65 MAGICPROF

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

FT-65E



FT-65E

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.
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.

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 eléctriques, 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.

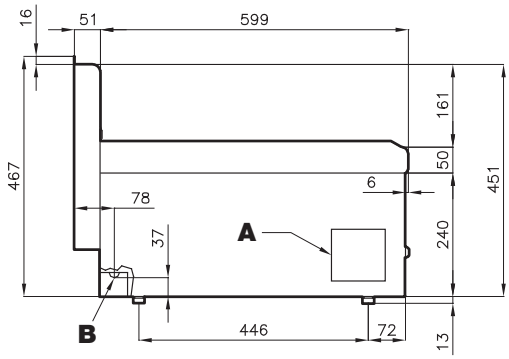
Descripción
Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.
Modelo - Fry-top eléctricos, para uso profesional. Dotados de placa lisa y/o ranurada, 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 rápidas 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.

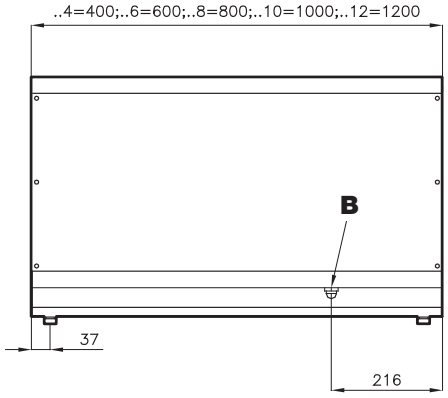
65 MAGICPROF

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

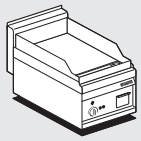
FT-65E

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

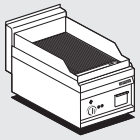




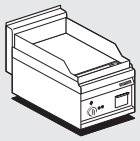
A	Targhetta caratteristiche / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica



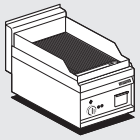
FTL-4EM
FTL-4EMS



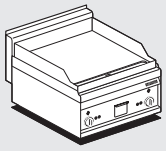
FTR-4EM
FTR-4EMS



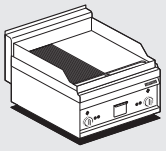
FTL-4ET
FTL-4ETS



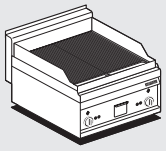
FTR-4ET
FTR-4ETS



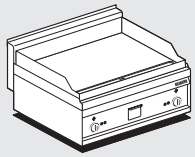
FTL-6ET
FTL-6ETS



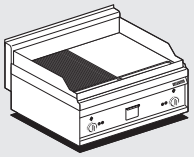
FTLR-6ET
FTLR-6ETS



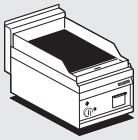
FTR-6ET
FTR-4ETS



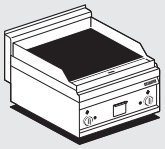
FTL-8ET
FTL-8ETS



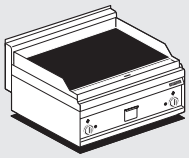
FTLR-8ET
FTLR-8ETS



FTC-4EM



FTC-6ET



FTC-8ET

Modelli Models Modele Modeles 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. Vitroceram. Vitrocream.	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/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	cm	N° • kW					kW		kg/m³
FTL-4EM	40x65x29h	35x56	**1** • 1 x 3,0	•				3,0	230V~ • 50/60	49 / 0,180
FTR-4EM	40x65x29h	35x56	**1** • 1 x 3,0		•			3,0	230V~ • 50/60	49 / 0,180
FTL-4EMS	40x65x29h	35x56	**1** • 1 x 3,0	•		•		3,0	230V~ • 50/60	49 / 0,180
FTR-4EMS	40x65x29h	35x56	**1** • 1 x 3,0		•	•		3,0	230V~ • 50/60	49 / 0,180
FTL-4ET	40x65x29h	35x56	**1** • 1 x 4,5	•				4,5	400V~3N / 230V~3 • 50/60	49 / 0,180
FTR-4ET	40x65x29h	35x56	**1** • 1 x 4,5		•			4,5	400V~3N / 230V~3 • 50/60	49 / 0,180
FTL-4ETS	40x65x29h	35x56	**1** • 1 x 4,5	•		•		4,5	400V~3N / 230V~3 • 50/60	49 / 0,180
FTR-4ETS	40x65x29h	35x56	**1** • 1 x 4,5		•	•		4,5	400V~3N / 230V~3 • 50/60	49 / 0,180
FTL-6ET	60x65x29h	56x56	**2** • 2 x 3,0	•				6,0	400V~3N / 230V~3 / 230V~ • 50/60	66,5 / 0,270
FTLR-6ET	60x65x29h	56x56	**2** • 2 x 3,0	•	•			6,0	400V~3N / 230V~3 / 230V~ • 50/60	66,5 / 0,270
FTR-6ET	60x65x29h	56x56	**2** • 2 x 3,0		•			6,0	400V~3N / 230V~3 / 230V~ • 50/60	66,5 / 0,270
FTL-6ETS	60x65x29h	56x56	**2** • 2 x 3,0	•		•		6,0	400V~3N / 230V~3 / 230V~ • 50/60	66,5 / 0,270
FTLR-6ETS	60x65x29h	56x56	**2** • 2 x 3,0	•	•	•		6,0	400V~3N / 230V~3 / 230V~ • 50/60	66,5 / 0,270
FTR-6ETS	60x65x29h	56x56	**2** • 2 x 3,0		•	•		6,0	400V~3N / 230V~3 / 230V~ • 50/60	66,5 / 0,270
FTL-8ET	80x65x29h	76x56	**2** • 2 x 4,5	•				9,0	400V~3N / 230V~3 • 50/60	82 / 0,350
FTLR-8ET	80x65x29h	76x56	**2** • 2 x 4,5	•	•			9,0	400V~3N / 230V~3 • 50/60	82 / 0,350
FTL-8ETS	80x65x29h	76x56	**2** • 2 x 4,5	•		•		9,0	400V~3N / 230V~3 • 50/60	82 / 0,350
FTLR-8ETS	80x65x29h	76x56	**2** • 2 x 4,5	•	•	•		9,0	400V~3N / 230V~3 • 50/60	82 / 0,350
FTC-4EM	40x65x29h	35x49	**1** • 1 x 2,6	•			•	2,6	230V~ • 50/60	28 / 0,180
FTC-6ET	60x65x29h	55x49	**2** • 2 x 2,05	•			•	4,1	400V~2N / 230V~3 / 230V~ • 50/60	37,5 / 0,270
FTC-8ET	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 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.