70 SUPERLOTUS

CF-70E

CUCINE ELETTRICHE E VETROCERAMICA CON FORNO ELETTRICO
ELECTRIC AND CERAMIC RANGE WITH ELECTRIC OVEN
ELEKTRO-UND CERAN HERDE MIT ELEKTROBACKOFEN
FOURNEAUX ELECTRIQUES ET VITROCERAMIQUES AVEC FOUR ELECTRIQUE
COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICA CON HORNO ELÉCTRICO

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1,2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore.
Modello - Cucine elettriche e vetroceramica con forno elettrico statico o ventilato, con o senza vani, per uso professionale. Piastre in ghisa di forma rotonda o quadrata, con bordo di tenuta in acciaio, commutatore a 7 posizioni e limitatore della temperatura. Piani in vetroceramica con piastre di cottura radianti a tutto piano e spie di segnalazione del calore residuo. Forno capiente elettrico ventilato GN 1/1 e statico GN 2/1 o GN 3/1 con ampia porta. Regolazione temperatura del forno: 50-300 °C.
Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.
Dotazioni - Piedini regolabili in altezza.



CF-70E

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1,2mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back.
Model - Professional Electric Cooker with static or ventilated electric oven, with or without side compartment. Cast Iron square or round hot plates with steel border seals, seven position switch and temperature limiter. Ceramic glass tops with radiant heat hot plates on entire cook top and warning lights for residual heat, electric oven with 50 - 300degC control.
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 1,2 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.
Modell - Elektroherde mit Glaskeramikkochfeld und statischem bzw. Heissluft-Elektrobackofen, mit oder ohne Fächer, für den professionellen Gebrauch. Kochplatten aus Gusseisen mit runder oder quadratischer Form, Einfassung aus Stahl, 7-stufiger Schalter und Temperaturbegrenzung. Platten aus Glaskeramik mit massiven Strahlungskochplatten und Kontrollleuchten zur Anzeige der Restwärme. Geräumiger Elektro-Heissluftbackofen GN 1/1 und statischer Backofen GN 2/1 oder GN 3/1 mit großer Tür. Einstellung der Ofentemperatur: 50-300 °C.
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 1,2 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.
Modèle - Fourneuax électriques et vitrocéramiques avec four électrique statique ou ventilé, avec ou sans compartiments, à usage professionnel. Plaques en fonte de forme arrondie ou carrée, avec bord de tenue en acier, commutateur à 7 positions et limiteur de température. Plans vitrocéramiques avec plaques de cuisson radiantes sur l'ensemble du plan et voyants de signalisation de chaleur résiduelle. Four haute capacité électrique ventilé GN 1/1 et statique GN 2/1 ou GN 3/1 avec porte large. Régulation de la température du four: 50-300 °C.
Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.
Équipements - Pieds réglables en hauteur.

Descripción

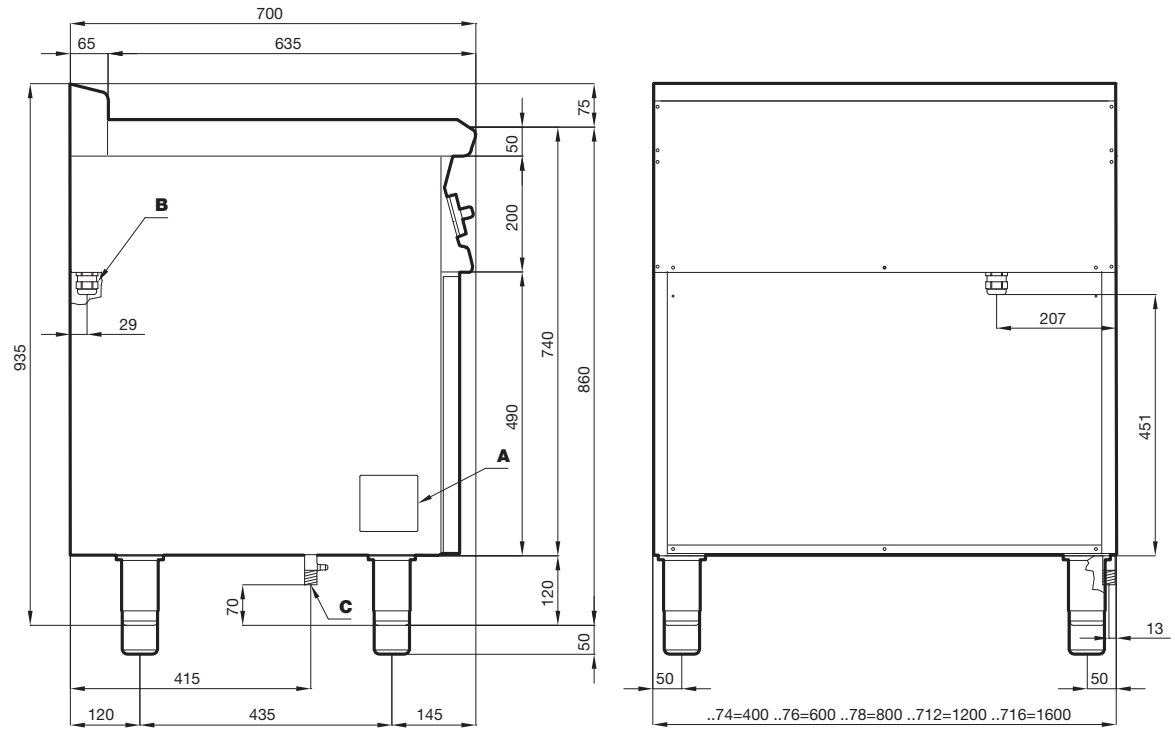
Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1,2 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.
Modelo - Cocinas eléctricas y vitrocerámica con horno eléctrico estático o ventilado con o sin cavidades, para uso profesional. Placas de fundicion de forma redonda o cuadrada, con borde de acero, conmutador de 7 posiciones y limitador de la temperatura. Encimeras de vitrocerámica con placas de cocción radiantes en todo el plano de cocción y pilotos de señal del calor residual. Horno de gran capacidad eléctrico ventilado GN 1/1 y estático GN 2/1 o GN 3/1 con puerta amplia. Regulaciòn de la temperatura del horno: 50-300 °C.
Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero.
Dotaciones - Patas regulables en altura.

70 SUPERLOTUS

CUCINE ELETTRICHE E VETROCERAMICA CON FORNO ELETTRICO
ELECTRIC AND CERAMIC RANGE WITH ELECTRIC OVEN
ELEKTRO-UND CERAN HERDE MIT ELEKTROBACKOFEN
FOURNEAUX ELECTRIQUES ET VITROCERAMIQUES AVEC FOUR ELECTRIQUE
COCINAS ELÉCTRICAS Y VITROCERÁMICA CON HORNO ELÉCTRICO

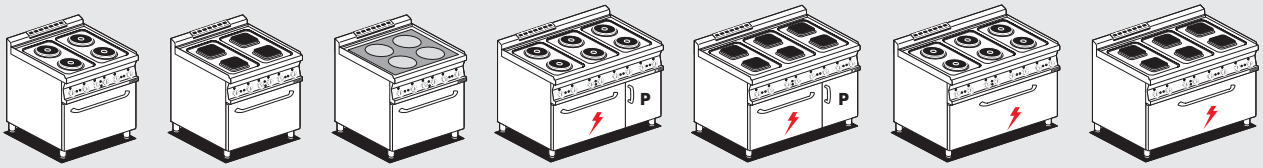
CF-70E

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



A	Targhetta caratteristiche / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características

B	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica



CF4-78ET **CFV4-78ET** | **CFQ4-78ET** **CFVQ4-78ET** | **CFC4-78ET** **CFVC4-78ET** | **CF6-712ETV** **CFV6-712ETV** | **CFQ6-712ETV** **CFVQ6-712ETV** | **CF6-712ET** | **CFQ6-712ET**

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

Modelli Models Modele Modeles Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Piastre e potenza Plates and power Kochplatten und Leist. Plaques et puissance Planchas y potencia	Vetroceramica Ceramic glass Ceran-Kochplatten Vitrocéramique Vitrocerámica	Forno potenza e dimensioni Oven power and dimensions Höchstleistung und Abmessungen Ofen Puissance du four et dimensions Potencia horno y dimensiones	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	N° • kW	cm	kW • cm • GN	kW	V~ • Hz	kg/m³
CF4-78ET	80x70x90h	**4** • 4 x 2,6 ●		5,0 • 68x55x34 • 2/1 • S	15,4	400V~3N • 50/60	112 / 0,770
CFV4-78ET	80x70x90h	**4** • 4 x 2,6 ●		5,32 • 68x36x34 • 1/1 • V	15,72	400V~3N • 50/60	112 / 0,770
CFQ4-78ET	80x70x90h	**4** • 4 x 2,6 ■		5,0 • 68x55x34 • 2/1 • S	15,4	400V~3N • 50/60	120 / 0,770
CFVQ4-78ET	80x70x90h	**4** • 4 x 2,6 ■		5,32 • 68x36x34 • 1/1 • V	15,72	400V~3N • 50/60	120 / 0,770
CFC4-78ET	80x70x90h	**4** • 4 x 2,5 ○	75x57	5,0 • 68x55x34 • 2/1 • S	15,0	400V~3N • 50/60	107 / 0,770
CFVC4-78ET	80x70x90h	**4** • 4 x 2,5 ○	75x57	5,32 • 68x36x34 • 1/1 • V	15,32	400V~3N • 50/60	107 / 0,770
CF6-712ETV	120x70x90h	**6** • 6 x 2,6 ●		5,0 • 68x55x34 • 2/1 • S	20,6	400V~3N • 50/60	134 / 1,140
CFV6-712ETV	120x70x90h	**6** • 6 x 2,6 ●		5,32 • 68x36x34 • 1/1 • V	20,92	400V~3N • 50/60	134 / 1,140
CFQ6-712ETV	120x70x90h	**6** • 6 x 2,6 ■		5,0 • 68x55x34 • 2/1 • S	20,6	400V~3N • 50/60	146 / 1,140
CFVQ6-712ETV	120x70x90h	**6** • 6 x 2,6 ■		5,32 • 68x36x34 • 1/1 • V	20,92	400V~3N • 50/60	146 / 1,140
CF6-712ET	120x70x90h	**6** • 6 x 2,6 ●		6,9 • 108x55x34 • 3/1 • S	22,5	400V~3N • 50/60	136 / 1,140
CFQ6-712ET	120x70x90h	**6** • 6 x 2,6 ■		6,9 • 108x55x34 • 3/1 • S	22,5	400V~3N • 50/60	148 / 1,140

S : Statico / Static / Statischer / Statique / Estatico

V : Ventilato / Ventilated / Heißluft / Ventilé / Ventilado

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 reserve 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.