

90

CF-90G

IPERLOTUS

CUCINE A GAS CON FORNO A GAS
GAS RANGE WITH GAS OVEN
GASHERDE MIT GASBACKOFEN
FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR A GAZ
COCINAS A GAS CON HORNO A GAS

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato interamente in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore.

Modello - Cucina a gas con forno statico a gas, con o senza vani, per uso professionale. Fuochi con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in ghisa o in tondino acciaio inox, bacinelle di raccolta liquidi estraibili. Forno capiente a gas statico GN 2/1 o GN 3/1, con ampia porta. Dotato di accensione piezoelettrica. Regolazione temperatura del forno: 150-300 °C. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e alle bacinelle removibili.

Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.



CF-90G

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back.

Model - Professional Gas Cooker with static GN 2/1-GN 3/1 gas oven, with or without side compartment. Burners with pilot light ignition and thermocouple safety valves. Modulating flame burners, grills in cast iron or stainless steel rods, removable liquid collectors. Piezoelectric ignition oven with 150 - 300degC control, thermocouple safety valves.

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

Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet.

Bezeichnung

Aufbau - Modell vollkommen aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 2 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.

Modell - Gasherde mit statischem Gasbackofen mit oder ohne Fächer, für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit Zündung mittels Pilotflamme, Hähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste aus Gusseisen oder mit Rundstäben aus Edelstahl, herausziehbare Schalen zum Auffangen von Flüssigkeiten. Geräumiger statischer Gasbackofen GN 2/1 oder GN 3/1 mit großer Tür. Piezoelektrischer Zündung ausgestattete. Einstellung der Ofentemperatur: 150-300 °C. Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende und entnehmbare Schalen.

Ausstattungen - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße.

Description

Construction - Modèle réalisé entièrement en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 2 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profils arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.

Modèle - Fourneau gaz avec four gas statique, avec ou sans compartiments, à usage professionnel. Feux à allumage avec flamme pilote, robinets à valve de sécurité et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grilles en fonte ou barres en acier inox, bacs de collecte des liquides extractibles. Four haute capacité à gaz statique GN 2/1 ou GN 3/1 avec porte large. Équipé de l'allumage piézo-électrique. Régulation de la température du four: 150-300 °C. Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal et des bacs extractibles.

Équipements - Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. Pieds réglables en hauteur.

Descripción

Construcción - Modelo realizado completamente en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 2 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.

Modelo - Cocina a gas con horno a gas estático con o sin cavidades, para uso profesional. Encendido automático de los fogones por medio de llama piloto, grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrillas de fundición o con varillas de acero inox, cubetas de recogida líquidos extraíbles. Horno de gran capacidad a gas estático GN 2/1 o GN 3/1 con puerta amplia. Dotado de encendido piezoeléctrico. Regulación de la temperatura del horno: 150-300 °C. Evacuación de humos posterior, completamente segura.

Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero y las cubetas extraíbles.

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



Food Catering Equipment

90
IPERLOTUS

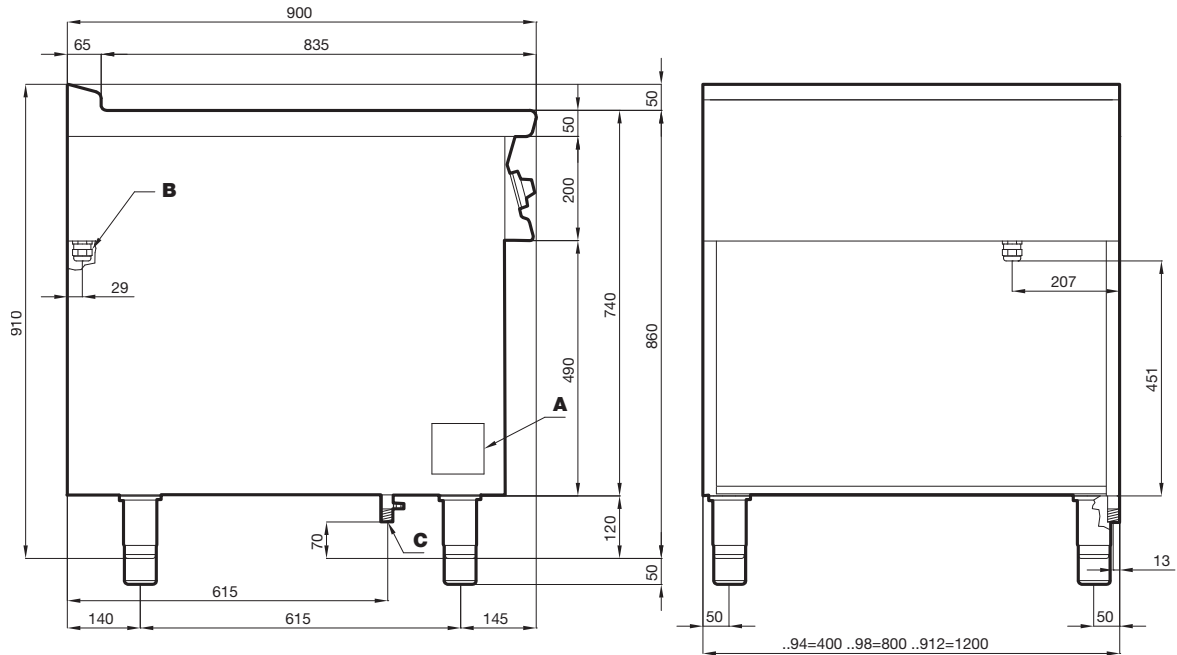
90

IPERLOTUS

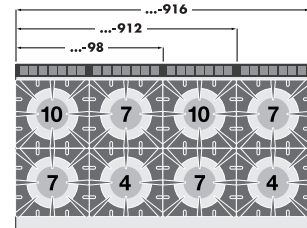
CUCINE A GAS CON FORNO A GAS
 GAS RANGE WITH GAS OVEN
 GASHERDE MIT GASBACKOFEN
 FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR A GAZ
 COCINAS A GAS CON HORNO A GAS

CF-90G

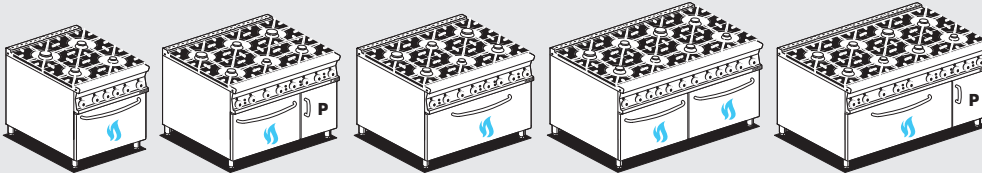
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
 DONNEES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 3/4" M



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



CF4-98G

CF6-912GV

CF6-912G

CF8-916G

CF8-916GV

P
 Vano neutro con porta
 Neutral cabinet with door
 Neutrales Schrankelement mit Tür
 Élément neutre avec porte
 Armario neutro con puerta

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Buciatori e potenza Burners and power Abmessung und Leistung Brûleurs et puissance Quemadores y potencia	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleist. und Abmess. Ofen Puissance du four et dimensions Potencia horno y dimensiones	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	N° • kW	kW • cm • GN	kW • kcal/h	kg/m ³
CF4-98G	80x90x90h	🔥 4 • 1 x 10,0 + 2 x 7,0 + 1 x 4,0	🔥 8,5 • 68x73x34 • 2/1 • S	🔥 36,5 • 31.390	166 / 0,880
CF6-912GV	120x90x90h	🔥 6 • 2 x 10,0 + 3 x 7,0 + 1 x 4,0	🔥 8,5 • 68x73x34 • 2/1 • S	🔥 53,5 • 46.010	230 / 1,310
CF6-912G	120x90x90h	🔥 6 • 2 x 10,0 + 3 x 7,0 + 1 x 4,0	🔥 13,5 • 108x73x34 • 3/1 • S	🔥 58 • 49.820	236 / 1,310
CF8-916G	160x90x90h	🔥 8 • 2 x 10,0 + 4 x 7,0 + 2 x 4,0	🔥 8,5+8,5 • 2 x (68x73x34) • 2/1 • S	🔥 73 • 62.780	318 / 1,860
CF8-916GV	160x90x90h	🔥 8 • 2 x 10,0 + 4 x 7,0 + 2 x 4,0	🔥 13,5 • 108x73x34 • 3/1 • S	🔥 69 • 59.270	306 / 1,860

🔥 Metano - Natural gas - Erdgas / GPL - LPG - Flüssiggas

S : Statico / Static / Statischer / Statique / Estatico

buy lotus, buy Italy!

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



LOTUS SpA - Via Calmaor, 46
 31020 Zoppé di S. Vendemiano (TV) - ITALY
 Tel. +39 0438 778020 / 778468
 Fax +39 0438 778277
 www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it

The size of success.