



SUPERLOTUS70+TOP70



LOTUS



SUPERLOTUS70+TOP70

SUPERLOTUS70+TOP70: LA PIÙ COMPLETA DELLE PICCOLE.

- **SUPERLOTUS70+TOP70**, la più completa delle professionali "piccole", la più grande per robustezza, affidabilità, sicurezza e modularità (40/80/120), ora anche TOP: per pratiche e innovative soluzioni a sbalzo, a ponte e miste!
- **SUPERLOTUS70+TOP70**, la linea di elementi di cottura elettrici e a gas, con profondità 70 centimetri, realizzata in acciaio inox 18/10 finemente satinato: una conferma in grande dello stile attraente e versatile di Lotus!
- **SUPERLOTUS70+TOP70**, la linea ideale per tutti i professionisti della ristorazione che cercano un partner fedele e sicuro, per chi richiede la massima funzionalità di prestazioni anche in cucine di dimensioni particolari o speciali, con il piacere dell'estetica.

SUPERLOTUS70+TOP70: SMALL BUT TRULY COMPLETE.

- **SUPERLOTUS70+TOP70**, the most complete of the professional "small" element ranges, the most sturdy, reliable, safe and modular (40/80/120), now also TOP: for practical and innovative cantilever, bridge and combined solutions!
- **SUPERLOTUS70+TOP70**, the line of electric and gas cooking elements 70 centimetres deep, made in 18/10 stainless steel with fine satin finish: absolute confirmation of Lotus attractive and versatile style.
- **SUPERLOTUS70+TOP70**, the ideal line for all catering professionals who are seeking a faithful and trustworthy partner and for all those who demand maximum functional performance as well as a pleasant appearance also from special sized kitchens.

BASILARE ROBUSTEZZA
BASIC RUGGEDNESS
ROBUSTHEIT IST GEFRAGT
ROBUSTESSE A L'ENSEIGNE
DE LA SIMPLICITÉ
ROBUSTEZ BÁSICA

NOVITÀ
SUPERLOTUS70, ora con i modelli TOP70, diventa ancora più completa e funzionale, grazie alle soluzioni a ponte e a sbalzo.

NEW
SUPERLOTUS70, now with the models TOP70, is even more complete and functional thanks to the bridge system and cantilever arrangements.

NEUHEIT
SUPERLOTUS70, jetzt mit den Modellen TOP70, wird dank der Brücken- und Überhanglösungen noch vollständiger und funktionaler.

NOUVEAUTÉ
SUPERLOTUS70, avec ses modèles TOP70, devient aujourd'hui encore plus complète et fonctionnelle, grâce aux solutions permettant des agencements à pont et suspendus.

NOVEDAD
SUPERLOTUS70, ahora con los modelos TOP70, es aún más completa y funcional, gracias a las soluciones tipo puente y en voladizo.

SUPERLOTUS70+TOP70: DIE KOMPLETTESTE DER KLEINEN.

- **SUPERLOTUS70+TOP70**, die komplette unter den professionellen "Kleinen", die Größe, was Robustheit, Zuverlässigkeit, Sicherheit und Anbaufähigkeit (40/80/120) betrifft, gibt es jetzt auch in der Ausführung TOP: für praktische und innovative Überhang-, Brücken- und gemischte Lösungen!
- **SUPERLOTUS70+TOP70**, die Linie elektrischer und gasbetriebener Kochelemente in 70 cm Tiefe, hergestellt aus fein satiniertem Edelstahl 18/10: eine großartige Bestätigung des attraktiven und vielseitigen Stils von Lotus!
- **SUPERLOTUS70+TOP70**, die ideale Linie für alle Gastgewerbeprofis, die einen treuen und zuverlässigen Partner suchen. Für die, die höchste Funktionalität und Leistung auch bei Küchen mit Sonder- oder Extramaßen wünschen und zugleich Wert auf Ästhetik legen.

SUPERLOTUS70+TOP70: LA PLUS COMPLÈTE DES PETITES.

- **SUPERLOTUS70+TOP70**, la plus complète des "petites" professionnelles, et la plus grande par sa robustesse, fiabilité, sécurité et modularité (40/80/120), à présent également TOP: pour qui désire des agencements suspendus, à pont ou mixtes, des solutions pratiques et novatrices!
- **SUPERLOTUS70+TOP70**, une gamme d'éléments de cuisson électriques et gaz, profondeur 70 centimètres, réalisée en acier inox 18/10 avec traitement surfacique finement brossé "Scotch Brite", qui confirme le style attractif et fonctionnel de Lotus!
- **SUPERLOTUS70+TOP70**, une gamme idéale pour tous les professionnels de la restauration qui recherchent un allié fidèle et sûr, et pour qui exige le summum quant à la fonctionnalité et aux performances avec d'indéniables atouts esthétiques même dans les cuisines aux dimensions particulières ou spéciales.

SUPERLOTUS70+TOP70: LA MÁS COMPLETA DE LAS PEQUEÑAS.

- **SUPERLOTUS70+TOP70**, la más completa de los profesionales "pequeñas", la más grande por robustez, fiabilidad, seguridad y modularidad (40/80/120), ahora también TOP: para cómodas e innovadoras soluciones en voladizo, tipo puente y mixtas.
- **SUPERLOTUS70+TOP70**, la línea de elementos de cocción eléctricos y a gas, con profundidad 70 centímetros, hecha de acero inoxidable 18/10 finemente satinado: una gran confirmación del estilo atractivo y polivalente de Lotus!
- **SUPERLOTUS70+TOP70**, la línea ideal para todos los profesionales de la restauración que buscan un partner fiel y seguro, para quien exige la máxima funcionalidad de las prestaciones, también en cocinas de tamaños particulares o especiales, con el placer de la belleza.



IGIENE ASSOLUTA
TOTAL HYGIENE
ABSOLUTE HYGIENE
HYGIÈNE ABSOLUE
HIGIENE ABSOLUTA



PRATICA SICUREZZA
PRACTICAL SAFETY
PRAKTISCHE SICHERHEIT
SÉCURITÉ FONCTIONNELLE
PRÁCTICA SEGURIDAD



DESIGN RAFFINATO
SOPHISTICATED DESIGN
RAFFINIERTES DESIGN
DESIGN RAFFINÉ
DISEÑO REBUSCADO



FINE COMPATTEZZA
ATTRACTIVELY COMPACT
ELEGANTE KOMPAKTHEIT
ÉLÉGANCE COMPACTE
ELEGANTE COMPACIDAD



FORME ERGONOMICHE
ERGONOMIC SHAPES
ERGONOMISCHE FORMGEBUNG
FORMES ERGONOMIQUES
FORMAS ERGONÓMICAS





CUCINE ELETTRICHE E A GAS

Punto di forza è il nuovo forno per il modulo 120, che consente l'inserimento di 3 teglie GN 1/1 (oppure 1 GN 2/1 e 1 GN 1/1): una capacità e una versatilità mai viste. PIANI ELETTRICI a 2, 4 o 6 piastre in ghisa, rotonde o quadrate, con bordo di tenuta in acciaio dotate di commutatore a 7 posizioni e limitatore della temperatura PIANI A GAS a 2, 4, 6 o 8 fuochi, con fiamma pilota, rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia, griglie di appoggio in tondino inox e bacinelle di raccolta, estraibili. FORNO ELETTRICO STATICO con termostato regolabile da 50 a 300 °C. FORNO STATICO A GAS con temperatura regolabile da 150 a 300 °C mediante rubinetto termostatico valvolato e accensione elettrica centralizzata.

ELECTRIC AND GAS COOKERS

The strong point is the new oven for the 120 module, enabling insertion of 3 GN 1/1 baking parts (or 1 GN 2/1 and 1 GN 1/1): unbeatable capacity and versatility. ELECTRIC HOB'S with 2, 4 or 6 plates: cast iron, round or square with steel retaining edge, 7-setting switch and temperature control. GAS HOB'S with 2, 4, 6 or 8 burners, pilot flame, safety valve-fitted cocks with thermocouples, inox support grids and removable collector pans. STATIC ELECTRIC OVEN with thermostat which can be regulated from 50 to 300 °C. STATIC GAS OVEN with temperature which can be regulated from 150 to 300 °C by a valve-fitted thermostatic cock and centralised electric lighting.

ELEKTRO - UND GASHERDE

Ein der bedeutendste Punkt ist der neue Backofen für das Modul 120, in den 3 Backbleche GN 1/1 (oder 1 GN 2/1 und 1 GN 1/1) eingeschoben werden können: eine völlig neue Kapazität und Vielseitigkeit. ELEKTROBEHEIZTE KOCHFELDER mit 2, 4 oder 6 runden oder quadratischen Kochplatten aus Gussisen, Überfallrand aus Stahl, Siebentakt-Schalter und Temperaturbegrenzer. GASBEHEIZTE KOCHFELDER mit 2, 4, 6 oder 8 Kochstellen, Pilotflamme, Sicherheitsventilen mit Thermoelement, Auflagen aus Gussisen und ausziehbaren Auffangschalen. STATISCHER ELEKTROBACKOFEN mit Temperaturregler 50-300 °C. STATISCHER GASBACKOFEN mit Temperaturregelung 150-300 °C mittels eines Thermoventils und elektrischer zentralisierter Zündung.





FOURNEAUX ÉLECTRIQUES ET A GAZ

L'atout majeur est le nouveau four destiné au module 120 qui permet l'introduction de 3 plats GN 1/1 (ou bien 1 GN 2/1 et 1 GN 1/1); du jamais vu en termes de capacité et flexibilité.

PLANS DE CUISSON ÉLECTRIQUES à 2, 4 ou 6 plaques en fonte, rondes ou carrées, avec bord de tenue en acier et dotées de commutateur à 7 positions et limiteur de température.

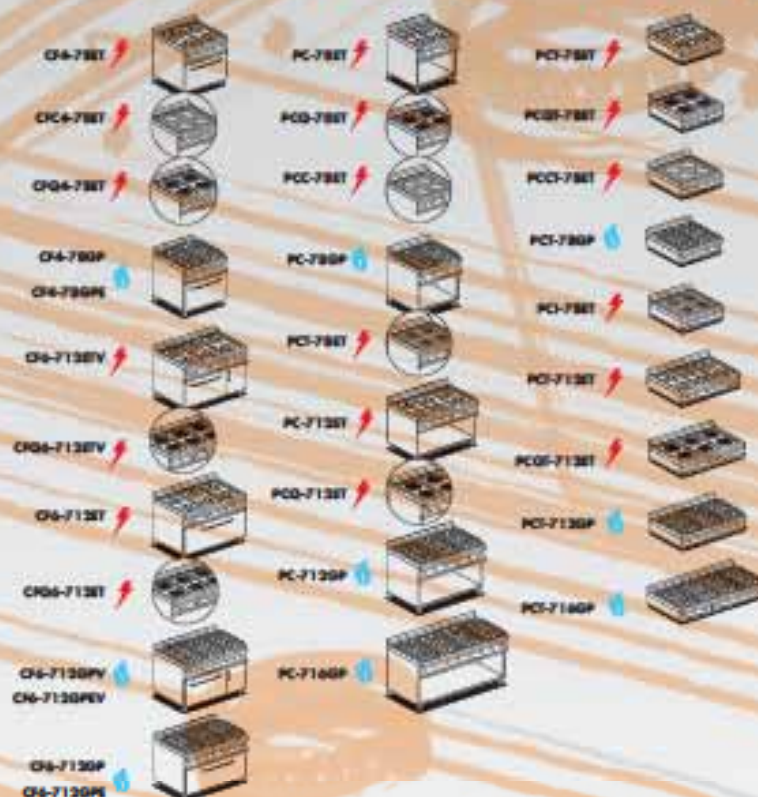
PLANS DE CUISSON A GAZ à 2, 4, 6 ou 8 feux équipés de robinets à vanne de sécurité à thermocouple, grilles d'appui en inox et bac de récupération extractibles. FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE à thermostat réglable de 50 à 300 °C. FOUR STATIQUE A GAZ à température réglable de 150 à 300 °C au moyen d'un robinet thermostatique équipé de vanne et allumage électrique centralisé.

COCINAS ELÉCTRICAS Y A GAS

El broche de oro es el nuevo horno para el módulo de 120, que permite meter 3 bandejas GN 1/1 (o 1 GN 2/1 y 1 GN 1/1); una capacidad y versatilidad sin iguales.

PLACAS ELÉCTRICAS con 2, 4, 6 ó 8 planchas en hierro fundido, redondas o cuadradas, con reborde de acero y provistas de conmutador con 7 posiciones y limitador de temperatura.

PLACAS A GAS con 2, 4, 6 ó 8 fuegos, con flama piloto, mandos con válvula de seguridad y termoelemento, parrillas en hierro fundido y cubetas colectoras extraíbles. HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO con termostato regulable de 50 a 300 °C. HORNO ESTÁTICO A GAS con temperatura regulable de 150 a 300 °C mediante mando termostático con válvula de seguridad y encendido eléctrico central.



Modello Model / Modell Modelo / Modelo		N° Fuochi Barnes Kochstellen feux vifs Quemadores		N° Plastre Plates Kochplatten Plaque Planchas		Forno Oven Backofen Four Horno		Potenza Power / Leistung Potissance / Potencia Voltaggio Voltage / Spannung voltage / Voltaje		Dimensioni esterne External dimensions Äußere Maße Dimens. exteriores Dimens. externas		kg/m ³	
Top													
	PC-746T	PC-746T	⚡		3	○		5,2 kW 400 V/2N		ca. 40x70x90 (D)		42 / 0,4 - 36 / 0,18	
	PCQ-746T	PCQ-746T	⚡		3	□		5,2 kW 400 V/2N		ca. 40x70x90 (D)		46 / 0,4 - 30 / 0,18	
	PCC-746T	PCC-746T	⚡		3	○	ca. 35 x 57	5(4,8) kW 400 V/2N		ca. 40x70x90 (D)		41 / 0,4 - 35 / 0,18	
	PCI-746T	PCI-746T	⚡		3	○	ca. 35 x 57	10 kW 400 V/3		ca. 40x70x90 (D)		40 / 0,4 - 34 / 0,18	
	POW-746T	POW-746T	⚡		1	⊕	ca. 30 cm.	5 kW 400 V/3		ca. 40x70x90 (D)		38 / 0,4 - 32 / 0,18	
	PC-746P	PC-746P	⚡	2				11.180 kcal/h 13 kW		ca. 40x70x90 (D)		63 / 0,4 - 60 / 0,18	
	Q4-786T	PC-786T	⚡	4	○		elettrico statico GN 2/1 ca. 68x55x34h	15,4 kW 400 V/2N	10,4 kW 400 V/2N	ca. 80x70x90h		112 / 0,77 - 68 / 0,77 - 63 / 0,35	
	Q04-786T	PCQ-786T	⚡	4	□			15,4 kW 400 V/2N	10,4 kW 400 V/2N	ca. 80x70x90h		120 / 0,77 - 71 / 0,77 - 66 / 0,35	
	C04-786T	PCC-786T	⚡	4	○	ca. 75 x 57		15,4 kW 400 V/2N	10,4 kW 400 V/2N	ca. 80x70x90h		107 / 0,77 - 66 / 0,77 - 62 / 0,35	
		PCI-786T	⚡	4	○	ca. 75 x 57		15,4 kW 400 V/2N	10,4 kW 400 V/2N	ca. 80x70x90h		70 / 0,77 - 66 / 0,35	
	Q4-786P	PC-786P	⚡	4			gas statico GN 2/1 ca. 68x55x34h	25.198 kcal/h 29,3 kW	18.920 kcal/h 22 kW	ca. 80x70x90h		138 / 0,77 - 73 / 0,35 - 76 / 0,77	
	Q4-786PE		⚡	4			elettrico statico GN 2/1	18.920 kcal/h 22 kW	5 kW 400 V/2N 230 V/3	ca. 80x70x90h		132 / 0,77	
	Q6-7136TV	PC-7136T	⚡	6	○		elettrico statico GN 2/1 ca. 68x55x34h	20,6 kW 400 V/2N	15,4 kW 400 V/2N	ca. 120x70x90h		134 / 1,14 - 82 / 0,51 - 86 / 1,14 - 82 / 0,5	
	Q06-7136TV	PCQ-7136T	⚡	6	□			20,6 kW 400 V/2N	15,4 kW 400 V/2N	ca. 120x70x90h		146 / 1,14 - 103 / 1,14 - 97 / 0,51	
	Q6-7136T		⚡	6	○		elettrico statico GN 2/1 ca. 108x55x34h	22,5 kW 400 V/2N		ca. 120x70x90h		136 / 1,14	
	Q06-7136T		⚡	6	□			22,5 kW 400 V/2N		ca. 120x70x90h		148 / 1,14	
	Q6-7136PV	PC-7136P	⚡	6			gas statico GN 2/1 ca. 68x55x34h	36.378 kcal/h 43,3 kW	30.100 kcal/h 35 kW	ca. 120x70x90h		178 / 1,14 - 126 / 1,14 - 119 / 0,51	
	Q06-7136PEV		⚡	6			elettrico statico GN 2/1	30.100 kcal/h 35 kW	5 kW 400 V/2N	ca. 120x70x90h		177 / 1,14	
	Q6-7136P		⚡	6			gas statico GN 2/1 ca. 108x55x34h	36.550 kcal/h 43,3 kW		ca. 120x70x90h		197 / 1,14	
	Q06-7136PE		⚡	6			elettrico statico GN 2/1	30.100 kcal/h 35 kW	5,9 kW 400 V/2N	ca. 120x70x90h		190 / 1,14	
	PC-7166P	PCI-7166P	⚡	8				37.840 kcal/h 44 kW		ca. 140x70x90 (D)		152 / 1,54 - 146 / 0,68	

- piastra/Backofen unit/Kochplatte/Backofen électrique/Sobre de cocção
- piastra/Backofen unit/Kochplatte/Backofen électrique/Sobre de cocção
- piastra vitroceramica/placa ceramica glass/Cera-Kochplatte/plaque vitroceramique/plancha vitroceramica
- ⊕ piastra induzione/induction plate/InduktionsKochplatte/Plat de cuisson à induction/placa inducción
- ⊕ piastra induzione wok/wok induction plate/wok InduktionsKochplatte/wok plat de cuisson à induction/placa inducción wok

DESIGN RAFFINATO

La raffinatezza della satinatura scotch-brite, le forme compatte e arrotondate, la griglia del camino incassata: tanti dettagli singolari.

SOPHISTICATED DESIGN

The sophistication of the Scotch-Brite satin finish, the compact and rounded shapes, the built-in flue grille: many original details.

RAFFINERTES DESIGN

Das ansprechende Scotch-Brite-Finish, die kompakten und abgerundeten Formen, der im Schornstein eingebaute Rost-Details, die den Unterschied machen.

DESIGN RAFFINÉ

Le raffinement du satinage scotch-brite, les formes compactes et galbées, la grille encastree de la cheminée: autant de détails qui n'en finissent pas d'étonner.

DISEÑO REBUSCADO

La precisión del satinado scotch-brite, las formas compactas y redondeadas, la parrilla de la chimenea empotrada: muchos detalles singulares.

PRATICA SICUREZZA

Paraspruzzi estraibili, nei fry-top, per una migliore funzionalità e facilità di pulizia; cerniere a molla, comandi pratici, sicuri e semplici da usare.

PRACTICAL SAFETY

Removable spray guards in the fry-tops for greater practicality and easy cleaning; spring hinges, practical and safe commands which are simple to use.

PRAKTISCHE SICHERHEIT

Ausziehbarer Spritzschutz bei den Grilltopfplatten für eine optimale Funktionsweise und eine leichte Reinigung; federbelastetes Schmier; praktische, sichere und einfach zu bedienende Steuerungselemente.

SÉCURITÉ FONCTIONNELLE

Protections anti-éclaboussures extractibles sur les fry-top, pour la plus grande fonctionnalité et de facilité de nettoyage, charnières à ressort, commandes fonctionnelles, sûres et simples à utiliser.

PRÁCTICA SEGURIDAD

Protecciones contra las salpicaduras extraíbles, en los fry-top, para la mejor funcionalidad y fácil limpieza; gomas con muelles, mandos prácticos, seguros y de uso sencillo.

TUTTO A RACCOLTA

Raccogliogocce, foro per lo scolo e bacinella raccolta grassi di notevole capienza, per garantire il massimo della pulizia.

ALL COLLECTED

Drip pan, hole for drainage and grease collector pan of considerable capacity, to ensure maximum cleanliness.

KEIN ÜBERLAUFEN

Tropfenauffangschale, Fettfänger und großzügig dimensionierte Fettsauffangschale für eine leichte Reinigung.

RÉCOLÈREMENT MAXIMISÉE

Ramasse-gouttes, trou d'écoulement et bac de récupération des grosses de grande capacité pour garantir le maximum.

TODO SE RECOGE

Recogegotas, orificio de evacuación y cubeta colectora de la grasa de gran capacidad, para garantizar la máxima limpieza.



FORME ERGONOMICHE

Maniglia belli, forti e tondeggianti, per rendere la presa funzionale e sicura.

ERGONOMIC SHAPES

Attractive, strong and rounded handles for an efficient and safe grip.

ERGONOMISCHE FORMGEBUNG

Formschöne, robuste und gerundete Griffe für eine bessere und sichere Griffigkeit.

FORMES ERGONOMIQUES

Poignées à l'esthétique soignée, robuste et galbée pour assurer une prise fonctionnelle et sûre.

FORMAS ERGONÓMICAS

Asas bonitas, fuertes y redondeadas, para que el agarre sea funcional y seguro.

BASILARE ROBUSTEZZA

Piedi telescopici grossi e ben equilibrati, in linea con la forma di ogni singolo elemento.

BASIC RUGGEDNESS

Large and well-balanced telescopic feet, in line with the shape of each individual element.

ROBUSTHEIT IST DEFRAGT

Breite und gut ausgewählte teleskopische Füße, die sich bestens der Form jedes einzelnen Elements anpassen.

ROBUSTESSE A L'ENSCIGNE DE LA SIMPLICITÉ

Pieds télescopiques de grandes dimensions et bien équilibrés, adaptés à la forme de chaque élément.

ROBUSTEZ BÁSICA

Patas telescópicas gruesas y bien equilibradas, a juego con la forma de cada elemento.

IGIENE ASSOLUTA

Niente più lamiere a taglio e spigoli vivi: solo lamiere piegate a angoli arrotondati, così lo sporco non si annida e la pulizia risulta più accurata e veloce, a prova di norma.

TOTAL HYGIENE

No more sharp-edged and sharp-cornered metal sheets: only bent ones and with rounded corners, so that dirt does not accumulate and cleaning is more thorough and rapid according to standard.

ABSOLUTE HYGIENE

Keine scharfen Bleche und Kanten mehr: nur den Richtlinien entsprechende umgebogene Bleche und reiniigungsfreundliche abgerundete Kanten, in denen sich der Schmutz nicht festsetzen kann.

HYGIÈNE ABSOLUE

Plus de tôles à bords et angles vifs: tôles à bords repliés et angles arrondis uniquement qui préviennent les dépôts de saletés, optimisent et facilitent le nettoyage et qui garantissent le respect des normes en vigueur.

IGIENE ABSOLUTA

Nada más chapas cortantes ni aristas: sólo chapas rebatidas y vértices redondeados, así que la suciedad ya no se anida y la limpieza es más exacta y rápida, para cumplir con las normas.





SN-740



SN-742H



FS/13-790



FLA-790



FLK1-790



CW-780



CWT-780



P150-78BT



PCC-78BT



LA-78

BASILARE ROBUSTEZZA

UN'AMPIA GAMMA DI QUALITÀ

SUPERLOTUS è tutta da scegliere, in base alle esigenze: piani di cottura, fry-top, griglie, tostapiasta, brasieri, pentole, piani neutri, bagnomaria, cuocipasta, piani ad induzione, piani in vetroceramica e tante altre soluzioni specialistiche.

A WIDE RANGE OF QUALITY

SUPERLOTUS offers total choice, according to needs: hobs, fry-tops, grills, solid top units, broil pans, sauté pans, neutral elements, bain-marie, pasta cookers, induction hobs, vitroceramic hobs and many other specialist solutions.

EINE REICHHALTIGE PALETTE

ERSTER QUALITÄT

SUPERLOTUS ist ein Synonym für individuelle Küchengestaltung: Kochfelder, Grittleplatten, Grills, Großflächenherde, Bratpfannen, Kochkessel, neutrale Platten, Bainmarie, Nudelkocher, Induktionskochfelder, Glaskeramikkochfelder und viele andere fachspezifische Lösungen.

UNE VASTE GAMME DE QUALITÉ

SUPERLOTUS offre des choix illimités, qui répondent à tous les besoins: plans de cuisson, fry-top, grilles, plaques-grill, mijoteuses, marmites, plans neutres, bains-marie, cuiseurs pour pâtes, plans à induction, plans en vitrocéramique et tant d'autres solutions spécifiques.

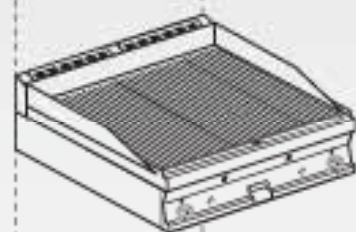
UNA EXTENSA GAMMA DE CALIDAD

Con SUPERLOTUS se puede elegir en función de las exigencias: placas de cocción, fry-top, parrillas, tostapanas, marmitas para guiso, marmitas, placas neutras, baño maría, cuocipasta, placas por inducción, placas vitrocéramicas y muchas soluciones especializadas más.

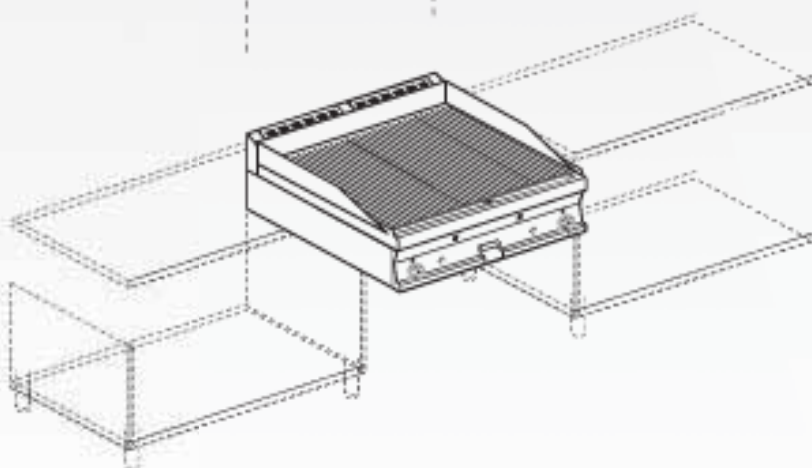
Soluzione da terra
Normal arrangement
Normallösungen
Solution normal
Solución tipo normal



Soluzione a sbalzo
Cantilever arrangement
Überhänglösungen
Solution suspendus
Solución tipo en voladizo

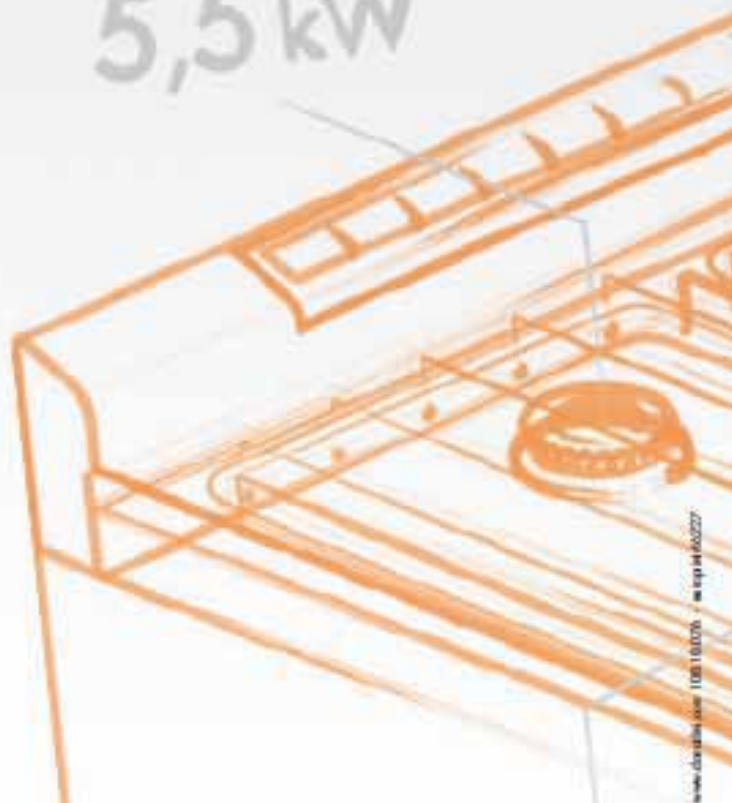


Soluzione a ponte
Bridge system arrangement
Brückenlösungen
Solution à pont
Solución tipo puente



5,5

5,5 kW



www.lotuscookers.com 108110070 - 0438/60227

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.

LOTUS



LOTUS S.r.l.

NEW 37 014 00000

31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Italy

Via Calmar, 46

Tel. +39.0438.778020/778468

Fax +39.0438.778277

www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it

7,5 kW

SUPERLOTUS70+TOP70



CWT-78G

CW-78G

GRIGLIE ELETTRICHE E A GAS

Griglie elettriche per grande produttività, con cassetto per acqua e speciale sistema riflettente che ottimizza il flusso del calore, per una cottura a vapore che consente di mantenere la morbidezza e la succosità dei cibi. **Griglie a gas**, con speciale roccia lavica alla superficie che, arroventata dai bruciatori sottostanti, ottiene risultati pressoché identici alla cottura sulla brace a legna. E con ulteriori vantaggi: praticità, rapidità di messa a regime, pulizia d'uso, minori odori, maggiore igiene e cibi sani. Inoltre ottima qualità di cottura perché la temperatura è mantenuta costante da un dispositivo elettromeccanico con riduzione dei costi d'esercizio. La griglia speciale a doppio tegolo è regolabile ed inclinabile, per avvicinare o allontanare i cibi dalla fonte di calore. Una bacina estraibile raccoglie i grassi di cottura ed eventuali ceneri.

ELECTRIC AND GAS GRILLS

Electric grills for great production volumes, with drawer for water and a special reflecting system that optimises the flow of heat for steam cooking that leaves the food tender and full of flavour. **Gas grills**, with special lava rock on the top that, heated by the burners under it, gives results that are more or less identical to those achieved when barbecuing

on wood embers.

And with additional advantages: practical, quick to heat up and clean, minimised smells, greater hygiene and healthier food. And again cooking quality is excellent because the temperature is maintained constant by an electromechanical device that also means reduced running costs. The special grill with double lava rock plate can be adjusted and slanted to move the food closer or further away from the heat. There is a pullout tray to collect cooking fat and any ash.

ELEKTRISCHE UND GASBETRIEBENE GRILLPLATTEN

Elektrische Grillplatten mit großer Leistungsfähigkeit, die nur Wasserbehälter und einem speziellen Rückstrahlensystem ausgerüstet sind, wodurch beim Dampfkochen den Wärmefluss optimiert und die Speisen weich und saftig erhalten werden. **Gasbetriebene Grillplatten** mit Oberflächen aus Speziallavastein, die durch die darunter liegenden Brenner zum Glühen gebracht werden und Kochergebnisse liefern, die ganz dem Garen auf dem Holzkohlengrill entsprechen. Es gibt noch weitere Vorzüge: praktische Benutzung, schnelle Inbetriebnahme, leichte Reinigung, geringere Geruchsbelastung, größere Hygiene und gesunde Speisen. Außerdem wird

durch eine elektromechanische Vorrichtung die gleichbleibende Temperatur der Platte gewährleistet, was zu einer optimalen Kochqualität und verringerten Betriebskosten führt. Der Spezialgrill mit doppelter Steinplatte kann verstellt und gekippt werden, um die Entfernung der Speisen zur Hitzequelle je nach Bedarf zu regulieren. Ein ausziehbarer Schalenbehälter fängt Bratenfette und eventuelle Aschenreste auf.

GRILLES ÉLECTRIQUES ET À GAZ

Grilles électriques pour grandes productions, avec tiroir à eau et système réfléchissant qui optimise le flux de chaleur, assurent une cuisson à la vapeur d'aliments qui conservent toute leur saveur et toute leur tendreté. **Grilles à gaz**, à roche lavique spéciale qui, chauffée par les brûleurs situés au-dessous, permettent d'obtenir des cuissons quasiment identiques à celles effectuées au feu de bois. Autres avantages: fonctionnalité, rapidité de chauffage, fonctionnement non salissant, moindres odeurs, hygiène supérieure et aliments sains. En outre la grande qualité de cuisson est garantie par une température maintenue à un niveau constant grâce à un dispositif électromécanique qui permet par ailleurs de limiter la consommation d'énergie.

La grille spéciale à double pan est réglable et inclinable pour approcher ou éloigner les aliments de la source de chaleur. Un bac extractible permet de récupérer les graisses de cuisson et les éventuelles cendres.

PARRILLAS ELÉCTRICAS Y A GAS

Parrillas eléctricas para grandes producciones, con cajón para agua y un especial sistema reflectante que optimiza el flujo del calor, para una cocción al vapor que permite mantener los alimentos tiernos y jugosos. **Parrillas a gas**, con una especial roca volcánica en la superficie que, calentada por los quemadores situados debajo, obtiene resultados casi idénticos a la cocción con brasas de leña. Y con ulteriores ventajas: practicidad, rapidez de puesta a régimen, limpieza de uso, menos olores, mayor higiene y alimentos sanos. Además, óptima calidad de cocción ya que la temperatura se mantiene constante gracias a un dispositivo electromecánico con reducción de los costes de ejercicio. La parrilla especial con doble teja se puede regular e inclinar, para acercar o alejar los alimentos de la fuente de calor. Una cubeta extraíble recoge las grasas de cocción y las posibles cenizas.













 CW-78G



 CW-74ET



Modello Model Modèle Modelo	Dimensioni Dimensions Maße Dimensiones	N°Dim. griglia Grill Einstellbarer Grille Parilla	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	Aliment. elettrica/gas Elect./gas Power supply Stromversorgung Aliment. elect./gaz Alimentación elect./gas	kg/m ³
CW-74ET	ca. 40x70x90h	1 cm. 38x52	6 kW	 400 V/3N	62 / 0,4
CW-74G	ca. 40x70x90h	1 cm. 38x52	6.020 kcal/h 7 kW	 Metano - Natural gas Erd gas - GPL - LPG - Flüssiggas	61 / 0,4
CW-78ET	ca. 80x70x90h	2 cm. 38x52	12 kW	 400 V/3N	94 / 0,77
CW-78G	ca. 80x70x90h	2 cm. 38x52	12.040 kcal/h 14 kW	 Metano - Natural gas Erd gas - GPL - LPG - Flüssiggas	104 / 0,77
Top	CWT-74ET	ca. 40x70x28h	6 kW	 400 V/3N	57 / 0,21
	CWT-74G	ca. 40x70x28h	6.020 kcal/h 7 kW	 Metano - Natural gas Erd gas-GPL - LPG - Flüssiggas	56 / 0,21
	CWT-78ET	ca. 80x70x28h	12 kW	 400 V/3N	87 / 0,41
	CWT-78G	ca. 80x70x28h	2 cm. 38x52	12.040 kcal/h 14 kW	 Metano - Natural gas Erd gas - GPL - LPG - Flüssiggas

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.

LOTUS



LOTUS S.r.l. THE SIZE OF SUCCESS
31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39.0438.778020/778468
Fax +39.0438.778277
www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it

SUPERLOTUS70



PISO-70ET

PENTOLE

Realizzate completamente in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura scotch-brite, disponibili nella versione diretta e indiretta a gas e indiretta ad alimentazione elettrica. Ampia vasca per la cottura, con un sistema di apertura e chiusura pratico e sicuro. L'ergonomia di ogni singolo elemento assicura una pulizia e una igiene assoluta.

SAUCEPANS

Made in AISI 304 18/10 stainless steel throughout with Scotch-Brite finish, available in the direct

and indirect gas version and indirect electric version. Large pan for cooking, with a practical and safe opening and closing system. The ergonomics of each individual element ensures total hygiene and cleanliness.

KOCHKESSEL

Vollkommen hergestellt aus AISI 304 18/10 mit Scotch-Brite-Finish, erhältlich in der Version mit direkter und indirekter Gasbeheizung sowie in der Version mit indirekter Elektroheizung. Großzügig dimensionierter Innenkessel, der mit einem praktischen und sichere

ren System für das Öffnen und Schließen des Deckels ausgestattet ist. Dank der ergonomischen Formgebung eines jeden einzelnen Elements kann das Gerät leicht gereinigt werden, wodurch eine optimale Hygiene gewährleistet wird.

MARNITES

Entièrement réalisées en acier inox AISI 304 18/10 finition scotch-brite, disponibles dans la version directe et indirecte à gaz, et dans la version indirecte électrique. Grand volume de cuisson à système d'ouverture et de ferme-

ture à la fois pratique et sûr. L'ergonomie de chaque élément offre des gages de propreté et d'hygiène absolue.

MARNITAS

Realizadas totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado scotch-brite, disponibles también en las versiones directa e indirecta a gas e indirecta con alimentación eléctrica. Amplia cuba para la cocción, con sistema de apertura y cierre práctico y seguro. La ergonomía de cada elemento garantiza limpieza e higiene absolutas.









SUPERLOTUS 70





 P180-79G



Modello Model Modèle Modelo		Diretta Direct Direkte Directo	Indiretta Indirect boiling Indirekt Indirect Indirecto	Biri vasca Tank Becken Cuve Cuba	Potenza Power / Leistung Puissance / Potencia Voltaggio Voltage / Spannung Voltage / Voltaje	Dimensioni esterne External dimensions Äußere Maße Dimens. extérieures Dimens. externas	kg/m ³
P180-780T				30 - Ø cm. 40x43h	8.1W 400 V/2H	cm. 90x70x90h	120 / 0,9
P180-790				30 - Ø cm. 40x43h	8.600 kcal/h 10.1W	cm. 90x70x90h	110 / 0,9
P180-79G				30 - Ø cm. 40x43h	8.600 kcal/h 10.1W	cm. 90x70x90h	120 / 0,9

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.

LOTUS



LOTUS Srl THE SIZE OF SUCCESS
31020 Zappè di S. Vendemiano (TV) Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39.0438.778020/778468
Fax +39.0438.778277
www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it



SUPERLOTUS70+TOP70



PC-74GP



PCT-74GP

PIANI COTTURA A GAS ED ELETTRICI

Piani cottura a gas a 2, 4, 6, 8 fuochi, con fiamma pilota, rubinetti valvolati in sicurezza e termocoppia. Griglie di appoggio in tondino inox, bacinelle di raccolta liquidi di tipo estraibile. Piani elettrici a 2, 4, 6 con piastre in ghisa di forma rotonda o quadra, con bordo di tenuta in acciaio, dotate di commutatore a 7 posizioni e limitatore della temperatura.

GAS AND ELECTRIC HOBS

Gas hobs with 2, 4, 6, 8 burners, pilot flame, safety valve fitted cocks and thermocouple. 5, 6

grids, liquid collector pans, of the removable type. Electric hobs with 2, 4, 6 round or square cast iron plates and steel retaining edge, 7-setting switch and temperature control.

GAS - UND ELEKTROBEHEIZTE KOCHFELDER

Gasbeheizte Kochfelder mit 2, 4, 6 oder 8 Kochstellen mit pilotflamme Zündung, Sicherheitsventilen und Thermo-element. Auflagen aus inox, ausziehbare Flüssigkeitsauffangschalen. Elektrobeheizte Kochfelder mit 2, 4 oder 6 runden oder quadratischen Kochplatten aus Gussisen, Überfall-

rand aus Stahl, Siebentakt-Schalter und Temperaturbegrenzer.

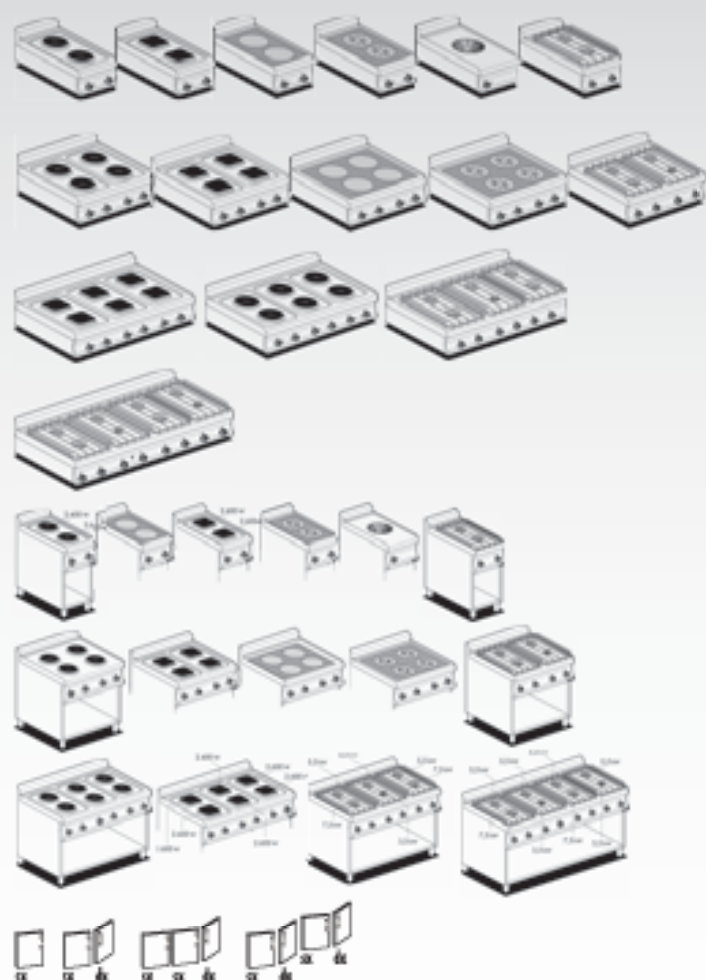
PLANS DE CUISSON A GAZ ET ELECTRIQUES

Plans de cuisson à gaz à 2, 4, 6 et 8 feux, avec flamme pilote, robinets dotés de vanes de sécurité et thermocouple. Grilles en inox, bacs de récupération des liquides extractibles. Plans de cuisson électriques à 2, 4 et 6 plaques en fonte de forme ronde ou carrée, avec bord de tenue en acier et dotés de commutateur à 7 positions et limiteur de température.

PLACAS DE COCCIÓN A GAS Y ELÉCTRICAS

Placas de cocción a gas con 2, 4, 6, 8 fuegos, llama piloto, mandos con válvula de seguridad y termoelemento. Parrillas en inox, cubetas colectoras para líquidos, del tipo extraíble. Placas eléctricas con 2, 4, 6 planchas de hierro fundido redondas o cuadradas, con reborde de acero, provistas de conmutador con 7 posiciones y limitador de temperatura.





PCQ-74ET



PCI-74ET

Modello Model / Modell Modèle / Modelo		N° Fuochi Burners Kochstellen Feux vifs Quemadores	N° Piastre Plates Kochplatten Plagues Planchas	Potenza Power / Leistung Pulsancia / Potencia Voltaggio Voltage / Spannung Voltage/Voltage	Dimensioni Dimensions Maße Dimensiones	kg/m ³
	Top					
PC-74ET	PCI-74ET	⚡	2	5,2 kW 400 V/2N	ca. 40x70x90cm	42 / 0,4 - 26 / 0,18
PCQ-74ET	PCQF-74ET	⚡	2	5,2 kW 400 V/2N	ca. 40x70x90cm	46 / 0,4 - 30 / 0,18
PC-74ET	PCF-74ET	⚡	2	5(4,8) kW 400 V/2N	ca. 40x70x90cm	41 / 0,4 - 35 / 0,18
PC-74ET	PCF-74ET	⚡	2	10 kW 400 V/3	ca. 40x70x90cm	60 / 0,4 - 34 / 0,18
PCW-74ET	PCWF-74ET	⚡	1	5 kW 400 V/3	ca. 40x70x90cm	38 / 0,4 - 32 / 0,18
PC-74GP	PCF-74GP	🔥	2	11.180 kcal/h 13 kW	ca. 40x70x90cm	63 / 0,4 - 60 / 0,18
PC-78ET	PCF-78ET	⚡	4	10,4 kW 400 V/2N	ca. 80x70x90cm	68 / 0,77 - 63 / 0,35
PCQ-78ET	PCQF-78ET	⚡	4	10,4 kW 400 V/2N	ca. 80x70x90cm	71 / 0,77 - 66 / 0,35
PC-78ET	PCF-78ET	⚡	4	10(9,4) kW 400 V/2N	ca. 80x70x90cm	66 / 0,77 - 62 / 0,35
PC-78ET	PCF-78ET	⚡	4	20 kW 400 V/3	ca. 80x70x90cm	70 / 0,77 - 66 / 0,35
PC-78GP	PCF-78GP	🔥	4	18.920 kcal/h 22 kW	ca. 80x70x90cm	76 / 0,77 - 73 / 0,35
PC-713ET	PCF-713ET	⚡	6	15,6 kW 400 V/2N	120x70x90cm	88 / 1,14 - 82 / 0,51
PCQ-713ET	PCQF-713ET	⚡	6	15,6 kW 400 V/2N	120x70x90cm	103 / 1,14 - 97 / 0,51
PC-713GP	PCF-713GP	🔥	6	30.100 kcal/h 35 kW	120x70x90cm	126 / 1,14 - 119 / 0,51
PC-716GP	PCF-716GP	🔥	8	37.840 kcal/h 44 kW	160x70x90cm	152 / 1,54 - 146 / 0,68

- piano/boiling unit/Kochplatte/Rechaud électrique/Sobre de cocción
- piano/boiling unit/Kochplatte/Rechaud électrique/Sobre de cocción
- ⊗ piano vitroceramico/piano ceramic glass/Ceran-Kochplatte/Plaque vitrocéramique/plancha vitrocerámica
- ⊕ piano induttore/inductor plate/Induktions-Kochplatte/Plac de cuisson à induction/placa inducción
- ⊖ piano induttore wok/wok inductor plate/wok Induktions-Kochplatte/wok plac de cuisson à induction/placa inducción wok

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.



LOTUS S.r.l. THE SIZE OF SUCCESS
31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39.0438.778020/778468
Fax +39.0438.778277
www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it

SUPERLOTUS70+TOP70



PL-70

PLT-70

PIANI DI LAVORO

Completamente realizzati in acciaio inox 18/10, con finitura scotch-brite. Presentano piano superiore di lavoro rinforzato, cassetto estraibile con guide telescopiche con bacinella Gastronorm 1/1 di profondità 150 mm. È possibile l'applicazione di tagliere in polietilene alimentare.

WORKTOPS

Made of 18/10 stainless steel throughout, with Scotch-Brite finish. Their upper work surface is

reinforced, with removable drawer on telescopic runners with Gastronorm 1/1 container, 150 mm deep. Cutting boards of polyethylene can be fitted.

ARBEITSPLETTEN

Vollkommen hergestellt aus Edelstahl 18/10 mit Scotch-Brite-Finish. Verstärkte Arbeitsplatte, ausziehbarer Schubkasten mit teleskopischen Führungsschienen und Gastronorm-Behälter 1/1 mit einer Tiefe von 150 mm. Es besteht die Möglichkeit, ein

Schneidbrett in lebensmittelgerechtem Polyäthylen anzubringen.

PLANS DE TRAVAIL

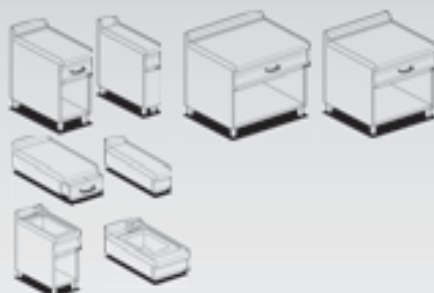
Entièrement réalisés en acier inox 18/10 finition scotch-brite. Plan supérieur de travail renforcé, tiroir extractible sur guides télescopiques à rangement Gastronorm 1/1 de 150 mm de profondeur. Éventuelle application d'une planche à découper en polyéthylène alimentaire.

ENCIMERAS

Totalmente realizadas en acero inoxidable 18/10, con acabado scotch-brite. Tienen el plano superior de trabajo reforzado, cajón extraíble con guías telescópicas para cubeta Gastronorm 1/1 de 150 mm de profundidad. Es posible incorporar la tabla de cortar en polietileno para uso alimentario.



Modello Model Modell Modèle Modelo	Cassetto Drawer Schublade Tiroir Cajón	Bacello Container Kunststoffbehälter Bac Contenedor	Dimensioni esterne External dimensions Äußere Maße Dimensions extérieures Dimens. externas	kg/m ³
PL-72	PL-72		ca. 20x70x90 (p8)	30 / 0,25 - 15 / 0,10
PL-74	PL-74	1	GN 1/1 15h	45 / 0,4 - 26 / 0,18
PL-76	PL-76	1	ca. 49x50x15h	56 / 0,65 - 36 / 0,28
PL-78	PL-78	1	2GN 1/1 15h	67 / 0,77 - 43 / 0,35
LA-74	LA-74		ca. 30x35x15h	ca. 40x70x90 (p8)



ACCESSORI

Una gamma di accessori per personalizzare e completare il vostro laboratorio di cucina: dal coprigiunto all'elemento per riscaldare l'armadietto.

ACCESSORIES

A range of accessories for personalising and completing your cooking area: from joint cover strips to the element for heating the cabinet.

ZUBEHÖRTEILE

Eine Palette von Zubehörteilen, durch die Küche auf die persönlichen Anforderungen abgestimmt und ergänzt werden kann: von der Klemmsteg bis hin zum Element für die Beheizung des Schrankes.

ACCESSOIRES

Vaste gamme d'accessoires pour personnaliser et compléter votre cuisine: du couvre-joint à l'élément de chauffage armoire.

ACCESORIOS

Una gama de accesorios para personalizar y completar su laboratorio en la cocina: desde el tapajuntas al elemento para calentar el armario.

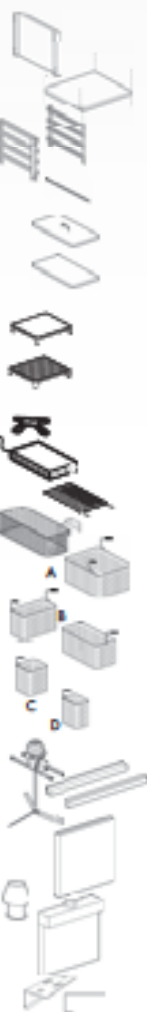
Modello Model Modell Modèle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Äußere Maße Dimensions extérieures Dimens. externas	kg/m ³
P-73/93-0X	ca. 29,5x2,5x7,5h	3 / 0,005
P-74/94-0X	ca. 29,5x2,5x7,5h	3,5 / 0,006
P-73/93-5X	ca. 29,5x2,5x7,5h	3 / 0,005
P-74/94-5X	ca. 29,5x2,5x7,5h	3,5 / 0,006



Modello Model Modell Modèle Modelo	Cassetto Drawer Schublade Tiroir Cajón	Bacello Container Kunststoffbehälter Bac Contenedor	Dimensioni esterne External dimensions Äußere Maße Dimensions extérieures Dimens. externas
C-74/94	2	2	GN 1/1 15h
C-76/96	2	2	
C-78/98	2	4	GN 1/1 15h



Modello Model Modell Modèle Modelo	DESCRIZIONE DESCRIPTION/BEZICHOENUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN	Dimensioni esterne External dimensions Äußere Maße Dimensions extérieures Dimens. externas
D-7	DIVISORE / Spacer / Trennwand / Separation / Divisorio	ca. 5x3,5x8,5h
B-74/9-76/9-78	BRANDO / Shelf / Zehelcherbodes / Étagère / Estante	ca. 357,5 55 x 59x25
PF-74	PORTIATILE WANO 4 ripiani / frame for oven plate-4 shelves / Aufhängeschienen für Backbleche - 4 Etagen El porteplatos 4 étagères / Portacozzoli - 4 estantes	7 cm
PF-78	PORTIATILE WANO / frame for oven plates/Aufhängeschienen für Backbleche/Porte-plaques - 4 étagères/Portacozzoli - 4 estantes	5 cm
CG-7	COPRIGIUNTO / joint cover/Klemmsteg/Couvre-joint/Cubre junta	ca. 0,7x3x1,2h
08550400	COPERCINO BRF-74 / Lid BRF-74 / - Decal BRF-74 / Couvercle BRF-74 / Tapa BRF-74	ca. 32x33x5h
08550800	COPERCINO BRF-74 / Lid BRF-74 / - Decal BRF-74 / Couvercle BRF-74 / Tapa BRF-74	ca. 72x33x5h
10-4 / 10-6 / 10-8	TAGLIERE PASTICA / Plastic chopping-board / Schneidbrett / Pan de découpe / Placard de plastic	ca. 39(3979)x58x2,5h
PL7	PASTRA LISCIA / Smooth griddle plate / Tortkockplatte glatt / Plaque lisse / Plancha lisa	ca. 35x27
PL7/2	PASTRA LISCIA 2 FUOCHI / Smooth griddle plate 2 burners / Tortkockplatte glatt 2 Kochstellen / Plaque lisse 2 feux / Plancha lisa 2 quemadores	ca. 35x57
PL8	PASTRA RIGATA / Grooved griddle plate / Tortkockplatte gerillt / Plaque nervurée / Plancha estrada	ca. 35x27
PL8/2	PASTRA RIGATA 2 FUOCHI / Grooved griddle plate 2 burners / Tortkockplatte gerillt 2 Kochstellen / Plaque nervurée 2 feux / Plancha estrada 2 quemadores	ca. 35x57
33.3.0092.00	GRIGIA DI RIDUZIONE / Reduction / Reduktionsr. Grille de réduction / Rejilla de reducción	ca. 25x25
RV	RISCALDANTE WANO CUCINA 0,32 LW 220 V. / Heater for cooler cabinet / Heizer für Herd/Schrankelement Régulateur pour armoire de cuisine / Calentador para armario inferior de la cocina	ca. 35x50x7h
08570401	GRIGIA TONDO per CW (SERIE 70) / Grid for CW (70 line) / Grate for CW (70. Serie Grille ronde pour CW (serie 70) / Rejilla redonda para CW (serie 70)	ca. 38x2x20h
33.1.0132.00	CESTINO 1/2 per F13 / Basket 1/2 for F13 / Korb 1/2 zur Filtriere F13 / Panier 1/2 pour F13 / Cesto 1/2 para F13	ca. 10x0x12h
33.1.0133.00	CESTINO 1/2 per F18 / Basket 1/2 for F18 / Korb 1/2 zur Filtriere F18 / Panier 1/2 pour F18 / Cesto 1/2 para F18	ca. 14x0x12h
33.1.0323.00	CESTO A PER CUOCIPASTA / Basket A for pasta cooker / Korb A für Nudelkocher Panier A pour cuireur à pâtes / Cesto A para cocer pasta	ca. 29x0x20h
33.1.0324.00	CESTO B PER CUOCIPASTA / Basket B for pasta cooker / Korb B für Nudelkocher Panier B pour cuireur à pâtes / Cesto B para cocer pasta	ca. 14x0x20h
33.1.0329.00	CESTO B PER CUOCIPASTA / Basket B for pasta cooker / Korb B für Nudelkocher Panier B pour cuireur à pâtes / Cesto B para cocer pasta	ca. 29x16x20h
33.1.0325.00	CESTO C PER CUOCIPASTA / Basket C for pasta cooker / Korb C für Nudelkocher Panier C pour cuireur à pâtes / Cesto C para cocer pasta	ca. 14x16x20h
33.1.0326.00	CESTO D PER CUOCIPASTA / Basket D for pasta cooker / Korb D für Nudelkocher Panier D pour cuireur à pâtes / Cesto D para cocer pasta	ca. 14x10x20h
M-50	MISCOLATORE PER PASTA 50 l / Mixer for 50 lbs. pan / Mijedor für Kochtopf 50 l / Mélangeur pour farine 50 l Mischbehälter para 50 de 50 l	ca. 29x23x72h
TSP	COPRA TRAVERGE SUPPORTO PONTE / Support for bridge type system / Brückengestell / Support en pont	
4-6-8-10-12 14-16-18-20	ca. 40 - ca. 48x6x6 / ca. 60 - ca. 60x6x6 / ca. 80 - ca. 80x6x6 / ca. 100 - ca. 100x6x6 / ca. 120 - ca. 120x6x6 / ca. 140 - ca. 140x6x6 / ca. 160 - ca. 160x6x6 ca. 180 - ca. 180x6x6 / ca. 200 - ca. 200x6x6	
08610800	MITRA 800 / Chimney jack 800 / Lüftungsaufsatz 800 / Mitre 800 / Capuzas 800	ca. 80x7x80
08611200	MITRA 1200 / Chimney jack 1200 / Lüftungsaufsatz 1200 / Mitre 1200 / Capuzas 1200	ca. 120x7x80
CA-15	CAMBIO ANTIVENTO / Draught diverter / Störungsicherung / Chimney divert / Chimenea antiviento	Ø 15 cm
08610801	CAMBIO ANTIVENTO 800 / Draught diverter 800 / Störungsicherung 800 Chimney divert 800 / Chimenea antiviento 800	ca. 80x18x100
08611201	CAMBIO ANTIVENTO 1200 / Draught diverter 1200 / Störungsicherung 1200 Chimney divert 1200 / Chimenea antiviento 1200	ca. 120x18x100
SIA 7/9	STATA INTERIORE PER UNIONE APPARECCHIE / Bottom bracket for joining appliances together / Unterer Bogen für die Geräteverbindung Étrier inférieur pour la jonction d'appareils / Étrier inférieur para unir equipos	ca. 17x9x2



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.

LOTUS



LOTUS S.r.l. THE SIZE OF SUCCESS

31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39.0438.778020/778468
Fax +39.0438.778277

www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it

SUPERLOTUS70+TOP70



TPF4-70GPV

CUCINE TUTTAPIASTRA

Gamma articolata di modelli, in grado di soddisfare qualsiasi richiesta: a giorno, con 2 o 4 fuochi, con partine, con forno e armadietto, con forno grande 3 GN 1/1. Realizzate totalmente in acciaio inox AISI 304 CrNi 18/10, con finitura scotch brite. Piano di cottura con piastra radiante in acciaio di grosso spessore: 15 mm, con superficie di cottura di ben 2110/4390 cm². Bruciatore inox da 7/12 kW di potenza. Versioni sia su forno GN 2/1 (dotato di accensione piezoelettrica), che su speciale ed esclusivo forno Lotus GN 3/1 (dotato di accensione elettrica 230V).

ALLPLATE COOKERS

This articulated range of models can meet all demands: open, with 2/4 plates, with doors, with oven and cupboard, with a large 3 GN 1/1 oven. Made entirely in

AISI 304 CrNi 18/10 stainless steel with a scotch brite finish. Hob with radiating plate in extra thick steel (15 mm) and a cooking surface that is a good 2110/4390 cm². 7/12 kW power stainless steel burner. Versions both on a GN 2/1 cooker (featuring piezoelectric lighting) and on a special and exclusive Lotus GN 3/1 oven (featuring 230 V electric lighting).

HERDE MIT GROSSFLÄCHENGRILL

Reichhaltige Modellauswahl, die allen Anforderungen gerecht wird; offen, mit 2 oder 4 Feuerstellen, mit Türen, mit Backofen und Schrankelement, mit großem Backofen 3 GN 1/1. Alle Modelle sind zur Gänze aus Edelstahl AISI 304 CrNi 18/10 mit Scotch brite-Ausführung hergestellt. Kochfläche mit Strahlungs-Kochfeld aus extra starkem Edelstahl: Stärke 15 mm, Kochfläche 2110/4390

cm². Edelstahlbrenner mit 7/12 kW Leistung. Die Versionen stehen sowohl für den Backofen GN 2/1 (mit piezoelektrischer Zündung ausgestattet), als auch für den Spezialbackofen Lotus GN 3/1 (mit elektrischer Zündung von 230V) zur Verfügung. Acier et dotés de commutateur à 7 positions et limiteur de température.

CUISINIÈRES A PLAQUE

Gamme de modèles en mesure de répondre à tous les besoins: à claire-voie, à 2 ou 4 feux, avec portes, avec four et armoire, avec grand four 3 GN 1/1. Entièrement réalisées en acier inox AISI 304 CrNi 18/10, à finition scotch brite. Plan de cuisson avec plaque chauffante en acier inox de grande épaisseur (15 mm), surface de cuisson 2110/4390 cm². Brûleur inox de 7/12 kW de puissance. Versions sur four GN 2/1 (à allumage piézoélectrique) et sur

four spécial exclusif Lotus GN 3/1 (à allumage électrique 230V).

COCINAS PLANCHA

Gama articulada de modelos, capaz de satisfacer cualquier necesidad: abiertas, con 2 ó 4 fuegos, con puertas, con horno y armario, con horno grande 3 GN 1/1. Realizadas totalmente en acero inoxidable AISI 304 CrNi 18/10, con acabado scotch brite. Plano de cocción con placa de irradiación en acero de gran espesor: 15 mm, con superficie de cocción de hasta 2110/4390 cm². Quemador inoxidable de 7/12 kW de potencia. Versión tanto en horno GN 2/1 (dotado de encendido piezoelectrico), como con el especial y exclusivo horno Lotus GN 3/1 (dotado de encendido eléctrico 230V).





TPT-78G

TPF-78G



Modello Model / Modell Modèle / Modelo		N° Fuochi Burners Kochstellen Feux vifs Queimadores	Plastre Plates Kochplatten Plaques Planchas	Forno Oven Backofen Four Horno	Potenza Power Leistung / Potissance Potencia	Dimensioni Dimensions Maße Dimensiones Dimensiones	kg/m ³
	Top						
TP-74G	TPS-74G	1	cm 37x57		6.020 kcal/h 7 kW	cm 40x70x90 (28) h	65 / 0,4 - 60 / 0,18
TP-78G	TPS-78G	1	cm 77x57		10.320 kcal/h 12 kW	cm 80x70x90 (28) h	121 / 0,77 - 113 / 0,35
TPF-78G		1	cm 77x57	GN 2/1	16.600 kcal/h 19,3 kW	cm 80x70x90	169 / 0,77
TPF-78GE		1	cm 77x57	GN 2/1	10.320 kcal/h 12 kW	cm 80x70x90	170 / 1,27
TPF3-78GP		3	cm 37x57	GN 2/1	23.678 kcal/h 27,3 kW	cm 80x70x90	165 / 0,77
TPF3-78GE		3	cm 37x57	GN 2/1	17.300 kcal/h 20 kW	cm 80x70x90	166 / 1,27
TPF3-78GP	TPF3-78GP	3	cm 37x57		17.300 kcal/h 20 kW	cm 80x70x90 (28) h	115 / 0,77 - 107 / 0,35
TPF3-712GP	TPF3-712GP	3	cm 77x57		21.500 kcal/h 25 kW	cm 120x70x90 (28) h	157 / 1,14 - 149 / 0,51
TPF3-712GPV		3	cm 77x57	GN 2/1	27.778 kcal/h 32,3 kW	cm 120x70x90	277 / 1,14
TPF3-712GEV		3	cm 77x57	GN 2/1	21.500 kcal/h 25 kW	cm 120x70x90	227 / 1,14
TPF3-712GP		3	cm 77x57	GN 3/1	30.960 kcal/h 36 kW	cm 120x70x90	309 / 1,14
TPF3-712GE		3	cm 77x57	GN 3/1	21.500 kcal/h 25 kW	cm 120x70x90	309 / 1,14
TPF4-712GP	TPF4-712GP	4	cm 37x57		24.940 kcal/h 29 kW	cm 120x70x90(28) h	154 / 1,14 - 156 / 0,51
TPF4-712GPV		4	cm 37x57	GN 2/1	31.218 kcal/h 36,3 kW	cm 120x70x90	221 / 1,14
TPF4-712GEV		4	cm 37x57	GN 2/1	24.940 kcal/h 29 kW	cm 120x70x90	221 / 1,14
TPF4-712GP		4	cm 37x57	GN 3/1	34.400 kcal/h 40 kW	cm 120x70x90	302 / 1,14
TPF4-712GE		4	cm 37x57	GN 3/1	24.940 kcal/h 29 kW	cm 120x70x90	302 / 1,14

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.



LOTUS S.r.l. THE SIZE OF SUCCESS
 31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Italy
 Via Calmaor, 46
 Tel: +39.0438.778020/778468
 Fax +39.0438.778277
www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it



SUPERLOTUS70+TOP70



PCC-76ET



PCCT-76ET

PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA

Plani in vetroceramica a 2 o 4 zone. Piasire di cottura radianti a tutto piano: ciò consente una agevole, pratica e facile pulizia. Dotati di spie di segnalazione del calore residuo. Elementi realizzati in acciaio inox 18/10 con finitura scotch-brite.

VITROCERAMIC HOBS

Vitroc ceramic hobs with 2 or 4 zones. Solid plate radiant hobs:

allowing easy, practical and simple cleaning. Fitted with lights indicating residual heat. Elements made of 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish.

GLASKERAMIK- KOCHEFELDER

Glaskeramik-Kochfelder mit 2 oder 4 Heizzonen: dank des durchgehenden Kochfelds kann dieses problemlos gereinigt werden. Ausgestattet mit Kontrollleuchten für die Anzeige der

Restwärme. Elemente hergestellt aus Edelstahl 18/10 mit Scotch-Brite-Finish.

PLANS DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Plans en vitrocéramique à 2 ou 4 zones. Plaques de cuisson à diffusion totale permettant un nettoyage plus facile et rapide. Équipés de témoin signalant la présence de chaleur résiduelle. Éléments réalisés en acier inox 18/10 à finition scotch-brite.

PLACAS VITROCERÁMICAS

Placas vitrocéramicas con 2 ó 4 zonas. Placas de cocción radiantes que aprovechan todo el espacio; esto consente una práctica y fácil limpieza. Provistas de indicadores luminosos de calor residual. Elementos realizados en acero inoxidable 18/10 con acabado scotch-brite.



PIANI DI COTTURA AD INDUZIONE E WOK

Il piano di cottura, per le mani dell'operatore, rimane sempre freddo! Caratteristica principale dell'induzione wok è la produzione di un campo magnetico, ad elevata potenza, in grado di riscaldare solo la pentola e di cuocere il suo contenuto solo quando essa è posta a contatto con il piano. Un modo rapido (meno di metà tempo rispetto alla cottura tradizionale) per preparare qualsiasi piatto ed affrontare ogni cottura su pentola o padella purché con fondo d'acciaio magnetico. Piano in vetroceramica con 2 zone ad induzione. Garanzia di regolazione precisa della temperatura (cottura dolce) e di facile e veloce pulizia del piano.

INDUCTION WOK & HOBS

The hob is always cold to the user's touch! The main feature of induction wok is the production of a magnetic field, with high power, capable of heating only the saucepan and cooking its contents only when placed in contact with the hob. A fast way (less than half the time compared to conventional cooking) of preparing any dish and tackling all cooking in saucepan or pan provided they have a magnetic steel base. Vitroceramic hob with 2 induction zones. Guarantee of accurate temperature regulation (gentle cooking) and of easy and fast cleaning of the hob.

INDUKTIONS-UND WOK KOCHFELDER

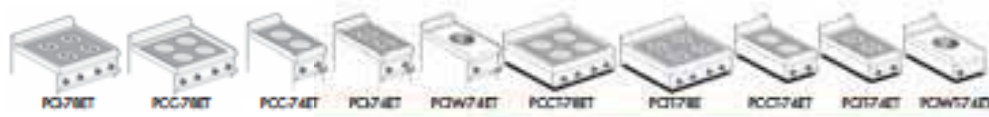
Dieses Kochfeld bleibt immer kalt! Beim Induktionsgaren wird ein besonders leistungsstarkes Magnetfeld erzeugt, wodurch nur der Topfboden erwärmt wird und die Speisen nur gegart werden, wenn dieser direkt die Kochzone berührt. Eine schnelle Art (weniger als die Hälfte der Zeit hinsichtlich der herkömmlichen Gärung) um jede Art von Speise im Kochtopfer in der Pfanne zuzubereiten, die jedoch aus ferromagnetischem Material hergestellt sein müssen. Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Induktionszonen. Präzise Regelbarkeit der Temperatur (sanftes Garen) sowie leichte und schnelle Reinigung des Kochfelds.

PLANS DE CUISSON À INDUCTION ET WOK

Pour les mains de l'opérateur, le plan de cuisson reste froid! La caractéristique principale de l'induction wok est de produire un champ magnétique de grande puissance en mesure de chauffer la seule casserole et de cuire son contenu uniquement lorsqu'elle est mise au contact du plan de cuisson. Elle constitue une méthode rapide (temps de cuisson réduit de moitié par rapport à la méthode traditionnelle) pour tout type de préparation et tout type de cuisson réalisée dans une casserole ou une poêle, impérativement à fond en acier magnétique. Plan de vitroceramique à 2 zones d'induction. Précision de réglage de la température garantie (cuisson douce) et nettoyage du plan à la fois rapide et facile.

PLACAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN Y WOK

La placa de cocción, para las manos de quien la utiliza, siempre está fría! Característica principal de la inducción wok es la producción de un campo magnético, de elevada potencia, que puede calentar sólo la marmita y cocer su contenido sólo cuando ésta esté en contacto con la placa. Una forma rápida (menos de la mitad del tiempo respecto a la cocción tradicional) para preparar cualquier comida y plantearse cualquier cocción en marmitas o sartenes con tal que dotadas de fondo de acero magnético. Placa vitrocerámica con 2 zonas por inducción. Garantía de regulación precisa de la temperatura (cocción dulce) y de fácil y rápida limpieza de la superficie.



Modello / Model Modell / Modèle / Modelo		N° Piatte Plates Kochplatten Placques Planchas	Potenza / Power Leistung / Puissance Potencia Voltaggio / Voltage Spannung / Voltage/ Voltsje	Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimens. exteriores Dimens. externas	kg/m ³
Top					
PCC-74ET	PCC1-74ET	2	5 kW 400 V/2H	ca. 40x70x90(200)	41 / 0,4 - 33 / 0,18
PCI-74ET	PCI1-74ET	2	10 kW 400 V/3	ca. 40x70x90(200)	40 / 0,4 - 34 / 0,18
PCIW-74ET	PCIW1-74ET	1	5 kW 400 V/3	ca. 40x70x90(200)	38 / 0,4 - 32 / 0,18
PCC-78ET	PCC1-78ET	4	10 kW 400 V/2H	ca. 90x70x90(200)	66 / 0,77 - 62 / 0,35
PCI-78ET	PCI1-78ET	4	30 kW 400 V/3	ca. 90x70x90(200)	70 / 0,77 - 66 / 0,35



- piatte vetroceramiche / plates ceramic glass / CercoKochplatten / plaques vitroceramiques / placas vitroceramicas
- piatte induzione / induction plates / InduktionsKochplatten / Top de cuisson à induction / placas inducción
- piatte induzione wok / wok induction plates / wok InduktionsKochplatten / wok plat de cuisson à induction / placas inducción wok

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.



LOTUS S.r.l. THE SIZE OF SUCCESS

31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39.0438.778020/778468
Fax +39.0438.778277

www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it

SUPERLOTUS70+TOP70



BM-74G

BM-74EM

BAGNOMARIA ELETTRICI/A GAS

Ideali per il mantenimento caldo degli alimenti. Sono realizzati interamente in acciaio inox 18/10, con finitura scotch-brite, con vasche per il contenimento di bacinelle modulo Gastronorm di profondità 150 mm. Sono dotati di carico acqua con rubinetto a sfera. Presentano tutti scarico a pavimento e sono disponibili in versione monofase 230V.

CONTENITORE CALDO

Contentore caldo con falsofondo a scivola forato ed elemento infrarosso posteriore. Disponibile monofase 230V.

ELECTRIC/GAS BAINS-MARIE

Ideal for keeping food warm. Made in 18/10 stainless steel throughout, with Scotch-Brite finish and pans for containing Gastronorm module basins, 150 mm deep. They are fitted with a

water feed with a ball cock. They all have a floor drain and are available in a single-phase 230V version.

DUMP STATION

Dump station with perforated and slanted false bottom and rear infrared element. Available as single-phase 230V.

ELEKTRO- UND GASBAINMARIE

Ideal für das Warmhalten von Lebensmitteln. Sie sind vollkommen aus Edelstahl 18/10 mit Scotch-Brite-Finish hergestellt und mit Wannen für die Aufnahme von Gastronorm-Behältern mit einer Tiefe von 150 mm ausgestattet.

Gibt es einem Kugelventile für das zuführen von Wasser. Alle Modelle haben einen Fußbodenablauf und sind mit Einphasenspannung 230V erhältlich.

WÄRMEBEHALTER

Wärmebehälter mit geneigtem gelächtem Doppelboden und hinterem Infrarot-Element. Erhältlich mit Einphasenspannung 230V.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES/A GAZ

Idéaux pour maintenir les aliments à température. Entièrement réalisés en acier inox 18/10 finition scotch-brite et dotés de bac de logement de récipients module Gastronorm de 150 mm de profondeur. Sont équipés de remplissage d'eau avec robinet à bille. Ils sont tous dotés d'évacuation au sol et sont disponibles dans la version monophasée 230V.

CONTENEUR CHAUD

Conteneur chaud avec double fond à glissière ajourée et élément infrarouge postérieur. Disponible pour alimentation monophasée 230V.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS/A GAS

Ideales para mantener calientes los alimentos. Están realizados totalmente en acero inoxidable 18/10 con acabado scotch-brite, con alojamiento para cubetas módulo Gastronorm de 150 mm de profundidad. Están dotados de llave de bola. Todas tienen el desagüe en el suelo y están disponibles en versión monofásica 230V.

CONTENEDOR CALIENTE

Contentador caliente con falso fondo inclinado y perforado y elemento infrarrojo posterior. Disponible monofásica 230V.





 **BM-74G**

 **BMT-74EM**

 **BM-78EM**



Modello Model Modell Modelo			Vasca Bowl Becken Cuba	Potenza totale Elec./gas Power supply Stromversorgung Aliment. elect./gaz Alimentación elect./gas	Dimensioni esterne External dimensions Äußermaße Dimens. exteriores	kg/m ³		
	Top						Top	
BM-74EM	BMT-74EM		1	GH 1/1 h.15	0,65 kW 230 V	ca. 40x70x90 (28) h	41 / 0,4	35 / 0,18
BM-74G	BMT-74G		1	GH 1/1 h.15	3,010 kW/5,3.5 kW 0,005 kW 230 V	ca. 40x70x90 (28) h	49 / 0,4	43 / 0,18
BM-78EM	BMT-78EM		2	GH 2/1 h.15	1,3 kW 230 V	ca. 60x70x90 (28) h	61 / 0,77	54 / 0,35
BM-78G	BMT-78G		2	GH 2/1 h.15	5,390 kW/5,6.5 kW 0,01 kW 230 V	ca. 60x70x90 (28) h	68 / 0,77	61 / 0,35
BC-74EM	BCT-74EM		1	ca. 30,5x14x14,5h	1,47 kW 230 V	ca. 40x70x90 (28) h	42 / 0,4	36 / 0,18

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.



LOTUS Srl THE SIZE OF SUCCESS
31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Italy
Via Calmaor, 46
Tel. **+39.0438.778020/778468**
Fax +39.0438.778277
www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it

SUPERLOTUS70



BRF-78G

BRASIERE ELETTRICHE E A GAS

Realizzate interamente in acciaio inox 18/10. Presentano vasca capiente, con grosso fondo termodiffusore; dispositivo di ribaltamento con vite senza fine per consentire lo svuotamento totale della vasca; rubinetto per acqua; coperchio incernierato. Sono dotate di termostato per regolare la temperatura fino a 300 °C.

VERSIONE M

Dotate di ribaltamento motorizzato.

ELECTRIC AND GAS BRATTPANS

Made entirely in 18/10 stainless steel. Featuring a large tub with thick heat-radiating bottom, tip up device with worm screw so the tub can be emptied completely.

water cock and hinged lid. These brattpans are fitted with a thermostat for adjusting the temperature up to 300 °C.

M.VERSION

Featuring motorised tip-up system.

ELEKTRISCHE UND GASBETRIEBENE KIPPBRATPFANNEN

Diese sind zur Gänze aus 18/10 Edelstahl hergestellt. Sie verfügen über geräumige Pfannenbecken mit starken, wärmeleitenden Böden. Die Kippvorrichtung ist mit einer Endloschraube ausgerüstet, um das vollständige Entleeren der Pfanne zu ermöglichen. Wasserhahn; drehbarer Deckel. Der serienmäßig eingebaute Thermostat reguliert einer Temperatur bis 300 °C.

VERSION M

Mit motorisierter Kippvorrichtung ausgestattet.

MARMITES ÉLECTRIQUES ET À GAZ

Entièrement réalisées en acier inox 18/10. Bac de cuisson de grandes dimensions, à fond thermodiffuseur; dispositif d'inclinaison à vis sans fin permettant d'assurer le vidage complet de la marmite; robinet d'eau, couvercle monté sur charnière. Ces marmites sont dotées d'un thermostat de réglage de la température (jusqu'à 300 °C).

VERSION M

Dotées de système d'inclinaison motorisé.

MARMITAS ELÉCTRICAS Y A GAS

Realizadas totalmente en acero inoxidable 18/10.

Tiene una cuba de gran capacidad, con gran fondo termodifusor; dispositivo de vuelco con tornillo sin fin para permitir el vaciado total de la cuba; grifo para agua; tapa con bisagra. Están dotadas de termostato para regular la temperatura hasta 300 °C.

VERSION M

Dotadas de vuelco motorizado.









 **BR50-78G**

 **BRF-74E**



Modello Model Modèle Modelo		Litri	Ribalamento automatico Automatic tilt Auton. Kippung Basc. autom. Abat. autom.	Ribalamento manuale Manual tilt Man. Kippung Basc. manuel Abat. manuel	Fondo ferro Iron bottom Eisen Boden Fond fer Fondo hierro	Fondo inox Inox Boden Fond inox Fondo de acero	Potenza / Power Leistung / puissance Potencia Voltaggio / Voltage Spannung / Voltage Voltaje	Dimensioni esterna External dimensions Äußere Maße Dimens. exteriores Dimens. externas	kg/m ³
BR50-78E1/Y		50		•	•		8,7 kW 400 V/3N	ca. 90x70x90	133 / 0,7
BR50-78E2/Y		50		•		•	8,7 kW 400 V/3N	ca. 85x70x90	133 / 0,7
BR50-78E3/Y		50	•		•		8,7 kW 400 V/3N	ca. 90x70x90	135 / 0,77
BR50-78E4/Y		50	•			•	8,7 kW 400 V/3N	ca. 85x70x90	135 / 0,77
BR50-78E5/Y		50		•	•		10.320 kcal/h 12 kW	ca. 90x70x90	133 / 0,77
BR50-78E6/Y		50		•		•	10.320 kcal/h 12 kW	ca. 85x70x90	135 / 0,77
BR50-78E7/Y		50	•		•		10.320 kcal/h 12 kW	ca. 90x70x90	139 / 0,77
BR50-78E8/Y		50	•			•	10.320 kcal/h 12 kW	ca. 85x70x90	139 / 0,77

Modello Model Modèle Modelo		Multi-funzione Multi-function Multifunktionsbratpfanne Multifunction Multifunción	Dimensioni Vasca Dimensions Abmessungen Dimensiones Dimensiones	Potenza / Power Leistung / puissance Potencia Voltaggio / Voltage Spannung / Voltage Voltaje	Dimensioni esterna External dimensions Äußere Maße Dimens. exteriores Dimens. externas	kg/m ³
BRF-74E1		•	ca. 30x51x108	4 kW 400 V/3N	ca. 40x70x90	79 / 0,44
BRF-74E2		•	ca. 70x51x108	8 kW 400 V/3N	ca. 90x70x90	124 / 0,88
BRF-74G		•	ca. 30x51x108	5970 kcal/h 6,95 kW	ca. 80x70x90	79 / 0,44
BRF-74G		•	ca. 70x51x108	11.940 kcal/h 13,9 kW	ca. 90x70x90	124 / 0,88

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.

LOTUS



LOTUS Srl THE SIZE OF SUCCESS
31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39.0438.778020/778468
Fax +39.0438.778277
www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it

SUPERLOTUS70



CF8-70GP

CUCINE ELETTRICHE E A GAS

Capacità e versatilità mai viste, con il nuovo forno per il modulo 120, che consente di inserire 3 teglie GN1/1 (o 1 GN 2/1 e 1 GN 1/1).

PIANI ELETTRICI a 2/4/6 piastre in ghisa, rotonde o quadrate, dotate di commutatore a 7 posizioni e limitatore della temperatura.

PIANI A GAS a 2/4/6 fuochi, con fiamma pilota, rubinetti avvolgibili in sicurezza, griglie di appoggio in tondino inox e bacinelle di raccolta estraibili.

FORNO STATICO: ELETTRICO con termostato regolabile da 50 a 300 °C o FORNO A GAS con temperatura regolabile da 150 a 300 °C.

ELECTRIC AND GAS COOKERS
Unbeatable capacity and versatility, with the new oven for the 120 module, enabling insertion of 3 GN 1/1 (or 1 GN 2/1 and 1 GN 1/1).

ELECTRIC HOBS, with 2/4/6 plates in cast iron, round or square, 7-setting switch and temperature control.

GAS HOBS, with 2/4/6 burners, pilot flame, safety valve-fitted cocks, 5/5 support grids iron and removable collector pans.

STATIC OVEN: ELECTRIC with thermostat regulated from 50 to 300 °C GAS OVEN, with temperature regulated from 150 to 300 °C.

ELEKTRO- UND GASHERDE

Eine völlig neue Kapazität und Vielseitigkeit, mit neue Backofen für das Modul 120, in den 3 Backbleche GN 1/1 (oder 1 GN 2/1 und 1 GN 1/1).

ELEKTROBEHEIZTE KOCHFELDER mit 2/4/6 runden oder quadratischen Kochplatten aus Gusseisen, Siebentaktswitcher und Temperaturbegrenzer.

GASBEHEIZTE KOCHFELDER mit 2/4/6 Kochstellen, Pilotflamme,

Sicherheitsventilen, Auflagen aus edelstahl und ausziehbaren Auffangschalen.

STATISCHER ELEKTROBACKOFEN mit Temperaturregler 50-300 °C. STATISCHER GASBACKOFEN mit Temperaturregelung 150-300 °C.

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES ET A GAZ

Du jamais vu en termes de capacité et flexibilité, avec le nouveau four destiné au module 120 pour l'introduction de 3 plats GN 1/1 (ou bien 1 GN 2/1 et 1 GN 1/1).

PLANS DE CUISSON ÉLECTRIQUE à 2/4/6 plaques en fonte, rondes ou carrées, dotées de commutateur à 7 positions et limiteur de température.

PLANS DE CUISSON A GAZ à 2/4/6 feux, équipés flamme pilote, de robinets à vanne de sécurité, grilles d'appui en inox et bac de récupération extractibles.

FOUR STATIQUE, ÉLECTRIQUE

à thermostat réglable de 50 à 300 °C ou FOUR A GAZ à température réglable de 150 à 300 °C.

COCINAS ELÉCTRICAS Y A GAS

Una capacidad y versatilidad sin iguales, con el nuevo horno para el módulo de 120, por 3 bandejas GN 1/1 (o 1 GN 2/1 y 1 GN 1/1).

PLACAS ELÉCTRICAS con 2/4/6 planchas en hierro fundido, redondas o cuadradas, provistas de conmutador con 7 posiciones y limitador de temperatura.

PLACAS A GAS con 2/4/6 fuegos, con llama piloto, mandos con válvula de seguridad, parrillas en inox y cubetas colectoras extraíbles.

HORNO ESTÁTICO, ELÉCTRICO con termostato regulable de 50 a 300 °C o HORNO A GAS, con temperatura regulable de 150 a 300 °C.





CFQ4-78ET

CF6-712ETV



Modello Model Modèle Modelo	N° Fuochi Burners Kochstellen Feux vif Quemadares	N° Piastre Plates Kochplatten Plagues Planchas	Forno Oven Backofen Four Horno	Potenza / Power Leistung / Putsance Potencia Voltaggio / Voltage Spannung / Voltage / Voltaje	Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimens. exteriores Dimens. externas	kg/m ³
QH-78ET	4	4	electric static GH 2/1 cm. 68x55x34	15,4 kW 400 V/2N	cm. 80x70x90	112 / 0,77
QH4-78ET	4	4		15,4 kW 400 V/2N	cm. 80x70x90	120 / 0,77
QH4-78ET	4	4		15,4 kW 400 V/2N	cm. 80x70x90	107 / 0,77
QH-780P	4	4	gas static GH 2/1 cm. 68x55x34	25,198 kW/A 29,3 kW	cm. 80x70x90	138 / 0,77
QH-780P	4	4	electric static GH 2/1	18,920 kW/A 22 kW 5 kW 400 V/2N 230 V/3	cm. 80x70x90	132 / 0,77
QH-712ETV	6	4	electric static GH 2/1 cm. 68x55x34	30,6 kW 400 V/2N	cm. 120x70x90	134 / 1,14
QH6-712ETV	6	4	electric static GH 2/1 cm. 68x55x34	30,6 kW 400 V/2N	cm. 120x70x90	146 / 1,14
QH-712ET	6	4	electric static GH 2/1 cm. 108x55x34	22,1 kW 400 V/2N	cm. 120x70x90	136 / 1,14
QH6-712ET	6	4	electric static GH 2/1 cm. 108x55x34	22,1 kW 400 V/2N	cm. 120x70x90	148 / 1,14
QH-7130PV	6	4	gas static GH 2/1 cm. 68x55x34	34,378 kW/A 42,3 kW	cm. 120x70x90	178 / 1,14
QH-7130PV	6	4	electric static GH 2/1	30,100 kW/A	cm. 120x70x90	177 / 1,14
QH-7130P	6	4	gas static GH 2/1 cm. 108x55x34	36,500 kW/A 44 kW	cm. 120x70x90	197 / 1,14
QH-7130P	6	4	electric static GH 2/1	30,100 kW/A 35 kW 5,9 kW 400 V/2N	cm. 120x70x90	190 / 1,14

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.

LOTUS



LOTUS S.r.l. THE SIZE OF SUCCESS

31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Italy
Via Calmar, 46
Tel. +39.0438.778020/778468
Fax +39.0438.778277

www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it

SUPERLOTUS70



CP-780

CUOCIPASTA ELETTRICI E A GAS

Per cucinare al meglio sia la pasta che i legumi, il riso, le uova e qualsiasi verdura. Realizzati interamente in acciaio inox 18/10 con finitura scotch-brite, sono dotati di griglia di fondo, cestini in lamiera inox forata, disponibili in varie dimensioni e tipi, per consentire la cottura contemporanea di tipologie diverse di pasta con la garanzia di ottimi risultati. Rubinetto carico acqua. Preseletano tutti sfioratore e scarico a pavimento.

ELECTRIC AND GAS PASTA COOKERS

For optimum cooking of pasta and root vegetables, rice, eggs and any type of green vegetable. Made in 18/10 stainless steel throughout with Scotch-Brite finish, they are fitted with a base grille and baskets in perforat-

ed stainless steel sheet, and are available in various sizes and types, to allow simultaneous cooking of various types of pasta with the guarantee of excellent results. Water fed cock. They all have an overflow and floor drain.

ELEKTRO- UND GASNUDELKÖCHER

Diese Geräte eignen sich sowohl für das einwandfreie Garen von Nudeln als auch von Hülsenfrüchten, Reis, Eiern und Gemüse jeder Art. Sie sind vollkommen aus Edelstahl 18/10 mit Scotch-Brite-Finish hergestellt und mit einem Bodenrost sowie Körben aus gelochtem Stahlblech in verschiedenen Größen und Ausführungen ausgestattet, damit gleichzeitig verschiedene Arten von Nudeln mit ausgezeichneten Ergebnissen garantiert werden können. Hahn für das Zuführen von Wasser.

Alle Geräte sind mit einem Überlauf und einem Bodenablauf ausgestattet.

CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRI- QUES ET A GAZ

Pour cuire à la perfection les pâtes, mais également les légumes, le riz et les œufs. Entièrement réalisés en acier inox 18/10 finition scotch-brite, ils sont dotés de grilles de fond, de paniers en tôle inox ajourée. Différents types et dimensions sont disponibles, permettant la cuisson simultanée de différents types de pâtes et garantissant des résultats exceptionnels. Rabinet de remplissage d'eau. Ils sont tous dotés de déversoir et d'évacuation au sol.

CUECEPASTAS ELÉCTRICOS Y A GAS

Para cocinar mejor tanto la pasta como legumbres, arroz, huevos

y cualquier hortaliza. Realizados enteramente en acero inoxidable 18/10 con acabado scotch-brite, están dotados de parrilla en el fondo, cestas de chapa inoxidable perforada, disponibles en varios tamaños y tipos, para permitir la cocción simultánea de varias clases de pastas con la garantía de los mejores resultados. Llave de llenado agua. Todos incorporan rebasadero y desagüe en el suelo.



SUPERLOTUS 70





CP-78G

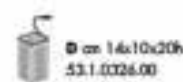
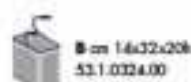


CP-74ET



Modello Model Modèle Modelo	Litri	N° vasche Tanks Bacins Cuves Cubas	Dimensioni vasca Dimensions Abmessungen Dimensiones	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimens. extérieures Dimens. externas	kg/m ³
CP-74ET	25	1	GN 1/3 cm. 30,5x33,5x30h	6 kW 400 V/3N	cm. 60x70x90h	48 / 0,4
CP-74G	25	1	GN 1/3 cm. 30,5x33,5x30h	8.160 kcal/h 9,5 kW	cm. 60x70x90h	67 / 0,4
CP-78ET	25+25	2	GN 1/3 cm. 30,5x33,5x30h	12 kW 400 V/3N	cm. 90x70x90h	82 / 0,77
CP-78G	25+25	2	GN 1/3 cm. 30,5x33,5x30h	16.320 kcal/h 19 kW	cm. 90x70x90h	103 / 0,77

CESTO / Basket / Korb / Panier / Cesta



COMBINAZIONE
Combinations / Zusammenstellungen
Combinaisons / Combinaciones múltiples



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.



LOTUS Srl THE SIZE OF SUCCESS
31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39.0438.778020/778468
Fax +39.0438.778277
www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it

SUPERLOTUS70+TOP70



F2/101-78ET

F2/10-78G

FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE

Realizzate completamente in acciaio inox 18/10 con finitura scotch-brite, disponibili in versione a gas ed elettrica, ad alta potenza e con grande superficie riscaldante. Cesto in rete d'acciaio cromato lucido, filtravasca con supporto cestino (possibilità di due cestini da 1/2 per singola vasca) e bacinella con filtro per recupero olio.

L'ergonomia di ogni singolo dettaglio assicura massima pulizia ed igiene.

GAS AND ELECTRIC FRYERS

Made in 18/10 stainless steel throughout with Scotch-Brite fin-

ish, available in gas and electric versions, with high power and large heating surface. Basket in polished chromed steel mesh, basin filter with basket support (possible of two 1/2 baskets per individual pan) and pan with filter for recovering the oil.

The ergonomics of each individual detail ensures maximum cleanliness and hygiene.

ELEKTRO- UND GASFRITEUSEN

Vollkommen hergestellt aus Edelstahl 18/10 mit Scotch-Brite-Finish, mit hochleistungsfähiger Gas- oder Elektroheizung und großzügig dimensionierter Heizfläche. Backkorb aus glänzend verchromtem Stahl-

netz, Wannenfilter mit Korbhalterung (es besteht die Möglichkeit, zwei Backkörbe zu 1/2 pro Wanne einzufügen) und Schale mit Ölauffangfilter. Dank der ergonomischen Formgebung wird eine optimale Hygiene und Reinigung gewährleistet.

FRITEUSES A GAZ ET ÉLECTRIQUES

Entièrement réalisées en acier inox 18/10 finition scotch-brite, disponibles dans la version à gaz et la version électrique, haute puissance et grande surface de chauffage. Panier en grille d'acier chromé brillant, filtre du bac avec support panier (possibilité d'utiliser deux paniers de 1/2 par bac) et cuve équipée de filtre de récu-

pération d'huile. L'ergonomie de chaque détail offre des gages de propreté et d'hygiène absolue.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

Realizadas totalmente en acero inoxidable 18/10 con acabado scotch-brite, disponibles en las versiones a gas y eléctrica, de elevada potencia y con gran superficie calefactora.

Cesta en rejilla de acero cromado pulido, filtro de la cuba con soporte para la cesta (posibilidad de dos cestas de 1/2 en cada cuba) y cubeta con filtro de recuperación del aceite.

La ergonomía de cada elemento garantiza limpieza e higiene absolutas.



SUPERLOTUS & TOP 70





F13-74G



F13-74G



Modello Model Modèle Modelo		litri	Vasca Bowl Becken Cuba	Cesti Basket Korb Panier Cesta	Produzione kg Production Formes frites Production Prod. potatoes	Potenza totale Elect./gas Power supply Stromversorgung Aliment. elect./gaz Alimentación elect./gas	Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimens. exteriores Dimens. externas	kg/m ³		
F13-740T		13	1	un. 24x25x38h	1	un. 21x20x12h	10 kg/h	9,75 kW 400 V/3N	un. 80x70x90h	54 / 0,4
F18-740T		18	1	un. 33x28x38h	1	un. 30x23x12h	12 kg/h	13,5 kW 400 V/3N	un. 80x70x90h	57 / 0,4
F13-740		13	1	un. 24x25x38h	1	un. 21x20x12h	10 kg/h	8.000 kcal/h 9,3 kW	un. 80x70x90h	60 / 0,4
F18-740		18	1	un. 33x28x38h	1	un. 30x23x12h	12 kg/h	11.410 kcal/h 13,5 kW	un. 80x70x90h	65 / 0,4
F3/13-780T		13+13	2	un. 24x25x38h	2	un. 21x20x12h	20 kg/h	19,5 kW 400 V/3N	un. 80x70x90h	95 / 0,77
F3/18-780T		18+18	2	un. 33x28x38h	2	un. 30x23x12h	20 kg/h	27 kW 400 V/3N	un. 80x70x90h	97 / 0,77
F3/13-780		13+13	2	un. 24x25x38h	2	un. 21x20x12h	20 kg/h	16.000 kcal/h 18,4 kW	un. 80x70x90h	101 / 0,77
F3/18-780		18+18	2	un. 33x28x38h	2	un. 30x23x12h	20 kg/h	23.220 kcal/h 27 kW	un. 80x70x90h	111 / 0,77
F133-740T		13	1	un. 30,5x34,5x22,5h	1	un. 28x29x10h	10 kg/h	9,75 kW 400 V/3N	un. 80x70x90h	48 / 0,18
F183-740		18	1	un. 31,5x34,5x22,5h	1	un. 28x29x10h	10 kg/h	10.320 kcal/h 12 kW	un. 80x70x90h	55 / 0,18
F3/133-780T		13+13	2	un. 30,5x34,5x22,5h	2	un. 28x29x10h	20 kg/h	19,5 kW 400 V/3N	un. 80x70x90h	75 / 0,33
F3/183-780		18+18	2	un. 31,5x34,5x22,5h	2	un. 28x29x10h	20 kg/h	20.640 kcal/h 24 kW	un. 80x70x90h	81 / 0,33

Top

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.

LOTUS



LOTUS Srl THE SIZE OF SUCCESS

31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Italy

Via Calmaor, 46

Tel. +39.0438.778020/778468

Fax +39.0438.778277

www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it



SUPERLOTUS70+TOP70



 **FTLR-78G**



 **FTLR-78G**

FRY-TOP

Vasta gamma di modelli in versione elettrica e a gas, in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura scotch-brite. Disponibili con piastra liscia e/o rigata, anche in versione cromata, particolarmente resistenti e duraturi. Elevata rapidità nel raggiungimento della temperatura desiderata, senza dilatazioni e sfaldatura del materiale. Massima facilità e velocità nella pulizia.

FRY-TOP

Vast range of models in the electric and gas versions, in AISI

304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish. Available with smooth and/or grooved plate, also in a chromed version, particularly hardwearing and durable. Required temperature reached very rapidly without expansion and flaking of material. Utmost ease and speed of cleaning.

GRIDDLEPLATTEN

Eine reichhaltige Palette an elektro- und gasbeheizten Modellen aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit Scotch-Brite-Finish. Erhältlich mit glatter u/o geriffelter Platte, auch

in verchromter Ausführung, die sehr widerstandsfähig und dauerhaft ist. Die gewünschte Temperatur wird in kurzer Zeit erreicht, ohne dass sich das Material ausdehnt oder sogar ablättert. Die Platte kann schnell und leicht gereinigt werden.

FRY-TOP

Vaste gamme de modèles en version électrique et version à gaz, en acier inox AISI 304 18/10 finition scotch-brite. Disponibles avec plaques lisses et/ou rainurées et en version chromée haute résistance. Température

nécessaire atteinte avec rapidité, absence de dilatation et de clivage du matériau. Facilité et rapidité de nettoyage maximum.

FRY-TOP

Amplia gama de modelos eléctricos y a gas, en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado scotch-brite. Disponibles con placa lisa y/o estriada, también en la versión cromada, especialmente resistentes y duraderas. Elevada rapidez en alcanzar la temperatura deseada, sin dilataciones ni descortezamiento del material. Limpieza fácil y rápida.



LOTUS





FTR-78ET

FTL-76G



Piastra normale/Normal plate/Normale plate Plaque normale/Placa normale			Piastra cromata/Chrome plated plate Verchromtplate/Plaque chromée/Placa cromada			Vetroceramica Ceramic glass Ceran-Kochplatten Plaque Vitrocéramique Vetroceramica	Dimensioni Dimensions Maße Dimensionen Dimensiones	Piastra Plate Plaque Placa	Potenza Alimentazione Elect./gas Power supply Stromversorgung Aliment. elect./gas Alimentación elect./gas
Liscia Smooth/Glatt Lisse/Liso	Rigata Grooved/Gerillt Canalée Rayado	Liscia Rigata Smooth/Grooved Glatt/Gerillt Lisse/Canalée Liso/Rayado	Liscia Smooth/Glatt Lisse/Liso	Rigata Grooved/Gerillt Canalée Rayado	Liscia Rigata Smooth/Grooved Glatt/Gerillt Lisse/Canalée Liso/Rayado				
FTL-74ET	FTR-74ET		FTL-74ETS	FTR-74ETS		FTC-74ET*	cm. 40x70x90h	cm. 39x52,2	4,5 kW 400 V/3N *2,7 kW 400 V/3N
FTL-74G	FTR-74G		FTL-74GS	FTR-74GS			cm. 40x70x90h	cm. 39x52,2	6.020 kcal/h 7 kW
FTL-76ET	FTR-76ET	FTLR-76ET	FTL-76ETS	FTR-76ETS	FTLR-76ETS		cm. 60x70x90h	cm. 59x52,2	6 kW 400V/3N
FTL-76G	FTR-76G	FTLR-76G	FTL-76GS	FTR-76GS	FTLR-76GS		cm. 60x70x90h	cm. 59x52,2	9.030 kcal/h 10,5 kW
FTL-78ET	FTR-78ET	FTLR-78ET	FTL-78ETS	FTR-78ETS	FTLR-78ETS	FTC-78ET*	cm. 80x70x90h	cm. 79x52,2	9 kW 400 V/3N *5,4 kW 400 V/3N
FTL-78G	FTR-78G	FTLR-78G	FTL-78GS	FTR-78GS	FTLR-78GS		cm. 80x70x90h	cm. 79x52,5	12.040 kcal/h 14 kW
FTL-712ET	FTR-712ET	FTLR-712ET	FTL-712ETS	FTR-712ETS	FTLR-712ETS		cm. 120x70x90h	cm. 119x52, 2	12 kW 400 V/3N
FTL-712G	FTR-712G	FTLR-712G	FTL-712GS	FTR-712GS	FTLR-712GS		cm. 120x70x90h	cm. 119x52, 2	18.060 kcal/h 21 kW
FTLT-74ET	FTRT-74ET		FTLT-74ETS	FTRT-74ETS		FTCT-74ETS*	cm. 40x70x28h	cm. 39x52,2	4,5 kW 400 V/3N *2,7 kW 400 V/3N
FTLT-74G	FTRT-74G		FTLT-74GS	FTRT-74GS			cm. 40x70x28h	cm. 39x52,2	6.020 kcal/h 7 kW
FTLT-76ET	FTRT-76ET	FTLRT-76ET	FTLT-76ETS	FTRT-76ETS	FTLRT-76ETS		cm. 60x70x28h	cm. 59x52,2	9 / 6 kW 400 V/3N
FTLT-76G	FTRT-76G	FTLRT-76G	FTLT-76GS	FTRT-76GS	FTLRT-76GS		cm. 60x70x28h	cm. 59x52,2	9.030 kcal/h 10,5 kW
FTLT-78ET	FTRT-78ET	FTLRT-78ET	FTLT-78ETS	FTRT-78ETS	FTLRT-78ETS	FTCT-78ET*	cm. 80x70x28h	cm. 79x52,2	9 kW 400 V/3N *5,4 kW 400 V/3N
FTLT-78G	FTRT-78G	FTLRT-78G	FTLT-78GS	FTRT-78GS	FTLRT-78GS		cm. 80x70x28h	cm. 79x52,2	12.040 kcal/h 14 kW

Top

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.



LOTUS S.r.l. THE SIZE OF SUCCESS
31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39.0438.778020/778468
Fax +39.0438.778277
www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it

PASTICCERIA 45 LT.



 F45-78E

FRIGGITRICI 45 LT. A GAS ED ELETTRICHE

Realizzate completamente in acciaio inox 18/10 con finitura scotch-brite, disponibili in versione a gas ed elettrica, ad alta potenza e con vasca capiente da 45 litri. Grande cesto in rete d'acciaio cromato lucido, filtrovasca/supporto cestino e bacinella con filtro per recupero olio.

 F45-78G

GAS AND ELECTRIC FRYER 45LTS

Completely made of 18/10 stainless steel with scotch-brite finish. Available on gas or electric. High power. Tank for 45 lts. Big basket made of bright chromed steel mesh. Tank filter, basket-holder and basin with filter for oil saving.

GAS UND ELEKTRO FRITEUSEN 45 LT

Gas und Elektro Friteusen komplett aus Edelstahl rostfrei 18/10 fein satiniert mit Scotch-Brite, mit Hochleistung und einem Becken vom 45 LL. Korb aus verchromten Stahlnetz, Tank Filter, und Ölauffangwanne mit Filter.

FRITEUSES 45 LT. A GAZ ET ELECTRIQUES

Fabriquées entièrement en acier inox 18/10 avec finition Scotch brite 18/10, disponibles à gaz et électrique avec beaucoup de puissance et une cuve de 45 lt. Grand panier de treillis métallique en acier chromé brillant, filtre bac, support pour panier et bac de récupération de l'huile.

FRIDORA 45 LITROS A GAS Y ELÉCTRICA

Construida totalmente en acero inoxidable 18/10 con acabado scotch-brite, disponible en versión a gas y eléctrica, de alta potencia y una capacidad en cuba de 45 litros. Cesta de grandes dimensiones en acero inoxidable en acero cromado pulido, filtro de cuba, soporte de cesta y bandeja con filtro para recuperación del aceite en dotación.





 F45-78G



 F45-78E



Modello Model Modèle Modelo	litri	Vasca Bowl Becken Cuvé Cubo	Cesti Basket Korb Panier Cesta	Produzione kg Production Pommes litres Production Frit. potatoes	Potenza totale Elect./gas Power supply Stromversorgung Aliment. elect./gas Alimentación elect./gas	Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions extérieures Dimensiones externas	kg/m ³
F45-78E	 45	1 cm. 70x38x38h	1 cm. 65x33x17h	40 kg/h	40W-400V2N	cm. 80x70x60h	90 / 0,77
F45-78G	 45	1 cm. 70x38x38h	1 cm. 65x33x17h	40 kg/h	37 AdmKcal/h 44Kw.230W	cm. 80x70x60h	110 / 0,77
531.0333.00	CESTO / basket / korb / panier / cesta 1/1 cm. 65x33x17h						
531.0413.00	CESTO / basket / korb / panier / cesta 1/2 cm. 28x29x15h						
40280800	SCIVOLO INOX 80 / Stainless steel slide 80 / Rutche aus rostfreiem Stahl 80 / Goulotte en acier inox 80 / Deslizador inox 80						

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.

LOTUS



LOTUS Srl THE SIZE OF SUCCESS
31020 Zoppé 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