

# IPERLOTUS 90



**grandi performance per grandi numeri!**

**great performance for great numbers!\_ große Leistungen für große Nummern!  
de grandes performances qui se traduisent en grands chiffres!  
igrandes rendimientos para grandes cantidades!**

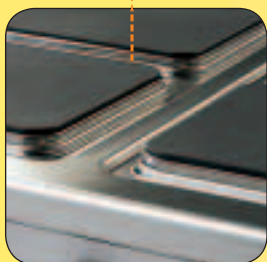


# IPER 90 LOTUS

per chi ha una grande cucina nel cuore!



profili e angoli arrotondati



rounded corners and edges  
abgerundete Profile und Ecken  
profils et angles arrondis  
cantos y esquinas redondeados

elegante testata di chiusura



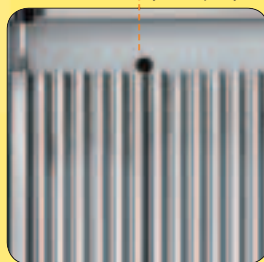
elegant end edge  
elegante Abschlusskante  
élegant élément d'extrémité  
terminal de cierre elegante

camino iperbasso



extra-low vent  
ultraflacher Abzug  
mitre ultra basse  
respiradero hiper-bajo

sistema raccogligrassi per frytop



fat-collecting system for frytops  
Fettsammelsystem für Frytop  
système de récupération des  
graisses pour grillade  
sistema de recogida de grasas  
para frytop

manopola a stella



star-shaped knob  
Sternförmiger Drehgriff  
manette en forme d'étoile  
mando en estrella

for those who have greatness in their heart!  
 für die, die eine große Küche im Herzen haben!  
 pour qui porte une cuisine ultra performante dans son cœur!  
 ipara quien lleva una gran cocina en el corazón!



**Un investimento di sicuro valore.**

Progettata e realizzata per realtà che lavorano con i grandi numeri e per raggiungere grandi risultati, **IperLotus 90** è una gamma completa di modelli sia nella versione su armadio che nella versione top, per consentire completezza di soluzioni in linea, ad isola, a sbalzo e a ponte. Modelli progettati e costruiti interamente in Italia.

**A sure-value investment.**

**IperLotus 90** is a complete range of models designed and made for businesses dealing with big numbers and for achieving big results. It comes in both cabinet-mounted and counter-top versions so that customers have a complete choice for whatever arrangement suits them best, whether in-line, island, cantilever or bridging. Models fully designed and made in Italy.

**Eine wertsichere Investition.**

**IperLotus 90** wurde für Gegebenheiten entwickelt und realisiert, die mit großen Nummern arbeiten und um einzigartige Ergebnisse zu erzielen. Die Serie **IperLotus 90** umfasst sowohl Stand- als auch Tischmodelle und bietet komplette Lösungen als Zeile, Insel, L- und Brückenform. Ganz in Italien entwickelte und hergestellte Modelle.

**Un investissement d'une valeur sûre.**

Projetée et réalisée pour garantir une productivité élevée et obtenir des résultats hors pair, **IperLotus 90** est une gamme complète de modèles en versions sur placard et à poser, pour permettre des solutions d'agencement complètes en linéaire, en îlot, suspendues et à pont. Des modèles projetés et réalisés entièrement en Italie.

**Una inversión con un valor seguro.**

Diseñada y hecha para empresas que trabajan con grandes cantidades y para alcanzar grandes resultados, **IperLotus 90** es una gama completa de modelos tanto en la versión sobre mueble como en la versión encimera, para obtener soluciones completas con los módulos en línea, centrales, en bloques suspendidos o en bloques puentes. Los modelos son diseñados y fabricados completamente en Italia.

corona del bruciatore



burner crown  
 Brennerkrone  
 couronne du brûleur  
 corona del quemador

fiamma ipermodulante



hyper-modulating flame  
 hohe Modulierbarkeit der Flamme  
 flamme hyper modulante  
 llama hiper-modulante





### Profondità di gamma in tutti i sensi.

Lotus ha la qualità totale come vocazione e pone massima attenzione alla robustezza e all'affidabilità della costruzione meccanica. IperLotus 90 è innovativa e bella nell'estetica, è una linea combinabile con tutte le altre linee Lotus 70/60/55. Tutti modelli di alto livello costruttivo, elevate prestazioni, bassi consumi.

### A depth of range in all senses.

Lotus has total quality in its lifeblood and therefore pays the utmost attention to the sturdiness and reliability of the mechanical construction. IperLotus 90 is not only innovative and attractive, but may be combined with all the other Lotus ranges 70/60/55. All models with high levels of construction and performance yet low consumption.

### Breite Auswahl in jeder Hinsicht.

Lotus stellt absolute Qualität in den Mittelpunkt und legt größten Wert auf Robustheit und Zuverlässigkeit der mechanischen Konstruktion. IperLotus 90 ist innovativ und ästhetisch ansprechend. Eine Linie, die mit allen anderen Linien Lotus 70/60/55 kombiniert werden kann. Hohes Konstruktionsniveau, hohe Leistungen und niedriger Verbrauch bei allen Modellen.

### Une profondeur de gamme dans tous les sens.

Faisant de la qualité totale sa vocation, Lotus prête la plus grande attention à la robustesse et à la fiabilité de la construction mécanique. Alliant innovation et esthétique, **IperLotus 90** est une ligne qui s'harmonise avec toutes les autres lignes Lotus 70/60/55. Tous les modèles comptent parmi leurs atouts une construction irréprochable, de hautes performances et une faible consommation en énergie.

### Una gama profunda en todos los sentidos.

La vocación de Lotus es la calidad total y presta la máxima atención a la robustez y fiabilidad de la construcción mecánica. IperLotus 90 es innovadora y bella en su aspecto, es una línea combinable con todas las demás líneas Lotus 70/60/55. Todos los modelos ofrecen un alto nivel constructivo, altos rendimientos y bajos consumos.



Forno iperspaziale, il più capiente della sua categoria: su modulo 120, apertura Gastronorm GN 3/1, profondità 73!



Iperroomy oven, the most capacious of its kind: on module 120, oven with GastroNorm 3x1/1 aperture, depth cm 73!  
 Hypergroßer Ofen, Der Ofen mit dem größten Fassungsvermögen seiner Kategorie: Modul 120, GastroNorm 3x1/1, Tiefe cm 73!  
 Four hyper spacieux, le plus grand de sa catégorie: sur module 120, four avec ouverture GastroNorm 3x1/1, profondeur 73!  
 Horno hiper-espacioso, el más grande de su categoría: módulo 120, horno con apertura GastroNorm 3x1/1, profundidad 73!

**a fully equipped kitchen down to the smallest detail  
eine bis ins kleinste Detail ausgerüstete Küche  
une cuisine équipée dans les moindres détails  
una cocina equipada en los más ínfimos detalles**



# IPERLOTUS

# 90

## cucine a gas con forni a gas o elettrici



### Cucine a gas 4/6/8 fuochi con forni a gas o elettrici

Ideali per potenziare le prestazioni in cucina: presentano accensione con fiamma pilota, rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia, griglie di appoggio in ghisa e bacinelle di raccolta estraibili. Innovativo il disegno della corona del bruciatore che amplia la superficie di contatto con la fiamma, modulabile nell'erogazione anche al minimo.

Sono disponibili con o senza vani, con forni elettrici o a gas GN 2/1 o GN 3/1, su modulo 120 e profondità 73. Spigoli arrotondati e camino basso garantiscono assoluta igiene e facilità di utilizzo.



CF8-916G

### Gas cookers 4/6/8 burners with gas or electric ovens

Ideal for increasing performance in the kitchen.

They offer ignition by pilot flame, taps fitted with safety valve and thermocouple, cast-iron pan supports and removable drip trays. Innovative design for the burner cap, which increases the surface of contact with the flame, controlled even at minimum.

They are available with or without compartments, with GN 2/1 or GN 3/1 gas or electric ovens, on 120 module with depth 73.

Rounded corners and low chimney ensure absolute hygiene and easiness of use.

### Gasherde 4/6/8 Brenner mit Gas- oder Elektro-Backofen

Ideal, um die Leistungen in der Küche noch weiter zu steigern.

Zündung mit Pilotflamme, Sicherheitsventile mit Thermoelement, Grillplatten aus Gusseisen und herausziehbare Auffangbecken. Innovatives Design des Brennerkranzes, das die Berührungsfläche mit der Flamme vergrößert.

Die Flamme ist auch bei niedrigster Abgabeleistung regulierbar und gewährleistet Garergebnisse wie bei einem Elektro-Modell. Mit oder ohne Fächern erhältlich, mit Elektro- oder Gas-Backofen GN 2/1 oder GN 3/1, bei Modul 120 und Tiefe 73. Die abgerundeten Kanten und der flache Abzugskamin gewährleisten Benutzerfreundlichkeit und absolute Hygiene.

### Cuisinieres gaz 4/6/8 feux avec fours gaz ou électriques

L'idéal pour accroître les performances en cuisine.

Ils présentent un allumage par veilleuse, des robinets de sécurité à vanne avec thermocouple, des grilles d'appui en fonte et des bacs de récupération amovibles.

Novateur le design de la couronne du brûleur qui augmente la surface de contact avec la flamme, modulable même au minimum. Disponibles avec ou sans placard, avec fours électriques ou gaz GN 2/1 ou GN 3/1 sur module 120 et profondeur 73.

Angles arrondis et mitre basse, garantis d'une hygiène totale et d'une utilisation facilitée.

### Cocinas de gas 4/6/8 fuegos con hornos de gas o eléctricos

Ideales para mejorar las prestaciones en la cocina.

Ofrecen piloto de encendido, válvulas de seguridad con termopar, parrillas de apoyo de fundición y bandejas recogegrasas extraíbles.

Un innovador diseño de la corona del quemador amplía la superficie de contacto con la llama, que puede modularse incluso en el mínimo. Hay disponibles versiones con o sin cámaras, con hornos eléctricos o de gas GN 2/1 o GN 3/1, en módulo 120 y profundidad 73. Las Aristas redondeadas y el respiradero bajo garantizan una absoluta higiene y facilidad de uso.

gas cookers with gas or electric ovens  
 Gasherde mit Gas- oder Elektro-Backofen  
 cuisinieres a gaz avec fours gaz ou électriques  
 cocinas de gas con hornos de gas o eléctricos



CF6-912G



CF4-98G



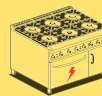
CF4-98G



CF4-98GE



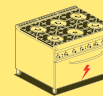
CF6-912GV



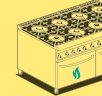
CF6-912GEV



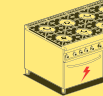
CF6-912G



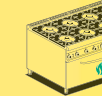
CF6-912GE



CF8-916G



CF8-916GE



CF8-916GV



CF8-916GEV

Forno Oven Ofen Four Horno	Su Mobile On base unit Mit Unterschrank Sur soubassement En meuble	Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones	N° Bruciatori • Potenza N° Burners • Power Brenner • Leistung N° Brûleurs • Puissance N° Quemadores • Potencia	Forno Pot. Max Max oven power Höchstleistung Ofen Puiss. Max du Four Potencia total Horno	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Alimentazione elettrica/gas Electric/gas power supply Stromversorgung Alimentation élect./gaz Alimentación elect./gas	kg/m <sup>3</sup>
⚡	<b>CF4-98GE</b>	80 x 90 x 90 h	4 1 x 10,0 kW + 2 x 7,0 kW + 1 x 4,0 kW	⚡ 6,7 kW	⚡ 28 kW + 6,7 kW ⚡	400 V/3N	164/0,88
	<b>CF6-912GEV</b>	120 x 90 x 90 h	6 2 x 10,0 kW + 3 x 7,0 kW + 1 x 4,0 kW	⚡ 6,7 kW	⚡ 45 kW + 6,7 kW ⚡	400 V/3N	228/1,31
	<b>CF6-912GE</b>	120 x 90 x 90 h	6 2 x 10,0 kW + 3 x 7,0 kW + 1 x 4,0 kW	⚡ 9,2 kW	⚡ 32 kW + 9,2 kW ⚡	400 V/3N	230/1,31
	<b>CF8-916GE</b>	160 x 90 x 90 h	8 2 x 10,0 kW + 4 x 7,0 kW + 2 x 4,0 kW	⚡ 2 x 6,7 kW	⚡ 56 kW + 13,4 kW ⚡	400 V/3N	312/1,86
	<b>CF8-916GEV</b>	160 x 90 x 90 h	8 2 x 10,0 kW + 4 x 7,0 kW + 2 x 4,0 kW	⚡ 9,2 kW	⚡ 56 kW + 9,2 kW ⚡	400 V/3N	299/1,86
🔥	<b>CF4-98G</b>	80 x 90 x 90 h	4 1 x 10,0 kW + 2 x 7,0 kW + 1 x 4,0 kW	🔥 8,5 kW	🔥 36,5 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas	166/0,88
	<b>CF6-912GV</b>	120 x 90 x 90 h	6 2 x 10,0 kW + 3 x 7,0 kW + 1 x 4,0 kW	🔥 8,5 kW	🔥 53,5 kW		230/1,31
	<b>CF6-912G</b>	120 x 90 x 90 h	6 2 x 10,0 kW + 3 x 7,0 kW + 1 x 4,0 kW	🔥 13,5 kW	🔥 58 kW		236/1,31
	<b>CF8-916G</b>	160 x 90 x 90 h	8 2 x 10,0 kW + 4 x 7,0 kW + 2 x 4,0 kW	🔥 2 x 8,5 kW	🔥 73 kW		318/1,86
	<b>CF8-916GV</b>	160 x 90 x 90 h	8 2 x 10,0 kW + 4 x 7,0 kW + 2 x 4,0 kW	🔥 13,5 kW	🔥 69 kW		306/1,86



### Cucine elettriche 4/6/8 piastre con forni elettrici

Per rispondere al meglio alle esigenze della grande ristorazione. Realizzate in acciaio inox AISI 304 18/10, con finitura scotch-brite, piani di spessore 2 mm. Presentano piani elettrici a 4/6/8 piastre in ghisa, rotonde o quadrate, con bordo di tenuta in acciaio, commutatore a 7 posizioni, limitatore della temperatura e pratiche manopole a forma di stella a otto punte. Disponibili con o senza vani, con forni elettrici GN 2/1 o GN 3/1 su modulo 120. L'assenza di spigoli vivi e la presenza del camino basso facilitano la pulizia e permettono l'uso di pentole larghe.



CFQ6-912ET

### Electric cookers 4/6/8 plates and electric ovens

Studied to meet large-scale catering requirements. Made of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish, 2 mm thick tops. They have electric tops with 4/6/8 round or square cast-iron plates, with retaining edge made of steel, 7-positions commutator, temperature limiting device and practical eight-pointed star-shaped knobs. Available with or without compartments, with GN 2/1 or GN 3/1 electric ovens on 120 module. The lack of sharp corners and the presence of a low chimney facilitate cleaning and allow the use of large pans.

### Elektroherde 4/6/8 Platten mit Elektro-Backofen

Eigens für die Anforderungen eines Großküchenbetriebs entwickelt. Aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung. Auflageplatten in 2 mm Stärke. Elektro-Kochfelder mit 4/6/8 runden oder quadratischen Platten aus Gusseisen, mit Stahl-Aufkantung, Steuerung mit 7 Positionen, Temperaturbegrenzer, mit praktischen, sternförmigen Drehgriffen mit acht Spitzen. Mit oder ohne Fächern erhältlich, mit Elektroofen GN 2/1 oder GN 3/1 bei Modul 120. Dadurch, dass keinen spitzen Kanten vorhanden sind und dank des flachen Abzugskamins, können breite Töpfe verwendet werden und die Reinigung ist besonders einfach.

### Cuisinieres électriques 4/6/8 plaques avec fours électriques

Conçus pour répondre au mieux à toutes les exigences de la restauration professionnelle. Réalisés en acier inox AISI 304 18/10, avec finition scotch-brite, plans épaisseur 2 mm. Ils sont équipés de plans électriques à 4/6/8 plaques rondes ou carrées en fonte, avec collerette d'étanchéité en acier, commutateur à 7 positions, limiteur de température et pratiques manettes en forme d'étoile à huit branches. Disponibles avec ou sans placard, avec fours électriques GN 2/1 ou GN 3/1 sur module 120. Les angles arrondis et la mitre basse facilitent le nettoyage et permettent l'utilisation de marmittes larges.

### Cocinas eléctricas 4/6/8 fuegos con hornos eléctricos

Para responder del mejor modo a las exigencias de la restauración. Fabricadas de acero inoxidable AISI 304 18/10, con acabado scotch-brite, superficies de 2 mm de espesor. Incorporan encimeras eléctricas de 4/6/8 placas de fundición, redondas o cuadradas, con borde sellado de acero, conmutador de 7 posiciones, limitador de la temperatura y cómodos mandos con forma de estrella de ocho puntas. Disponibles con o sin cámaras, con hornos eléctricos GN 2/1 o GN 3/1 en módulo 120. La ausencia de aristas y la presencia del respiradero bajo facilitan la limpieza y permiten utilizar ollas anchas.



electric cookers with electric ovens  
 Elektroherde mit Elektro-Backofen  
 cuisinieres électriques avec fours électriques  
 cocinas eléctricas con hornos eléctricos



CF4-98ET



	<b>Su Mobile</b> On base unit Mit Unterschrank Sur soubassement En meuble	<b>Dimensioni</b> Dimensions Maße Dimensions Dimensiones	<b>N° Resist. • Potenza</b> N° Heat. elem. • Power Heizungen • Leistung N° Résist. • Puissance N° Resist. • Potencia	<b>Forno Pot. Max</b> Max Oven Power Höchstleistung Ofen Puis. Max du Four Potencia total Horno	<b>Potenza totale</b> Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	<b>Alimentazione elettrica/gas</b> Electric/gas power supply Stromversorgung Alimentation élect./gaz Alimentacion elect./gas	<b>kg/m³</b>
	<b>CF4-98ET</b>	80 x 90 x 90 h	<b>4</b> x 3,5 kW ●	6,7 kW	20,7 kW ⚡	400 V/3N	142/0,88
	<b>CFQ4-98ET</b>	80 x 90 x 90 h	<b>4</b> x 4,0 kW ■	6,7 kW	22,7 kW ⚡	400 V/3N	150/0,88
	<b>CFC4-98ET</b>	80 x 90 x 90 h	<b>4</b> x 3,4 kW ●	6,7 kW	20,3 kW ⚡	400 V/3N	130/0,88
	<b>CF6-912ETV</b>	120 x 90 x 90 h	<b>6</b> x 3,5 kW ●	6,7 kW	27,7 kW ⚡	400 V/3N	200/1,31
	<b>CFQ6-912ETV</b>	120 x 90 x 90 h	<b>6</b> x 4,0 kW ■	6,7 kW	30,7 kW ⚡	400 V/3N	212/1,31
	<b>CF6-912ET</b>	120 x 90 x 90 h	<b>6</b> x 3,5 kW ●	9,2 kW	30,2 kW ⚡	400 V/3N	206/1,31
	<b>CFQ6-912ET</b>	120 x 90 x 90 h	<b>6</b> x 4,0 kW ■	9,2 kW	33,2 kW ⚡	400 V/3N	218/1,31
	<b>CF8-916ET</b>	160 x 90 x 90 h	<b>8</b> x 3,5 kW ●	<b>2</b> x 6,7 kW	41,4 kW ⚡	400 V/3N	246/1,86
	<b>CFQ8-916ET</b>	160 x 90 x 90 h	<b>8</b> x 4,0 kW ■	<b>2</b> x 6,7 kW	45,4 kW ⚡	400 V/3N	266/1,86
	<b>CF8-916ETV</b>	160 x 90 x 90 h	<b>8</b> x 3,5 kW ●	9,2 kW	37,2 kW ⚡	400 V/3N	234/1,86
	<b>CFQ8-916ETV</b>	160 x 90 x 90 h	<b>8</b> x 4,0 kW ■	9,2 kW	41,2 kW ⚡	400 V/3N	254/1,86



#### Piani cottura a gas ed elettrici

Cotture a puntino anche con grandi numeri. Realizzati in acciaio inox AISI 304 18/10 con finiture scotch-brite e piani di spessore 2 mm, sono disponibili anche nelle versioni Top.

Modelli a gas a 2, 4, 6, 8 fuochi, con fiamma pilota, rubinetti valvolati in sicurezza e termocoppia; bruciatori a fiamma modulante; griglie in ghisa e bacinelle di raccolta liquidi estraibili.

Modelli elettrici a 2, 4, 6, 8 piastre in ghisa di forma rotonda o quadrata, con bordo di tenuta in acciaio, commutatore a 7 posizioni e limitatore della temperatura.



PC-916G  
P-94DX / P-94SX

#### Gas and electric Boiling units

Perfect cooking even with large numbers. Made entirely of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish. 2 mm thick tops.

Gas models with 2, 4, 6, 8 burners, with pilot flame, taps fitted with safety valve and thermocouple; modulating flame burners; cast-iron pan supports and removable drip trays.

Electric models with 2, 4, 6, 8 round or square cast-iron plates, with retaining edge in steel, 7-positions commutator and temperature limiting device.

#### Gas- Und Elektro- Kochplatten

Perfekt gegarte Speisen auch bei großen Mengen.

Aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung.

Auflageplatten in 2 mm Stärke.

Gas-Kochplatten mit 2, 4, 6, 8 Brennern, mit Pilotflamme, Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit regulierbarer Flamme. Roste aus Gusseisen und herausziehbare Flüssigkeits-Auffangbecken.

Elektro-Kochplatten mit 2, 4, 6, 8 runden oder quadratischen Platten aus Gusseisen, mit Stahl-Aufkantung, Steuerung mit 7 Positionen und Temperaturbegrenzer.

#### Rechauds à gaz et Électriques

Cuissons parfaites même aux heures de pointe. Réalisés en acier inox AISI 304 18/10, avec finition scotch-brite.

Plans épaisseur 2 mm.

Modèles gaz à 2, 4, 6, 8 feux, avec veilleuse, robinets de sécurité à vanne et thermocouple; brûleurs à flamme modulante; grilles en fonte et bacs ramasse-sauce amovibles.

Modèles électriques à 2, 4, 6, 8 plaques rondes ou carrées en fonte, avec collerette d'étanchéité en acier, commutateur à 7 positions et limiteur de température.

#### Encimeras de gas y eléctricas

Cocciones de maravilla también para grandes cantidades.

Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado scotch-brite.

Superficies de 2 mm de espesor.

Modelos de gas de 2, 4, 6, 8 fuegos, con piloto de encendido, válvulas de seguridad y termopares; quemadores de llama modulante; parrillas de fundición y bandejas recoge grasas extraíbles.

Modelos eléctricos de 2, 4, 6, 8 placas de fundición de forma redonda o cuadrada, borde sellado de acero, conmutador de 7 posiciones y limitador de temperatura.

# gas and electric boiling units Gas- und Elektro- Kochplatten rechauds à gaz et électriques encimeras de gas y eléctricas



PCT-912G



PCT-94G



PCQT-98ET



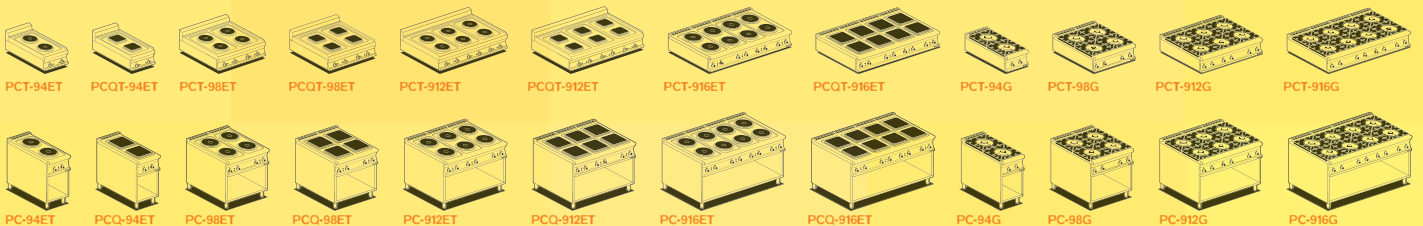
PCT-94ET



PC-912ET  
P-94DX/ P-94SX



PCQ-98ET  
P-94DX/ P-94SX



Su Mobile On base unit Mit Unterschrank Sur soubassement En meuble	Dimensioni Maße Dimensions Dimensiones	N° Resist./bruciatori • Potenza N° Heat. elem./burners • Power Heizungen/Brenner • Leistung N° Résist./brûleurs • Puissance N° Resist./quemadores • Potencia	Potenza tot. Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Aliment. elettr./gas Electric/gas power supply Stromversorgung Alimentation élect./gaz Alimentacion elect./gas	kg/m³	Top Top Top Top	Dimensioni Maße Dimensions Dimensiones	kg/m³	
⚡	PC-94ET	40 x 90 x 90 h	2 x 3,5 kW	7,0 kW	400 V/2N - 230V/3	53/0,46	PCT-94ET	40 x 90 x 28 h	29/0,18
	PCQ-94ET	40 x 90 x 90 h	2 x 4,0 kW	8,0 kW	230V	57/0,46	PCQT-94ET	40 x 90 x 28 h	33/0,18
	PC-98ET	80 x 90 x 90 h	4 x 3,5 kW	14,0 kW	400 V/3N	86/0,88	PCT-98ET	80 x 90 x 28 h	68/0,35
	PCQ-98ET	80 x 90 x 90 h	4 x 4,0 kW	16,0 kW	400 V/3N	94/0,88	PCQT-98ET	80 x 90 x 28 h	71/0,35
	PC-912ET	120 x 90 x 90 h	6 x 3,5 kW	21,0 kW	400 V/3N	114/1,31	PCT-912ET	120 x 90 x 28 h	94/0,51
	PCQ-912ET	120 x 90 x 90 h	6 x 4,0 kW	24,0 kW	400 V/3N	129/1,31	PCQT-912ET	120 x 90 x 28 h	112/0,51
	PC-916ET	160 x 90 x 90 h	8 x 3,5 kW	28,0 kW	400 V/3N	154/1,86	PCT-916ET	160 x 90 x 28 h	131/0,68
	PCQ-916ET	160 x 90 x 90 h	8 x 4,0 kW	32,0 kW	400 V/3N	170/1,86	PCQT-916ET	160 x 90 x 28 h	150/0,68
🔥	PC-94G	40 x 90 x 90 h	2 1 x 7,0 kW 1 x 4,0 kW	11,0 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flüßiggas	71/0,46	PCT-94G	40 x 90 x 28 h	64/0,18
	PC-98G	80 x 90 x 90 h	4 2 x 7,0 kW 1 x 4,0 kW 1 x 10,0 kW	28,0 kW		100/0,88	PCT-98G	80 x 90 x 28 h	80/0,35
	PC-912G	120 x 90 x 90 h	6 3 x 7,0 kW 1 x 4,0 kW 2 x 10,0 kW	45,0 kW		142/1,31	PCT-912G	120 x 90 x 28 h	131/0,51
	PC-916G	160 x 90 x 90 h	8 4 x 7,0 kW 2 x 4,0 kW 2 x 10,0 kW	56,0 kW		182/1,86	PCT-916G	160 x 90 x 28 h	168/0,68

**Piani di cottura elettrici:****Vetroceramica, Induzione, Wok**

Regolazione precisa per cotture perfette. Realizzati in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura scotch-brite e piani di spessore 2 mm, sono disponibili anche nelle comode versioni Top. Piani in vetroceramica a 2 o 4 zone, con piastre di cottura radianti a tutto piano e spie di segnalazione del calore residuo.

Piani in vetroceramica ad induzione, con 2 o 4 zone di elevata potenza.

Riscaldano il contenuto solo quando la pentola, dotata di fondo d'acciaio magnetico, vi è posta a contatto.

Garanzia di cottura delicate e rapide, di facile e veloce pulizia del piano.

Possibilità di abbinare il piano a induzione con il Wok, adatto per l'uso della tipica padella a forma concava, che permette di friggere, soffriggere, cuocere e stufare in tempi e condimenti ridotti.



PCI-98ET  
P-94SX / P-94DX

**Electric boiling units: Ceramic, Induction, Wok**

Precise control for perfect cooking. Made entirely of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish. 2 mm thick tops.

Ceramic tops with 2 or 4 zones, with full-width radiant cooking plates and "after heat" warning lights. Induction ceramic tops with 2 or 4 high-power zones.

They only heat the contents of a pan with a magnetic steel bottom when it is in contact with the top.

Delicate, fast cooking ensured. Easy and quick to clean.

Another new feature is the possibility of combining the induction top with the Wok; suitable for using the typical concave shaped pan for frying, browning, cooking and braising with few condiments and less time.

**Elektro- Kochplatten: Glasceran, Induktion, Wok**

Präzise Regulierung für perfekte Garergebnisse. Alle aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung. Auflageplatten in 2 mm Stärke. Kochplatten aus Glasceran mit 2 oder 4 Heizzonen, mit über die gesamte Fläche ausstrahlenden Kochplatten und Kontrollleuchten zum Anzeigen der Resthitze. Induktions Kochplatten aus Glasceran, mit 2 oder 4 leistungsstarken Heizzonen. Wärmen den Inhalt erst dann auf, wenn sie mit dem Topf mit magnetischem Stahlboden direkt in Berührung kommen. Gewährleistet ein schonendes und schnelles Garen sowie eine einfache und schnelle Reinigung der Kochfläche. Eine weitere Neuheit ist das Induktions Kochplatten mit Wok-Kombination. Diese eignet sich für die Verwendung der typischen, konkav geformten Pfanne, die ein Frittieren, Anbraten, Kochen und Schmoren in weniger Zeit und mit weniger Würze ermöglicht.

**Plans de cuisson électriques: Vitrocéramique, Induction, Wok**

Grande finesse de réglage pour des cuissons optimales. Tous les plans de cuisson sont réalisés en acier inox AISI 304 18/10, avec finition scotch-brite. Plans épaisseur 2 mm. Plans vitrocéramiques à 2 ou 4 zones, avec plaques de cuisson radiante sur la totalité de la surface et témoins de signalisation de la chaleur résiduelle. Plans vitrocéramiques à induction, à 2 ou 4 zones d'une puissance élevée. Seul le récipient, doté d'un fond en acier magnétique, déclenche la cuisson lorsqu'il est déposé sur la zone. Garantie d'une cuisson délicate et rapide ainsi que d'un nettoyage aisé et rapide du plan. Une autre nouveauté, la possibilité d'associer le plan à induction au Wok, adapté à l'utilisation d'une poêle particulière d'une forme concave permettant de frire, rissoler, cuire et mijoter en un temps réduit et avec peu de condiments.

**Encimeras eléctricas: Vitrocerámica, Inducción, Wok**

Regulación precisa para cocciones perfectas. Fabricadas totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado scotch-brite. Superficies de 2 mm de espesor. Superficies de vitrocerámica de 2 ó 4 zonas, con placas de cocción radiantes que ocupan toda la superficie e indicadores del calor residual. Superficies de vitrocerámica por inducción, con 2 ó 4 zonas de gran potencia. Calientan el contenido solamente cuando tienen contacto con la olla, con fondo de acero magnético. Garantizan cocciones delicadas y rápidas, además de una limpieza fácil y rápida de la superficie. Otra novedad: la posibilidad de combinar la superficie por inducción con el Wok, adapta para utilizar la típica sartén de forma concava, que permite freír, sofreír, cocer y guisar en tiempos rápidos y con pocos condimentos.

electric boiling units: ceramic, induction, wok  
 Elektro- Kochplatten: Glasceran, Induktion, Wok  
 plans de cuisson électriques: vitrocéramique, induction, wok  
 encimeras eléctricas: vitrocerámica, inducción, wok



PCIWT-94ET



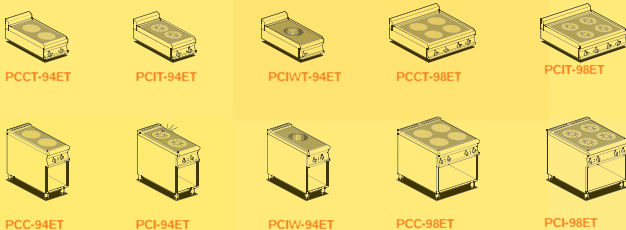
PCIT-94ET



PCIW-94ET  
P-94SX



PCC-94ET  
P-94SX



Forno Oven Ofen Four Horno	Su Mobile On base unit Mit Unterschrank Sur soubassement En meuble	Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones	N° Resistenze • Potenza N° Heating elements • Power Anzahl Platten • Leistung N° Résist. • Puissance N° Resist. • Potencia	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation élect. Alimentación eléctrica	kg/m <sup>3</sup>	Top Top Top Top Top	Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones	kg/m <sup>3</sup>
	<b>PCC-94ET</b>	40 x 90 x 90 h	2 x 3,4 kW	6,8 kW	400 V/2N - 230V/3 - 230V	48/0,46	<b>PCC-94ET</b>	40 x 90 x 28 h	38/0,18
	<b>PCC-98ET</b>	80 x 90 x 90 h	4 x 3,4 kW	13,6 kW	400 V/3N - 230V/3	74/0,88	<b>PCC-98ET</b>	80 x 90 x 28 h	70/0,35
	<b>PCI-94ET</b>	40 x 90 x 90 h	2 x 5,0 kW	10,0 kW	400 V/3	57/0,46	<b>PCI-94ET</b>	40 x 90 x 28 h	38/0,18
	<b>PCI-98ET</b>	80 x 90 x 90 h	4 x 5,0 kW	20,0 kW	400 V/3	94/0,88	<b>PCI-98ET</b>	80 x 90 x 28 h	76/0,35
	<b>PCIW-94ET</b>	40 x 90 x 90 h	1 x 5,0 kW	5,0 kW	400 V/3	53/0,46	<b>PCIWT-94ET</b>	40 x 90 x 28 h	34/0,18

# IPERLOTUS

# 90

## tuttapietra a gas o elettrico, con forno a gas o elettrico



### Tuttapietra a gas, con forno a gas o elettrico

Gamma articolata e completa della versione Top, realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, con finitura scotch-brite, per soddisfare qualsiasi richiesta.

Piani di spessore 2 mm. Versioni con o senza due fuochi, con o senza vano, con forno GN 2/1 o con lo speciale GN 3/1 (accensione piezoelettrica). Presentano piano di cottura dotato di ampia piastra radiante in acciaio dello spessore di ben 15 mm e bruciatore inox da 12 kW di potenza. Fuochi con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti valvolati in sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in ghisa e bacinelle di raccolta liquidi estraibili.



TPF2-912G

### Gas solid tops, with gas or electric oven

Varied range, made of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish, designed to satisfy any request. 2 mm thick tops.

Versions with or without two burners, with or without compartment, with GN 2/1 or with special GN 3/1 (piezoelectric ignition) oven. They have a cooktop with a large 15 mm thick steel radiant plate and a 12 kW stainless steel burner. Burners with ignition by pilot flame, taps fitted with safety valve and thermocouple. Modulating flame burners, cast-iron pan supports and removable drip trays.

### Gaskochplatten, mit Gas oder Elektro-Backofen

Umfangreiche Produktauswahl, für alle Ansprüche, aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung, Auflageplatten in 2 mm Stärke. Modelle mit oder ohne zwei Brennern, mit oder ohne Fach, mit Backofen GN 2/1 oder mit Spezialbackofen GN 3/1 (Piezo-Zündung). Kochfeld mit großer Glühplatte aus 15 mm starkem Stahl und Nirosta-Brenner mit einer Leistung von 12 kW. Brenner mit Zündung mittels Pilotflamme, Sicherheitsventile und Thermoelement. Brenner mit regulierbarer Flamme, Roste aus Gusseisen und herausziehbares Flüssigkeits-Auffangbecken.

### Toute plaque à gaz, sur four gaz ou électrique

Gamme articulée, réalisée en acier inox AISI 304 18/10, avec finition scotch-brite, pour répondre à toute demande. Plans épaisseur 2 mm. Versions avec un ou deux feux, avec ou sans placard, avec four GN 2/1 ou avec le spécial GN 3/1 (allumage piézoélectrique). Elles présentent un plan de cuisson doté d'une grande plaque radiante en acier d'une épaisseur de bien 15 mm et d'un brûleur en acier inox d'une puissance de 12 kW. Feux avec allumage au moyen de veilleuse, robinets de sécurité à vanne et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grilles en fonte et bacs de récupération des liquides amovibles.

### Plancha a gas, con horno de gas o eléctrico

Gama articulada, fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, con acabado scotch-brite, para satisfacer cualquier exigencia. Superficies de 2 mm de espesor. Versiones con o sin dos fuegos, con o sin cámara, con horno GN 2/1 o con el especial GN 3/1 (encendido piezoelectrico). La encimera está dotada de una amplia placa radiante de 15 mm de espesor y quemador inox de 12 kW de potencia. Quemadores con piloto de encendido, válvulas de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrillas de fundición y bandejas recoge grasas extraíbles.

gas and Electric solid tops, with gas or electric oven  
 Elektro und Gaskochplatten, mit Gas- oder Elektro-Backofen  
 toute plaque électriques et gaz, sur four gaz ou électrique  
 plancha eléctricas y de gas, con horno de gas o eléctrico



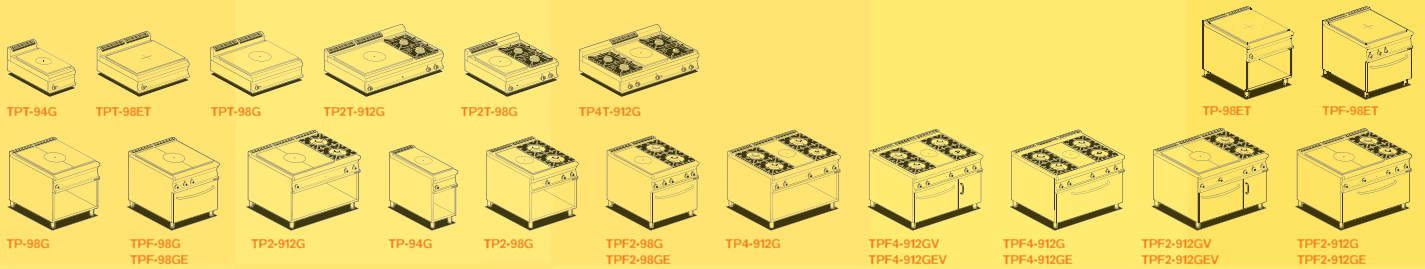
TP-98G



TPF-98G



TPF2-912GV



Su Mobile / On base unit / Mit Unterschrank / Sur sousassement / En meuble

	Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones cm	N° Bruciatori • Potenza N° Burners • Power Brenner • Leistung N° Brûleurs • Puissance N° Quemadores • Potencia	Forno Pot. Max Max oven power Höchstleistung Ofen Puissance Max du Four Potencia total Horno	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Alim. elettr./gas Electric/gas power supply Stromversorgung Alim. élect./gaz Alim. elect./gas	kg/m <sup>3</sup>
<b>TP-98ET</b>	80 x 90 x 90 h	1 4 x 3,4 kW		13,6 kW	400 V/3N - 230V/3	74/0,88
<b>TPF-98ET</b>	80 x 90 x 90 h	1 4 x 3,4 kW	6,7 kW	20,3 kW	400 V/3N	180/0,88
<b>TP-98G</b>	80 x 90 x 90 h	1 1 x 12,0 kW		12 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas	144/0,88
<b>TPF-98G</b>	80 x 90 x 90 h	1 1 x 20,5 kW + 1 x 8,5 kW	8,5 kW	20,5 kW		194/0,88
<b>TPF-98GE</b>	80 x 90 x 90 h	2 1 x 12,0 kW	6,7 kW	12 kW + 6,7 kW	400 V/3N - 230V/3	196/0,88
<b>TP2-912G</b>	120 x 90 x 90 h	1 1 x 12,0 kW + 1 x 10,0 kW + 1 x 7,0 kW		29 kW		166/1,31
<b>TP-94G</b>	40 x 90 x 90 h	1 1 x 7,0 kW		7 kW		75/0,46
<b>TP2-98G</b>	80 x 90 x 90 h	3 1 x 7,0 kW + 1 x 10,0 kW + 1 x 7,0 kW		24 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas	139/0,88
<b>TPF2-98G</b>	80 x 90 x 90 h	3 1 x 7,0 kW + 1 x 10,0 kW + 1 x 7,0 kW	8,5 kW	32,5 kW		181/0,88
<b>TPF2-98GE</b>	80 x 90 x 90 h	3 1 x 7,0 kW + 1 x 10,0 kW + 1 x 7,0 kW	6,7 kW	24 kW + 6,7 kW	400 V/3N	191/0,88
<b>TP4-912G</b>	120 x 90 x 90 h	5 1 x 10,0 kW + 3 x 7,0 kW + 1 x 4,0 kW	13 kW	35 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas	160/1,31
<b>TPF4-912GV</b>	120 x 90 x 90 h	5 1 x 10,0 kW + 3 x 7,0 kW + 1 x 4,0 kW	8,5 kW	43,5 kW		249/1,31
<b>TPF4-912GEV</b>	120 x 90 x 90 h	5 1 x 10,0 kW + 3 x 7,0 kW + 1 x 4,0 kW	6,7 kW	35 kW + 6,7 kW	400 V/3N	245/1,31
<b>TPF4-912G</b>	120 x 90 x 90 h	5 1 x 10,0 kW + 3 x 7,0 kW + 1 x 4,0 kW	12,5 kW	48,5 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas	259/1,31
<b>TPF4-912GE</b>	120 x 90 x 90 h	5 1 x 10,0 kW + 3 x 7,0 kW + 1 x 4,0 kW	9,2 kW	35 kW + 9,2 kW	400 V/3N	255/1,31
<b>TPF2-912GV</b>	120 x 90 x 90 h	3 1 x 12,0 kW + 1 x 10,0 kW + 1 x 7,0 kW	8,5 kW	37,5 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas	254/1,31
<b>TPF2-912GEV</b>	120 x 90 x 90 h	3 1 x 12,0 kW + 1 x 10,0 kW + 1 x 7,0 kW	6,7 kW	29 kW + 6,7 kW	400 V/3N	250/1,31
<b>TPF2-912G</b>	120 x 90 x 90 h	3 1 x 12,0 kW + 1 x 10,0 kW + 1 x 7,0 kW	12,5 kW	42 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas	264/1,31
<b>TPF2-912GE</b>	120 x 90 x 90 h	3 1 x 12,0 kW + 1 x 10,0 kW + 1 x 7,0 kW	9,2 kW	29 kW + 9,2 kW	400 V/3N	260/1,31

Top / Top / Top / Top / Top

<b>TP-94G</b>	40 x 90 x 28 h	1 1 x 7,2 kW		7,2 kW		64/0,18
<b>TP-98G</b>	80 x 90 x 28 h	1 1 x 12,0 kW		12 kW		137/0,35
<b>TP2T-912G</b>	120 x 90 x 28 h	3 1 x 12,0 kW + 1 x 10,0 kW + 1 x 7,0 kW		29 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas	157/0,51
<b>TP2T-98G</b>	80 x 90 x 28 h	3 1 x 7,0 kW + 1 x 10,0 kW + 1 x 7,0 kW		24 kW		130/0,35
<b>TP4T-912G</b>	120 x 90 x 28 h	5 1 x 10,0 kW + 3 x 7,0 kW + 1 x 4,0 kW		35 kW		155/0,51
<b>TP-98ET</b>	80 x 90 x 28 h	1 1 x 13,6 kW		13,6 kW	400 V/3N - 230V/3	108/0,35

# IPERLOTUS

# 90

## bagnomaria



### Bagnomaria elettrici e a gas

Alimenti perfettamente caldi, in qualsiasi momento. Disponibili anche nelle versioni Top sono realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, con finiture scotch-brite, piani di spessore 2 mm, vasche stampate per contenimento bacinelle Gastronorm di profondità 150 mm. Corredati di rubinetti per carico acqua, troppopieno e scarico a pavimento.



**BM-98G**  
P-94DX/ P-94SX  
2 GN1/1 h15 + 2 GN1/3 h15  
2 C1/1 + 2 C1/3

### Gas and electric bain-marie

Perfectly warm food at any time. Made entirely of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish, 2 mm thick tops, pressed tanks to hold 150 mm deep Gastronorm containers. Fitted with water taps, overflow and floor drain.

### Elektro und Gas Wasser Böder

Immer perfekte warme Speisen. Vollständig aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung. Auflageplatten in 2 mm Stärke. Gepresste Becken zum Aufnehmen von 150 mm tiefen Gastronorm-Behältern. Mit Wassereinlaufhahn, Überlauf und Bodenablauf.

### Bains-marie électriques et gaz

Pour des aliments toujours bien chauds à tout moment. Réalisés entièrement en acier inox AISI 304 18/10, avec finition scotch-brite, plans épaisseur 2 mm, cuves embouties acceptant des bacs Gastronorm profondeur 150 mm. Dotés de robinets de remplissage, trop-plein et vidange au sol.

### Baño maría eléctrico y de gas

Alimentos perfectamente calientes, en cualquier momento. Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304 18/10, con acabado scotch-brite, superficies de 2 mm de espesor, cubas embutidas para alojar recipientes Gastronorm de 150 mm de profundidad. Incorporan grifo de llenado de agua, rebosadero y desagüe.



gas and electric bain-marie  
 Elektro und Gas Wasser Böder  
 bains-marie électriques et gaz  
 baño maría eléctrico y de gas



BMT-94EM



BST-94EM



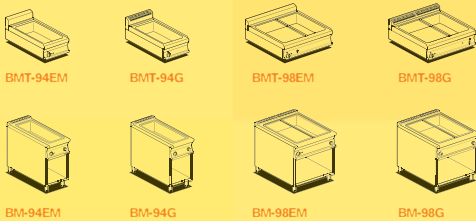
BM-94G  
P-94SX



BM-94EM P-94SX  
1 GN2/3 h15 + 2 GN1/3 h15 - 1 C2/3 + 2C1/3



BM-98EM  
P-94DX/ P-94SX



	<b>Su Mobile</b> On base unit Mit Unterschrank Sur soubassement En meuble	<b>Dimensioni</b> Dimensions Maße Dimensions Dimensiones	<b>N°/Dimensioni vasca/Capacità</b> N°/Dim. pots/Capacity Anzahl/Abm. Becken/Inhalt N°/Dim. cuve/Contenance N°/Dim. cuba/Capacidad	<b>Potenza totale</b> Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	<b>Aliment. elettrica/gas</b> Electric/gas Power supply Stromversorgung Alimentation élect./gaz Alimentación elect./gas	<b>kg/m³</b>	<b>Top</b> Top Top Top Top	<b>Dimensioni</b> Dimensions Maße Dimensions Dimensiones	<b>kg/m³</b>
⚡	<b>BM-94EM</b>	40 x 90 x 90 h	1 - GN 1/1 + GN 1/3 h 15	1,5 kW ⚡	230 V	52/0,46	<b>BMT-94EM</b>	40 x 90 x 28 h	52/0,18
	<b>BM-98EM</b>	80 x 90 x 90 h	1 - GN 2/1 + 2- GN 1/3 h 15	3,0 kW ⚡	230 V	76/0,88	<b>BMT-98EM</b>	80 x 90 x 28 h	76/0,35
	<b>BS-94EM</b>	40 x 90 x 90 h	1 - GN 1/1 h 15	1,47 kW ⚡	230 V	60/0,46	<b>BST-94EM</b>	80 x 90 x 28 h	48/0,18
🔥	<b>BM-94G</b>	40 x 90 x 90 h	1 - GN 1/1 + GN 1/3 h 15	3,5 kW 🔥	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas	56/0,46	<b>BMT-94G</b>	40 x 90 x 28 h	56/0,18
	<b>BM-98G</b>	80 x 90 x 90 h	1 - GN 2/1 + 2- GN 1/3 h 15	6,5 kW 🔥		81/0,88	<b>BMT-98G</b>	80 x 90 x 28 h	81/0,35



### Cuocipasta elettrici e a gas

Cotture senza uguali per pasta, legumi, riso, uova e verdure. Realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura scotch-brite, piani di spessore 2 mm. Sono dotati di vasca stampata, doppia o vascone unico, con griglia di fondo, cestini in lamiera inox forata, disponibili in vari tipi e dimensioni, per multicotture contemporanee con ottimi risultati. Corredati di rubinetto per carico acqua, sfioratore e scarico a pavimento.

### Gas and electric pasta cookers

Unrivalled cooking of pasta, pulses, rice, eggs and vegetables. Made entirely of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish, 2 mm thick tops. They have double or large single pressed tanks with bottom grid and baskets made of perforated stainless steel sheet available in various types and sizes for simultaneous cooking of different foods with excellent results. Fitted with water tap, overflow and floor drain.

### Elektro- und Gas-Nudelkocher

Unvergleichliche Kochergebnisse für Nudeln, Hülsenfrüchte, Reis, Eier und Gemüse. Vollständig aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung. Auflageplatten in 2 mm Stärke. Mit gepresstem Becken, doppelt oder mit einem einzigen großen Becken, mit Bodenrost, Körben aus gelochtem Nirosta-Blech, in verschiedenen Ausführungen und Abmessungen erhältlich, für mehrere Kochvorgänge gleichzeitig, bei optimalen Ergebnissen. Mit Wassereinflaßhahn, Überlauf und Bodenablauf.

### Ciseurs à pâtes électriques et gaz

Pour des cuissons inégalables de pâtes, légumes frais et secs, riz et œufs. Réalisés entièrement en acier inox AISI 304 18/10, avec finition scotch-brite, plans épaisseur 2 mm. Dotés d'une ou deux cuves embouties, ou d'une grande cuve, avec grille de fond, paniers en tôle acier inox perforée. Disponibles en différentes versions

et dimensions, pour multicuissons simultanées avec d'excellents résultats. Équipés de robinet de remplissage en eau, trop-plein et vidange au sol.

### Cuecepastas eléctricos y de gas

Cocción inimitable de pastas, legumbres, arroz, huevos y verduras. Fabricados enteramente de acero inoxidable AISI 304 18/10 con acaba-

do scotch-brite, superficies de 2 mm de espesor. Montan cuba embutida, doble o cuba grande única, con rejilla de fondo, cestas de chapa inoxidable perforada, disponible en diversos tipos y dimensiones, para cocciones múltiples simultáneas con excelentes resultados. Incorporan grifo de llenado de agua, rebosadero y desagüe.



CP-98G



CP-94ET



CP-94G



CP-98G



CPB-98G



CP-94ET



CP-98ET



CPB-98ET

	Su Mobile On base unit Mit Unterschrank Sur sousbassement En meuble	Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones cm	N°/Dimensioni vasca N°/Dim. pots Anzahl/Abm. Becken N°/Dimensions cuve N°/Dimensiones cuba	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Alimentazione elettrica/gas Electric/gas power supply Stromversorgung Alimentation élect./gaz Alimentacion elect./gas	kg/m³
⚡	CP-94ET	40 x 90 x 90 h	1 30,7 x 50,9 x 32,7 h	10,5 kW ⚡	400 V/3N	57/0,46
	CP-98ET	80 x 90 x 90 h	2 30,7 x 50,9 x 32,7 h	21,0 kW ⚡	400 V/3N	98/0,88
	CPB-98ET	80 x 90 x 90 h	1 62 x 50,9 x 32,7 h	21,0 kW ⚡	400 V/3N	93/0,88
🔥	CP-94G	40 x 90 x 90 h	1 30,7 x 50,9 x 32,7 h	14,0 kW 🔥	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG - Flußiggas	68/0,46
	CP-98G	80 x 90 x 90 h	2 30,7 x 50,9 x 32,7 h	28,0 kW 🔥		116/0,88
	CPB-98G	80 x 90 x 90 h	1 62 x 50,9 x 32,7 h	31,5 kW 🔥		110/0,88



### Pentole elettriche e a gas

Ampia vasca di cottura, da 100 e da 150 litri, come punto di forza. Completamente in acciaio inox AISI 304 18/10, con finitura scotch-brite. Piani di spessore 2 mm. Disponibili nella versione diretta, indiretta e autoclave a gas e indiretta ad alimentazione elettrica, presentano un sistema di apertura e chiusura pratico e sicuro. Ogni singolo elemento è studiato per garantire cotture singolari e pulizia assoluta.

### Gas and electric boiling pans

The main feature is a large pan containing 100 or 150 litres. Made entirely of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish. 2 mm thick tops. Available in the direct, indirect or autoclave versions with gas and indirect with electricity, they have a practical, safe opening and closing system. Each individual element has been studied to guarantee exceptional cooking and absolute cleanliness.

### Elektro-und Gas-Kochkessel

Hauptvorteil ist der große Kessel für 100 und 150 Liter. Vollständig aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung. Auflageplatten in 2 mm Stärke. Erhältlich mit direkter und indirekter Gas-Beheizung und mit indirekter elektrischer Beheizung und druckkessel. Mit einem praktischen und sicheren Öffnungs- und Schließsystem. Jedes einzelne Element wurde entwickelt, um einzigartige Kochergebnisse und absolute Sauberkeit zu gewährleisten.

### Marmites électriques et gaz

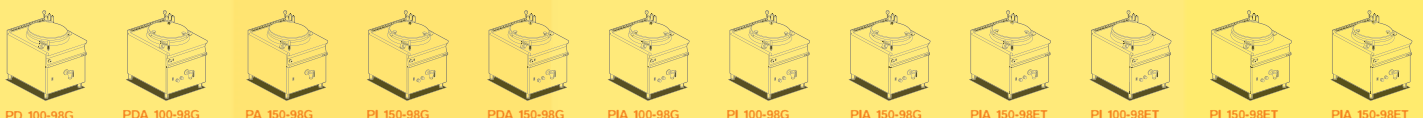
Grande cuve de cuisson, de 100 et de 150 litres, comme point de force. Entièrement en acier inox AISI 304 18/10, avec finition scotch-brite. Plans épaisseur 2 mm. Disponibles en versions à gaz chauffe directe et indirecte et autoclave et électrique chauffe indirecte, elles sont équipées d'un système d'ouver-

ture et fermeture pratique et sûr. Chaque élément a été conçu pour garantir des cuissons particulières et un nettoyage absolu.

### Marmitas eléctricas y de gas

Caracterizada por su amplia cuba de cocción, de 100 y de 150 litros. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, con aca-

bado scotch-brite. Superficies de 2 mm de espesor. Disponibles en la versión directa o indirecta y autoclave de gas, e indirecta con alimentación eléctrica, presentan un sistema de apertura y cierre cómodo y seguro. Cada elemento ha sido estudiado para garantizar una cocción excelente y una limpieza total.



PD 100-98G PDA 100-98G PA 150-98G PI 150-98G PDA 150-98G PIA 100-98G PI 100-98G PIA 150-98G PIA 150-98ET PI 100-98ET PI 150-98ET PIA 150-98ET



53.10434.00 x 100 lt  
53.10435.00 x 150 lt

53.10436.00 x 100 lt  
53.10437.00 x 150 lt

ISP

	Su Mobile On base unit Mit Unterschrank Sur soubassement En meuble	Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Alimentazione elettrica/gas Electric/gas power supply Stromversorgung Alimentation élect./gaz Alimentacion elect./gas	kg/m <sup>3</sup>
⚡	PIA100-98ET	80 x 90 x 90 h	16 kW ⚡	400 V/3N	113/0,88
	PI100-98ET	80 x 90 x 90 h	16 kW ⚡	400 V/3N	107/0,88
	PI150-98ET	80 x 90 x 90 h	18 kW ⚡	400 V/3N	110/0,88
	PIA150-98ET	80 x 90 x 90 h	18 kW ⚡	400 V/3N	116/0,88
🔥	PDA100-98G	80 x 90 x 90 h	21 kW 🔥	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flüßiggas	111/0,88
	PIA100-98G	80 x 90 x 90 h	21 kW 🔥		136/0,88
	PD100-98G	80 x 90 x 90 h	21 kW 🔥		106/0,88
	PI100-98G	80 x 90 x 90 h	21 kW 🔥		131/0,88
	PD150-98G	80 x 90 x 90 h	21 kW 🔥		108/0,88
	PI150-98G	80 x 90 x 90 h	21 kW 🔥		135/0,88
	PDA150-98G	80 x 90 x 90 h	21 kW 🔥		113/0,88
	PIA150-98G	80 x 90 x 90 h	21 kW 🔥		115/0,88

# IPERLOTUS

# 90

## brasiere fisse multifunzione elettriche e a gas



### Brasiere fisse multifunzione elettriche e a gas

Eclettiche e funzionali, per ottenere grandi risultati nelle più diverse cotture, dai piatti in umido (spezzatini, salse, ecc.) alle frittiture. Realizzate interamente in acciaio inox AISI 304 18/10 con finiture scotch-brite, piani di spessore 2 mm, sono dotate di vasca fissa h=100, fondo spesso termodiffusore, rubinetto per acqua e termostato per regolare la temperatura fino a 300 °C. Vasca raccogli liquidi estraibile, montata su guide telescopiche.



BRF-98ET

### Gas and electric multifunction fixed bratt-pans

Versatile and functional for great results whatever the cooking method, whether stewing (stews, sauces, etc.) or frying. Made entirely of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish, 2 mm thick tops, they are provided with a fixed pan h=100, thick heat-diffusing bottom, water tap and thermostat for temperature control up to 300 °C. Removable drip container mounted on telescopic guides.

### Elektro-und Gas-Feststehende Multifunktionsbratpfannen

Eklettisch und funktionell, um mit den verschiedensten Garmethoden hervorragende Speisen zuzubereiten, angefangen von Geschmortem (Gulasch, Saucen, usw.) bis zu Fritüren. Vollständig aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung. Auflageplatten in 2 mm Stärke. Mit festem Tiegel H=100, starkem Thermoeffusions-Boden, Wasserhahn und Thermostat zum Regulieren der Temperatur bis zu 300 °C. Auf Teleskopschienen montiertes herausziehbares Flüssigkeits-Auffangbecken.

### Sauteuses fixes multifonction électriques et gaz

Éclectiques et fonctionnelles pour des résultats exceptionnels dans une grande variété de cuissons allant des plats mijotés (ragoûts, sauces, etc.) aux fritures. Réalisées entièrement en acier inox AISI 304 18/10, avec finitions scotch-brite, plans épaisseur 2 mm. Dotées de cuve fixe h=100, avec fond épais assurant une répartition efficace de la chaleur, robinet d'eau et thermostat pour la régulation de la température jusqu'à 300 °C. Bac de récupération des liquides, amovible et monté sur glissières télescopiques.

### Sartenes fijas multifunción eléctricas y de gas

Flexibles y funcionales, para obtener grandes resultados en diferentes tipos de cocción, desde los guisados (carnes guisadas, salsas, etc.) a las frituras. Fabricadas enteramente de acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado scotch-brite, superficies de 2 mm de espesor, incorporan una cuba fija h=100, con fondo grueso termodifusor, grifo para agua y termostato para regular la temperatura hasta 300 °C. Bandeja recoge grasas extraíble, montada sobre guías telescópicas.

gas and electric multifunction fixed bratt-pans  
 Elektro-und Gas- Feststehende Multifunktionsbratpfannen  
 sauteuses fixes multifonction électriques et gaz  
 sartenes fijas multifunción eléctricas y de gas



BRF-94G



BRF-94ET



Vasca raccogli liquidi estraibile, montata su guide telescopiche.

Removable drip container mounted on telescopic guides.

Auf Teleskopschienen montiertes herausziehbares Flüssigkeits-Auffangbecken.

Bac de récupération des liquides, amovible et monté sur glissières télescopiques.

Bandeja recoge grasas extraíble, montada sobre guías telescópicas.



BRF-94ET



BRF-98ET



BRF-94G



BRF-98G

	<b>Su Mobile</b> On base unit Mit Unterschrank Sur soubassement En meuble	<b>Dimensioni</b> Dimensions Maße Dimensions Dimensiones	<b>Potenza totale</b> Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	<b>Alimentazione elettrica/gas</b> Electric/gas power supply Stromversorgung Alimentation élect./gaz Alimentación elect./gas	<b>kg/m<sup>3</sup></b>
	<b>BRF-94ET</b>	40 x 90 x 90 h	5,2 kW	400 V/3N	113/0,46
	<b>BRF-98ET</b>	80 x 90 x 90 h	10,4 kW	400 V/3N - 230V/3	107/0,88
	<b>BRF-94G</b>	40 x 90 x 90 h	9,0 kW	Metano - Natural gas	110/0,46
	<b>BRF-98G</b>	80 x 90 x 90 h	18,0 kW	Erdgas - GPL - LPG - Flüssiggas	116/0,88

# IPERLOTUS

# 90

## brasiere ribaltabili elettriche e a gas



### Brasiere ribaltabili elettriche e a gas

Assoluta funzionalità, sia nelle versioni manuali che motorizzate. Realizzate interamente in acciaio inox AISI 304 18/10 con finiture scotch-brite, piani di spessore 2 mm, sono dotate di vasca capiente, da 80 e da 120 litri, con fondo spesso termodiffusore. Dispositivo di ribaltamento, con vite senza fine, manuale e motorizzato, consente perfetti svuotamenti; rubinetto per acqua, coperchio incernierato e termostato per regolare la temperatura fino a 300 °C.



BR80-98G

### Gas and electric tilting bratt-pans

Absolute functionality, both in the manual and motor-driven versions. Made entirely of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish, 2 mm thick tops, provided with either a large 80 or 120-litre pan with a thick heat-diffusing bottom. Manual or motor-driven tilting device with worm screw for perfect drainage; water tap, hinged lid and thermostat for temperature control up to 300 °C.

### Elektro- und Gas-Kippbratpfannen

Absolute Funktionalität, sowohl bei den Ausführungen mit Handkurbel als auch mit motorisierter Kippung. Vollständig aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung. Auflageplatten in 2 mm Stärke. Großer Tiegel für 80 und 120 Liter, mit starkem Thermodiffusions-Boden. Kippvorrichtung mit Endlos-schraube, manuell und motorisiert, für ein perfektes Entleeren. Wasserhahn, aufklappbarer Deckel und Thermostat zum Regulieren der Temperatur bis zu 300 °C.

### Sauteuses basculantes électriques et gaz

Haute fonctionnalité qu'elles soient en versions manuelles ou motorisées. Réalisées entièrement en acier inox AISI 304 18/10, avec finition scotch-brite, plans épaisseur 2 mm, elles sont dotées d'une grande cuve, de 80 et de 120 litres, avec fond épais assurant une répartition efficace de la chaleur. Dispositif de basculement, avec vis sans fin, manuel et motorisé, permettant des vidanges complètes de la cuve; robinet d'eau, couvercle avec charnières et thermostat pour la régulation de la température jusqu'à 300 °C.

### Sartenes basculantes eléctricas y de gas

Excelente funcionalidad, tanto en las versiones manuales como en las motorizadas. Fabricadas completamente de acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado scotch-brite, superficies de 2 mm de espesor, incorporan una cuba grande, de 80 y de 120 litros, con fondo grueso termodifusor. Dispositivo basculante, con tornillo sinfín, manual y motorizado, permite un desagüe perfecto; grifo para agua, tapa abisagrada y termostato para regular la temperatura hasta 300 °C.

# gas and electric tilting bratt-pans Elektro- und Gas-Kippbratpfannen sauteuses basculantes électriques et gaz sartenes basculantes eléctricas y de gas



BRM120-912ET



BRM80-98ET



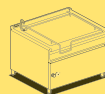
BR80-98ET



BRM80-98ET



BRM120-912ET



BRM120-912ET



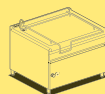
BR80-98G



BRM80-98G



BR120-912G



BRM120-912G

	<b>Su Mobile</b> On base unit Mit Unterschrank Sur soubassement En meuble	<b>Dimensioni</b> Dimensions Äußermaße Dimensions Dimensiones cm	<b>Potenza totale</b> Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	<b>Alimentazione elettrica/gas</b> Electric/gas power supply Stromversorgung Alimentation élect./gaz Alimentación elect./gas	<b>kg/m<sup>3</sup></b>
⚡	BR80-98ET/F BR80-98ET/I	80 x 90 x 90 h	9,9 kW ⚡	400 V/3N	156/0,88
	BRM80-98ET/F BRM80-98ET/I	80 x 90 x 90 h	10,0 kW ⚡	400 V/3N	162/0,88
🔥	BR80-98GF/F BR80-98GF/I	80 x 90 x 90 h	22,0 kW 🔥	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas 230 V	159/0,88
	BRM80-98GF/F BRM80-98GF/I	80 x 90 x 90 h	22,0 kW + 0,1 kW 🔥 ⚡		165/0,88
	BR120-912ET/F BR120-912ET/I	120 x 90 x 90 h	14,8 kW ⚡		205/1,31
⚡	BRM120-912ET/F BRM120-912ET/I	120 x 90 x 90 h	14,9 kW ⚡	400 V/3N	211/1,31
	BR120-912GF/F BR120-912GF/I	120 x 90 x 90 h	30 kW 🔥	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flußiggas 230 V	208/1,31
BRM120-912GF/F BRM120-912GF/I	120 x 90 x 90 h	30 kW + 0,1 kW 🔥 ⚡	214/1,31		



### Griglie elettriche e a gas

Cibi di qualità in notevoli quantità, supportati da rilevante riduzione dei costi di esercizio e da assoluta pulizia di utilizzo.

Griglie elettriche, dotate di cassetto per acqua e speciale sistema riflettente per ottimizzare il flusso del calore e per mantenere la morbidezza e la succosità dei cibi.

Griglie **pietra lavica** a gas, arroventate da bruciatori sottostanti, con risultati pressoché simili alle cotture sulla brace di legna.

Disponibili anche nelle versioni Top, sono realizzate con acciaio inox AISI 304 18/10, con finiture scotch-brite. Piani di spessore 2 mm.



CW-98G  
P-94DX / P-94SX

### Gas and electric grills

Quality foods in considerable quantities backed up by a notable reduction in running costs and absolute working cleanness.

Electric grills fitted with drawer for water and special reflecting system to optimise the heat flow and to keep food soft, tender and succulent.

Gas **lava stone** grills, made red hot by underlying burners with results very similar to cooking over wood embers.

Both made of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish. 2 mm thick tops.

### Elektro- und Gas- Würst Brater

Qualitativ hervorragende Speisen in großen Mengen, bei reduzierten Betriebskosten und einer absolut sauberen Verwendung.

Elektro-Würst mit Wasserschubblade und speziellem Reflexions-System zum Optimieren des Wärmeflusses und um die Zartheit und Saftigkeit der Speisen zu bewahren.

Gas-**Lavastein**-Grill, von darunter stehenden Brennern aufgeheizt. Das Garergebnis ist fast gleich wie beim Holzkohlegrill.

Beide bestehen aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung. Auflageplatten in 2 mm Stärke.

### Grilles électriques et gaz

Un débit important d'aliments de qualité associé à une réduction considérable des coûts d'exploitation et à une hygiène absolue.

Grilles électriques dotées d'un tiroir à eau et d'un système réfléchissant particulier pour optimiser le flux de chaleur et pour conserver le moelleux et la succulence des aliments.

Grilles **pietra lavique** à gaz, chauffage au rouge par brûleurs sous-jacents, avec des résultats comparables aux cuissons à la braise. Les deux versions sont réalisées en acier inox AISI 304 18/10, avec finition scotch-brite.

Plans épaisseur 2 mm.

### Barbacoas eléctricas y de gas

Comidas de calidad en cantidades notables, con una reducción notable de los costes de explotación y una limpieza absoluta.

Barbacoas eléctricas, con cajón para el agua y sistema irradiante especial para optimar el flujo del calor y para mantener las comidas blandas y jugosas.

Barbacoas **pedra volcánica** de gas, calentadas desde unos quemadores inferiores, con resultados similares a la cocción con leña. Ambas son fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10, con acabado scotch-brite.

Superficies de 2 mm de espesor.



# gas and electric grills

## Elektro- und Gas- Würst Brater

### grilles électriques et gaz

### barbacoas eléctricas y de gas



CWT-98G



CWT-94ET  
P-94SX



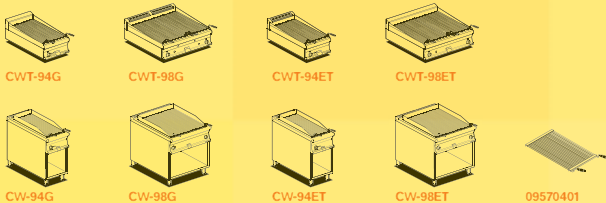
CW-98ET  
P-94DX / P-94SX



CW-94ET  
P-94SX



Cassetto per acqua  
Drawer for water / Wasserschublade  
Tiroir à eau / Cajón para el agua



CWT-94G

CWT-98G

CWT-94ET

CWT-98ET

CW-94G

CW-98G

CW-94ET

CW-98ET

09570401

	<b>Su Mobile</b> On base unit Mit Unterschrank Sur soubassement En meuble	<b>Dimensioni</b> Dimensions Maße Dimensions Dimensiones	<b>Potenza totale</b> Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung Alimentation élect. Alimentación eléctrica	<b>kg/m<sup>3</sup></b>	<b>Top</b> Top Top Top Top	<b>Dimensioni</b> Dimensions Maße Dimensions Dimensiones	<b>kg/m<sup>3</sup></b>
⚡	<b>CW-94ET</b>	40 x 90 x 90 h	7,8 kW ⚡	400 V/3N	71/0,46	<b>CWT-94ET</b>	40 x 90 x 28 h	57/0,21
	<b>CW-98ET</b>	80 x 90 x 90 h	15,6 kW ⚡	400 V/3N	109/0,88	<b>CWT-98ET</b>	80 x 90 x 28 h	87/0,41
🔥	<b>CW-94G</b>	40 x 90 x 90 h	9,0 kW 🔥	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG	77/0,46	<b>CWT-94G</b>	40 x 90 x 28 h	56/0,21
	<b>CW-98G</b>	80 x 90 x 90 h	18,0 kW 🔥	Flußiggas	131/0,88	<b>CWT-98G</b>	80 x 90 x 28 h	97/0,41



**Friggitrici elettriche e a gas**

Ideali per frittiture alla grande. Interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, con finitura scotch-brite, piani di spessore 2 mm, ad alta potenza e con ampia superficie riscaldante. Disponibili anche nelle versioni Top, con vasca unica o doppia, sono dotate di cesto in rete d'acciaio cromato lucido, filtrovasca con supporto cestino (eventualmente due cestini da 1/2 per singola vasca), a garanzia di assoluta pulizia ed igiene.



F2/25-98ET

**Gas and electric deep fryers**

Ideal for large-scale frying. Made entirely of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish, 2 mm thick tops, high power and with large heating surface. Available with single or double tank, they are fitted with a polished chromed steel mesh basket, tank filter with basket support (optional two 1/2 baskets for single tank) to ensure constantly top-level cleanliness and hygiene.

**Elektro- und Gas-Friteusen**

Vollständig aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung. Auflageplatten in 2 mm Stärke. Hohe Leistung und große Heizfläche. Mit einem oder zwei Becken erhältlich. Ausgestattet mit Korb aus hochglanzverchromtem Stahlnetz, Beckenfilter mit Korhalter (gegebenenfalls zwei 1/2 Körbe für ein Becken), Reinigung und Hygiene garantiert immer perfekt.

**Friteuses électriques et gaz**

Entièrement en acier inox AISI 304 18/10, avec finition scotch-brite, plans épaisseur 2 mm, forte puissance de chauffe et grande surface chauffante. Disponibles avec une ou deux cuves, elles sont dotées de panier avec mailles en acier chromé brillant, filtre de cuve et support de panier (éventuellement 2 paniers de 1/2 par cuve), pour garantir toujours le maximum du nettoyage et de l'hygiène.

**Freidoras eléctricas y de gas**

Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10, con acabado scotch-brite, superficies de 2 mm de espesor, de alta potencia y con una amplia superficie de calentamiento. Con cuba simple o doble, están dotadas de cesta de alambre de acero cromado brillante, filtro de la cuba con soporte para la cesta (posibilidad de montar dos cestas de 1/2 por cada cuba simple), asegurando siempre la mayor limpieza e higiene.

	Su Mobile On base unit Mit Unterschrank Sur soubassement En meuble	Litri Litres Liter Litres Litros	Dimensioni est. External dimens. Äußeremaße Dimens. extérieurs Dim. externas cm	Produz. Production Pommes Frites Production Prod. patatas	N°/Dim. vasca N°/ Basket dimens. Anzahl/Abm. Korb N°/Cuve dimens. N°/Cuba dimens.	N°/Dim. cesto N°/Dim. basket Anzahl/Abm. Korb N°/Dim. panier N°/Dim. cesto	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Aliment. elettr./gas Electric/gas power supply Stromversorgung Alimentation élect./gaz Alimentacion elect./gas	kg/m³
⚡	F18-94ET	18	40 x 90 x 90 h	15 kg/h	1 31x 34 x 33 h	1 28 x 29 x 15 h	13,5 kW ⚡	400 V/3N	63/0,46
	F25-94ET	25	40 x 90 x 90 h	25 kg/h	1 31x 51x 33 h	2 13,5 x 45 x15 h	19,5 kW ⚡	400 V/3N	66/0,46
	F2/8-94ET	8+8	40 x 90 x 90 h	15 kg/h	2 14,8x 35 x 32,7 h	2 10 x 30 x12 h	12 kW ⚡	400 V/3N	63/0,46
	F2/18-98ET	18+18	80 x 90 x 90 h	30 kg/h	2 31x 34 x 33 h	2 28 x 29 x15 h	27,0 kW ⚡	400 V/3N	106/0,88
	F2/25-98ET	25+25	80 x 90 x 90 h	50 kg/h	2 31x 51x 33 h	4 13,5 x 45 x15 h	39,0 kW ⚡	400 V/3N	114/0,88
🔥	F18-94G	18	40 x 90 x 90 h	15 kg/h	1 24 x 51x 44 h	1 21x 45 x 15 h	🔥 15,0 kW + 0,04 kW ⚡	Natural gas - Erdgas GPL - LPG - Flüssiggas / 230 V	69/0,46
	F25-94G	25	40 x 90 x 90 h	25 kg/h	1 31x 51x 44 h	2 13,5 x 45 x15 h	🔥 20,0 kW + 0,04 kW ⚡		75/0,46
	F2/18-98G	18+18	80 x 90 x 90 h	30 kg/h	2 24 x 51x 44 h	2 21 x 45 x 15 h	🔥 30,0 kW + 0,04 kW ⚡		116/0,88
	F2/25-98G	25+25	80 x 90 x 90 h	50 kg/h	2 31x 51x 44 h	4 13,5 x 45 x 15 h	🔥 40,0 kW + 0,04 kW ⚡		126/0,88

# gas and electric deep fryers

## Elektro- und Gas-Friteusen

### friteuses électriques et gaz

### freidoras eléctricas y de gas



F2/13T-98G



F2/8T-94ET



F13T-94ET



F18-94G



F2/25-98ET



F18-94ET



F13T-94ET



F2/8T-94ET



F2/13T-98ET



F13T-94G



F2/13T-98G



F18-94ET



F25-94ET



F2/18-98ET



F2/25-98ET



F18-94G



F25-94G



F2/18-98G



F2/25-98G

	Top Top Top Top Top	Litri Litres Liter Litres Litros	Dimensioni est. External dimens. Äußermaße Dimens. extérieurs Dim. externas cm	Produz. Production Pommes Frites Production Prod. patatas	N°/Dim. vasca N°/ Basket dimens. Anzahl/Abm. Korb N°/Cuve dimens. N°/Cuba dimens.	N°/Dim. cesto N°/Dim. basket Anzahl/Abm. Korb N°/Dim. panier N°/Dim. cesto	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Aliment. elettr./gas Electric/gas Power supply Stromversorgung Alimentafon elect./gaz Alimentacion elect./gas	kg/m³
⚡	<b>F13T-94ET</b>	13	40 x 90 x 28 h	10/ kg/ h	1 30,5x 34 x 22,5 h	1 28 x 29 x 10 h	9,75 kW	400 V/3N	55/0,21
	<b>F2/8T-94ET</b>	8 + 8	40 x 90 x 28 h	15/ kg/ h	2 14,8x 35x 22,5 h	2 10 x 30 x12 h	12,0 kW	400 V/3N - 230 V/3	58/0,21
	<b>F2/13T-98ET</b>	13 +13	80 x 90 x 28 h	20/ kg/ h	2 30,5x 34 x 22,5 h	2 28 x 29 x10 h	19,5 kW	400 V/3N	75/0,41
🔥	<b>F13T-94G</b>	13	40 x 90 x 28 h	10/ kg/ h	1 31,5 x 34,5x 22,5 h	1 21x 45 x 10 h	12,0 kW	Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG	60/0,21
	<b>F2/13T-98G</b>	13 + 13	80 x 90 x 28 h	20/ kg/ h	2 31,5 x 34,5x 22,5 h	2 28 x 29 x10 h	24,0 kW	Flußiggas	81/0,41



**Fry-top elettrici e a gas**

Indicati per chi lavora all'insegna della praticità e dell'igiene. Realizzati in acciaio inox AISI 304 18/10, con finitura scotch-brite, piani di spessore 2 mm, sono disponibili anche nelle versioni Top. Dotati di piastra liscia e/o rigata, cromata e vetroceramica, assicurano elevata resistenza, durata nel tempo e raggiungono rapidamente la temperatura desiderata. Particolarmente facili e veloci da pulire.



FTR-98G

FTCT-98ET

**Gas and electric fry-tops**

Recommended for those who set great store on practicality and hygiene at work. Made of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish. 2 mm thick tops. Fitted with smooth or grooved plate, also in a chromed and ceramic version, they ensure high resistance, durability and reach fast the set temperature. Particularly easy and quick to clean.

**Elektro- und Gas-Griddleplatten**

Für diejenigen, die Wert auf ein praktisches und hygienisches Arbeiten legen. Aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung. Auflageplatten in 2 mm Stärke. Mit glatter und/oder gerillter Grillplatte, auch in verchromter Ausführung und in Glasceran. Hohe Widerstandsfähigkeit, Langlebigkeit und schnelles Erreichen der gewünschten Temperatur. Besonders schnell und einfach zu reinigen.

**Plaques électriques et gaz**

Indiquées pour qui désire travailler sous le signe du confort et de l'hygiène. Réalisées en acier inox AISI 304 18/10, avec finition scotch-brite. Plans épaisseur 2 mm. Dotées de plaque lisse et/ou nervurée, également en version chromée et vitrocéramique, elles garantissent une résistance exceptionnelle, une haute durabilité au fil des années et une montée en température rapide. Nettoyage particulièrement rapide et facile.

**Fry-top eléctricos y de gas**

Indicados para quien pretende la comodidad y la higiene en el trabajo. Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10, con acabado scotch-brite. Superficies de 2 mm de espesor. Puede montar placa lisa o estriada, también en la versión cromada y de vitrocerámica, garantizando una gran resistencia y duración y alcanzando rápidamente la temperatura deseada. Limpieza fácil y rápida.

# gas and electric fry-tops Elektro- und Gas- Griddleplatten plaques électriques et gaz fry-top eléctricos y de gas



FTLRT-98ET



FTLT-94ET



FTRT-94G



FTL-94G  
P-94SX



FTLR-98G  
P-94DX / P-94SX



FTC-98ET  
P-94DX / P-94SX

Su Mobile / On base unit / Mit Unterschrank / Sur soubassement / En meuble

Piastra normale - Normal plate Normale Platte - Plaque normale - Placa normale			Piastra cromata - Chrome-plated plate Verchromtplatte - Plaque Chromée - Placa cromada			Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones cm	Piastra Plate Platte Plaque Placa cm	Potenza Power Anschlußwert Puisissance Potencia	Aliment. elettr./gas Elect./gas power supply Stromversorgung Alimentation élect./gaz Alimentación elect./gas	kg/m <sup>3</sup>
Liscia Smooth - Glatt Lisse - Liso	Rigata Grooved - Gerillt Cannelée - Rayado	Liscia/Rigata Smooth/Grooved - Glatt/Gerillt Lisse/Cannelée - Liso/Rayado	Liscia Smooth - Glatt Lisse - Liso	Rigata Grooved - Gerillt Cannelée - Rayado	Liscia/Rigata Smooth/Grooved - Glatt/Gerillt Lisse/Cannelée - Liso/Rayado					
⚡ FTL-94ET	FTR-94ET	-	FTL-94ETS	FTR-94ETS	-	40x90x90 h	39x68	6,0 kW	⚡ 400V/3N - 230V/3	79/0,46
FTL-98ET	FTR-98ET	FTLR-98ET	FTL-98ETS	FTR-98ETS	FTLR-98ETS	80x90x90 h	76x68	12,0 kW	⚡ 400V/3N - 230V/3	126/0,88
🔥 FTL-94G	FTR-94G	-	FTL-94GS	FTR-94GS	-	40x90x90 h	39x68	9,0 kW	🔥 Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flüßiggas	81/0,46
FTL-98G	FTR-98G	FTLR-98G	FTL-98GS	FTR-98GS	FTLR-98GS	80x70x90 h	76x68	18,0 kW	🔥	134/0,88

Su Mobile / On base unit / Mit Unterschrank / Sur soubassement / En meuble

Top / Top / Top / Top / Top

Piastra vetroceramica Ceramic plate Glasceran platte Plaque vitrocéramique Placa vitrocerámica	Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones cm	Piastra Plate Platte Plaque Placa cm	Potenza Power Anschlußwert Puisissance Potencia	Alim. elettr. Electr. power supply Stromversorgung Aliment. élect. Aliment. elect.	kg/m <sup>3</sup>	Piastra vetroceramica Ceramic plate Glasceran platte Plaque vitrocéramique Placa vitrocerámica	Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones cm	Piastra Plate Platte Plaque Placa cm	Potenza Power Anschlußwert Puisissance Potencia	Aliment. elettr. Electr. power supply Stromversorgung Aliment. élect. Aliment. elect.	kg/m <sup>3</sup>
⚡ FTC-94ET	40x90x90 h	39x68	3,5 kW	⚡ 400V/3N-230V/3	78/0,46	FTCT-94ET	40x90x28 h	36x68	3,5 kW	⚡ 400V/3N-230V/3	66/0,18
FTC-98ET	80x90x90 h	76x68	7,0 kW	⚡ 400V/3N-230V/3	109/0,88	FTCT-98ET	80x90x28 h	76x68	7,0 kW	⚡ 400V/3N-230V/3	92/0,41

Top / Top / Top / Top / Top

Piastra normale - Normal plate Normale Platte - Plaque normale - Placa normale			Piastra cromata - Chrome-plated plate Verchromtplatte - Plaque Chromée - Placa cromada			Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones cm	Piastra Plate Platte Plaque Placa cm	Potenza Power Anschlußwert Puisissance Potencia	Aliment. elettr./gas Elect./gas power supply Stromversorgung Alimentation élect./gaz Alimentación elect./gas	kg/m <sup>3</sup>
Liscia Smooth - Glatt Lisse - Liso	Rigata Grooved - Gerillt Cannelée - Rayado	Liscia/Rigata Smooth/Grooved - Glatt/Gerillt Lisse/Cannelée - Liso/Rayado	Liscia Smooth - Glatt Lisse - Liso	Rigata Grooved - Gerillt Cannelée - Rayado	Liscia/Rigata Smooth/Grooved - Glatt/Gerillt Lisse/Cannelée - Liso/Rayado					
⚡ FTLT-94ET	FTRT-94ET	-	FTLT-94ETS	FTRT-94ETS	-	40x90x28 h	36x68	6,0 kW	⚡ 400V/3N-230V/3	69/0,18
FTLT-98ET	FTRT-98ET	FTLRT-98ET	FTLT-98ETS	FTRT-98ETS	FTLRT-98ETS	80x90x28 h	76x68	12,0 kW	⚡ 400V/3N-230V/3	103/0,41
🔥 FTLT-94G	FTRT-94G	-	FTLT-94GS	FTRT-94GS	-	40x90x28 h	36x68	9,0 kW	🔥 Metano - Natural gas Erdgas - GPL - LPG Flüßiggas	71/0,18
FTLT-98G	FTRT-98G	FTLRT-98G	FTLT-98GS	FTRT-98GS	FTLRT-98GS	80x70x28 h	76x68	18,0 kW	🔥	108/0,41

# IPERLOTUS

# 90

## elementi neutri e accessori per tutta la linea



### Elementi neutri e accessori per tutta la linea

Modularità e robustezza anche nella comoda versione Top.

Realizzati in acciaio inox AISI 304 18/10, con finitura scotch-brite, piani di spessore 2 mm e rinforzati, cassetto estraibile con guide telescopiche con bacinella Gastronorm 1/1 alta 150 mm.

La disponibilità di una vasta gamma di accessori permette di personalizzare, completare e potenziare qualsiasi laboratorio di cucina, in base alle singole esigenze.



PL-98  
P-94DX / P-94SX

### Neutral elements and accessories for the complete range

Modularity and sturdiness.

Made of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch-Brite finish, 2 mm thick reinforced tops, pull-out 150 mm deep drawer with telescopic guides with Gastronorm 1/1 container. The availability of a vast range of accessories means any kitchen or workshop can be customised, completed and developed according to individual requirements.

### Neutralelemente und Zubehör Für Die Ganze Linie

Modularität und Robustheit.

Aus Nirosta AISI 304 18/10, mit Scotch-brite-Ausführung. Verstärkte Auflageplatten in 2 mm Stärke. Herausziehbare Schublade mit Teleskopführungen, 150 mm tiefer Gastronorm-Behälter 1/1.

Die große Auswahl an Zubehörelementen ermöglicht es, jede Großküche entsprechend der jeweiligen Anforderungen individuell auszustatten, zu vervollständigen und auszubauen.

### Plans neutres et accessoires pour toute la ligne

Modularité et robustesse.

Réalisés en acier inox AISI 304 18/10, avec finition scotch-brite, plans épaisseur 2 mm et renforcés, tiroir amovible sur glissières télescopiques avec bac Gastronorm 1/1 profondeur 150 mm.

La disponibilité d'une vaste gamme d'accessoires permet de personnaliser, de compléter et de développer n'importe quel environnement de cuisine en fonction des besoins spécifiques.

### Mesas neutras y accesorios para toda la línea

Modularidad y robustez.

Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10, con acabado scotch-brite, superficies de 2 mm de espesor, reforzadas, cajón extraíble con guías telescópicas con recipiente Gastronorm 1/1 de 150 mm de profundidad.

La disponibilidad de un amplio abanico de accesorios permite personalizar, completar y mejorar cualquier cocina según las exigencias individuales.

neutral elements and accessories for the complete range  
 Neutralelemente und Zubehör Für Die Ganze Linie  
 plans neutres et accessoires pour toute la ligne  
 mesas neutras y accesorios para toda la línea



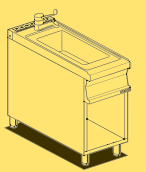
PLT-94



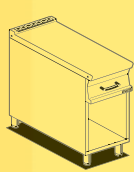
LAT-94



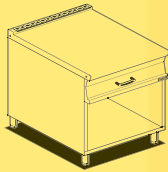
PL-94  
P-94SX



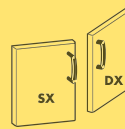
LA-94



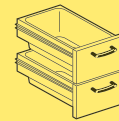
PL-94



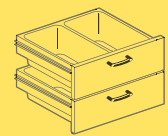
PL-98



P-94SX - P-94DX  
cm 39,5 x 2,5 x 47,5 h



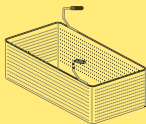
C-94  
cm 39,5 x 56 x 47,5 h



C-98  
cm 79,5 x 56 x 47,5 h

Solo per PL  
Only for PL  
Nur für PL  
Seulement  
pour PL  
Solo para PL

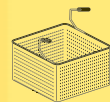
Solo per PL  
Only for PL  
Nur für PL  
Seulement  
pour PL  
Solo para PL



A  
53.1.0401.00  
cm 29 x 49 x 20 h



B  
53.1.0323.00  
cm 29 x 32 x 20 h



C  
53.1.0399.00  
cm 24 x 29 x 20 h



D  
53.1.0329.00  
cm 29 x 16 x 20 h



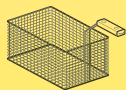
E  
53.1.0325.00  
cm 14 x 16 x 20 h



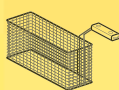
CEA



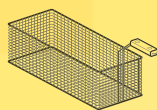
CEAT



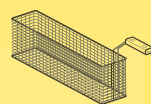
53.1.0413.00  
cm 29 x 28 x 15 h



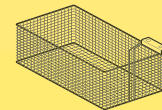
53.1.0416.00  
cm 29 x 13 x 15 h



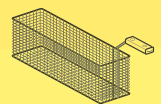
53.1.0412.00  
cm 21 x 45 x 15 h



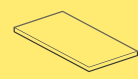
53.1.0415.00  
cm 45 x 10 x 15 h



53.1.0414.00  
cm 28 x 45 x 15 h



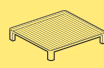
53.1.0417.00  
cm 14 x 45 x 15 h



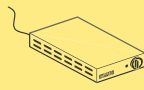
TG-94  
cm 39 x 75 x 20 h  
TG-98  
cm 79 x 75 x 20 h



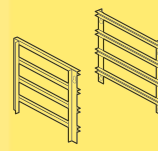
PLF/9  
cm 36 x 39



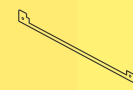
PRF/9  
cm 36 x 39



RV  
cm 35 x 50 x 7 h



PT9



TPC-9



TPA-9

Su Mobile On base unit Mit Unterschrank Sur soubassement En meuble	Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones	kg/m <sup>3</sup>	Top Top Top Top Top	Dimensioni Dimensions Maße Dimensions Dimensiones	kg/m <sup>3</sup>
PL-94	40 x 90 x 90 h	52/0,46	PLT-94	40 x 90 x 28 h	28/0,21
PL-98	80 x 90 x 90 h	76/0,88	PLT-98	80 x 90 x 28 h	46/0,41
LA-94	40 x 90 x 90 h	53/0,46	LAT-94	40 x 90 x 28 h	24/0,21

# IPERLOTUS 90



Cod. 108.08318 - domadmi.com - europ rint - 53746



*buy lotus, buy Italy!*

**LOTUS Srl THE SIZE OF SUCCESS**

31020 Zoppé di S. Vendemiano (TV) - Italy / Via Calmaor, 46 / C.P. 25 / Tel. +39 0438 778 020 / 778 468 - Fax +39 0438 778 277 / [www.lotuscookers.it](http://www.lotuscookers.it) - [lotus@lotuscookers.it](mailto:lotus@lotuscookers.it)

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. / El Fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.