

60

CF-60GE

magiLOTUS

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO
GAS RANGE WITH ELECTRIC OVEN
GASHERDE MIT ELEKTROBACKOFEN
FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR ELECTRIQUE
COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICO

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 alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.

Modello - Cucina a gas con forno elettrico statico o multifunzione, con o senza vani, per uso professionale. Fuochi con accensione elettrica (CF2/CF3 a mezzo fiamma pilota), rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in ghisa, bacinelle di raccolta liquidi estraibili. Forno capiente elettrico statico con grill o multifunzione, con ampia porta. Regolazione temperatura del forno: 50-300 °C.

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

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



CF-60GE

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. Knobs with water-proof grades IPX5.

Model - Professional Gas Cooker with static or multifunction electric oven, with or without side compartment. Burners with electric ignition (CF2/CF3 with pilot light ignition) and thermocouple safety valves. Modulating flame burners, grills in cast iron, removable liquid collectors. Electric oven with 50 - 300degC control.

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 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. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

Modell - Gasherde mit statischem oder Multifunktions-Elektrobackofen mit oder ohne Fächer, für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit elektro Zündung (CF2/CF3 Zündung mittels Pilotflamme), Hähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste mit Rundstäben aus Gusseisen, herausziehbare Schalen zum Auffangen von Flüssigkeiten. Geräumiger statischer Elektro-Backofen mit Grill oder Multifunktions-Backofen mit großer Tür. Einstellung der Ofentemperatur: 50-300 °C.

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

Ausstattungen - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. 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. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

Modèle - Fourneau gaz avec four électrique statique ou à fonctions multiples, avec ou sans compartiments, à usage professionnel. Feux à allumage électrique (CF2/CF3 avec flamme pilote), robinets à valve de sécurité et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grilles en barres en fonte, bacs de collecte des liquides extractibles. Four haute capacité électrique statique avec grill et à fonctions multiples, avec porte large. Régulation de la température du four: 50-300 °C.

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 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. Mandos con grado de protección contra el agua IPX5.

Modelo - Cocina a gas con horno eléctrico estático o multifuncional con o sin cavidades, para uso profesional. Encendido automático eléctrico de los fogones (CF2/CF3 por medio de llama piloto), grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrilas con varillas de hierro colado, cubetas de recogida líquidos extraíbles. Horno de gran capacidad eléctrico estático con grill o multifuncional con puerta amplia. Regulación de la temperatura del horno: 50-300 °C.

Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero y la cubeta extraíble.

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

60

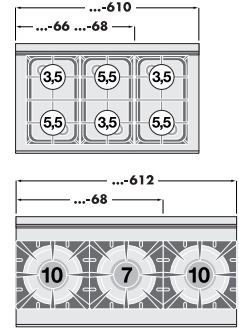
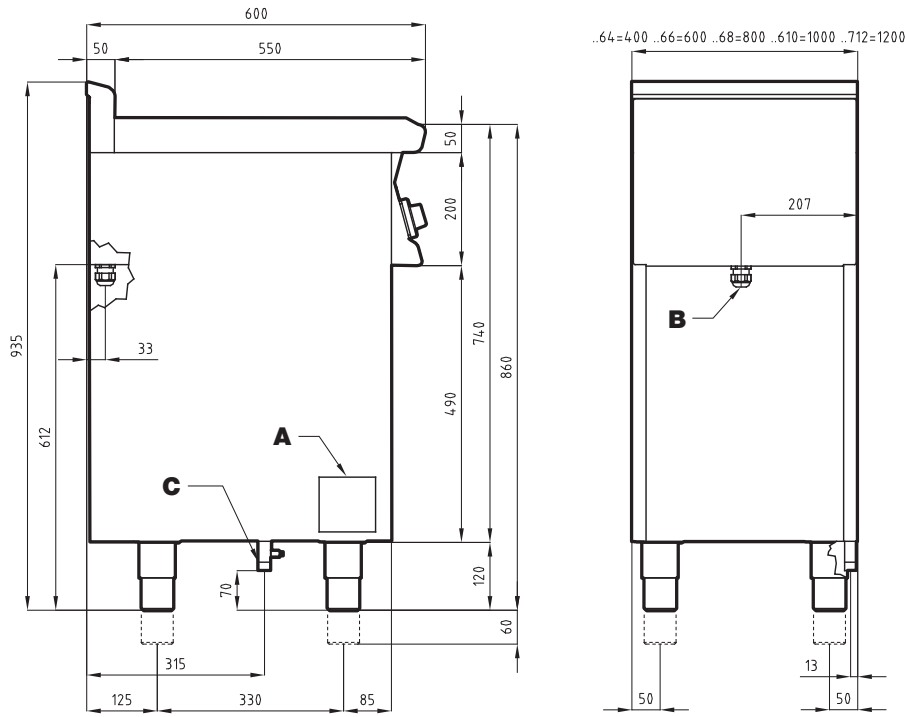
magelotus

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO
 GAS RANGE WITH ELECTRIC OVEN
 GASHERDE MIT ELEKTROBACKOFEN
 FOURNEAUX GAZ AVEC FOUR ELECTRIQUE
 COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICO



CF-60GE

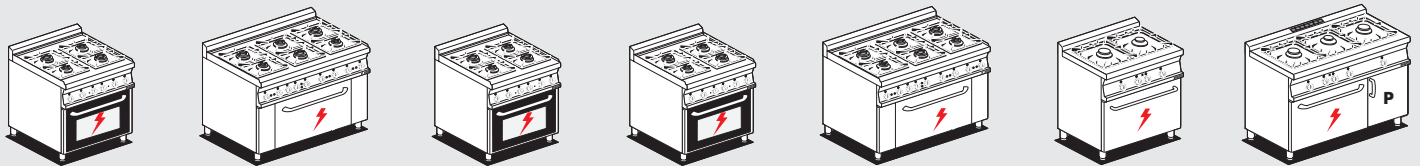
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
 DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



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

A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas

ISO 7-1 1/2" M



CF4-68GEM **CF6-610GEM** **CFM4-66GEM** **CFM4-68GEM** **CFM6-610GEM** **CF2-68GEM** / **CFM2-68GEM** **CF3-612GEMV** / **CFM3-612GEMV**

- Forno: porta vetro o porta cieca inox
- Oven: glass or stainless steel door
- Ofen: Glas- oder Edelstahltür
- Four: porte vitrée ou acier inox
- Horno: puetra vidrio o ciega inox

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

- CF2-68GEM - CF3-612GEMV:
Forno con porta cieca inox / Oven with stainless steel door
Ofen mit Edelstahltür / Four avec porte acier inox
Horno con puerta ciega inox

Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessung Dimensions Dimensiones	Buciatori e potenza Burners and power Brenner und Leistung Brûleurs et puissance Queimadores y potencia	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleistung und Abmessungen Ofen Puissance du four et dimensions Potencia horno y dimensiones	Griglia inox Grid inox Rost inox Grille inox Parilla inox	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Freq. Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	Nr • kW	kW • cm	Nr • cm • GN	kW • kcal/h + kW	V~ • Hz	kg/m ³
CF4-68GEM	80x60x90h	4 • 2 x 3,5 + 2 x 5,5	2,62 • 64x42x35 • S/G	1 • 53x32,5 • GN1/1	18,0 • 15.480 + 2,62	230V~ • 50/60	97 / 0,830
CF6-610GEM	100x60x90h	6 • 3 x 3,5 + 3 x 5,5	2,62 • 64x42x35 • S/G	1 • 53x32,5 • GN1/1	27,0 • 23.193 + 2,62	230V~ • 50/60	106 / 1,140
CFM4-66GEM	60x60x90h	4 • 2 x 3,5 + 2 x 5,5	3,05 • 46x37x35 • M	1 • 41x32,5	18,0 • 15.480 + 3,05	230V~ • 50/60	70 / 0,510
CFM4-68GEM	80x60x90h	4 • 2 x 3,5 + 2 x 5,5	3,05 • 64x37x35 • M	1 • 53x32,5 • GN1/1	18,0 • 15.480 + 3,05	230V~ • 50/60	98 / 0,680
CFM6-610GEM	100x60x90h	6 • 3 x 3,5 + 3 x 5,5	3,05 • 64x37x35 • M	1 • 53x32,5 • GN1/1	27,0 • 23.193 + 3,05	230V~ • 50/60	107 / 0,830
CF2-68GEM	80x60x90h	2 • 1 x 7,0 + 1 x 10,0	3,05 • 67x38x34 • S/G	1 • 65x36	17,0 • 15.480 + 3,05	230V~ • 50/60	95 / 0,680
CFM2-68GEM	80x60x90h	2 • 1 x 7,0 + 1 x 10,0	3,05 • 64x37x35 • M	1 • 53x32,5 • GN1/1	17,0 • 15.480 + 3,05	230V~ • 50/60	95 / 0,680
CF3-612GEMV	120x60x90h	3 • 1 x 7,0 + 2 x 10,0	3,05 • 67x38x34 • S/G	1 • 65x36	27,0 • 23.220 + 3,05	230V~ • 50/60	103 / 0,980
CFM3-612GEMV	120x60x90h	3 • 1 x 7,0 + 2 x 10,0	3,05 • 64x37x35 • M	1 • 53x36 • GN1/1	27,0 • 23.220 + 3,05	230V~ • 50/60	103 / 0,980

S/G: Statico con grill / Static with grill / Statischer mit Grill / Statique avec grill / Estatico con grill
 M: Multifunzione / Multifunction / Multifunktions / Fonctions multiples / Multifuncional

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

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