d'un sélecteur permettant de choisir entre 9 types de cuisson différents, thermostat réglable de 50 à 250 °C, temporisateur de contrôle des temps de cuisson jusqu'à 120', rôti à multibroches, grill, éclairage four, lampes de signalisation branchement alimentation électrique et intervention thermostatique. FOUR A GAZ: avec grill à gaz, température réglable de 130 à 280 °C à l'aide d'un robinet de

sécurité à soupe, allumage électrique centralisé, compte-minutes 120', éclairage four. Combinations possibles: mod. CF4-8ET plan électrique et four électrique à fonctions multiples; mod. CFC4-8ET plan en vitrocéramique électrique et four électrique à fonctions multiples; mod. CF4-8G plan à gaz et four à gaz statique; mod. CF4-8GEM plan à gaz et four électrique à fonctions multiples.

COCINAS ELÉCTRICAS, GAS Y MIXTAS

Platos y revestimientos fabricados en acero inox 18/10, finamente satinado. Hornos esmaltados, de gran capacidad, 59x39x36 cm, adecuados para contener cubetas GN 1/1. Puertas con vidrio de cristal templado, o sino, cerradas con acero inox. Se entrega una rejilla con grasa, posibilidad de colocar bandejas (VCF) sobre guías. PLANOS ELÉCTRICOS: Planchas de fundición con borde de contención en acero inox, con interruptor para elegir entre 6 temperaturas diferentes. Plato en vitrocéramica 72x50 cm, con 4 planchas eléctricas radiantes con circuito simple o doble, con lámparas luminosas que indican el calor residual, reguladores de energía y termostatos de seguridad, lámparas luminosas que indican la conexión eléctrica y funcionamiento. PLANO GAS: Quemadores con doble corona y alta potencialidad, con encendido eléctrico centralizado. Grifos con válvula de seguridad con termostop, rejillas de apoyo de fundición, esmaltados en negro anticidio, bandejas de recolección extraíbles. Planchas lisas (PLF) o estriadas (PRF) para aplicar sobre los quemadores. HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCION: con selector para elegir entre 9 tipos de cocción diferentes, termostato regulable de 50 a 250 °C, temporizador para controlar los tiempos de cocción hasta 120', osador automático con multiasador, barbacoa, luz horno, lámparas indicadoras introducción alimentación eléctrica e intervención termostática. HORNO A GAS con barbacoa a gas, temperatura regulable de 130 a 280 °C por medio de grifo con válvula de seguridad, encendido eléctrico centralizado, rejilla con válvula de seguridad con termostop, rejilla de apoyo de fundición, esmaltada en negro anticidio, rejillas de recolección extraíbles. Combinaciones posibles: mod. CF4-8ET plano eléctrico y horno eléctrico multifunción; mod. CFC4-8ET plano de vitrocéramica eléctrico y horno eléctrico multifunción; mod. CF4-8G plano gas y horno a gas estático; mod. CF4-8GEM plano gas y horno eléctrico multifunción.

LOTUS Srl
FAST FOOD CATERING EQUIPMENT

31020 ZOPPIÈ di S. Vendemiano - TV - Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39 0438 77.80.20 / 77.84.68
Fax +39 0438 77.82.77
E-mail: lotus@lotuscookers.it
<http://www.lotuscookers.it>

