

PRETTY GRILL



PRETTY GRILL

PRETTY GRILL

IT

Le salamandre, ideali per gratinare, grigliare e riscaldare le pietanze, sono disponibili in cinque modelli con una o due zone di cottura indipendenti, in due nuovi modelli con griglia mobile senza necessità di estrazione. Hanno bacinella inferiore per il recupero grassi, isolamento termico speciale e un sistema automatico di movimentazione per regolare rapidamente l'altezza. Acciaio finemente satinato e componenti di assoluta affidabilità garantiscono un servizio costante nel tempo.

PRETTY GRILL

DE

Salamander sind ideale Geräte, um Speisen zu gratinieren, zu grillen oder aufzuwärmen. Sie stehen zur Verfügung in fünf Modellen mit jeweils einer oder zwei Garzonen und in zwei neuen Modellen mit verstellbarem Rost, ohne dass dieser herausgenommen werden muss. Eine untere Fettauffangschale, eine spezielle Wärmeisolierung und ein automatisches System zur schnellen Höhenverstellung vervollständigen die Ausstattung. Fein satinierte Stahl und äußerst zuverlässige Bauteile gewährleisten einen im Laufe der Zeit konstanten Service.

PRETTY GRILL

ES

Las salamandras, ideales para gratinar, asar y calentar los alimentos, están disponibles en cinco modelos, con una o dos zonas de cocción independientes, los dos nuevos modelos con parrilla móvil sin necesidad de extracción. Tienen una cubeta inferior para la recuperación de las grasas, aislamiento térmico especial y un sistema automático de desplazamiento para regular rápidamente la altura. El acero satinado refinado y los componentes totalmente fiables garantizan un servicio constante en el tiempo.

PRETTY GRILL

GB

The salamanders, ideal for gratinating, grilling and warming food, are available in five different models with one or two separate cooking zones and two new models with a grill that can be adjusted without having to take it out. They have a tray at the bottom to collect the fat, special heat insulation and an automatic system to quickly adjust the height. Steel with a fine satin-finish and totally reliable components ensure constant, durable service.

PRETTY GRILL

FR

Les salamandres, idéales pour gratiner, griller et réchauffer les aliments, sont disponibles en cinq versions à une ou deux zones de chauffe indépendantes, et en deux nouvelles versions avec grille amovible sans qu'il soit besoin de l'extraire. Elles sont dotées d'un bac de récupération des graisses, d'une isolation thermique spéciale et d'un système automatique et rapide de réglage de la hauteur. Fabriquées en acier finement satiné et dotées de composants d'une fiabilité absolue, elles garantissent un service constant à long terme.



Modello Model Modell Modèle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dim. extérieures Dimens. exteriores	Dim. vano cottura Cooking chamber dim. Kochraummaße Dim. chambre cuisson Dim. cámara cocción	Zone cottura Cooking tops Kochstelle Zone de chauffe Zonas de cocción	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Dim. griglia Grill dimensions Rostabmessungen Dim. grille Dim. parrilla	Alim. elettrica Electric power supply Stromversorgung Alim. électrique Alimentación eléctrica	Tempo riscald. Warm-Up time Aufheizzeit Temps de montée en temp. Tiempo de calentamiento	Peso Weight Gewicht Poids Peso
SL-600 ET	cm 60 x 50 x 51 h	cm 60 x 35 x 25 h	2	kW 4	GN 1/1	400V/3N - 230V/3	sec.90	47 kg
SL-600 EM	cm 60 x 50 x 51 h	cm 60 x 35 x 25 h	2	kW 4	GN 1/1	230V	sec.90	47 kg
SA-600 ET	cm 69 x 40 x 36,5 h	cm 55 x 35 x 26 h	2	kW 4	GN 1/1	400V/3N - 230V/3	sec.90	43 kg
SA-600 EM	cm 69 x 40 x 36,5 h	cm 55 x 35 x 26 h	2	kW 4	GN 1/1	230V	sec.90	43 kg
SA-400 EM	cm 51 x 40 x 36,5 h	cm 37 x 35 x 26 h	1	kW 2	GN 2/3	230V	sec.90	17 kg
SE-40 M	cm 59,5 x 37 x 38 h	cm 39 x 32 x 27 h	1	kW 2,2	GN 2/3	230V	sec.90	19 kg
SE-70 EM	cm 87,5 x 37 x 38 h	cm 66 x 32 x 27 h	2	kW 4,4	GN 1/1	400V/3N - 230V/3	sec.90	50 kg



La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso.
The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without notice.
Technische Änderungen vorbehalten.
La Société se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis.
El Fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.



LOTUS Srl

THE SIZE OF SUCCESS

31020 Zoppé di S. Vendemiano (TV) - Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39.0438.778020/778468
Fax +39.0438.778277

www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it

⚡ FRIGGITRICI



LOTUS®



FRIGGITRICI ELETTRICHE

CARATTERISTICHE GENERALI

MATERIALI: Piani e vasche in acciaio Inox 18/10.

Cruscotti, rivestimenti esterni, porte, acciaio Inox satinato scotch brite.

PARTICOLARITÀ: Piani stampati con vano anti-schiumaggio, rubinetto scarico del tipo sfera a largo passaggio, dotato di collettore di scarico estraibile per le friggitorie da banco; bacinella recupero olio estraibile per le friggitorie su mobile. Cruscotto porta resistenze asportabile per una totale pulizia, completo di termostato regolabile $100^{\circ} \div 180^{\circ} \text{C}$ con interruttore incorporato.

Rapidità di messa in temperatura, termostato di sicurezza a ripristino manuale. 2 spie luminose di segnalazione, protezione resistenze, e aggancio cestello. Cestello in rete d'acciaio cromato lucido con manico. MATERIALI E COSTRUZIONI SECONDO LE NORME CE. Alimentazione per la monofase 230 V per la trifase 400 V.

ELECTRIC FRYERS

GENERAL CHARACTERISTICS

MATERIAL: Tops and pans in 18/10 stainless steel. Control panels, outer casing and doors in scotch brite satinized stainless steel.

FEATURES: Die-pressed tops with antiscum compartment, wide-mouthed sphere-type drainage cock, complete with removable oil collector for counter fryers; removable oil basin for cabinet fitted fryers.

Resistance box easy to be removed for a total cleaning, equipped with adjustable thermostat $100^{\circ} \div 180^{\circ} \text{C}$ and built-in switch, rapid heating, safety thermostat with manual resetting. 2 pilot lamps, sheathed elements and lift-up basket rest.

Basket in bright chromed steel wire with handle. MATERIALS AND

CONSTRUCTION IN COMPLIANCE WITH CE REGULATIONS. Voltage for monophase equipment 230 V for three-phase equipment 400 V.

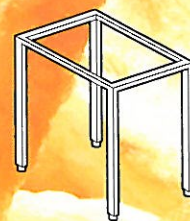
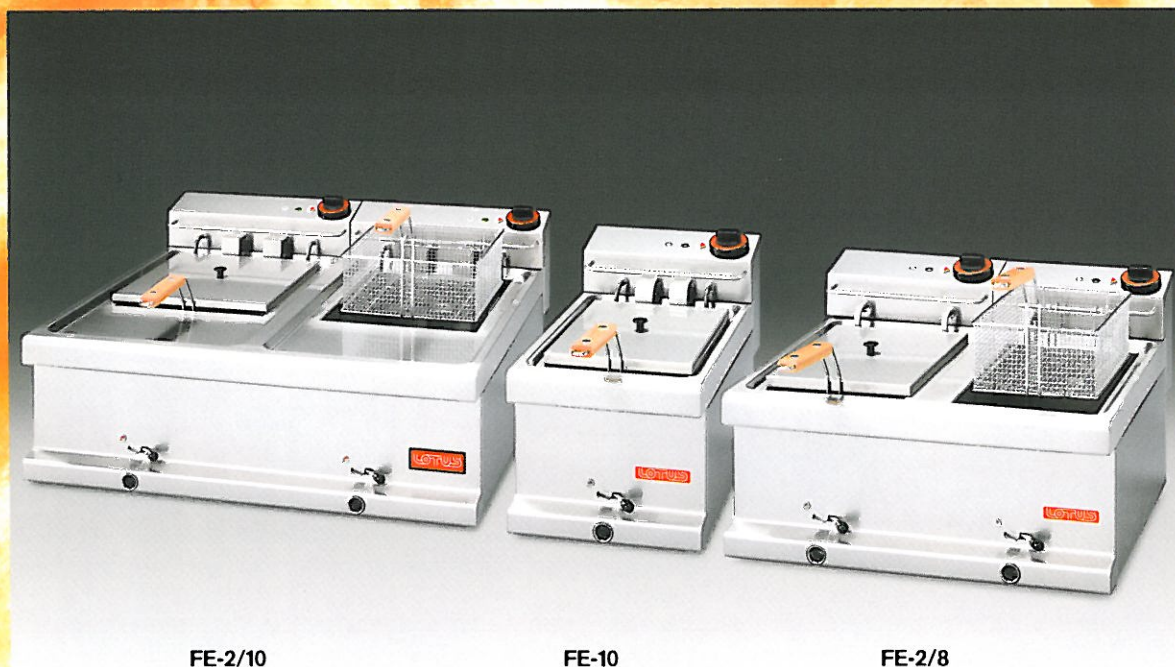
FRITEUSEN ELECTRIC

ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

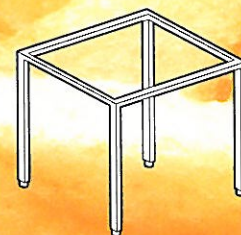
MATERIAL: Arbeitsplatten und Wannen aus INOX Stahl 18/10.

Bedienungsblende, Aussenverkleidung, Türen aus satiniertem INOX Stahl, scotch brite.

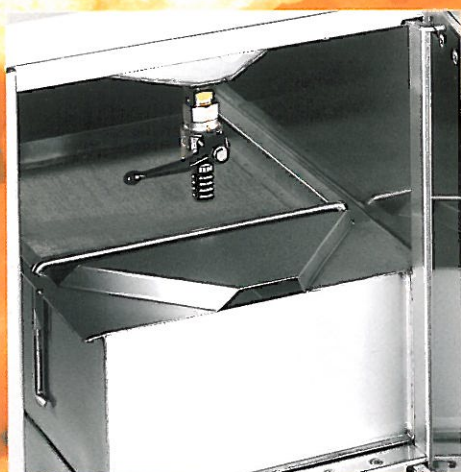
BESCHREIBUNG: Formgestanzte Arbeitsplatten mit Entschäumungswanne, Ablaufhahn mit breite Durchlauf, ausgestattet mit breite Durchlauf, ausgestattet mit ausziehbarem Sammler für Tisch-Friteusen; ausziehbare Ölsammelbecken für Stand-Friteusen. Abnehmbare Blende für besseres und einfacheres Reinigen; ausgestattet mit Thermostat, regulierbar $100^{\circ} \div 180^{\circ} \text{C}$ mit eingebautem Schalter; schnelles Aufheizen, Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. 2 Leuchtanzeigen, Widerstand-Schutz und Korbaufhängung. Korb aus verchromtem Stahlnetz mit Holz. MATERIAL UND BAUART GEMÄSS DEN CE NORMEN. Netzanschluss für Einphasen-Strom 230 V, für Dreiphasen-Strom 400 V.



S-3



S-6



Particolare nuova bacinella, con filtro per recupero olio delle friggitorie elettriche su mobile; grazie alla facilità dell'asporto semplifica le operazioni di manutenzione e pulizia.

Nouvelle petite cuve avec filtre pour récupérer l'huile des friteuses électriques sur meuble : si facile à déplacer que les opérations d'entretien et de nettoyage en sont simplifiées.

Nueva cubeta especial, con filtro para la recuperación del aceite de las freidoras eléctricas sobre mueble; gracias a la facilidad con que se la puede retirar, las operaciones de mantenimiento y limpieza resultan más sencillas.

Special new basin with a filter for saving oil in counter-top electric fryers. Cleaning and maintenance are simplified owing to the easy removal technique.

Einzigartige neue Fettauffangschale mit Filter, für die electro Friteusen in Standausführung: aufgrund der einfachen Entnahme werden Reinigungs- und Wartungsarbeiten wesentlich erleichtert.

FRITEUSES ELECTRIQUE

CARACTERISTIQUES GENERALES

MATERIAUX: Dessus et cuves en acier inox 18/10. Tableaux de bord, revêtements extérieurs, portes, acier inox satiné scotch brite.

CARACTERISTIQUES: Dessus estampés avec compartiment anti-débordement, purgeur sphérique avec collecteur de décharge amovible pour les friteuses de comptoir, bac récupération huile amovible pour les friteuses montées sur meuble. Tableau porte-résistances amovible pour nettoyage, muni de thermostat réglable 100° ÷ 180 °C, avec interrupteur incorporé, chauffage rapide, thermostat de sécurité avec réarmement manuel. 2 voyants lumineux de signalisation, protection résistances et accrochage panier.

Panier de treillis métallique en acier chromé brillant avec manche.

MATERIAUX ET CONSTRUCTION

CONFORMES AUX NORMES CE.

Alimentation: monophasé 230 V;

Triphasé 400 V.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

MATERIALES: Planos y cubetas en acero inoxidable 18/10. Cuadros de mandos, revestimientos exteriores, puertas en acero inoxidable satinado scotch brite.

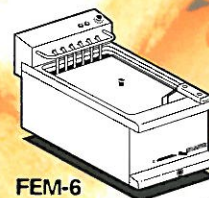
PECULIARIDADES: Planos estampados con compartimiento anti-espuma, grifo de descarga de bolas de paso ancho, provisto de colector de descarga extraíble para las freidoras de mesa; cubeta de recuperación del aceite extraíble para las freidoras sobre mueble. Cuadro de mandos porta-resistencias retirable para la limpieza total, provisto de termostato regulable 100° - 180 °C con interruptor incorporado.

Velocidad de alcance de la temperatura, termostato de seguridad de reposición manual, 2 indicadores luminosos, protección resistencias y enganche cesto. Cesto en rejilla de acero cromado brillante con mango.

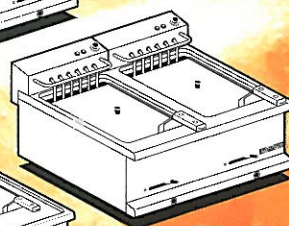
MATERIALES Y CONSTRUCCIÓN

CONFORME LAS NORMAS CE.

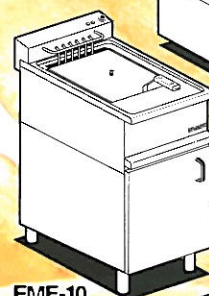
Alimentación para la monofásica 230 V para la trifásica 400 V.



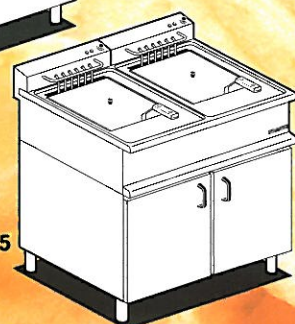
FEM-6



FEM-2/6



FME-10



FME-15



FME 2/10

FME-15



FEC-2

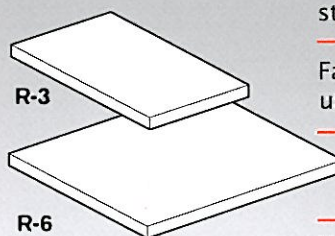
FEC-4

Modello Model Modell Modèle	Dimensioni Dimensions Äußermaße Dimensions	Potenza Totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Alimentazione Power supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	Capacità Capacity Inhalt Capacité Capacidad	Dim. vasca/cestello Dim. pan/basket Wanne/Korb- Ausmaße Dim. cuve/panier Dim. cuba/cesto	Produzione patate Chips production Kartoffelnproduktion Prod. pommes frites Producción patatas	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto
FEC-2	19 x 38 x 22 cm h	1.8 kW	230 V	2 lt	16 x 28 x 12 cm h/15 x 25 x 9 cm h	2 kg/h	4 kg
FEC-4	18 x 40 x 28 cm h	2.5 kW		4 lt	17 x 32,5 x 20 cm h/23 x 13 x 11 cm h	5 kg/h	8 kg
FE-07 EM	26,5 x 41,5 x 22 cm h	3 kW		7 lt	23,5 x 29,7 x 20 cm h/21 x 23,5 x 10 cm h	7 kg/h	9 kg
FE-77 EM	53 x 41,5 x 22 cm h	3+3 kW		7+7 lt	2 x 23,5 x 29,7 x 20 cm h/ 2 x 21 x 23,5 x 10 cm h	14 kg/h	16 kg
FEM-6	30 x 51 x 39 cm h	3 kW	230/400 V - 3 N	6 lt	22 x 32,5 x 20 cm h/20 x 27 x 11 cm h	7 kg/h	12 kg
FE-8	30 x 51 x 39 cm h	5.4 kW		8 lt	22 x 32,5 x 20 cm h/20 x 27 x 11 cm h	9 kg/h	13 kg
FEM-2/6	60 x 51 x 39 cm h	3+3 kW	230 V	6+6 lt	2 x 22 x 32,5 x 20 cm h/2 x 20 x 27 x 11 cm h	14 kg/h	21 kg
FE-2/8	60 x 51 x 39 cm h	5.4+5.4 kW		8+8 lt	2 x 22 x 32,5 x 20 cm h/2 x 20 x 27 x 11 cm h	18 kg/h	24 kg
FE-10	40 x 70 x 39 cm h	6 kW	230 V - 3 400 V - 3 N	10 lt	29 x 32,5 x 20 cm h/2 x 27 x 26 x 11 cm h	10 kg/h	16 kg
FE-2/10	80 x 70 x 39 cm h	6+6 kW		10+10 lt	2 x 22 x 32,5 x 20 cm h/27 x 26 x 11 cm h	20 kg/h	29 kg
FME-10	40 x 70 x 85 cm h	6 kW		10 lt	29 x 32,5 x 20 cm h/27 x 26 x 11 cm h	10 kg/h	29 kg
FME-2/10	80 x 70 x 85 cm h	6+6 kW		10+10 lt	2 x 29 x 32,5 x 20 cm h/2 x 27 x 26 x 11 cm h	20 kg/h	60 kg
FME-15	40 x 70 x 85 cm h	9 kW		15 lt	33 x 40 x 23 cm h/30 x 33 x 11 cm h	12 kg/h	30 kg
FME-2/15	80 x 70 x 85 cm h	9+9 kW		15+15 lt	2 x 33 x 40 x 23 cm h/2 x 30 x 33 x 11 cm h	24 kg/h	65 kg

FRIGGITRICI



Modello Model Modell Modèle Modelo	Dimensioni Dimensions Äußermaße Dimensions Dimensiones	Cassetti Drawers Schubladen Tiroirs Cajones	Peso Netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto
S-3	30 x 40 x 55 cm h	-	2 kg
S-6	60 x 40 x 55 cm h	-	3 kg
S-40	40 x 85,5 x 60 cm h	-	16 kg
S-80	80 x 58,5 x 60 cm h	-	21kg
M-40	40 x 58,5 x 60 cm h	-	11 kg
M-80	80 x 58,5 x 60 cm h	-	16 kg
MP-40	40 x 61,5 x 60 cm h	-	14 kg
MP-80	80 x 61,5 x 60 cm h	-	22 kg
MC-40	40 x 61,5 x 60 cm h	2 GN 1/1	25 kg
MC-80	80 x 61,5 x 60 cm h	2 GN 2/1 - 4 GN 1/1	36 kg
MCP-80	80 x 61,5 x 60 cm h	2 GN 1/1	34 kg



Ripiani intermedi cm 30/60 per cavalletti e mobili base.

Intermediate shelves, 30/60 cm, for stands and base units.

Fachböden B. 30/60 cm für Gestelle und Unterschränke.

Plans intermédiaires, 30/60 cm, pour les supports et meubles base.

Estantes intermedios cm 30/60 para caballetes y muebles de soporte.

SUPPORTI E BASI MODULARI

Cavalletti di supporto per friggitorici in acciaio inox con ripiano. Mobili base in acciaio inox con portine, a giorno, con cassetti GN 1/1 o GN 2/1 in plastica altezza cm 15.

SUPPORTS AND MODULAR STANDS

Fryer supports with shelves made of stainless steel. Stands made of stainless steel with doors or open air-type design, with plastic GN1/1 or GN 2/1 drawers 15 cm in height.

MODUL-GESTELLE UND UNTERBAU

Gestelle aus rostfreiem Stahl mit Abstellfläche für Friteusen. Unterbaumöbelstück aus rostfreiem Stahl mit Türen, offene Ausfuhrung oder mit GN 1/1 oder GN 2/1 Schubladen aus plastik, Höhe 15 cm.

SUPPORTS ET BASES MODULAIRES

Chevalets de support pour friteuses en acier inox avec étagères. Meubles base en acier inox avec portes, à jour, avec tiroirs GN 1/1 ou GN 2/1 en plastique hauteur cm 15.

SOPORTES Y BASES MODULARES

Caballetes de soporte para freidoras en acero inoxidable con estante. Muebles de soporte de acero inoxidable con puertas, abiertos, con cajones GN 1/1 o GN 2/1 en plástico de 15 cm. de alto.



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.



LOTUS Srl
THE SIZE OF SUCCESS
31020 Zoppé di S. Vendemiano (TV) Italy
Via Calmaor, 46 - C.P. 25
Tel. **+39.0438.778020/778468**
Fax +39.0438.778277
www.lotuscookers.it - E-mail: lotus@lotuscookers.it



PASTICCERIA



LOTULS®



**PASTICCERIA
PASTRY
KONDITIONEIR
PATISSERIE**





FPE 20/25

Parti elettriche-gas

Materiali elettrici e costruzioni a norma CE. Lampade spia generali e di funzionamento termostatico. Materiali e costruzioni per il gas a norme CE.

Installazione

Alimentazione: 230V per la monofase, 230V, 400V per la trifase.
Allacciamento: sulla parte posteriore, per il gas 1/2" conico.

horizontal flames, heating through finned tubes immersed in oil, thermostat valves with piezoelectric switching on device, fume exhaust in back.

Electrical-gas parts

Electrical components and mode of construction in accordance with CE standard. General and thermostatic working of the pilot lamp. Gas components and mode of construction in accordance with CE.

FRIGGITRICI ELETTRICHE/GAS

Vasche, cestelli e scivoli di larghezza e profondità ottimali per fritti dolci. La temperatura, regolabile con la massima precisione, viene raggiunta rapidamente e mantenuta termostaticamente costante grazie alla componentistica di elevata qualità.

Caratteristiche costruttive

Piani e vasche in acciaio inox 18/10. Cruscotti, rivestimenti esterni, porte in acciaio inox satinato scotch brite. Rubinetto a sfera a largo passaggio, collettore di scarico estraibile per le friggitorie da banco; bacinella con filtro per recupero olio per le friggitorie su mobile. Cruscotto porta-resistenze asportabile per una totale pulizia, completo di termostato regolabile 100÷180 °C, due spie di segnalazione, protezione resistenze e agganciamento cestello. Cestelli in rete d'acciaio cromato lucido con manici di legno, coperchio asportabile con impugnatura. Friggitorie a gas con bruciatori speciali in acciaio a fiamma orizzontale, riscaldamento mediante tubi alettati immersi nell'olio, valvole termostatiche con accensione piezoelettrica, scarico fumi sul retro.



FPE 25

Dotazione

Serie di ugelli supplementari per l'eventuale funzionamento dei bruciatori e delle fiamme pilota a metano o GPL.

Particolare nuova bacinella, con filtro per recupero olio, delle friggitorie a gas/elettriche su mobile: grazie alla facilità dell'asporto semplifica le operazioni di manutenzione e pulizia.

Particular new basin with a filter for saving oil in counter-top gas/electric fryers. Cleaning and maintenance are simplified owing to the easy removal technique.

ELECTRIC/GAS FRYERS

Tubs, fry baskets and chute possess optimum width and depth for frying sweets. The desired temperature, which may be adjusted with extreme precision, owing to the high quality of the components, is reached quickly and then thermostatically maintained.

Einzigartige neue Fettauffangschale mit Filter, für die Gas/Elektro Friteusen in Standausführung: aufgrund der einfachen Entnahme werden Reinigungs- und Wartungsarbeiten wesentlich erleichtert.

Nouvelle petite cuve avec filtre pour récupérer l'huile des friteuses à gaz/électriques sur meuble: si facile à déplacer que les opérations d'entretien et de nettoyage en sont simplifiées.

Construction features

Tubs and trays made of 18/10 stainless steel. Control panels, external covering, and doors made of scotch brite stainless steel with a satin finish. Round top with wide passage, removable discharge collector for built-in counter-top fryers; basin with filter for saving oil on counter-top fryers. Removable resistor-holding control panels to facilitate total cleaning complete with an adjustable 100-180°C thermostat, two indicating lights, resistor protectors and fry-basket holders. Fry-baskets made of clear chrome-colored stainless steel mesh with wooden handles, removable lid with handle. Gas burners with special steel burners with



FMPE 30



Installation

Feeding: 230V for monophase; 230V, 400V for triphase.
Connection: in the back, 1/2" conical for gas.

Equipment

Series of extra nozzles for the eventual functioning of the burners and GPL or methane pilot lights.

mittels gerippten, sich im Öl befindlichen, Rohren, Thermostatventile mit piezoelektrischer Zündung, Wrasenabzug an der Rückseite.

Elektro-Gas Bauteile

Elektrozubehör und Konstruktion entsprechend den EG-Normen. Allgemeine Kontrolllampe und Thermostatbetriebs-Kontrolllampe. Gaszubehör und Konstruktion entsprechend den CE Normen.



FPG 20

GAS/ELEKTRO FRITEUSEN

Fritierbecken, Fritierkörbe und geneigte Abstellfläche haben die optimale Breite und Tiefe für die Zubereitung von süßem Fritiergut. Die Temperatur kann genauestens eingestellt werden und wird sehr schnell erreicht und aufgrund der hochqualitativen Bauteile thermostatisch konstant gehalten.

Installation

Stromversorgung: 230V für Einphasenstrom, 230V/400V für Dreiphasenstrom. Anschluß: an der Rückseite, Gasanschluß 1/2", konisch.

Zum Lieferumfang gehören

Eine Reihe von Ersatzdüsen für eine eventuelle Funktionsweise der Brenner und der Zündflammenbrenner mit Erd- oder Flüssiggas.

poignée. Friteuses à gaz avec brûleurs spéciaux en acier à flamme horizontale, réchauffement à l'aide de tuyaux à ailettes plongés dans l'huile, soupape thermostatique avec allumage piézo-électriques, évacuation fumée à l'arrière. Parties électriques-gaz: Matériels électriques et constructions aux normes CE. Lampes témoins générales et de fonctionnement thermostatique. Matériels et constructions pour le gaz à normes CE.



FPG 30

Installation

Alimentation: 230V pour le monophase, 230V, 400V pour le triphase.
Raccordement: sur la partie arrière, pour le gaz 1/2" conique.

Dotation

Série d'injecteurs supplémentaires pour l'éventuel fonctionnement des brûleurs et des veilleuses au gaz méthane ou liquide.

Konstruktionsmerkmale

Abstellflächen und Becken aus rostfreiem Stahl 18/10. Die Bedienungsblenden, Außenverkleidungen und Türen sind aus satiniertem rostfreiem Stahl Scotch Brite. Kugelventil mit einem großen Durchlaßvermögen, entfernbares Sammelrohr für die Tischfriteusen; Ölsammelschale mit Filter, für die Friteuse Standausführung. Herausnehmbare Heizelementhalterung zur Ermöglichung einer vollständigen Reinigung, komplett mit Thermostat, welches eine Einstellung zwischen 100 und 180°C ermöglicht, zwei Kontrolllampen, Heizelement-Schutzvorrichtung und Fritierkorbaufhängung. Die Fritierkörbe sind aus glanzverchromten Stahldraht hergestellt sowie mit Holzgriffen und abnehmbaren Deckel mit Griff versehen. Gas Friteusen mit speziellen Stahlbrennern und horizontaler Flamme, Beheizung

FRITEUSES ELECTRIQUES/A GAZ

Cuves, paniers et glissière de largeur et profondeur optimales pour les fritures sucrées. La température, réglable avec le maximum de précision, est rejointe rapidement et maintenue constante par thermostat grâce aux composants de haute qualité.

Caractéristiques de construction

Plans et cuves en acier inox 18/10 - Panneaux, revêtements extérieurs, portes en acier inox satiné scotch brite. Soupape à bille à grand passage, collecteur de décharge extractible pour friteuses de comptoir; cuve avec filtre pour récupérer l'huile pour les friteuses sur meuble. Panneau porte-résistance extractible pour un nettoyage total, complet de thermostat réglable 100 + 180°C, deux lampes témoins de signalation, protection résistances et accrochage panier. Panier en fil d'acier chromé brillant avec anses en bois, couvercle enlevable avec



FMFG 20

Supporti e basi modulari

Cavalletti di supporto per friggitrice in acciaio inox con ripiano. Mobili base in acciaio inox con portine, a giorno, con cassetti GN 1/1 o GN 2/1 in plastica altezza cm 15.

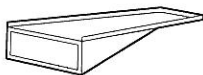
Supports and modular bases

Fryer supports with shelves made of stainless steel. Basic furniture made of stainless steel with doors or open air-type design, with plastic GN 1/1 or GN 2/1 drawers 15 cm. in height.

Modul-Gestelle und Unterbau

Gestelle aus rostfreiem Stahl mit Abstellfläche für Friteusen. Unterbaumöbelstück aus rostfreiem Stahl mit Türen, offene Ausführung oder mit GN 1/1 oder 2/1 Schubladen aus Plastik, Höhe 15 cm.

ACCESSORI/ACCESSORIES/ZUBEHÖR/ACCESSORIES

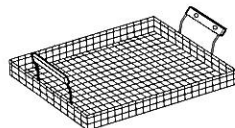


Scivolo inox 60 cm. 38x55x27h
Scivolo inox 80 cm. 38x75x27h
Scivolo inox 100 cm. 38x95x27h

Inox chutes 60 cm. 38x55x27h
Inox chutes 80 cm. 38x75x27h
Inox chutes 100 cm. 38x95x27h

Gleitschienen aus Inox-Stahl 60 cm. 38x55x27h
Gleitschienen aus Inox-Stahl 80 cm. 38x75x27h
Gleitschienen aus Inox-Stahl 100 cm. 38x95x27h

Tablette inclinée en Inox 60 cm. 38x55x27h
Tablette inclinée en Inox 80 cm. 38x75x27h
Tablette inclinée en Inox 100 cm. 38x95x27h



Cestino 60 cm. 47x35x8h
Cestino 80 cm. 67x35x8h
Cestino 100 cm. 87x35x8h

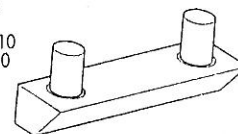
Fry-basket 60 cm. 47x35x8h
Fry-basket 80 cm. 67x35x8h
Fry-basket 100 cm. 87x35x8h

Fritierkörbe 60 cm. 47x35x8h
Fritierkörbe 80 cm. 67x35x8h
Fritierkörbe 100 cm. 87x35x8h

Panier 60 cm. 47x35x8h
Panier 80 cm. 67x35x8h
Panier 100 cm. 87x35x8h



Camino antiventolo ø110
Draught diverter ø110
Strömungssicherung ø110
Cheminée anti-vent ø110



Mitra 800
Chimney jack 800
Lüftungsaufsatz 800
Mitre 800



FMPG 30

Supports et bases modulaires

Chevalets de support pour friteuses en acier inox avec étagères. Meubles base en

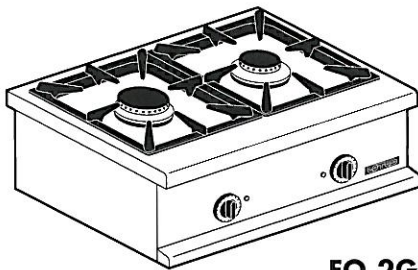
acier inox avec portes, à jour, avec tiroirs GN 1/1 ou GN 2/1 en plastique hauteur cm 15.

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI DIMENSIONS MAßE DIMENSIONS	CASSETTI DRAWERS SCHUBLADEN TIROIRS
S 60/M 60	mm 600 x 585 x 600 h	—
S 80/M 80	mm 800 x 585 x 600 h	—
MP 60	mm 600 x 615 x 600 h	—
MP 80	mm 800 x 615 x 600 h	—
MCP 80	mm 800 x 615 x 600 h	2 GN 1/1
MC 80	mm 800 x 615 x 600 h	2 GN 2/1 - 4 GN 1/1



MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS ÄUßEREMASS DIMENS. EXTERIEURES	POTENZA POWER ANSCHLUßWERT PUISSANCE	CAPACITA' CAPACITY INHALT CAPACITE	Produzione oraria kg/pz. - Production schedule kg/p.ces Stundenleistung kg/St. - Production à l'heure kg/p.ces		
				Krapfen	Frittelle/Fritters/Kleine Pfannkuchen/Beignets	*Crostoli*
FPE 20	mm 600 x 700 x 250 h	kW 5,4 *	Lit. 17	kg 20/pz. 200	kg 20/pz. 500	kg 20/m² 2,5
FPE 25	mm 800 x 700 x 250 h	kW 7,5 *	Lit. 24	kg 30/pz. 300	kg 30/pz. 750	kg 30/m² 3,7
FPG 20	mm 600 x 700 x 250 h	kW 11,2 - Kcal/h 9.630	Lit. 20	kg 20/pz. 200	kg 20/pz. 500	kg 20/m² 2,5
FPG 30	mm 800 x 700 x 250 h	kW 16,5 - Kcal/h 14.190	Lit. 28	kg 30/pz. 300	kg 30/pz. 750	kg 30/m² 3,7
FMPE 20	mm 600 x 700 x 850 h	kW 5,4 *	Lit. 17	kg 20/pz. 200	kg 20/pz. 500	kg 20/m² 2,5
FMPE 25	mm 800 x 700 x 850 h	kW 7,5 *	Lit. 24	kg 30/pz. 300	kg 30/pz. 750	kg 30/m² 3,7
FMPE 30	mm 1000 x 700 x 850 h	kW 10,8 *	Lit. 31	kg 35/pz. 350	kg 35/pz. 870	kg 35/m² 4,5
FMPG 20	mm 600 x 700 x 850 h	kW 11,2 - Kcal/h 9.630	Lit. 20	kg 20/pz. 200	kg 20/pz. 500	kg 20/m² 2,5
FMPG 30	mm 800 x 700 x 850 h	kW 16,5 - Kcal/h 14.190	Lit. 28	kg 30/pz. 300	kg 30/pz. 750	kg 30/m² 3,7

*Votaggio/Voltage/Spaltung/Voltage: 400V/3N - • Puff pastry/Pâte feuilletée/Blätterteig.



FO 2G

FORNELLONI A GAS

Realizzazione in acciaio inox AISI 304 18/10. Bruciatori in fusione di ghisa dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Bacinella raccogli-liquidi asportabile. Griglia per fuochi in ghisa smaltata. ACCESSORI: Supporti a giorno con ripiano di base, supporti armadiati con porte a battente, realizzati in acciaio inox.

GAS COOKERS

Built in AISI 304 18/10 stainless steel. Forged cast iron burners with pilot light and safety thermocouple. Removable drip tray. Enamelled cast iron grid. ACCESSORIES: Stainless steel open stands with shelf, cabinet type stands with doors.

GASHOCKERKOCHER

Aus Inox Stahl AISI 304 18/10. Gußeisene Brenner mit Sicherheitsflamme und Sicherheits-Thermoelement. Abnehmbare Fettauffangschale. Auflage Rost aus emailierten Gußeisen.

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI DIMENSIONS MAßE DIMENSIONS	POTENZA POWER ANSCHLUßWERT PUISSANCE
FO 1G	mm 40 x 60 x 25 h	kcal/h 4.730
FO 2G	mm 70 x 60 x 25 h	kcal/h 7.740
FO 3G	mm 105 x 60 x 25 h	kcal/h 12.470

BAGNOMARIA

Crusotti e rivestimenti esterni in acciaio scotch brite. Vasche per contenimento di bacinelle Gastronorm h 15 cm. Termostato regolabile 30÷90°C. Resistenze corazzate incoloy, lampada spia di segnalazione, inserimento alimentazione elettrica, intervento termostatico. Cavo di alimentazione, piedini regolabili. Optional: falsofondo forato.



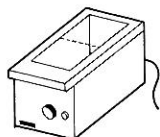
BAIN-MARIE

Control panels and external surfaces made of steel with a scotch brite finish. Tubs for holding Gastronorm basins, 15 cm. in height. Adjustable thermostat: 30÷90°C. Hardening resistors, indicating light, electric feeder connection, thermostat. Feeder line, adjustable feet. Optional: perforated false bottom.

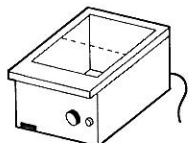
von Gastronormbehältern mit einer Höhe von 15 cm. Einstellbarer Thermostat 30÷90°C. Gepanzerte Heizelemente Incoloy, Kontrollampe, Einschaltung der Stromversorgung, Ansprechen des Thermostats. Versorgungskabel, höhenverstellbare Füße. Auf Anfrage: Gelochter Bodenrost.

BAIN-MARIE

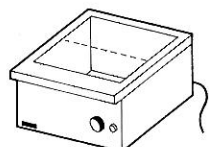
Bandeaux et revêtements externes en acier inox scotch brite. Bacs pour contenir les récipients Gastronorm h 15 cm. Thermostat réglable 30÷90°C. Résistances blindées, incoloy, lampe témoin de signalation, branchement alimentation électrique, intervention thermostatique. Câble d'alimentation, pieds réglables. Option: faux fond perforé.



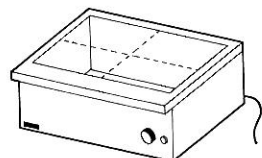
SV 13



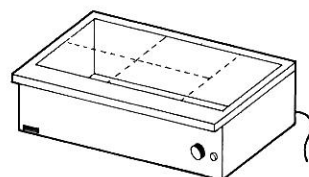
SV 12



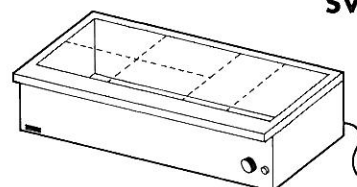
SV 23



SV 11



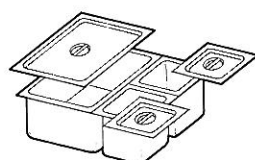
SV 113



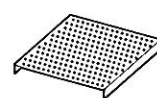
SV 123

WASSERBAD

Bedienungsblenden und Außenverkleidungen in Scotch Brite Stahl. Becken zur Aufnahme



C 1/6	GN 1/6
C 1/4	GN 1/4
C 1/3	GN 1/3
C 1/2	GN 1/2
C 2/3	GN 2/3
C 1/1	GN 1/1



FF 13
FF 12
FF 23
FF 11
FF 113
FF 123



SEP 325

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS ÄUßEREMASSE DIMENS. EXTERIEURES	POTENZA POWER ANSCHLUßWERT PUISSANCE	VASCA BOWL BECKEN BAC	h 150 mm	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS
SV 13	mm 205 x 410 x 220 h	kW 0,83*	GN 1/3		kg 5
SV 12	mm 295 x 410 x 220 h	kW 0,83*	GN 1/2		kg 6
SV 23	mm 380 x 410 x 220 h	kW 1,19*	GN 2/3		kg 7
SV 11	mm 560 x 410 x 220 h	kW 1,66*	GN 1/1		kg 9
SV 113	mm 735 x 410 x 220 h	kW 2,49*	GN 1/1+1/3		kg 11
SV 123	mm 910 x 410 x 220 h	kW 2,49*	GN 1/1+2/3		kg 14

*Vollaggio/Voltage/Spinnung/Voltage: 230V



La nuova serie di forni per pasticceria e panificazione, denominata serie "P", si distingue per l'elevato contenuto tecnologico ed innovativo volti a soddisfare le richieste degli operatori più esigenti. Si tratta di apparecchiature professionali con le quali è possibile cucinare qualsiasi prodotto della pasticceria, classica e creativa, della panificazione più ricercata. Particolarità che caratterizza questa serie è il sistema di ventilazione "autoreverse", ovvero la rotazione automatica del motoventilatore (nei forni con capacità 10 G.N. 1/1 i ventilatori sono 2), funzionante alternativamente, in senso orario ed antiorario. Questo meccanismo permette di ottenere una omogenea distribuzione del calore garantendo l'uniformità di cottura. Due sono le varianti principali: **serie "PU"**, forni per cotture a convezione, dotati di dispositivo, a comando manuale, per l'immissione di un flusso di vapore prodotto mediante getto d'acqua sul motoventilatore. Le due serie prevedono il funzionamento sia ad alimentazione elettrica che a gas. Il pannello di comando previsti sono di tipo elettronico o analogico. In dotazione accessori ed optional: supporti ed armadi, cella di lievitazione, ecc.



This new range of convection ovens for pastry and bread baking is called "P" line. It shows many modern technological innovations and is the optimum answer to the requirements of the most demanding customers.

These professional appliances realise any product of classical and innovative pastry and also of the most sophisticated bread baking. This series is characterised by the "autoreverse" system, an automatic clockwise and counterclockwise rotation system of special motor fans (in the ovens with capacity 10 G.N. 1/1 there are two motor fans) for an homogeneous heat distribution. There are two main varieties: - The **"PU" line**: convection ovens with steam generation through direct water injection on the motor fan. Both lines are electrically and gas heated. The control panel is available both in the electronic and electromechanical versions. Accessories: stands and cabinets, warm and humidified cabinets.



Die neue Heissluftdämpfer-Serie für die Konditorei und die Bäckerei, die "P" genannt wird, kennzeichnet sich durch mehrere technologischen Innovationen, die gerade dazu gedacht worden sind, um auch die anspruchsvollsten Kunden vollkommen zufrieden zu stellen. Diese professionellen Geräte sind nämlich in der Lage die Produkte sowohl der traditionellen als auch der innovativen Konditorei und des raffinierten Brotbackens zu realisieren. Ein besonderes Merkmal dieser Serie ist das "Autoreverse", ein automatisches Rechts und Linksdrehungssystem von speziellen Ventilatoren zur gleichmässigen Verteilung der Wärme beim Backen (die Öfen mit Fassungsvermögen 10 G.N. 1/1 sind mit zwei Ventilatoren versehen). Zwei Linien sind prinzipiell zu unterscheiden: - Die **Serie "PU"**: Heissluftöfen mit Dampferzeugung durch Direktwassereinspritzung auf den Motorventilator, Dampfregulierung durch Impulse mittels Handbetrieb. Beide Linien können elektro- und gasbeheizt werden und sind in der elektronischen und elektromechanischen Versionen der Steuerung zur Verfügung. Zubehör: Untergestelle offen und geschlossen, befeuchtete Wärmeschränke, u.s.w.



Cette nouvelle gamme de fours à convection, dénommée série "P", est la réponse optimale aux demandes des tous clients, même les plus exigeants. Grâce à de nombreuses innovations et améliorations technologiques, ces fours répondent au mieux à la demande traditionnelle et à une demande toujours plus sophistiquée en ce qui concerne la pâtisserie et la panification. La caractéristique la plus remarquable de cette ligne est la rotation automatique "autoreverse" des ventilateurs à moteur spéciaux, dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens contraire, afin d'obtenir une distribution homogène de la chaleur. Les modèles principaux de cette série sont:

- La **série "PU"**: fours à convection, équipés avec un dispositif manuel pour l'introduction de la vapeur générée par le système d'injection directe d'eau dans le ventilateur. Ces fours peuvent être alimentés à gaz et à électricité. Les bandeaux de commandes sont disponibles dans les versions électronique et électromécanique.

Accessoires: support ouvert et support avec armoire chaud, etc.



La nueva gama de hornos para repostería y panificación, también denominada serie "P", se caracteriza por el elevado contenido tecnológico e innovador dirigido a satisfacer las necesidades de los Operadores más exigentes. Se trata de equipos profesionales con que es posible cocinar cualquier producto de repostería, clásica y creativa y de la panificación más rebuscada. La peculiaridad que caracteriza esta gama es el sistema de ventilación "autoreverse", o sea la rotación automática del motoventilador (en los hornos con capacidad para 10 G.N. 1/1 los ventiladores son 2), funcionando alternadamente, en dirección de las agujas del reloj y al revés. Este mecanismo permite conseguir el reparto homogéneo del calor, garantizando la cocción uniforme. Dos son las variantes principales: - **serie "PU"**, hornos para la cocción por convección, provistos de dispositivo con mando manual para la inyección del vapor producido mediante chorro de agua en el motoventilador. Las dos series prevén el funcionamiento tanto con alimentación eléctrica como a gas. Los paneles de mando previstos son de tipo electrónico o analógico. Están equipadas con accesorios y elementos opcionales: soportes y armarios, cámara de leudado, etc.

LOTUS®

LOTUS Srl
FAST FOOD CATERING EQUIPMENT

31020 ZOPPÈ di S. Vendemiano - TV - Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39 0438 **77.80.20 / 77.84.68**
Fax: +39 0438 77.82.77
E-mail: lotus@lotuscookers.it
<http://www.lotuscookers.it>





PASTICCERIA 45 LT.



 **F45-78E**

FRIGGITRICI 45 LT. A GAS ED ELETTRICHE

Realizzate completamente in acciaio inox 18/10 con finitura scotch-brite, disponibili in versione a gas ed elettrica, ad alta potenza e con vasca capiente da 45 litri. Grande cesto in rete d'acciaio cromato lucido, filtrovasca/supporto cestino e bacinella con filtro per recupero olio.

 **F45-78G**

GAS AND ELECTRIC FRYER 45LTS

Completely made of 18/10 stainless steel with scotch-brite finish. Available on gas or electric. High power. Tank for 45 lts. Big basket made of bright chromed steel mesh. Tank filter, basket-holder and basin with filter for oil saving.

GAS UND ELEKTRO FRITEUSEN 45 LT

Gas und Elektro Friteusen komplett aus Edelstahl rostfrei 18/10 fein satiniert mit Scotch-Brite, mit Hochleistung und einem Becken vom 45 Lt. Korb aus verchromten Stahlnetz, Tank Filter, und Ölauffangwanne mit Filter.

FRITEUSES 45 LT. A GAZ ET ELECTRIQUES

Fabriquées entièrement en acier inox 18/10 avec finition Scotch brite 18/10, disponibles à gaz et électrique avec beaucoup de puissance et une cuve de 45 lt. Grand panier de treillis métallique en acier chromé brillant, filtre bac, support pour panier et bac de récupération de l'huile.

FREIDORA 45 LITROS A GAS Y ELÉCTRICA

Construida totalmente en acero inoxidable 18/10 con acabado scotch-brite, disponible en versión a gas y eléctrica, de alta potencia y una capacidad en cuba de 45 litros. Cesta de grandes dimensiones en acero inoxidable en acero cromado pulido, filtro de cuba, soporte de cesta y bandeja con filtro para recuperación del aceite en dotación.



SUPERLOTUS 70





 **F45-78G**



 **F45-78E**



Modello Model Modell Modèle Modelo		litri	Vasca Bowl Becken Cuve Cuba		Cesti Basket Korb Panier Cesta		Produzione kg Production Pommes frites Production Prod. patatas	Potenza totale Elect./gas Power supply Stromversorgung Aliment. élect./gaz Alimentacion elect./gas	Dimensioni esterne External dimensions Äußermaße Dimens.extérieures Dimens. externas	kg/m³
F45-78E		45	1	cm.70x38x38h	1	cm.65x33x17h	40 kg/h	40Kw-400V3N	cm.80x70x90h	96 / 0,77
F45-78G		45	1	cm.70x38x38h	1	cm.65x33x17h	40 kg/h	37.840Kcal/h 44Kw-230V	cm.80x70x90h	110 / 0,77
531.0333.00	CESTO / basket / korb / panier / cesta 1/1 cm.65x33x17h									
531.0413.00	CESTO / basket / korb / panier / cesta 1/2 cm.28x29x15h									
40280800	SCIVOLO INOX 80 / Stainless steel slide 80 / Rutsche aus Rostfreiem Stahl 80 / Goulotte en acier inox 80 / Deslizador inox 80									

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.



LOTUS Srl THE SIZE OF SUCCESS
31020 Zoppé si 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
lotus@lotuscookers.it