

MAGICLOTUS

60

CUCINARE IN UNA NUOVA DIMENSIONE!



**COOK IN A NEW DIMENSION!
KOCHEN IN EINER NEUEN DIMENSION!
CUISINER DANS UNE NOUVELLE DIMENSION!
ICOCINAR EN UNA NUEVA DIMENSIÓN!**

MAGICLOTUS

LA NUOVA DIMENSIONE DELLA COTTURA!

60 MAGICLOTUS

MAGICLOTUS 60:

una piccola grande professionalità. Piccola, nella sua profondità di 60 cm, in grado di guadagnare spazi preziosi; grande nella completezza, robustezza (piani, vasche e cruscotti in acciaio inox), affidabilità, sicurezza e modularità (30/40/60/80/100).

MAGICLOTUS 60:

la nuova linea di elementi di cottura elettrici e a gas, disponibile Top, realizzata in acciaio inox, finemente satinata, con alcuni particolari cromati. Una ulteriore conferma dell'attenzione di Lotus all'estetica e alla versatilità.

MAGICLOTUS 60:

la proposta innovativa per i professionisti della ristorazione che desiderano ottimizzare i locali a disposizione, anche esigui, e "far magie" in cucina, con eccellenti risultati.

MAGICLOTUS 60:

little big professionalism. Little in its depth of 60 cm that saves precious space; big in its completeness, sturdiness, reliability, safety and modularity (30/40/60/80/100). Tops, basins and control panels in stainless steel.

MAGICLOTUS 60:

the new line of electric and gas cooking appliances, also available in counter-top version, are made of stainless steel with fine satin finish plus some chromed parts. A more confirmation of Lotus attention to good look and versatility.

MAGICLOTUS 60:

the innovative proposal for catering professionals who want to optimize the premises they have available, even when small, and successfully "create magic" in the kitchen.

MAGICLOTUS 60:

Die kleine große Professionalität. Klein in ihrer Tiefe von nur 60 cm, wodurch wertvoller Platz gewonnen wird, groß, was Vollständigkeit, Robustheit, Zuverlässigkeit, Sicherheit und Modularität (30/40/60/80/100) betrifft. Ablagen, Becken und Blenden aus Edelstahl.



MAGICLOTUS 60:

Die neue Serie von Elektro- und Gas-Kochelementen, verfügbar in der Ausführung Top, aus fein satiniertem Edelstahl, mit verschiedenen verchromten Details. Ein weiterer Beweis für die Aufmerksamkeit, die Lotus der Ästhetik und Vielseitigkeit schenkt.

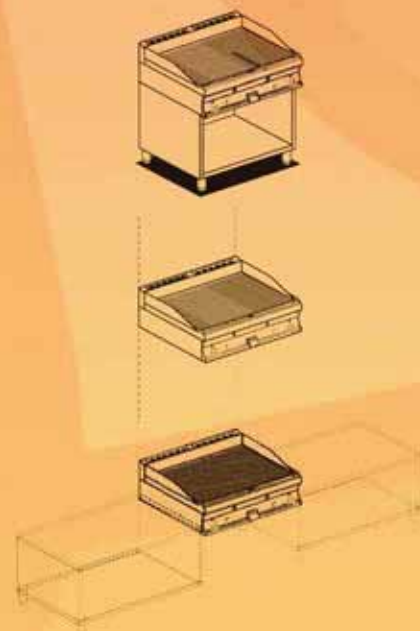
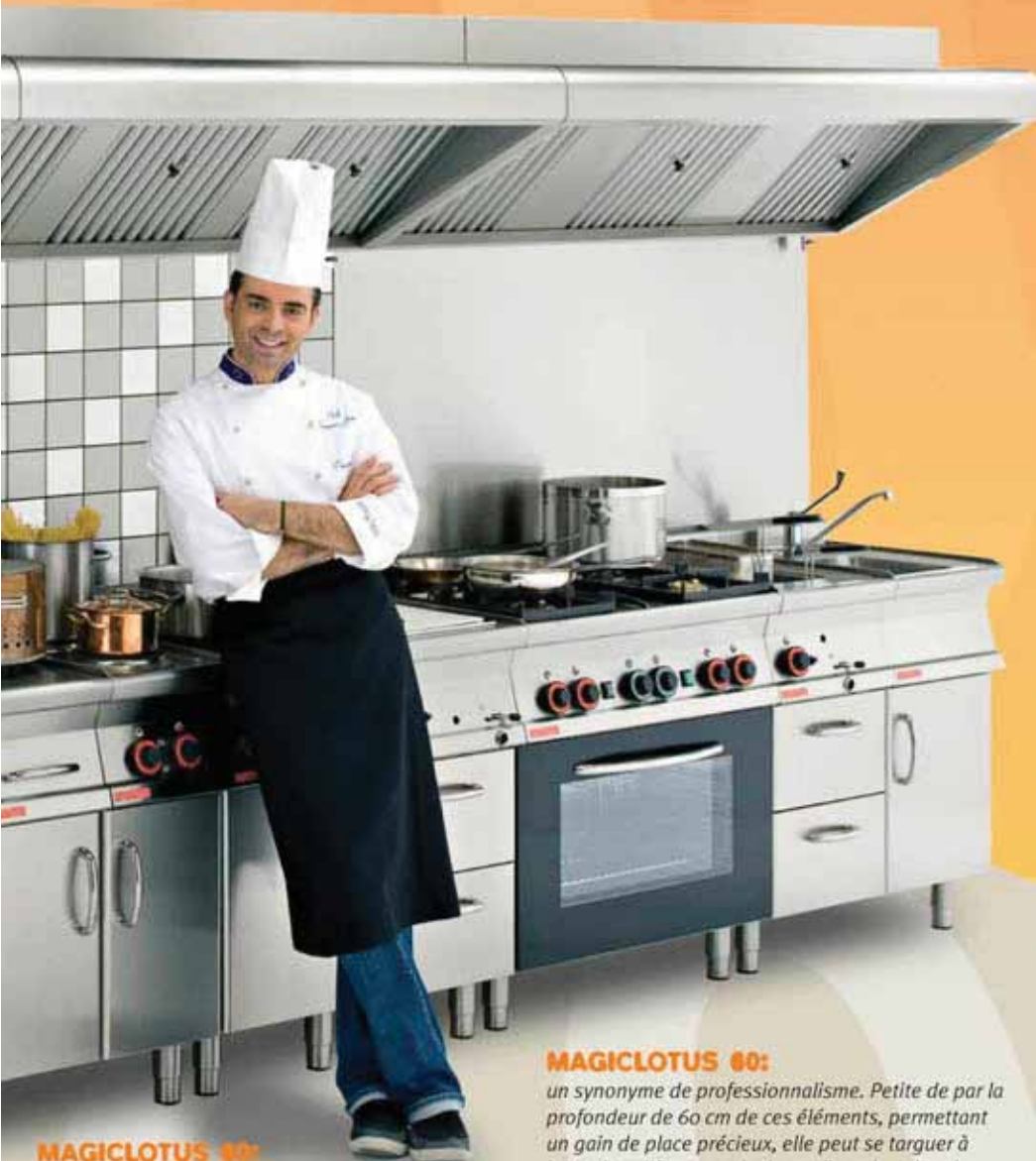
MAGICLOTUS 60:

Ein innovativer Vorschlag für Küchenprofis, die auch bei eingeschränkten Raumverhältnissen den verfügbaren Platz optimieren und hervorragende Kochergebnisse in der Küche „hervorzaubern“ möchten.

THE NEW DIMENSION IN COOKING
DIE NEUE DIMENSION DES KOCHENS
LA NOUVELLE DIMENSION DE LA CUISSON
LA NUEVA DIMENSIÓN DE LA COCCIÓN



Domenico Longo
 Chef "Casa Coste" - Susegana (TV)



MAGICLOTUS 80:

una pequeña grande profesionalidad. Pequeña por su profundidad de 60 cm, para ahorrar espacios preciosos; grande por su integridad, robustez, fiabilidad, seguridad y modularidad (30/40/60/80/100). Encimeras, cubas y cuadros en acero inoxidable.

MAGICLOTUS 80:

la nueva línea de elementos de cocción eléctricos y de gas, también disponibles en la versión de sobremesa, realizada en acero inoxidable, satinada refinadamente y con algunos detalles cromados. Otra característica que confirma la atención de Lotus hacia la estética y la polivalencia.

MAGICLOTUS 80:

la propuesta innovadora para los profesionales de la restauración que desean optimizar los locales a disposición, incluso pequeños, y "hacer malabares" en cocina con resultados excelentes.

MAGICLOTUS 80:

un synonyme de professionnalisme. Petite de par la profondeur de 60 cm de ces éléments, permettant un gain de place précieux, elle peut se targuer à juste titre d'être grande de par l'ampleur, la robustesse (plans, cuves et tableaux de commande en acier inox), la fiabilité, la sécurité et la modularité (30/40/60/80/100) qu'elle offre.

MAGICLOTUS 80:

la nouvelle gamme d'éléments de cuisson électriques/gaz et d'éléments Top, réalisée en acier inox finement satiné, avec certains détails chromés. Une ultérieure preuve de la grande attention que Lotus porte à l'esthétique et à la souplesse d'emploi.

MAGICLOTUS 80:

une proposition novatrice pour les professionnels de la restauration qui souhaitent optimiser les environnements à disposition, quelles que soient leurs dimensions, mêmes exigües, et "donner un coup de baguette magique" en cuisine, avec d'excellents résultats.

NOVITÀ MAGICLOTUS 80:

la presenza dei modelli Top60 consente soluzioni da terra, a ponte, a sbalzo e miste, all'insegna della praticità e funzionalità per tutte le esigenze.

NEW MAGICLOTUS 80:

with Top60 models, free-standing, bridging, cantilever and mixed arrangements are possible to ensure practicality and functionality whatever the situation.

NEUHEIT MAGICLOTUS 80:

Die Modelle Top60 ermöglichen Lösungen mit Standgeräten, Brückenanordnung, mit Wandaufhängung und kombinierte Lösungen, im Zeichen der Benutzerfreundlichkeit und Funktionalität für alle Anforderungen.

NOUVEAUTÉ MAGICLOTUS 80:

La présence des modèles Top60 autorise des solutions sur piétement, en pont, suspendues et mixtes, alliant praticité et fonctionnalisme pour satisfaire tous les besoins.

NOVEDAD MAGICLOTUS 80:

la presencia de los modelos Top60 permite la instalación de aparatos sobre mueble bajo, en bloques puente, en bloques suspendidos y mixtos, para quien pretende comodidad y funcionalidad.



MAGICLOTUS60: PARTICOLARE NEI PARTICOLARI

MAGICLOTUS60: PARTICULAR DETAILS

MAGICLOTUS60: DIE BESONDERHEIT LIEGT IN DEN DETAILS

MAGICLOTUS60: PARTICULIÈRE DANS LES PARTICULIERS

MAGICLOTUS60: DETALLE EN LOS DETALLES

La nuova linea MAGICLOTUS 60 ha tutti i requisiti per farsi notare: al passo con i tempi e singolare nei minimi dettagli.

The new MAGICLOTUS 60 range has all it takes to be noticed: in keeping with the times and remarkable down to the tiniest of details.

Die neue Serie MAGICLOTUS 60 hat alle Voraussetzungen, um auf sich aufmerksam zu machen: zeitgemäß und einzigartig bis in kleinste Detail.

La nouvelle gamme MAGICLOTUS 60 a tous les atouts pour se faire remarquer: évoluée et particulièrement dans les moindres détails.

La nueva línea MAGICLOTUS 60 posee todos los requisitos para sobresalir: siempre moderna y única en los más ínfimos detalles.



SICUREZZA E AFFIDABILITÀ DURATURE

Raccogliogocce, paraspruzzi estraibili, cerniere a molla e comandi sicuri.

LONG-LASTING SAFETY AND RELIABILITY

Drip trays, removable splash backs, spring hinges and safe controls.

DAUERHAFTES SICHERHEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Abtropffläche, abnehmbarer Spritzschutz, Federscharniere und sichere Bedienelemente.

SÉCURITÉ ET FIABILITÉ DURABLES

Gouttière d'écoulement, pare-éclaboussures amovible, charnières à ressort et commandes sûres.

SEGURIDAD Y FIABILIDAD DURADERAS

Recogegrasas, protectores de salpicaduras extraíbles, bisagras de muelle y mandos seguros.

PULIZIA E IGIENE ASSOLUTE

Solo lamiere ripiegate e saldate senza giunzioni ed angoli arrotondati, a prova di qualsiasi sporco.

ABSOLUTE CLEANLINESS AND HYGIENE

Bent steel plate with seamless welding dirt-proofed rounded corners for fighting dirt.

ABSOLUTE SAUBERKEIT UND HYGIENE

Nur gebogenes, ohne Stoßstellen geschweißtes Stahlblech und abgerundete Ecken, abweisend gegen jede Art von Schmutz.

NETTOYAGE ET HYGIÈNE ABSOLUS

Seulement des tôles repliées et soudées sans jonction

et des angles arrondis, garantie du respect des contraintes d'hygiène.

LIMPIEZA E IGIENE ABSOLUTAS

Sólo chapas plegadas soldadas, sin uniones y con esquinas redondeadas, a prueba de cualquier tipo de suciedad.



MAGICLOTUS

60



ROBUSTEZZA E SOLIDITÀ BASILARI

Forme compatte e robuste, con piedini di regolazione.

BASIC STURDINESS AND TOUGHNESS

Compact, sturdy shapes with height-adjustable feet.

ROBUSTHEIT UND SOLIDITÄT

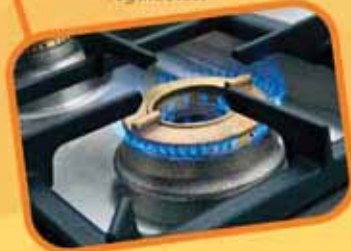
Kompakte und robuste Formen, mit Einstellfüßen.

ROBUSTESSE ET SOLIDITÉ FONDAMENTALES

Des formes conjuguant compacité et robustesse, avec pieds réglables.

ROBUSTEZ Y SOLIDEZ SUSTANCIALES

Formas compactas y robustas, con pies de apoyo regulables.



MODULARITÀ E VERSATILITÀ SPECIALI

Una vasta gamma di modelli da scegliere e abbinare in perfetta libertà.

SPECIAL MODULARITY AND VERSATILITY

A wide range of models to choose from and to match up in all freedom.

BESONDERE ANBAUFÄHIGKEIT UND VIELSEITIGKEIT

Eine umfangreiche Auswahl an beliebig kombinierbaren Modellen.

MODULARITÉ ET SOUPLESSE HORS PAIR

Une large gamme de modèles à choisir et associer en toute liberté.

MODULARIDAD Y POLIVALENCIA ESPECIALES

Una amplia gama de modelos para elegir y combinar en perfecta libertad.

ERGONOMIA E PRATICITÀ GARANTITE

Maniglioni forti, tondeggianti, belli da vedere e sicuri all'uso.

GUARANTEED ERGONOMICS AND PRACTICALITY

Strong rounded handles, lovely to look at and safe to use.

GARANTIERTE ERGONOMIE UND FUNKTIONALITÄT

Robuste, abgerundete Griffe, schön anzusehen und sicher in der Benutzung.

ERGONOMIE ET PRATICITÉ GARANTIES

Des poignées solides, incurvées, belles à voir et sûres à l'emploi.

ERGONOMÍA Y PRACTICIDAD GARANTIZADAS

Tiradores fuertes, redondeados, agradables y seguros de utilizar.



DESIGN E STILE RICERCATI

Satinatura scotch-brite e particolari cromati: un raffinato abbinamento.

REFINED DESIGN AND STYLISHNESS

Scotch-brite finish and chromed details: a refined combination.

EDLES DESIGN UND STIL

Scotch-brite-Satinierung und verchromte Elemente: Eine edle Kombination.

DESIGN ET STYLE RECHERCHÉS

Traitement surfacique brossé scotch-brite et détails chromés: une association raffinée.

DISEÑO Y ESTILO ELEGANTES

Satinado scotch-brite y detalles cromados: una combinación refinada.

CUCINE ELETTRICHE E GAS

60

MAGICLOTUS



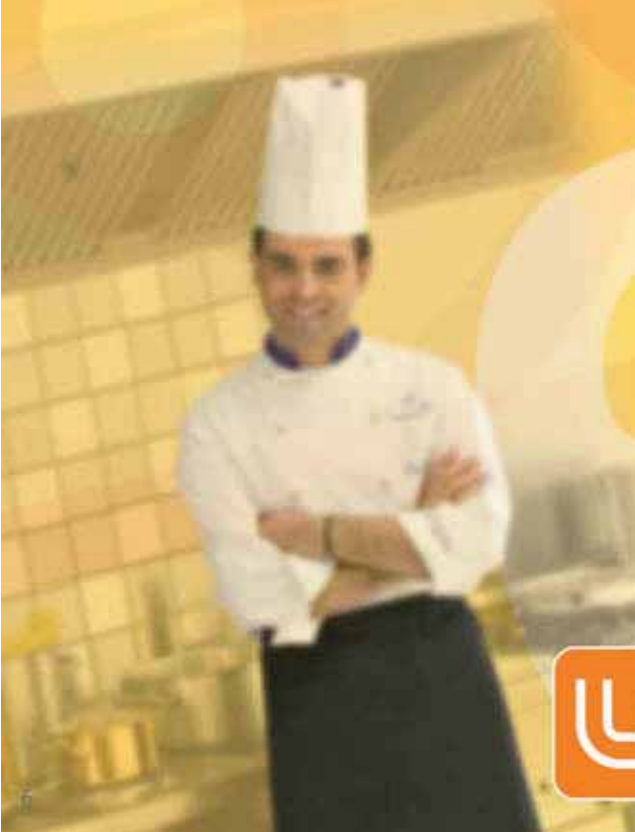
CFM4-66ET



CF4-68G



CFM6-610GEM



LOTUS

**ELECTRIC AND GAS COOKERS • ELEKTRO- ODER GASHERDE
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES ET GAZ • COCINAS ELÉCTRICAS Y DE GAS**



TPF4-610G



CFMC4-66ET

CUCINE ELETTRICHE E GAS

Cucine elettriche e a gas (60/80/100), realizzate completamente in acciaio inox con finitura scotch-brite, dotate di forno statico (elettrico o a gas) con grill o multifunzione.

Con piani elettrici a 4 o 6 piastre in ghisa o vetroceramica, rotonde, con bordo di tenuta in acciaio dotate di commutatore e limitatore di temperatura.

Con piani a gas a 4 o 6 fuochi, accensione elettrica centralizzata, rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia, griglie di appoggio in ghisa, bacinelle estraibili di raccolta.

Disponibile anche la **versione tuttapietra**, con 4 fuochi e forno: presenta piano di cottura con piastra radiante in acciaio dello spessore di 15 mm.

ELECTRIC AND GAS COOKERS

Electric and gas cookers (60/80/100) made entirely in stainless steel with Scotch-Brite finish, with static (electric or gas) oven with grill or multi-function.

Electric tops with 4 or 6 round cast-iron or ceramic plates, with sealing edge in steel, heat control and temperature limiter.

Gas tops with 4 or 6 burners, central electric ignition, taps fitted with safety valve and thermocouple, cast-iron pan supports and removable drip trays.

Also available in a solid top version with 4 burners and oven: the cooktop is a 15 mm thick steel radiant plate.

ELEKTRO- ODER GASHERDE

Elektro- oder Gasherde (60/80/100), vollständig aus Edelstahl mit Scotch-brite-Ausführung, mit statischem Ofen (Elektro oder Gas) mit Grill oder Multifunktionsofen ausgestattet.

Mit Elektrokochflächen mit 4 oder 6 runden Platten aus Gusseisen oder Glasceran, Aufkantung aus Stahl, mit Temperaturschalter und -begrenzer.

Mit Gaskochflächen mit 4 oder 6 Brennern, elektrische Zentralzündung, Sicherheitsventile mit Thermoelement, Roste aus Gusseisen, herausziehbare Auffangbecken.

Auch in Glühplattenausführung mit 4 Brennern und Ofen erhältlich: Dieses Modell verfügt über eine Kochfläche mit Glühplatte aus Stahl in 15 mm Stärke.

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES ET GAZ

Fourneaux électriques et gaz (60/80/100), réalisés entièrement en acier inox avec traitement surfacique brossé scotch-brite, dotés de four statique (électrique ou gaz) avec grill ou multifonction.

Avec plans électriques à 4 ou 6 plaques rondes en

fonte ou vitrocéramique, bord d'étanchéité en acier, avec commutateur et limiteur de température.

Avec plans gaz à 4 ou 6 feux, allumage électrique centralisé, robinets de sécurité à vanne avec thermocouple, grilles en fonte, bacs de récupération amovibles. Disponible également la version plaque coup de feu, avec 4 feux et four, comprenant un plan de cuisson avec plaque radiante en acier épaisseur 15 mm.

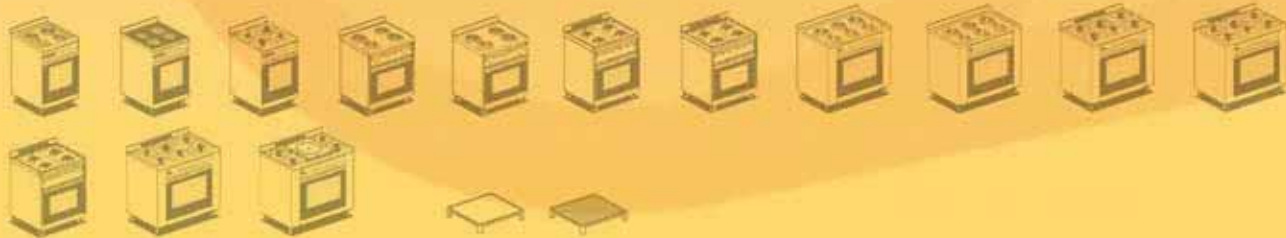
COCINAS ELÉCTRICAS Y DE GAS

Cocinas eléctricas y de gas (60/80/100), realizadas completamente en acero inoxidable con acabado scotch-brite, equipadas con horno estático (eléctrico o de gas) con grill o multifunción.

Con encimeras eléctricas de 4 ó 6 placas redondas de fundición o vitrocéramica, con borde de acero, equipadas con conmutador y limitador de temperatura.

Con encimeras de gas de 4 ó 6 fuegos, encendido eléctrico centralizado, válvulas de seguridad con termopar, parrillas de apoyo de fundición y bandejas recoge grasas extraíbles.

Disponibile también en la versión "todo plancha", con 4 fuegos y horno: incorpora encimera con placa radiante de acero de 15 mm de espesor.



	N° piastra Plates / Kochplatten Plaques / Planchas	N° piastra vetroceramica Ceramic glass plates / Ceran-Kochplatten Plaques vitrocéram. / Planchas vitrocerám.	N° fuochi Burners / Kochstellen Feux vifs / Quemadores	Forno statico el. Traditional el. oven Statischer elektro-backofen Four électrique statique Horno eléctrico estático	Forno gas Gas oven Gasofen Four à gaz Horno a gas	Forno el. multifunzione Multifunction el. oven Multifunktions-Elektroofen Four él. a fonctions multiples Horno él. multifuncional	Potenza / Voltaggio Power / Voltage Leistung / Spannung Puissance / Voltage Potencia / Voltaje	Dimensioni est. External dim. Äußermaße Dim. exteriores Dim. externas	kg/m ³
CFM4-66ET	4					cm 46x36x35h	9,05 kW / 400V/3N 230V/3 230V	60x60x90	70/0,51
CFMC4-66ET		4				cm 46x36x35h	9,6 kW / 400V/3N 230V/3 230V	60x60x90	70/0,51
CFM4-60GEM	4					cm 46x36x35h	18 kW (15.480 kcal/h) / 3,5 kW - 230V	60x60x90	72/0,51
CF4-68ET	4					cm 64x39x35h	8,62 kW / 400V/3N 230V/3 230V	80x60x90	91/0,67
CFM4-68ET	4					cm 64x36x35h	9,05 kW / 400V/3N 230V/3 230V	80x60x90	92/0,67
CF4-68GEM	4					cm 64x39x35h	18 kW (15.480 kcal/h) / 2,62 kW - 230V	80x60x90	98/0,67
CFM4-68GEM	4					cm 64x36x35h	18 kW (15.480 kcal/h) / 3,05 kW - 230V	80x60x90	98/0,67
CF6-610ET	6					cm 64x39x35h	11,62 kW / 400V/3N 230V/3	100x60x90	96/0,83
CFM6-610ET	6					cm 64x36x35h	12,05 kW / 400V/3N 230V/3	100x60x90	96/0,83
CF6-610GEM	6					cm 64x39x35h	27 kW (23.193 kcal/h) / 2,62 kW - 230V	100x60x90	106/0,83
CFM6-610GEM	6					cm 64x36x35h	27 kW (23.193 kcal/h) / 3,05 kW - 230V	100x60x90	106/0,83
CF4-68G	4					cm 64x39x35h	22 kW (18.920 kcal/h) / 0,015 kW - 230V	80x60x90	97/0,67
CF6-610G	6					cm 64x39x35h	31 kW (26.660 kcal/h) / 0,015 kW - 230V	100x60x90	106/0,83
TPF4-610G	4					cm 64x39x35h	27,5 kW (23.650 kcal/h) / 0,015 kW - 230V	100x60x90	165/0,83

ACCESSORI / ACCESORIES / ZUBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS

PLF/62	Piastra liscia 2 fuochi / Smooth griddle plate 2 burners / Forrkochplatte glatt 2 Kochstellen / Plaque lisse 2 feux / Plancha lisa 2 quemadores	50x29	13/0,006
PRF/62	Piastra rigata 2 fuochi / Grooved griddle plate 2 burners / Forrkochplatte gerillt 2 Kochstellen / Plaque nervurée 2 feux / Plancha estriada 2 quemadores	50x29	13/0,006

60

MAGICLOTUS



⚡ PCT-66ET



🔥 PCT-63G



⚡ PCCT-63ET



⚡ PCIWT-64ET





PCT-66G

PIANI COTTURA

A gas ed elettrici, in vitroceramica, a induzione e anche wok: solo l'imbarazzo della scelta!

Piani cottura a gas a 2, 4 fuochi, con accensione piezoelettrica, rubinetti valvolati, griglie in ghisa, bacinelle estraibili di raccolta liquidi.

Piani elettrici a 2, 4 piastre in ghisa di forma rotonda, con bordo di tenuta in acciaio, dotate di commutatore e limitatore di temperatura.

Piani in vitroceramica a 2 o 4 zone, con piastre di cottura radianti a tutto piano. Piano in vitroceramica con 1 zona ad induzione (anche wok) con regolazione precisa della temperatura per garantire una cottura dolce.

COOKING TOPS

Gas and electric, ceramic, induction and also wok: you can take your pick!

Gas cooking tops with 2, 4 burners, piezo ignition, taps with safety valves, cast-iron pan supports and removable drip trays.

Electric cooking tops with 2, 4 round cast-iron plates, sealing edge in steel, heat control and temperature limiter.

Ceramic tops with 2 or 4 zones, with full-width radiant cooking plates. Ceramic top with 1 induction zone (also wok) offering precise temperature control to ensure gentle cooking.

KOCHFELDER

Elektro oder Gas, aus Glasceran, mit Induktion und auch Wok: Sie haben nur die Qual der Wahl!

Gas-Kochflächen mit 2, 4 Brennern, mit Piezo-Zündung, Sicherheitsventilen, Gusseisenrosten, herausziehbaren Auffangbecken.

Elektro-Kochflächen mit 2, 4 runden Platten aus Gusseisen, Aufkantung aus Stahl, mit Temperaturschalter und -begrenzer.

Kochfelder aus Glasceran mit 2 oder 4 Heizzonen, mit Glühplatte über das ganze Feld.

Kochfelder aus Glasceran mit einer Induktions-Heizzone (auch Wok) mit präziser Temperatureinstellung, um ein sanftes Garen zu gewährleisten.

ENCIMERAS DE COCCIÓN

De gas y eléctricas, de vitrocerámica, de inducción y también wok: sólo la dificultad de elegir!

Encimeras de gas de 2, 4 fuegos, con encendido piezoeléctrico, válvulas de seguridad, parrillas de fundición y bandejas recoge grasas extraíbles.

Encimeras eléctricas de 2, 4 placas de fundición de forma redonda, con borde de acero, equipadas con conmutador y limitador de temperatura.

Superficies en vitrocerámica de 2 ó 4 zonas, con placas de cocción radiantes que ocupan toda la superficie. Superficie en vitrocerámica con 1 zona de inducción (también wok) con regulación precisa de la temperatura para garantizar una cocción suave.

TABLES DE CUISSON

Gaz et électriques, en vitrocéramique, à induction et wok: il n'y a que l'embaras du choix!

Tables de cuisson gaz à 2 ou 4 feux avec allumage piézoélectrique, robinets à vanne, grilles en fonte, bacs de récupération liquide amovibles.

Tables de cuisson électriques avec 2 ou 4 plaques en fonte d'une forme ronde, avec bord d'étanchéité en acier, dotées de commutateur et limiteur de température.

Tables vitrocéramiques à 2 ou 4 zones, avec plaques de cuisson radiantes sur toute la table.

Table vitrocéramique avec 1 foyer à induction (même wok) avec régulation précise de la température pour garantir le mijotage.



	N° fuochi Burners Kochstellen Feux vifs Quemadores	N° piastre Plates Kochplatten Plaques Planchas	N° piastre vitroceram. Ceramic glass plates Ceran Kochplatten Plaques vitroceram. Planchas vitroceram.	N° piastre induzione Plates ceramic glass Ceran Kochplatten Plaques vitroceram. Planchas vitroceram.	Potenza / Voltaggio Power / Voltage Leistung / Spannung Puissance / Voltage Potencia / Voltaje	Dimensioni est. External dim. Außenmaße Dim. exteriores Dim. externas	kg/m ²
PCT-63ET	2				1+2 kW / 400V/2N / 230V/3 / 230V	30x60x28h	16/0,13
PCT-60ET	4				2x1+2x2 kW / 400V/3N / 230V/3 / 230V	60x60x28h	27/0,25
PCCT-63ET			2		1,2+2,1 kW / 400V/3N / 230V/3 / 230V	30x60x28h	19/0,13
PCCT-60ET			4		2x1,2+2x2,1 kW / 400V/3N / 230V/3 / 230V	60x60x28h	26/0,25
PCIT-64E				1	5 kW / 400V/3	40x60x28h	23/0,18
PCIWT-64E				1 WOK Ø 30 mm	5 kW / 400V/3	40x60x28h	23/0,18
PCT-63G	2				3,5+5,5 kW / 7.740 kcal/h	30x60x28h	20/0,13
PCT-66G	4				2x3,5+2x5,5 kW / 15.480 kcal/h	60x60x28h	31/0,25

ACCESSORI / ACCESSORIES / ZUBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS

PLF/62	Piastra liscia 2 fuochi / Smooth grid/plate 2 burners / Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen / Plaque lisse 2 feux / Plancha lisa 2 quemadores	50x29	13/0,006
PRF/62	Piastra rigata 2 fuochi / Grooved grid/plate 2 burners / Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen / Plaque nervurée 2 feux / Plancha estriada 2 quemadores	50x29	13/0,006

MAGICLOTUS

60



 BMT-63EM



 BMT-64G



 BMT-66G





BST-64EM

BAGNOMARIA

Elettrici e a gas, indicati per mantenere perfettamente caldi gli alimenti.
Realizzate con vasche per il contenimento di bacinelle modulo Gastronorm di profondità 150 mm e contenitore caldo con infrarosso.

BAIN-MARIE

Electric and gas versions recommended to keep food perfectly hot.
Made with tanks designed to hold deep GN and infrared heated containers.

BAINMARIE

Elektro- und Gas, zum perfekten Warmhalten der Speisen.
Mit Becken für die Aufnahme von Gastronorm-Behältern mit einer Tiefe von 150 mm und Infrarot-Wärmebehälter.

BAINS-MARIE

Disponibles dans les versions électrique et gaz, ils sont indiqués pour tenir au chaud les aliments.
Dotés de cuves acceptant des bacs Gastronorm profondeur 150 mm et bac chauffé par infrarouge.

BAÑO MARÍA

Eléctricos y de gas, indicados para mantener las comidas perfectamente calientes.
Realizados con cubas para alojar cubetas Gastronorm de 150 mm de profundidad y recipiente calentado con infrarrojo.



	N° Vasche Bowls Becken Cuves Cubas	Dimensioni vasca Bowl dimensions Becken Abmessungen Cuve dimensions Dimensiones cuba	Riscaldante sotto/sopra Heater below/above Heizung unten/oben Chauffant au-dessus/dessous Elemento de calentamiento inferior/superior	Potenza / Voltaggio Power / Voltage Leistung / Spannung Puissance / Voltage Potencia / Voltaje	Dimensioni est. External dim. Außenmaße Dim. exteriores Dim. externas	kg/m ³
BMT-63EM	1	GN 1/2 + GN 1/4 · h15		0,65 kW / 230V	30x60x28h	17/0,13
BMT-64EM	1	GN 1/2 + GN 1/3 · h15		0,65 kW / 230V	40x60x28h	21/0,18
BMT-66EM	1	GN 1/1 + 2 GN 1/4 · h15		1,3 kW / 230V	60x60x28h	23/0,25
BMT-64G	1	GN 1/2 + GN 1/3 · h15		2,5 kW / 2.150 kcal/h	40x60x28h	26/0,18
BMT-66G	1	GN 1/1 + 2 GN 1/4 · h15		4,5 kW / 3.870 kcal/h	60x60x28h	28/0,25
BST-64EM	1	GN 2/3 · h15	●	1,47 kW / 230V	40x60x28h	22/0,18


CUOCIPASTA ELETTRICI E GAS

60

MAGICLOTUS



 CPT-64G

 CP-66ET





CPT-66G

CUOCIPASTA

Non solo pasta, ma anche legumi, riso, uova e verdure: tutto cotto a puntino!
 Elettrici e a gas, sono dotati di griglia di fondo, cestini in lamiera inox forata, in varie dimensioni e tipi, per consentire la perfetta cottura di tipologie diverse di pasta contemporaneamente.
 Versione su mobile dotata di carico e scarico acqua a pavimento e sfiatore.

PASTA COOKERS

Not only pasta, but also pulses, rice, eggs and vegetables: all cooked just nicely!
 Electric and gas versions are equipped with bottom grid, baskets in perforated stainless steel sheet in various types and sizes for the simultaneous yet perfect cooking of various types of pasta.
 Version on base unit has water tap, overflow and floor drain.

NUDELKOCHER

Nicht nur Nudeln sondern auch Hülsenfrüchte, Reis, Eier und Gemüse: perfekt gar!
 Elektro und Gas, mit Bodenrost, Körben aus gelochtem Edelstahlblech, in verschiedenen Größen und Ausführungen, um unterschiedliche Nudelarten gleichzeitig perfekt kochen zu können.
 Ausführung mit Unterschrank, Wasserzu- und Ablauf am Boden und Überlauf.

CUISEURS À PÂTE

Non seulement de la pâte mais aussi des légumes secs, du riz, des œufs et des légumes verts: le tout cuit à point!
 Réalisés dans les versions électrique et gaz, ils sont dotés de grille de fond et paniers en tôle inox perforée, disponibles en différents types et dimensions pour permettre une cuisson parfaite de différentes sortes de pâte simultanément.
 Version sur soubassement, dotée de remplissage et vidange d'eau au sol et tuyau de trop-plein.

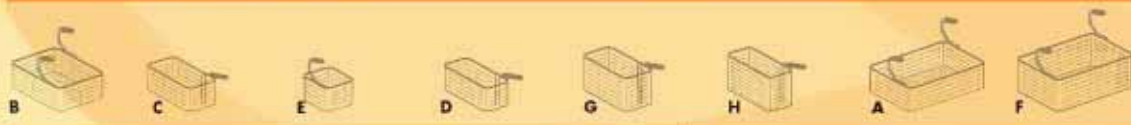
CUECEPASTAS

No solo pastas, sino también legumbres, arroz, huevos y verduras: itodo cocido de maravillas!
 Eléctricos y de gas, incorporan rejilla de fondo, cestillos de chapa inoxidable perforada, de varias dimensiones y tipos, para permitir la cocción perfecta de diferentes tipos de pastas simultáneamente.
 Versión sobre mueble dotada de grifo de llenado y desague provisto de rebosadero.



	N° Vasche Bowls Becken Cuves Cubas	Dimensioni vasca Bowl dimensions Becke Abmessungen Cuve dimensions Cuba dimensiones	Su mobile On base unit Mit Unterschrank Sur soubassement En mueble	Potenza / Vattaggio Power / Voltage Leistung / Spannung Puissance / Voltage Potencia / Voltaje	Dimensioni est. External dim. Außenmaße Dim. exteriores Dim. externas	kg/m ²
CPT-64ET	1	GN 2/3 - cm 30,5x33,5x20h		5 kW / 400V/3N / 230V/3 / 230V	40x60x28h	27/0,18
CPT-66ET	1	GN 1/1 - cm 50,5x30,5x20h		7,5 kW / 400V/3N / 230V/3	60x60x28h	42/0,25
CP-66ET	1	GN 1/1 - cm 50,5x30,5x30h		10,5 kW / 400V/3N / 230V/3	60x60x90h	81/0,51
CPT-64G	1	GN 2/3 - cm 30,5x33,5x13h		5,6 kW / 4.810 kcal/h	40x60x28h	30/0,18
CPT-66G	1	GN 1/1 - cm 50,5x30,5x13h		8,4 kW / 7.216 kcal/h	60x60x28h	45/0,25
CP-66G	1	GN 1/1 - cm 50,5x30,5x30h		13,9 kW / 11.954 kcal/h	60x60x90h	84/0,51

OPTIONAL / OPTIONAL / ZUBEHÖR / EN OPTION / OPCIONAL ELETTRICO			DIMENSIONI	OPTIONAL / OPTIONAL / ZUBEHÖR / EN OPTION / OPCIONAL GAS			DIMENSIONI
53.1.0400.00	A	Cesto / Basket / Korb / Panier / Cesta	49x29x15h	53.1.0617.00	A	Cesto / Basket / Korb / Panier / Cesta	49x29x11h
53.1.0535.00	B	" " "	29x29x15h	53.1.0616.00	B	" " "	29x29x11h
53.1.0188.00	C	" " "	14,5x29x15h	53.1.0245.00	C	" " "	14,5x29x11h
53.1.0538.00	D	" " "	11,5x29x15h	53.1.0619.00	D	" " "	11,5x29x11h
53.1.0537.00	E	" " "	14x16x15h	53.1.0618.00	E	" " "	14x16x11h
53.1.0539.00	F	" " "					49x29x20h
53.1.0179.00	G	" " "					16x29x20h
53.1.0643.00	H	" " "					11,5x29x20h



COMBINAZIONI / COMBINATIONS / ZUSAMMENSTELLUNGEN / COMBINAISSONS / COMBINACIÓN MÚLTIPLE



FRY-TOP ELETTRICI E GAS

MAGICLOTUS

60



FTLRT-610ETS



FTLRT-66GS



FTLT-64ETS

MAGICLOTUS

**ELECTRIC AND GAS FRY-TOPS • ELEKTRO-UND GAS GRIDDLEPLATTEN
GRILLES ELECTRIQUES ET GAZ • FRY-TOP ELÉCTRICAS Y GAS**



FTCT-64ET



TPT-64G

FRY-TOP

Ampia scelta di modelli in versione elettrica, gas e vetroceramica, in acciaio inox con finitura scotch-brite. A disposizione con piastra liscia e/o rigata, anche in versione cromata. Sono particolarmente resistenti, duraturi e rapidi nel raggiungere la temperatura desiderata e dotati di sistemi elettrici ad alto rendimento.

FRY-TOPS

Wide choice of electric, gas and ceramic models in stainless steel with Scotch-Brite finish. Available with smooth or grooved plate plus a chromed version. They are particularly tough, durable, reach the required temperature fast and are fitted with high-efficiency electric systems.

FRY-TOP

Umfangreiche Auswahl an Modellen in Elektro-, Gas- und Glasceran-Ausführung, aus Edelstahl mit Scotch-brite-Ausführung. Verfügbar mit glatter und/oder gerillter Grillplatte, auch in verchromter Ausführung. Besonders widerstandsfähig und langlebig erreichen sie in kürzester Zeit die gewünschte Temperatur und verfügen über elektrische Hochleistungssysteme.

GRILLES

Grand choix de modèles dans les versions électrique, gaz et vitrocéramique, en acier inox avec traitement surfacique broissé scotch-brite. Disponibles avec plaque lisse et/ou nervurée, livrables également en version chromée. Elles sont particulièrement résistantes, durables et rapides dans la montée en température. Dotées de systèmes électriques à haut rendement calorifique.

FRY-TOP

Ampia possibilità di eleción de modelos en versión eléctrica, gas y vitrocerámica, en acero inoxidable con acabado scotch-brite. A disposición con placa lisa y/o estriada, también en la versión cromada. Son muy resistentes, duraderos y alcanzan con rapidez la temperatura deseada, incorporan sistemas eléctricos de alto rendimiento.



Piastra normale Normal plate / Normale Platte Plaque normale / Placa normale			Piastra cromata Chrome plated plate / Verchromplatte Plaque chromée / Placa cromada					Vetroceramica Ceramic glass Glas-Kochplatten Plaque vitroceram Vitrocéramica	Tuttopiastra Solid top Kochplatten Plaque plaque Placa de cocoon	Piastra Plate Plaque Placa	Potenza / Voltaggio Power / Voltage Leistung / Spannung Puissance / Voltage Potencia / Voltaje	Dimensioni est. External dim. Außenmaße Dim. exteriores Dim. externas	kg/m ²
Liscia Smooth Glatt Liso	Rigata Grooved Gerillt Canales Rayada	1/2 Liscia/Rigata Smooth/Grooved Glatt/Gerillt Liso/Canales Liso/Rayada	1/2 Liscia/Rigata Smooth/Grooved Glatt/Gerillt Liso/Canales Liso/Rayada	2/5 Liscia Smooth Glatt Liso	1/2 Rigata Grooved Gerillt Canales Rayada	1/2 Liscia/Rigata Smooth/Grooved Glatt/Gerillt Liso/Canales Liso/Rayada	2/5 Liscia/Rigata Smooth/Grooved Glatt/Gerillt Liso/Canales Liso/Rayada						
FTLE-64ET	FTRT-64ET			FTLT-64ETS	FTRT-64ETS				cm 39x45	3,6 kW / 400V/3N / 230V/3 / 230V	40x60x28h	49/0,18	
FTLY-66ET	FTRT-66ET	FTLRT-66ET		FTLT-66ETS	FTRT-66ETS	FTLRT-66ETS			cm 59x45	5,4 kW / 400V/3N / 230V/3	60x60x28h	66/0,25	
FTLE-68ET	FTRT-68ET	FTLRT-68ET		FTLT-68ETS	FTRT-68ETS	FTLRT-68ETS			cm 79x45	3,6+3,6 kW / 400V/3N / 230V/3 / 230V	80x60x28h	81/0,33	
FTLY-610ET	FTRT-610ET	FTLRT-610ET		FTLT-610ETS	FTRT-610ETS		FTLRT-610ETS		cm 99x45	3,6+5,4 kW / 400V/3N / 230V/3	100x60x28h	88/0,37	
								FTCT-64ET	cm 39x45	2,2 kW / 400V/3N / 230V/3 / 230V	40x60x28h	24/0,18	
								FTCT-66ET	cm 59x45	3,3 kW / 400V/3N / 230V/3 / 230V	60x60x28h	35/0,25	
FTLE-64G	FTRT-64G			FTLT-64GS	FTRT-64GS				cm 39x45	6 kW - 5.160 kcal/h	40x60x28h	47/0,18	
FTLY-66G	FTRT-66G	FTLRT-66G		FTLT-66GS	FTRT-66GS	FTLRT-66GS			cm 59x45	9 kW - 7.740 kcal/h	60x60x28h	65/0,25	
FTLE-68G	FTRT-68G	FTLRT-68G		FTLT-68GS	FTRT-68GS	FTLRT-68GS			cm 79x45	6+6 kW - 10.320 kcal/h	80x60x28h	83/0,33	
FTLY-610G	FTRT-610G	FTLRT-610G		FTLT-610GS	FTRT-610GS		FTLRT-610GS		cm 99x45	6+9 kW - 12.900 kcal/h	100x60x28h	89/0,37	
								TPT-64G	cm 39x50	5,5 kW - 4.730 kcal/h	40x60x28h	54/0,78	

MAGICLOTUS

60



CWT-64ET



CWT-66ET



MAGICLOTUS



CWT-68G

GRIGLIE & PIETRALAVICA

Griglie elettriche e a gas pietralavica, ideali per grandi produttività. Griglie elettriche con cassetto per acqua e speciale sistema riflettente che ottimizza il flusso del calore. Griglie a gas, dotate di speciale roccia lavica alla superficie, particolarmente pratiche, pulite e in grado di garantire cotture simili a quelle sulla brace a legna. Fornita con griglia speciale a doppio tegolo, regolabile e inclinabile e bacinella estraibile per raccogliere grassi e cenere.

ELECTRIC AND GAS GRILLS & LAVA STONE GRILLS

Electric grills and gas lava stone grills are ideal for large outputs. Electric grills come with water drawers and special reflecting system that optimizes heat flow. Gas grills with special lava stone surfaces are especially practical and clean, giving results similar to cooking over wood embers. Supplied with special adjustable tilt top grate with angled blades to reduce flare-up plus removable grease and ash collecting pan.

GRILLPLATTEN & LAVASTEINGRILL - ELEKTRO UND GAS

Gas- und Elektro-Lavasteingrill Platten, ideal für große Mengen. Elektro-Grillplatten mit Auszug für Wasser und spezielles Reflexionssystem, das den Hitzefluss optimiert. Gas-Grillplatten mit Speziallavastein an der Oberseite, besonders praktisch und hygienisch. Garantiert Ergebnisse ähnlich wie bei Holzkohlegrills. Wird mit einem Spezialrost mit einstellbarem und neigbarem Doppelprofil sowie herausnehmbarer Auffangwanne für Fett und Asche geliefert.

GRILLS & PIERRE LAVIQUE ÉLECTRIQUES ET GAZ

Grills électriques et gaz à pierre lavique, l'idéal pour grands débits. Grills électriques avec tiroir à eau et système réfléchissant particulier pour optimiser le flux de chaleur. Grills gaz dotés en surface d'une pierre lavique spéciale, particulièrement pratiques et propres, en mesure de garantir des résultats comparables aux cuissons à la braise de bois. Fournis avec grille spéciale à doubles barreaux angulaires, réglable et inclinable, et bac amovible pour la récupération du jus de cuisson et de la cendre.

BARBACOAS CON PIEDRA LÁVICA ELÉCTRICAS Y DE GAS

Barbacoas eléctricas y de gas con piedra lávica, ideales para grandes producciones. Barbacoas eléctricas con cajón para el agua y sistema irradiante especial para optimizar el flujo del calor. Barbacoas de gas que incorporan una piedra lávica especial en la superficie, muy cómodas, limpias y que garantizan cocciones similares a aquellas con leña. Se suministra con parrilla de superficie especial de doble curva, regulable e inclinable y bandeja extraíble para recoger las grasas y las cenizas.



	N° griglie Grids Gitter Grilles Rejillas	Dimensioni griglia Grid dimensions Gitter Abmessungen Grille dimensions Dimensiones rejilla	Potenza / Voltaggio Power / Voltage Leistung / Spannung Puissance / Voltage Potencia / Voltaje	Dimensioni est. External dim. Außenmaße Dim. exteriores Dim. exteras	kg/m ²
CWT-64ET	1	cm 38x42	4,8 kW / 400V/3N / 230V/3	40x60x28h	36/0,18
CWT-66ET	1	cm 58x42	6,3 kW / 400V/3N / 230V/3	60x60x28h	48/0,25
CWT-68ET	2	cm 38x42	4,8+4,8 kW / 400V/3N / 230V/3	80x60x28h	52/0,33
CWT-64G	1	cm 38x42	5,8 kW / 4.988 kcal/h	40x60x28h	41/0,18
CWT-66G	1	cm 58x42	8,9 kW / 7.654 kcal/h	60x60x28h	58/0,25
CWT-68G	2	cm 38x42	5,8+5,8 kW / 9.976 kcal/h	80x60x28h	62/0,33

OPTIONAL / OPTIONAL / ZUBEHÖR / EN OPTION / OPCIONAL

06570401	Griglia tondino / Grid / Gitter / Grille ronde / Rejilla	Per / For / Für / Pour / Para	CWT-64/68	38x42	9/0,015
06570601	Griglia tondino / Grid / Gitter / Grille ronde / Rejilla	Per / For / Für / Pour / Para	CWT-66	58x42	9/0,015

60

MAGICLOTUS



⚡ BRT-66ET



⚡ BRF-64ET





BRF-64G

BRASIERE

Nelle versioni elettriche e a gas, presentano vasca capiente e asportabile con fondo termodiffusore. Nella versione multifunzione hanno vasca fissa in acciaio inox con bacinella di raccolta nel mobile sottostante. Dotate di termostato per regolare la temperatura fino a 300 °C.

BRAT PANS

Electric and gas versions have a removable large pan with heat-diffusing bottom. The multi-function version has a s/s fixed pan (h=100) and drip tray in the base unit below. Fitted with thermostat for temperature control up to 300 °C.

BRATPFANNEN

Elektro- und Gasausführungen, mit großer, herausnehmbarer Wanne mit Thermodiffusionsboden. Die Multifunktionsausführung verfügt über eine feste Wanne (H. 100) ganz aus Edelstahl und ein Auffangbecken im Unterbau. Mit Thermostat zum Einstellen der Temperatur bis 300 °C.

SAUTEUSES

Disponibles dans les versions électrique et gaz, elles sont constituées d'une grande cuve amovible avec fond thermodiffuseur. La version multifonction dispose d'une cuve fixe (h=100) entièrement en acier inox et d'un bac de récupération dans le soubassement. Dotées d'un thermostat pour le réglage de la température jusqu'à 300 °C.

SARTENES

Versiones eléctricas y de gas, incorporan una cuba grande y extraíble con fondo termodifusor. En la versión multifunción tienen la cuba fija (h=100) todo de acero inoxidable y bandeja de recogida en el mueble bajo. Incorporan un termostato para regular la temperatura hasta 300 °C.



		Dimensioni vasca Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Multi-funzione Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Potenza / Voltaggio Power / Voltage Leistung / Spannung Puissance / Voltage Potencia / Voltaje	Dimensioni est. External dim. Außenmaße Dim. exteriores Dim. externas	kg/m ³
BRF-66ET	🔥	cm 50x41x10h		6 kW / 400V/3N / 230V/3	60x60x28h	45/0,25
BRF-66G	🔥	cm 50x41x10h		6,9 kW / 5.934 kcal/h	60x60x28h	46/0,25
BRF-64ET	🔥	cm 30x42x10h	●	3,3 kW / 400V/3N / 230V/3 / 230V	40x60x90h	75/0,45
BRF-64G	🔥	cm 30x42x10h	●	6 kW / 5.160 kcal/h	40x60x90h	75/0,45
OPTIONAL / OPTIONAL / ZUBEHÖR / EN OPTION / OPCIONAL						
06550400	●	Coperchio / Lid / Deckel / Couvrée / Tapa	Per / For/ Für/ Pour / Para	BRF	33x45x11	2/0,01
06550600	●	Coperchio / Lid / Deckel / Couvrée / Tapa	Per / For/ Für/ Pour / Para	BRT	51x42x11	3/0,01

FRIGGITRICI ELETTRICHE E GAS

60

MAGICLOTUS



⚡ F10T-63EM



⚡ F13-64ET



⚡ F2/10T-66ET





F2/8T-66G

FRIGGITRICI

In versione a gas ed elettrica, realizzate completamente in acciaio inox con finitura scotch-brite, ad alta potenza e con grande superficie riscaldante. A 1 o 2 vasche, con cesto in rete d'acciaio cromato lucido, filtrovasca con supporto cestino. Versione su mobile con bacinella e con filtro per raccolta olio nel vano.

DEEP FRYERS

Gas and electric version made entirely of stainless steel with Scotch-Brite finish, offering high power and large heating surface. With 1 or 2 tanks, polished chromed steel mesh basket, tank filter with basket support. Version on base unit with oil filter and collecting tray.

FRITUSEN

Gas- und Elektro, vollständig aus Edelstahl mit Scotch-brite-Ausführung, hohe Leistung und große Heizfläche. Mit 1 oder 2 Becken, Korb aus hochglanzverchromtem Stahlnetz, Beckenfilter mit Korhalter. Ausführung mit Unterschrank mit Wanne und Filter zum Auffangen des Öls.

FRITUSES

Disponibles dans les versions gaz et électrique. Réalisées entièrement en acier inox avec traitement surfacique brossé scotch-brite, haute puissance et grande surface chauffante. À 1 ou 2 cuves, avec panier en maille d'acier chromé poli, filtre de cuve avec support panier. Version sur soubassement avec bac et filtre pour la récupération de l'huile dans le meuble.

FREIDORAS

En versión de gas y eléctrica, realizadas completamente en acero inoxidable con acabado scotch-brite, de alta potencia y con una amplia superficie de calentamiento. Con 1 ó 2 cubas, con cestillo de alambre de acero cromado brillante, filtro de la cuba con soporte para el cestillo. Versión sobre mueble con bandeja y con filtro para recoger el aceite.



	N° Vasche Bowls Becken Cuves Cubas	Dimensioni vasca Bowl dimensions Becke Abmessungen Cuve dimensions Cuba dimensiones	Litri Liters Liter Litros	Cesti Basket Korb Panier Cesta	Produzione kg Production Formas frites Production Prod. patatas	Potenza / Voltaggio Power / Voltage Leistung / Spannung Puissance / Voltage Potencia / Voltaje	Dimensioni est. External dim. Außenmaße Dim. exteriores Dim. externas	kg/m ³
F10T-63EM	1	cm 22x35x23	10	cm 20x30x10	8 kg/h	3,3 kW / 230V	30x60x28h	20/0,13
F2/10T-66EM	2	cm 22x35x23	10+10	cm 20x30x10	16 kg/h	3,3+3,3 kW / 230V	60x60x28h	34/0,25
F10T-63ET	1	cm 22x35x23	10	cm 20x30x10	10 kg/h	6,6 kW / 400V/3N / 230V/3	30x60x28h	21/0,13
F2/10T-66ET	2	cm 22x35x23	10+10	cm 20x30x10	20 kg/h	6,6+6,6 kW / 400V/3N / 230V/3	60x60x28h	37/0,25
F13-64ET	1	cm 24x35x32	13	cm 21x30x12	10 kg/h	9,75 kW / 400V/3N	40x60x90h	52/0,33
F8T-63G	1	cm 22x28x23	8	cm 20x24x9	8 kg/h	6 kW / 5.160 kcal/h	30x60x28h	23/0,13
F2/8T-66G	2	cm 22x28x23	8+8	cm 20x24x9	16 kg/h	6+6 kW / 10.320 kcal/h	60x60x28h	41/0,25
F13-64G	1	cm 24x35x36	13	cm 21x30x12	10 kg/h	10,5 kW / 9.030 kcal/h	40x60x90h	60/0,33

OPTIONAL / OPTIONAL / ZUBEHÖR / EN OPTION / OPCIONAL

531013200	Cesto 1/2 / 1/2 Basket / 1/2 Korb / Panier 1/2 / Cesto 1/2	Per / For / Für / Pour / Para	F13	10x30x12h	0,7/0,016
-----------	--	-------------------------------	-----	-----------	-----------

ELEMENTI NEUTRI

60

MAGICLOTUS



PLT-66



PLT-64



LAT-64



LAT-68

LOTUS

NEUTRAL UNITS • NEUTRALE ELEMENTE ELEMENTS NEUTRES • ELEMENTOS NEUTROS



M-68

ELEMENTI NEUTRI

Realizzati in acciaio inox e finitura scotch-brite, presentano piano superiore di lavoro rinforzato, cassetto estraibile con guide telescopiche. Disponibili basi di supporto, piani di lavoro e lavello ad angolo su mobile, oltre ad una vasta gamma di accessori per completare e personalizzare ogni tipo di laboratorio di cucina.

NEUTRAL UNITS

Made of stainless steel with Scotch-Brite finish, they have a reinforced worktop and full-extension drawers on telescopic runners. Supporting bases, worktops and corner sink unit available as well as a vast range of accessories to complete and customize every type of kitchen workshop.

NEUTRALE ELEMENTE

Aus Edelstahl und Scotch-brite-Ausführung, mit verstärkter Arbeitsplatte und Schublade mit Teleskopführungen. Außer einer umfangreichen Auswahl an Zubehörelementen, um jede Art von Küche zu vervollständigen und individuell auszurüsten, stehen Unterbauten, Arbeitsplatten und eine Spüle in Eckausführung mit Unterschrank zur Verfügung.

ÉLÉMENTS NEUTRES

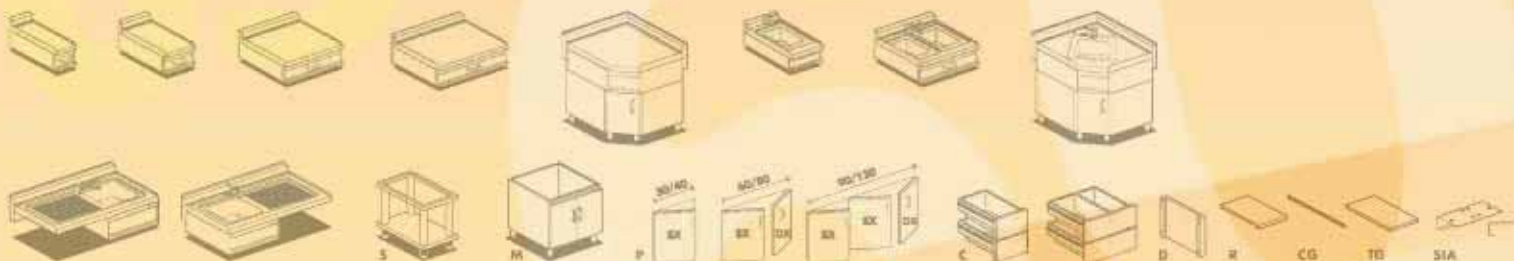
Réalisés en acier inox avec traitement surfacique scotch-brite, ils sont constitués d'un plan de travail renforcé et d'un tiroir amovible sur glissières télescopiques. À disposition: soubassements, plans de travail et plonge d'angle sur armoire, ainsi qu'un large éventail d'accessoires pour compléter et personnaliser tout environnement cuisine.



LAA-68

ELEMENTOS NEUTROS

Fabricados en acero inoxidable con acabado scotch-brite, incorporan una encimera de trabajo reforzada, cajón extraíble con guías telescópicas. Disponibles muebles bajos de soporte, mesas de trabajo y fregaderos esquineros sobre mueble, además de una amplia gama de accesorios para completar y personalizar cualquier tipo de cocina.



Cassetti Schubladen Tiroirs Cajones	N° vasche Bowls Böcken Sacs Fleets	Dimensione Dimensions Abmessungen Dimensionen Dimensiones	Ad angolo su mobile Corner on base unit Eck-element mit Unterschr. Élément d'angle sur meuble Ángulo en mueble	Dimensioni est. kg/m ³ External dim. Äußere Maße Dim. extérieures Dim. externas
PLT-63	1			30x60x28h 15/0,09
PLT-64	1			40x60x28h 22/0,12
PLT-66	1			60x60x28h 25/0,17
PLT-68	1			80x60x28h 38/0,23
PLA-68	1		•	80+80x90h 50/0,88
LAT-64		1 cm 29x35x14		40x60x28h 20/0,12
LAT-66		2 cm 29x35x14		80x60x28h 32/0,23
LAA-68		1 cm 50x40x20	•	80+80x90h 50/0,88
LAT-610 DX		1 cm 29x35x14		100x60x28h 36/0,28
LAT-610 SX		1 cm 29x35x14		100x60x28h 36/0,28
M-63				30x60x52h 13/0,11
M-64				40x60x52h 14/0,15
M-66				60x60x52h 18/0,2
M-67				70x60x52h 20/0,24
M-68				80x60x52h 22/0,28
M-69				90x60x52h 23/0,30
M-610				100x60x52h 24/0,33
S-63				30x60x52h 16/0,11
S-64				40x60x52h 17/0,15
S-66				60x60x52h 21/0,2
S-68				80x60x52h 25/0,28
S-610				100x60x52h 27/0,33

ACCESSORI / ACCESORIES / ZUBEHÖR / ACCESORIES / ACCESORIOS

Cassetti Drawers Schubladen Tiroirs Cajones	Dimensione Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Dimensioni est. kg/m ³ External dim. Äußere Maße Dim. extérieures Dim. externas
P-63 DX		29,5x2,5x47,5h 3/0,005
P-64 DX		39,5x2,5x47,5h 3,5/0,006
P-63 SX		29,5x2,5x47,5h 3/0,005
P-64 SX		39,5x2,5x47,5h 3,5/0,006
C-64	2 cm 31x47	39,5x56x47,5h 8/0,06
C-66	2 cm 51x47	59,5x56x47,5h 14/0,16
D-6	Divisorio / Spacer / Trennwand / Separation / Divisorio	5x48x38h 2/0,012
R-63	Ripiano / Shelf / Zwischenboden / Etage / Estante	25x48x2h 1,5/0,002
R-64		35x48x2h 2/0,003
R-66		55x48x2h 3/0,005
CG-60	Coprigiunto / Joint cover / Klemmring / Couvre-joint / Cubre junta	0,7x53x2h 0,09/0,1
TG-63	Tagliere plastica / Plastic chopping board Schnelldreht / Plan de découpe / Pizador de plástico	29x52x2,5h 5/0,003
TG-64		39x52x2,5h 7/0,005
TG-66		59x52x2,5h 10/0,007
TG-68		79x52x2,5h 14/0,1
SIA-7/9	Stoffa inferiore per unione apparecchi Bottom bracket for joining appliances together Untere Bügel für die Geräteverbindung Étier inférieur pour la jonction d'appareils Estribo inferior para unión equipos	17x9x2h 2/0,001



MAGICLOTUS

60

**CUCINARE IN UNA NUOVA DIMENSIONE!
COOK IN A NEW DIMENSION!
KOCHEN IN EINER NEUEN DIMENSION!
CUISINER DANS UNE NOUVELLE DIMENSION!
¡COCINAR EN UNA NUEVA DIMENSIÓN!**



La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso.
The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice.
Technische Änderungen vorbehalten.
La Société se réserve le droit d'apporter tout modification sans préavis.
La Empresa se reserva el derecho de introducir, sin preaviso, modificaciones en cualquier momento.

LOTUS

LOTUS srl

THE SIZE OF SUCCESS

31020 Zoppé di S. Vendemiano (TV) Italy
Via Calmaar, 46

Tel. +39 0438 778020 / 778468 - Fax +39 0438 778277

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



Progetto: www.lotuscookers.it/lotus60_04

COOK & ROLL

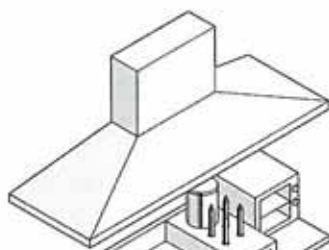
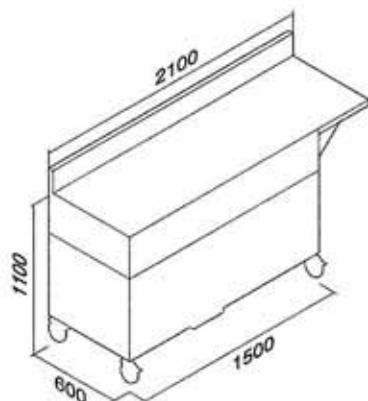


LOTUS

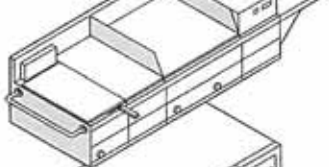
**BLOCCO COTTURA CARRELLATO
COOKING UNIT ON TROLLEY
KOCHEINHEIT AUF RÄDERN
BLOC DE CUISSON ROULANT**



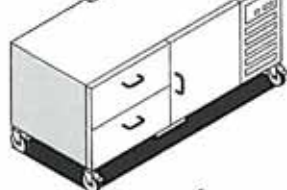
BLOCCO COTTURA CARRELLATO



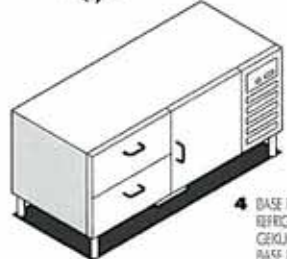
1 CAPPIA ASPIRAZIONE EXTRACTOR HOOD DUNSBARZUGSHAUBE HOTTE ASPIRANTE



2 TOPS anche su richiesta (Serie 60) TOPS also on request (Serie 60) ARBEITSPLATZEN auch auf Bestellung (Serie 60) PLATEAUX même sur demande (Serie 60)



3 BASE REFRIGERATA 1500 SU RUOTE REFRIGERATED BASE 1500 ON WHEELS GEKÜHLTER UNTERSCH-RANK 1500 AUF RÄDERN BASE REFRIGEREE 1500 ROLLANTE



4 BASE REFRIGERATA 1500 SU GAMBE REFRIGERATED BASE 1500 ON LEGS GEKÜHLTER UNTERSCH-RANK 1500 AUF BEINEN BASE REFRIGEREE 1500 SUR PIEDS



MRP 65
VARIANTE 2 PORTINE
VARIATION WITH 2 FLAPS
ZWEIFLURIGE VARIANTE
VARIANTE 2 PORTES



MRC 65
VARIANTE 4 CASSETTE
VARIATION WITH 4 DRAWERS
VARIANTE MIT 4 SCHUBLÄDEN
VARIANTE 4 A TROUS

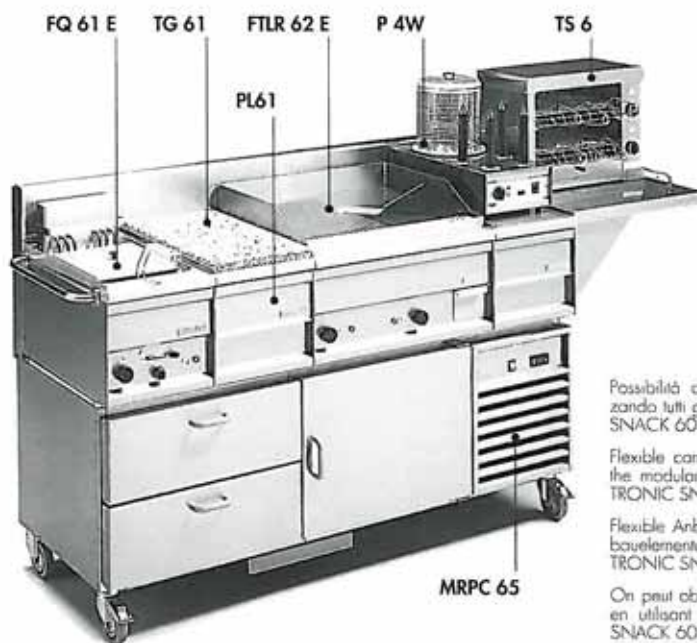
Il sistema COOK & ROLL risponde alle esigenze di utilizzo più particolari e difficili da risolvere: ingombro limitatissimo, mobilità della struttura, adattabilità a diversi servizi di cottura e conservazione, per tutto ciò questo innovativo blocco-cottura carrellato rappresenta la soluzione perfetta! La qualità costruttiva LOTUS garantisce caratteristiche tecniche d'avanguardia, realizzate con componenti affidabili e rispondenti alle normative internazionali; il sistema COOK & ROLL è completamente autonomo ed essendo dotato di comandi digitali per la scelta delle funzioni e della temperatura il suo funzionamento è facile e preciso. Il blocco comprende: base refrigerata, friggitoria, piano di lavoro con cassetto, frytop, cuoci wurstel, tastiera. COOK & ROLL è il sistema mobile per chi esige soluzioni qualificate e prestazioni eccezionali.

The COOK & ROLL system meets your special requirements for the most peculiar and demanding use. An extremely compact, mobile structure which will adapt to different cooking and refrigeration needs, this innovative cooking trolley unit is the perfect solution. The quality of LOTUS manufacturing guarantees avantgarde technical features and reliable components in compliance with international standards. The COOK & ROLL system is completely independent and digital controls for selecting the different functions and temperature setting makes its operation easy and precise. The unit comprises: refrigerated base, deep fryer, worktop with drawer, frytop, frankfurter grill, toaster. COOK & ROLL is the mobile system for discerning cooks who demand quality appliances and exceptional performance.

Das System COOK & ROLL wird auch den spezifischsten und schwierigsten Anforderungen im Gebrauch gerecht: geringer Raumbedarf, Beweglichkeit und verschiedene Koch- und Konservierungsmöglichkeiten. Daher ist dieses innovative Gerät auf Radern die ideale Lösung. Die Konstruktionsqualität LOTUS gewährleistet fortschrittlichste technische Eigenschaften auf Grund von zuverlässigen, den internationalen Normen entsprechenden Komponenten. Das System COOK & ROLL ist vollständig autonom und dank der Digital-Bedienungselemente zur Betriebs- und Temperaturwahl einfach und präzise im Gebrauch. Die Einheit besteht aus: gekühltem Unterbau, Friteuse, Arbeitsplatte mit Schublade, Bratplatte, Würstelgrill, Toaster. COOK & ROLL ist das System auf Radern für anspruchsvolle Leistungen.

Le système COOK & ROLL répond aux exigences d'utilisation les plus disparates et difficiles à résoudre: encombrement très limité, mobilité de la structure, adaptabilité parfaite aux différents services de cuisson et de conservation, c'est bloc de cuisson roulant innovateur qui représente une solution idéale. La qualité de construction LOTUS est le garant des caractéristiques techniques de pointe obtenues grâce à l'emploi de matériaux fiables et conformes aux prescriptions des normes internationales. Le système COOK & ROLL est entièrement autonome, au fonctionnement facile et précis grâce aux commandes digitales pour sélectionner les fonctions et la température de cuisson. Le bloc comprend: une base réfrigérée, un plan de travail avec tiroir, un fry-top, une cassolette à petites saucisses, un moule à croque-monsieur. COOK & ROLL: le système mobile pour ceux qui exigent des solutions qualifiées et des performances hors pair.

MODELLO MODELS MODELL MODELE	DIMENSIONI DIMENSIONS MAßE DIMENSIONS	POTENZA POWER ANSCHLUßWERT PUISSANCE	ALIMENTAZIONE ELETTRICA AVAILABLE IN ELEKTROANSCHLUß ALIMENTATION ELECTRIQUE
BCC	mm 2100 x 600 x 1110 h	kW 14,8	220/240 V/3 380/415 V/3 N



Possibilità di composizioni flessibili utilizzando tutti gli elementi modulari della serie SNACK 60 e TRONIC SNACK.

Flexible compositions obtainable using all the modular units in the SNACK 60 and TRONIC SNACK series.

Flexible Anbaumöglichkeiten dank der Anbauelemente der Serie SNACK 60 und TRONIC SNACK.

On peut obtenir des compositions flexibles en utilisant tous les modules de la série SNACK 60 et TRONIC SNACK.

LOTUS

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>



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 toute modification sans préavis.