

# 65

## FT-65E

# magleprof

**FRY-TOP ELETRICI**  
**ELECTRIC FRY-TOPS**  
**ELEKTROGRIDDLEPLATTEN**  
**FRY-TOP ELECTRIQUES**  
**FRY-TOP ELÉCTRICOS**

### Descrizione

**Costruzione** - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzata posteriore.

**Modello** - Fry-top elettrico, per uso professionale. Dotati di piastra liscia e/o rigata, normale o cromata e vetroceramica. Piastra normale in acciaio FE430B. Piastra cromata in acciaio FE510C con finitura cromo. Hanno un doppio termostato: di lavoro e di sicurezza. Assicurano elevata resistenza, durata nel tempo e raggiungono rapidamente la temperatura desiderata con regolazione da 50 a 300 °C. Particolarmente facili e veloci da pulire. Bacinelle di raccolta liquidi capienti ed estraibili.

**Manutenzione** - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

**Dotazioni** - Piedini regolabili in altezza.



**FT-65E**

### Description

**Construction** - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back.

**Model** - Professional Electric Griddle, Smooth, Ribbed or 50 / 50, Normal or Chrome. Normal Plate in FE430B Steel and Chrome in FE510C Steel. Double thermostat, operating and safety. High durability and rapid heat up. 50 - 300degC control, Removable liquid containers.

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

**Fittings** - Appliance is supplied with adjustable feet.

### Bezeichnung

**Aufbau** - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.

**Modell** - Elektrogriddleplatten, für den professionellen Gebrauch.

Ausgestattet mit glatter und / oder gerillter Platte, normal oder verchromt und Glaskeramik-Platte. Normale Platte aus Stahl FE430B. Verchromte Platte aus Stahl FE510C in Chromausführung. Haben einen doppelten Thermostat: für Betrieb und Sicherheit. Garantieren eine hohe Widerstandsfähigkeit, lange Dauerhaftigkeit und erreichen die gewünschte Temperatur bei der Einstellung von 50 bis 300 °C. Besonders mühelos und schnell zu reinigen. Geräumige und herausziehbare Behälter zum Auffangen von Flüssigkeiten.

**Wartung** - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

**Ausstattungen** - Höhenverstellbare Füße.

### Description

**Construction** - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.

**Modèle** - Fry-top électriques, à usage professionnel. Équipés d'une plaque lisse et/ou rainurée, normale ou chromée et vitrocéramique. Plaque normale en acier FE430B. Plaque chromée en acier FE510C avec finitions chromées. Elles disposent d'un double thermostat: de travail et de sécurité. Ils garantissent une haute résistance et une durée dans le temps, et atteignent rapidement la température désirée avec régulation de 50 à 300 °C. Particulièrement faciles et rapides à nettoyer. Bacs de collecte des liquides haute capacité et extractibles.

**Entretien** - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

**Équipements** - Pieds réglables en hauteur.

### Descripción

**Construcción** - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.

**Modelo** - Fry-top eléctricos, para uso profesional. Dotados de placa lisa y/o ranurada, normal o cromada y vitrocerámica. Placa normal de acero FE430B. Placa cromada de acero FE510C con acabados cromados.

Tienen un doble termostato: de trabajo y de seguridad. Aseguran una resistencia elevada, durabilidad y alcanzan rápidamente la temperatura deseada con regulación de 50 a 300 °C. Especialmente fáciles y rápidos de limpiar. Cubetas recoge grasas de gran capacidad y extraíbles.

**Manutención** - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero.

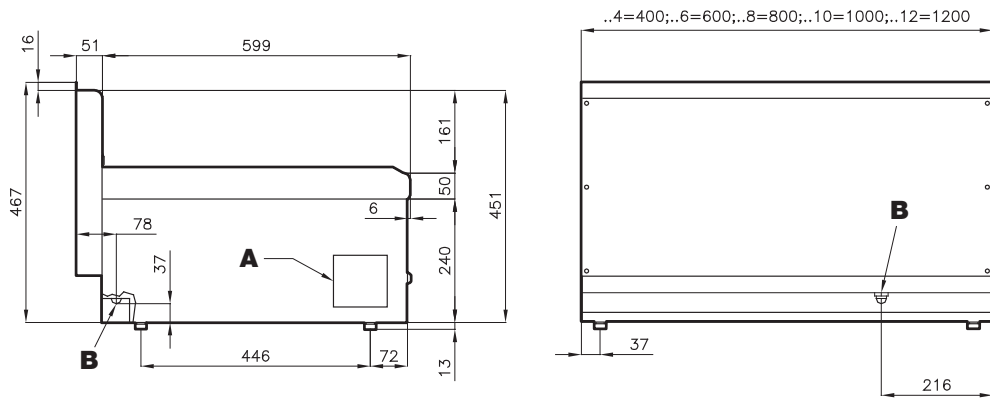
**Dotaciones** - Patas regulables en altura.

# 65

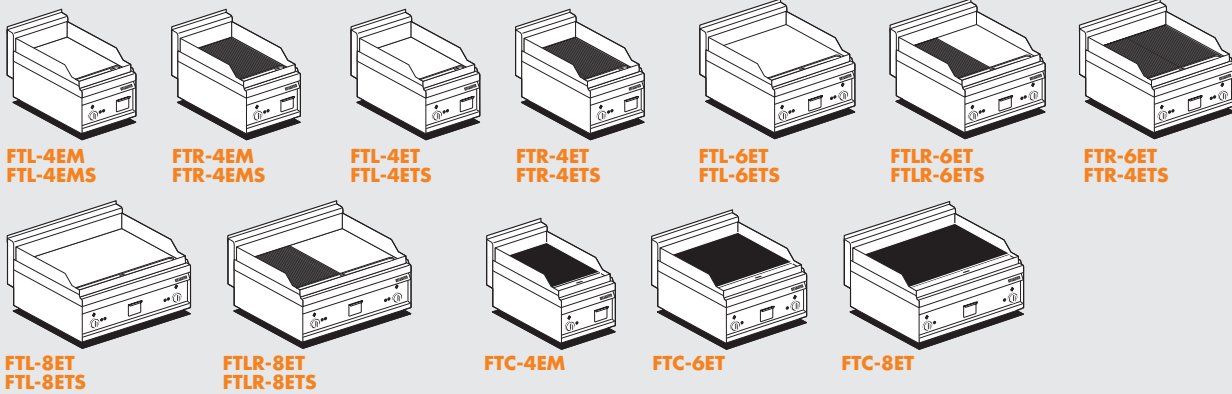
**magleprof**  
 FRY-TOP ELETTRICI  
 ELECTRIC FRY-TOPS  
 ELEKTROGRIDDLEPLATTEN  
 FRY-TOP ELECTRIQUES  
 FRY-TOP ELÉCTRICOS

**FT-65E**

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



<b>A</b>	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características
<b>B</b>	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica



Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessung. Dimensions Dimension.	Piastra Plate Platte Plaque Placa	Zone e potenza Areas and power Zonen und Leist. Zones et puiss. Zonas y poten.	Liscia Smooth Glatt Lisse Liso	Rigata Grooved Gerillt Canalée Rayado	Piastra cromata Chrome-plat. plate Verchromplatte Plaque chromée Placa cromada	Vetroceram. Ceram. glass Ceran-Koch. Vitreoceram. Vitrocream.	Potenza totale Total power Gesamtleistung Spannung und Frequenz Tension et fréquence Potencia total	Volltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Volltagje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volumen Peso/Volume
	cm	cm	N° • kW				kW			kg/m <sup>3</sup>
<b>FTL-4EM</b>	40x65x29h	35x56	1 • 1 x 3,0	•			3,0	230V- • 50/60	49 / 0,180	
<b>FTR-4EM</b>	40x65x29h	35x56	1 • 1 x 3,0		•		3,0	230V- • 50/60	49 / 0,180	
<b>FTL-4EMS</b>	40x65x29h	35x56	1 • 1 x 3,0	•		•	3,0	230V- • 50/60	49 / 0,180	
<b>FTR-4EMS</b>	40x65x29h	35x56	1 • 1 x 3,0		•	•	3,0	230V- • 50/60	49 / 0,180	
<b>FTL-4ET</b>	40x65x29h	35x56	1 • 1 x 4,5	•			4,5	400V-3N / 230V-3 • 50/60	49 / 0,180	
<b>FTR-4ET</b>	40x65x29h	35x56	1 • 1 x 4,5		•		4,5	400V-3N / 230V-3 • 50/60	49 / 0,180	
<b>FTL-4ETS</b>	40x65x29h	35x56	1 • 1 x 4,5	•		•	4,5	400V-3N / 230V-3 • 50/60	49 / 0,180	
<b>FTR-4ETS</b>	40x65x29h	35x56	1 • 1 x 4,5		•	•	4,5	400V-3N / 230V-3 • 50/60	49 / 0,180	
<b>FTL-6ET</b>	60x65x29h	56x56	2 • 2 x 3,0	•			6,0	400V-3N / 230V-3 / 230V- • 50/60	66,5 / 0,270	
<b>FTLR-6ET</b>	60x65x29h	56x56	2 • 2 x 3,0	•	•		6,0	400V-3N / 230V-3 / 230V- • 50/60	66,5 / 0,270	
<b>FTR-6ET</b>	60x65x29h	56x56	2 • 2 x 3,0		•		6,0	400V-3N / 230V-3 / 230V- • 50/60	66,5 / 0,270	
<b>FTL-6ETS</b>	60x65x29h	56x56	2 • 2 x 3,0	•		•	6,0	400V-3N / 230V-3 / 230V- • 50/60	66,5 / 0,270	
<b>FTLR-6ETS</b>	60x65x29h	56x56	2 • 2 x 3,0	•	•	•	6,0	400V-3N / 230V-3 / 230V- • 50/60	66,5 / 0,270	
<b>FTR-6ETS</b>	60x65x29h	56x56	2 • 2 x 3,0		•	•	6,0	400V-3N / 230V-3 / 230V- • 50/60	66,5 / 0,270	
<b>FTL-8ET</b>	80x65x29h	76x56	2 • 2 x 4,5	•			9,0	400V-3N / 230V-3 • 50/60	82 / 0,350	
<b>FTLR-8ET</b>	80x65x29h	76x56	2 • 2 x 4,5	•	•		9,0	400V-3N / 230V-3 • 50/60	82 / 0,350	
<b>FTR-8ETS</b>	80x65x29h	76x56	2 • 2 x 4,5	•		•	9,0	400V-3N / 230V-3 • 50/60	82 / 0,350	
<b>FTLR-8ETS</b>	80x65x29h	76x56	2 • 2 x 4,5	•	•	•	9,0	400V-3N / 230V-3 • 50/60	82 / 0,350	
<b>FTC-4EM</b>	40x65x29h	35x49	1 • 1 x 2,6	•			2,6	230V- • 50/60	28 / 0,180	
<b>FTC-6ET</b>	60x65x29h	55x49	2 • 2 x 2,05	•			4,1	400V-2N / 230V-3 / 230V- • 50/60	37,5 / 0,270	
<b>FTC-8ET</b>	80x65x29h	75x49	2 • 2 x 2,8	•			5,6	400V-2N / 230V-3 • 50/60	45,5 / 0,350	

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



ITALIAN CULINARY ART

**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