

WE ARE
YOUR
KITCHEN





LOTUS[®]

ITALIAN CULINARY ART

UN FIORE DI CUCINA! 60|70|90|110 FREEBLOCK SHINE KITCHEN



SCEGLI IL TUO RAL! - CHOOSE YOUR RAL!
WÄHLEN SIE IHRE RAL! - CHOISISSEZ VOTRE RAL!
¡ELIGE TU RAL!



I PUNTI DI FORZA LOTUS: FLESSIBILITÀ!

Lotus' strengths: Flexibility!

Die Stärkekpunkte Lotus: flexibilität!

Les points forts Lotus: adaptabilité !

Los puntos de fuerza de Lotus: ¡flexibilidad!

50 | 60 | 65



FLESSIBILITÀ DI ORGANIZZAZIONE

La storia di Lotus è caratterizzata dalle linee di cucina, proposte in molteplici profondità, ben sette: cm 50 / 55 / 60 / 65 / 70 / 90 / 110. Grazie ad un ventaglio così allargato si riescono a organizzare gli spazi cucina sempre in modo efficace, senza perdere efficienza. Altro pregio ulteriore: le linee 60 / 70 / 90 / 110 sono perfettamente integrabili e combinabili tra loro per isole, ponti e sistemi.

FLEXIBILITY ORGANIZATION

Lotus' core business has always been characterised by kitchen solutions proposed in seven different depths: 50 / 55 / 60 / 65 / 70 / 90 / 110 cm. Its wide range ensures kitchen spaces can be efficiently organised without compromising performance. Another unique advantage with the Lotus system is the 60 / 70 / 90 and 110 cm can be perfectly integrated and are compatible with one another through the installation of island and bridge systems.

FLEXIBILITÄT DER ORGANISATION

Die Lotus-Story zeichnet sich durch die Küchenzeilen aus, die in mehreren Tiefen angeboten werden, sogar in Sieben: 50 / 55 / 60 / 65 / 70 / 90 / 110 cm. Dank dieser großen Auswahl lassen sich Küchenräume immer effizient gestalten, ohne an Effizienz zu verlieren. Ein weiterer Vorteil: die Linien 60 / 70 / 90 / 110 können voll und ganz integriert werden und untereinander für Inseln, Überbauten und Systeme kombiniert werden.

70 | 90 | 55+55
110



FLEXIBILITÉ ORGANISATIONNELLE

L'histoire de Lotus se caractérise par ses lignes de cuisine, proposées en plusieurs profondeurs, jusqu'à sept: cm 50 / 55 / 60 / 65 / 70 / 90 / 110. Grâce à cette gamme élargie, les espaces de cuisine peuvent toujours être organisés de manière efficace, sans perdre en efficacité. . Autre avantage: les lignes 60 / 70 / 90 / 110 sont parfaitement intégrables et combinables en îlots, ponts et systèmes.

ORGANIZACIÓN FLEXIBLE

La historia de Lotus se caracteriza por sus líneas de cocina, que se ofrecen en múltiples profundidades, nada menos que siete: cm 50 / 55 / 60 / 65 / 70 / 90 / 110. Gracias a una gama tan ampliada, siempre podrá organizar el espacio de su cocina con eficacia, sin perder eficiencia. Un beneficio añadido: las líneas 60 / 70 / 90 / 110 se pueden integrar perfectamente y combinar entre ellas para islas, puentes y sistemas.

50 | SNACK



50



Soluzioni ottimali in situazioni di minimo spazio
Excellent solutions in minimal space
Optimale Lösungen für kleinsten Raum
Des solutions idéales dans des configurations d'espace minimal
Las mejores soluciones en situaciones de espacio mínimo

50 | SNACK



CP-1EM



FTL-1EM



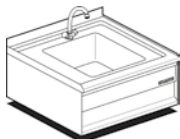
PC-1EM



BM-1EM



PL-1 / PL-2



LA



PC-1EM



PC-2EM / PC-2ET



RI-1EM



BS-1EM



BM-1EM



FQ-1ET



M-9



BM-2EM



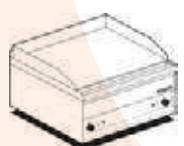
FTL-1EM / FTL-1ET
FTL-1EMS / FTL-1ETS



FTR-1EM / FTR-1ET



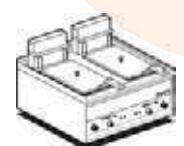
FTL-2EM / FTL-2ET
FTL-2EMS / FTL-2ETS



FTLR-2EM / FTLR-2ET



FQ-1EM / FQ-1ET



FQ-2EM / FQ-2ET



CP-1EM



CP-2ET



S-3 / S-6



M-3 / M-6



M-9 / M-12

60 | MAGICLOTUS



Per nuove soluzioni a isola e d'appoggio
For new island and countertop solutions
Für neue Inselösungen und als Aufsatz
Pour de nouvelles solutions en îlot et à poser
Para nuevas soluciones de isla y de apoyo



60

60

60 | MAGICLOTUS

La nuova dimensione della cottura
The new dimension in cooking
Die neue Dimension des Kochens
La nouvelle dimension de la cuisson
La nueva dimensión de la cocción



Macchine con grado di protezione all'acqua IPX4 e manopole con grado IPX5.
Machines with waterproof grade IPX4 and knobs with grade IPX5.
Maschinen mit Wasserschutz IPX4 und Knöpfe mit IPX5-Schutzklasse.
Machines avec degré de protection à l'eau IPX4 et manettes avec degré IPX5.
Máquinas con grado de protección contra el agua IPX4 y mandos con grado IPX5.





60 | MAGICLOTUS





60 | MAGICLOTUS

LA GAMMA PIÙ AMPIA E ASSORTITA DEL MERCATO PER CREARE ISOLE IDEALI DA 120 (60+60)

- Macchine snack normali e potenziate
- Bruciatori da 10 kW
- Frytop con piastre da 100 cm
- Friggitrici da 13 lt.
- Induzione da 5 kW
- Cuocipasta da 40 lt.
- Modelli combinabili inoltre con linee 70 e 90



CF3-612GEMV

THE WIDEST AND MOST ASSORTED RANGE IN THE MARKETPLACE TO CREATE ISLANDS OF 120cm (60+60)

- Normal and enhanced snack machines
- Burners from 10 kW
- Frytop with griddles from 100cm
- Deep fryers from 13l.
- Induction from 5 Kw
- Pastacookers from 40 Kw
- Models that can be combined with Lotus ranges 70 and 90

DIE BREITESTE UND ASSORTIERTESTE MARKTPALETTE, UM IDEALE INSELN VON 120 (60+60) ZU ERSTELLEN

- Normale und leistungsstarke Snack - Maschinen
- Brenner mit 10 kW
- Frytop mit Platten von 100 cm
- Fritteusen von 13 L
- Induktion mit 5 kW
- Nudel-Kocher mit 40 L
- Kombinierbare Modelle, außerdem mit Linien 70 und 90



CP-66G



CFM4-66GEM

60 | MAGICLOTUS



**FTLRT-68ETS+RSFT-63EM
+ MFM-68EM**



F13-64G



MFM-68EM



Cook & Roll



BCC



FTLRT-68ETS

LA GAMME LA PLUS GRANDE ET ASSORTIE DU MARCHÉ POUR CRÉER DES ÎLES IDÉALES DE 120 (60+60):

- Machines snack normales et renforcées
- Brûleurs de 10 kW
- Frytop avec plaques de 100 cm
- Friteuses de 13 l
- Induction de 5 kW
- Cuiséur de pâtes de 40 l
- Modèles pouvant être combinés également avec les lignes 70 et 90

LA GAMA MÁS AMPLIA Y SURTIDA DEL MERCADO PARA REALIZAR ISLAS IDEALES DE 120CM (60+60)

- Máquinas para el snack normales y mejoradas
- Quemadores desde 10kw
- Frytop con planchas desde 100 cm
- Freidoras desde 13 l
- Inducción desde 5 kW
- Cuece pasta desde 40 l
- Modelos combinables con la líneas 70, 90





60 | SHINE KITCHEN



Nuova eleganza tutta acciaio inox
New elegance entirely in stainless steel
Neue Eleganz, alles Edelstahl
Nouvelle élégance, toute en acier inox
Nueva elegancia completamente en acero inox

Complementi d'arredo per linea 60 MagicLotus
Accessories for the 60 line MagicLotus
Einrichtungsergänzungen für Linie 60 MagicLotus
Accessoires de mobilier pour ligne 60 MagicLotus
Complementos de decoración para línea 60 MagicLotus



60 SHINE KITCHEN

60 | SHINE KITCHEN

PER ARREDARE CON DESIGN RAFFINATO:

• Laboratori • Cucine a vista • Piccoli ristoranti
• Ambienti semiprofessionali • Ambienti domestici di prestigio • Vasta gamma di mobili componibili in acciaio inox con modularità frontale 30/40/45/50, con vetrine e vani attrezzati e piani di lavoro da 30 a 240 cm.

TO DESIGN WITH STYLE:

• Laboratories • Kitchens in full view/open kitchens
• Small restaurants • Semi-professional environments
• High-end domestic kitchens • Vast array of modular units of 30/40/45/50 lengths with glass panels and worktops from 30 to 240cm

UM MIT EDLEM DESIGN AUSZUSTATTEN:

• Laboratorien • Offene Küchen • Kleine Restaurants
• Halbprofessionelle Umgebungen • Häusliche Milieus mit Prestige • Breite Palette von kombinierbaren Möbeln aus Edelstahl mit frontaler Modularität 30/40/45/50, mit Vitrinen und ausgerüsteten Fächern und Arbeitsflächen von 30 bis 240 cm.

POUR MEUBLER AVEC UN DESIGN RAFFINÉ:

• Laboratoires • Cuisines exposées • Petits restaurants
• Milieux semi-professionnels • Ménages de prestige
• Grande gamme de meubles pouvant être composés en acier inox avec modularité façade 30/40/45/50, avec vitrines et compartiments équipés et plans de travail de 30 à 240 cm.

PARA AMUEBLAR CON ESTILO:

• Laboratorios • Cocinas a vista • Pequeños restaurantes
• Ambientes semi profesionales • Ambientes domésticos de prestigio • Vasta gama de muebles componibles en acero inox con modularidad frontal 30/40/45/50 con vitrinas y planos de trabajo de 30 a 240 cm.





BC1/660



**BC2/640
BC2/645**



**BC2/650
BC2/660**



**BC3/640
BC3/645
BC3/650**



**BC4/630
BC4/640
BC4/645**



BC2B/640



**BP/630SX - BP/640SX
BP/645SX - BP/650SX**



**BP/630DX
BP/640DX
BP/645DX
BP/650DX**



**BP/660 - BP/670
BP/680 - BP/690
BP/6100**



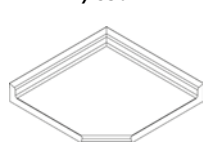
**BP/6105 - BP/6110
BP/6120 - BP/6125
BP/6135 - BP/6150**



BPA/680



**PL/630 - PL/640 - PL/645 - PL/650
PL/660 - PL/670 - PL/750 - PL/680
PL/690 - PL/6100 - PL/6105 - PL/6110
PL/6120 - PL/6125 - PL/6130 - PL/6135
PL/6140 - PL/6150 - PL/6160 - PL/6165
PL/6180 - PL/6195 - PL/6200 - PL/6210
PL/6220 - PL/6225 - PL/6240**



PLA/680



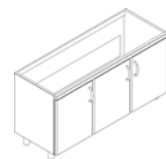
BPL/645SX



BPL/645DX



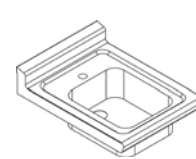
**BPL/660
BPL/690**



**BPL/6105 - BPL/61220
BPL/6135 - BPL/6150**



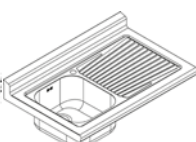
BPAL/680



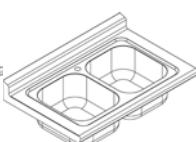
L/645



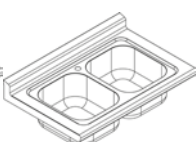
L/660



L/691 SX



L/691 DX



L/692



L/6105SX



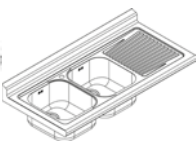
L/6105DX



L/6121SX



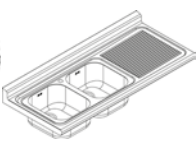
L/6121DX



L/6122SX



L/6122DX



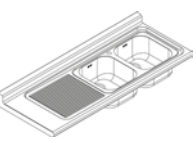
L/6135SX



L/6135DX



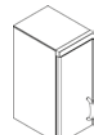
L/6150SX



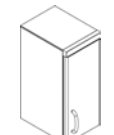
L/6150DX



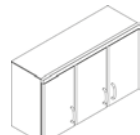
LA/680



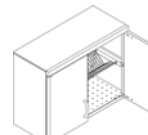
**PP/630SX PP/640SX
PP/645SX PP/650SX**



**PP/630DX
PP/640DX
PP/645DX
PP/650DX**



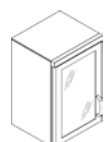
**PP/6105 - PP/6110
PP/6120 - PP/6125
PP/6135 - PP/6150**



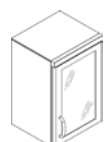
**PPS/660
PPS/690**



PPA/680



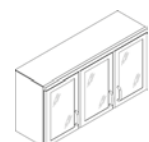
**PPV/630SX
PPV645SX**



**PPV/630DX
PPV645DX**



**PPV/660
PPV/690**



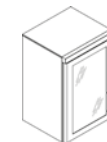
PPV/6105 PPV/6135



**A/660
A/690**



**AV/660
AV/690**



**KSK/660 - KSK/690
KSK/6100**

65 | MAGIC PROF



65



Alta cucina professionale modulare
Highly professional modular kitchens
Hochwertige Profi-Küche in Modulbauweise
Grande cuisine professionnelle modulaire
Alta cocina profesional modular

65 | MAGIC PROF



PC-8G

LA LINEA PROFESSIONALE DI LOTUS IN MENO SPAZIO PER CREARE IMPIANTI CUCINA IDEALI NEI CENTRI STORICI:

- Cucine monoblocco con forni • Modularità 40 /60 /80 cm
- Mobili di supporto neutri, con portine, con vasche
- Bruciatori, resistenze e componenti di alta affidabilità
- Finitura superficiale piani e vasche in satinato Scotch-Brite

THE PROFESSIONAL LOTUS LINE IN LESS SPACE, TO CREATE ULTIMATE KITCHENS IN THE HISTORIC CENTRES:

- Single units with ovens • Modularity of 40 /60 /80 cm
- Neutral bases with doors and tanks
- Burners, heating elements and components of high reliability • Scotch-Brite finish

DIE PROFESSIONELLE LOTUS-LINIE AUF WENIGER RAUM, UM IDEALE KÜCHENANLAGEN INDEN ALTST ÄDTEN ZU ERSTELLEN:

- Monoblock-Küchen mit Öfen • Modularität 40 /60 /80 cm
- Unterbaumöbel, neutral, mit Türen, mit Wannen
- Brenner, Heizelemente und Komponenten von hoher Zuverlässigkeit
- Oberflächenfinish der Flächen und Wannen aus satiniertem Scotch-Brite

LA LIGNE PROFESSIONNELLE DE LOTUS DANS UN MOINDRE ESPACE, POUR CRÉER DES INSTALLATIONS DE CUISINE IDÉALES DANS LES CENTRES HISTORIQUES:

- Cuisines monobloc avec fours • Modularité 40/60/80 cm
- Meubles de support neutres, avec petites portes, avec bacs
- Brûleurs, résistances et composants de hautes fiabilité
- Finition superficielle des plans et des bac en satiné Scotch-Brite

LA LÍNEA PROFESIONAL DE LOTUS EN MENOS ESPACIO, PARA CREAR COCINAS IDEALES EN LOS CASCOS ANTIGUOS:

- Cocinas monobloques con hornos
- Modularidad 40/60/80 cm
- Muebles neutros con puertas y cubas
- Quemadores, resistencias y componentes de alta fiabilidad
- Acabado superficial y cubas con satinado Scotch-Brite



PCC-6ET

65 | MAGIC PROF



CF4-8G

65 | MAGIC PROF



FQ-6G



FTLR-8ETS



CW-6G



BR-6ET

65 | MAGIC PROF

65 | MAGIC PROF



CP-6G



CF4-8ETS



70 | SUPERLOTUS



La linea professionale di Lotus più articolata
The most articulated Lotus professional line
Die vielfältigste, professionelle Linie von Lotus
La ligne professionnelle de Lotus la plus articulée
La línea profesional de Lotus más articulada



70 SUPERLOTUS

70

70

70 | SUPERLOTUS

LA GAMMA PIÙ COMPLETA E ASSORTITA DEL MERCATO PER CREARE LINEE E ISOLE 70+70, 60+70, 90+70 • Costruita in acciaio inox AISI 304, piano spessore 2 mm • Tutte le versioni sia su mobile che top da appoggio • Modularità 40/60/80/120/160 cm • Soluzioni a sbalzo, a ponte o miste • Realizzata in acciaio inox 18/10 finemente satinato • Forno più grande della categoria, da 108 cm • Frytop fino a 120 cm, con piastre saldate di spazio utile 116 cm • Friggitrici da 8 a 45 lt. • Modelli combinabili inoltre con linee 60 e 90



CFV4-78GPE



THE WIDEST AND MOST ASSORTED RANGE IN THE MARKETPLACE TO CREATE ISLANDS AND NEW RANGES OF 70+70 / 60+70 / 90+70

• Built using stainless steel AISI 304, 2mm thick worktop • Available in both cabinet mounted and counter top versions • Modularity of 40/60/80/120/160 cm • Cantilever, bridging and mixed solutions • Built in stainless steel 18/10 and finely glazed • The most spacious oven in the marketplace (108cm) • Frytop up to 120 cm, with welded griddles and useful space of 116 cm • Deep fryer from 8 to 45 l • Models that can be combined with the ranges 60 and 90



70 SUPERLOTUS



70 | SUPERLOTUS

DIE BREITESTE UND ASSORTIERTESTE MARKTPALETTE, UM LINIEN UND INSELN 70+70 / 60+70 / 90+70 ZU ERSTELLEN • Aus Edelstahl AISI 304 erstellt, Fläche Dicke 2 mm • Alle Ausführungen sowohl auf Möbelstück als auch Top • Modularität 40/60/80/120/160 cm • Überhängende Lösungen, als Brücke oder gemischt • Aus Edelstahl 18/10, fein satiniert, erstellt • Größter Ofen der Kategorie, mit 108 cm • Frytop bis zu 120 cm, mit geschweißten Platten der Nutzfläche 116 cm • Fritteusen von 8 bis 45 L • Kombinierbare Modelle, außerdem mit Linien 60 und 90



CF4-78GPE

IPX4

IPX5



Macchine con grado di protezione all'acqua IPX4 e manopole con grado IPX5.
Machines with waterproof grade IPX4 and knobs with grade IPX5.
Maschinen mit Wasserschutz IPX4 und Knöpfe mit IPX5-Schutzklasse.
Machines avec degré de protection à l'eau IPX4 et manettes avec degré IPX5.
Máquinas con grado de protección contra el agua IPX4 y mandos con grado IPX5.



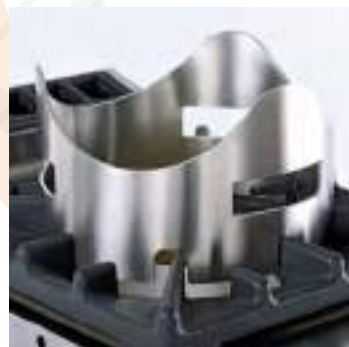
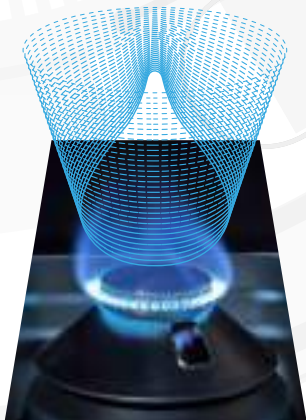
LA GAMME LA PLUS COMPLÈTE ET ASSORTIE DU MARCHÉ POUR CRÉER LES LIGNES ET LES ÎLES 70+70 / 60+70 / 90+70 • Construite en acier inox AISI 304, plan épaisseur 2 mm • Toutes les versions aussi bien sur meuble que sur top d'appui • Modularité 40/60/80/120/160 cm • Solutions en suspendu, à pont ou mixte • Réalisée en acier inox 18/10 finement satiné • Four plus grand de la catégorie, de 108 cm • Frytop jusqu'à 120 cm, avec plaques soudées d'espace utile 116 cm • Friteuses de 8 à 45 l • Modèles pouvant être combinés également avec les lignes 60 et 90



PC2-78G

PC2-78G+PORTE

FIREFLEX



70 SUPERLOTUS

70 | SUPERLOTUS

LA GAMA MÁS AMPLIA Y SURTIDA DEL MERCADO PARA REALIZAR LÍNEAS E ISLAS IDEALES DE 70+70 / 60+70 / 90+70 • Realizada en acero inox AISI 304 con plano de 2mm de grosor • Completa de modelos tanto en la versión sobre mueble como en la versión encimera • Modularidad de 40/60/80/120/160 cm • Soluciones suspendidas, en bloques puente y mixtas • Realizada en acero inox 18/10 satinado • Horno más amplio de la categoría (108 cm) • Fry-top hasta 120 cm, con planchas soldadas y espacio útil de 116 cm • Freidoras de 8 a 45 l. • Modelos combinables con la líneas 60 y 90

PCQ-78ET



CF4-78ET



PCC-78ET+PORTE



PCA-78GP



FTLRT-712ETS3



FTLT-712ETS + BRS-121

SUPERCHROME



• SuperChrome è il nuovo rivestimento tecnologico antigraffio per piastre lisce o rigate. Migliora il lavoro di cottura perché mantiene l'uniformità e la forza del calore con meno dispersione di energia. Facilità per la pulizia con una semplice spugna e senza graffiare. Tutto pulito in metà tempo e senza fatica!

• SuperChrome is the new technological scratch-resistant coating for smooth or ribbed griddles. Cooking is improved thanks to uniform and strong heat distribution, with less energy loss. Easy cleaning with a simple sponge and without scratching. All clean in half the time and with no effort!

• SuperChrome ist die neue kratzfeste Technologiebeschichtung für glatte oder gerillte Platten. Es verbessert das Garen, weil es die Gleichmäßigkeit und Stärke der Hitze mit weniger Energieverlust aufrechterhält. Leicht zu reinigen mit einem einfachen Schwamm und ohne Kratzer. Alles in der Hälfte der Zeit und mühelos gereinigt!

• SuperChrome est le nouveau revêtement technologique anti-rayures pour les assiettes lisses ou striées. Il améliore la cuisson car il maintient l'uniformité et la résistance de la chaleur avec moins de perte d'énergie. Facile à nettoyer avec une simple éponge et sans rayer. Tout est propre en deux fois moins de temps et sans effort!

• SuperChrome es el nuevo revestimiento tecnológico antiarañazos para placas lisas o estriadas. Mejora la cocción porque mantiene la uniformidad y la fuerza del calor con menos pérdida de energía. Fácil de limpiar con una simple esponja y sin rayar. ¡Todo limpio en la mitad de tiempo y sin esfuerzo!

70 | SUPERLOTUS



CP-74G





CPA-74ET_SCCP-72EM

BOILSTEAM



SCCP-72EM



BM-74EM

70 SUPERLOTUS



BOILSTEAM® è il cuocipasta evoluto che, oltre a funzionare come preciso cuocipasta per tutte le cotture di paste lunghe e corte, diventa all'occorrenza anche vaporiera generosa e intelligente: riso, cereali, tutti i tipi di verdure, ecc. Facile da utilizzare e sicuro con sensori che avvertono se manca acqua o il carico è impreciso.

BOILSTEAM® is the evolved pasta cooker that works not only as a precise short and long pasta cooker for all doneness levels, but which also becomes a generous and smart steamer when needed: rice, cereals, all types of vegetables etc. Easy and safe to use with sensors that notify when more water is needed or the amount is inaccurate.

BOILSTEAM® ist der weiterentwickelte Nudelkocher, der nicht nur als präziser Nudelkocher für alle langen und kurzen Nudeln fungiert, sondern bei Bedarf auch zu einem großzügigen und intelligenten Dampfgarer wird: Reis, Getreide, alle Arten von Gemüse usw. Einfach zu bedienen und sicher mit Sensoren, die warnen, wenn Wasser fehlt oder die Ladung ungenau ist.

BOILSTEAM® est le cuiseur de pâtes avancé qui fonctionne non seulement comme un cuiseur de pâtes précis pour toutes les cuissons de pâtes longues et courtes, mais qui devient également un cuiseur vapeur généreux et intelligent lorsque cela est nécessaire: riz, céréales, tous types de légumes, etc. Facile à utiliser et sûr grâce aux capteurs qui avertissent s'il manque de l'eau ou si la charge est imprécise.

BOILSTEAM® es el cocedor de pasta avanzado que no sólo funciona como un preciso cocedor de pasta para todas las cociones de pasta larga y corta, sino que también se convierte en una generosa e inteligente vaporiera cuando es necesario: arroz, cereales, todo tipo de verduras, etc. Fácil de usar y seguro con sensores que avisan si falta agua o la carga es imprecisa.

70 | SUPERLOTUS



F28-74G



F18-74ET



TOUCHFRY



F18-74ETD





PCI-74ET



PCIW-74ET



CW-74G

70 | SUPERLOTUS

70 | TOUCHFRY LOTUS GAS



TOUCHFRY LOTUS GAS dà valore alla vostra abilità di frittura
TOUCHFRY LOTUS GAS boosts your frying ability
TOUCHFRY LOTUS GAS für optimale Frittierergebnisse
TOUCHFRY LOTUS GAS valorise vos compétences en matière de friture
TOUCHFRY LOTUS GAS da valor a sus habilidades de fritura

• La linea 70 SUPERLOTUS aggiunge le friggatrici professionali con alimentazione a Gas. Friggere cibi diversi diventa facile, grazie alla tecnologia e alla digitalizzazione. Un'attrezzatura affidabile, flessibile e sostenibile (il Touch consente maggiore efficienza e migliore utilizzo dell'energia con riduzione dei consumi). **TOUCHFRY LOTUS GAS** controlla tutte le fasi: temperatura, tempi, tipo di cibo, che così, diventano precise e ripetibili. Con il sistema tecnico di combustione **PRE-MIX** è garantito un consumo di energia ottimale e sicuro.

• The 70 SUPERLOTUS range now includes gas-fired professional fryers. Frying different food is easy thanks to the technology and digitisation. An affordable, flexible and sustainable appliance (the TOUCH fryer increases efficiency and improves energy with reduced consumption). **TOUCHFRY LOTUS GAS** controls all the phases - temperature, times and type of food - ensuring accuracy and repeatability. The **PRE-MIX** technical combustion system guarantees optimal and safe energy consumption.

• Die Linie 70 SUPERLOTUS umfasst professionelle gasbetriebene Friteusen. Dank Technologie und Digitalisierung wird das Frittieren verschiedenster Lebensmittel zum Kinderspiel. Zuverlässige, flexible und nachhaltige Geräte (Touch ermöglicht eine höhere Effizienz und eine bessere Energieausnutzung bei geringerem Verbrauch). **TOUCHFRY LOTUS GAS** überwacht sämtliche Schritte, einschließlich Temperatur, Zeit und Art der Lebensmittel, wodurch eine präzise und wiederholbare Zubereitung gewährleistet wird. Mit dem **PRE-MIX**-Verbrennungssystem sind optimaler Energieverbrauch und Sicherheit garantiert.

• La gamme SUPERLOTUS 70 ajoute des friteuses professionnelles avec alimentation en gaz. Grâce à la technologie et à la numérisation, il devient facile de frire différents aliments. Des équipements fiables, flexibles et durables (Touch permet une plus grande efficacité et une meilleure utilisation de l'énergie avec une consommation réduite). **TOUCHFRY LOTUS GAS** contrôle toutes les étapes : température, durée, type d'aliment, qui deviennent ainsi précises et reproductibles. Le système de combustion **PRE-MIX** garantit une consommation d'énergie optimale et sûre.

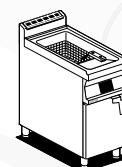
• La línea 70 de SUPERLOTUS añade freidoras profesionales con alimentación a gas. Freír diferentes alimentos se convierte en una tarea fácil, gracias a la tecnología y a la digitalización. Equipos fiables, flexibles y sostenibles (el Touch permite una mayor eficiencia y un mejor uso de la energía con un consumo reducido). **TOUCHFRY LOTUS GAS** controla todas las fases: temperatura, tiempos, tipo de alimento, que se convierten así en precisos y repetibles. Con el sistema técnico de combustión **PRE-MIX** se garantiza un consumo de energía óptimo y seguro.



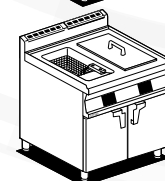
F18-74GDPS

PRE-MIX

Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Korbe Paniers Cestos	Prod. patate Production Pommes frites Production Prod. patatas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e freq. Voltage and freq. Spannung und Freq. Tension et fréq. Voltaje y frec.	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kg/h	kW • kcal/h + kW	V~ • Hz	kg/m ³
F18-74GD	40x70,5x90h	1 • 31x34x42h • 18	2 • 13x28x15h	27	18 • 15.480 + 0,05	230V~ • 50	72 / 0,44
F18-74GDP	40x70,5x90h	1 • 31x34x42h • 18	2 • 13x28x15h	27	18 • 15.480 + 0,3	230V~ • 50	82 / 0,44
F18-74GDPS	40x70,5x90h	1 • 31x34x42h • 18	2 • 13x28x15h	27	18 • 15.480 + 0,65	230V~ • 50	92 / 0,44
F2/18-78GD	80x70,5x90h	2 • 31x34x42h • 18+18	4 • 13x28x15h	54	36 • 30.960 + 0,1	230V~ • 50	123 / 0,77
F2/18-78GDP	80x70,5x90h	2 • 31x34x42h • 18+18	4 • 13x28x15h	54	36 • 30.960 + 0,6	230V~ • 50	143 / 0,77
F2/18-78GDPS	80x70,5x90h	2 • 31x34x42h • 18+18	4 • 13x28x15h	54	36 • 30.960 + 1,3	230V~ • 50	163 / 0,77



F18-74GD
F18-74GDP
F18-74GDPS



F2/18-78GD
F2/18-78GDP
F2/18-78GDPS

70 | EXTERNBURNERFRYERS



EXTERNBURNERFRYERS di LOTUS: calore avvolgente, frittura vincente!

LOTUS EXTERNBURNERFRYERS: all-round heat, unbeatable frying!

EXTERNBURNERFRYERS von Lotus: optimale Hitze, optimales Frittierergebnis!

EXTERNBURNERFRYERS de LOTUS : chaleur enveloppante, friture gagnante!

EXTERNBURNERFRYERS de LOTUS: calor envolvente, fritura ganadora!

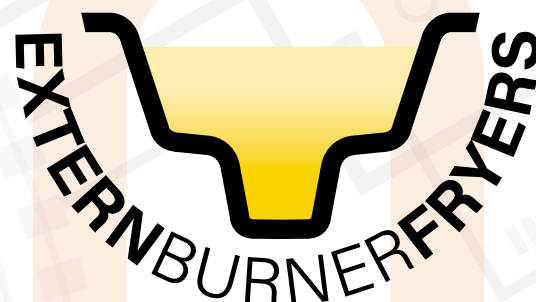
• Bruciatori dentro o fuori? Quali le differenze e i vantaggi nella frittura dei cibi? Il grande vantaggio, utile e unico, sta nella facilità e rapidità di pulizia. Finalmente una vasca tutta libera! Nelle friggitrici professionali **EXTERNBURNERFRYERS** di Lotus i flussi dell'olio si generano più velocemente e si mantengono costantemente in attività non ostacolati da alcuna struttura. Così la temperatura dell'olio è soggetta a meno sbalzi termici, con il vantaggio di una minore usura della vasca stessa e maggiore durata e affidabilità della friggitrice.

• Burners in or out? What are the differences and benefits of frying food? The most useful and one-of-a-kind benefit is how it easy and quick it is to clean. At long last, a tank that is completely free! In Lotus **EXTERNBURNERFRYERS** professional the oil flow is generated more quickly and constantly maintained with no obstructions. The oil is, therefore, less subject to changes in temperature, so the tank is used less and the fryer lasts longer and is more reliable.

• Brenner innen oder außen? Was sind die Unterschiede und Vorteile beim Frittieren von Lebensmitteln? Der herausragende und unverzichtbare Vorteil liegt in der einfachen und zeitsparenden Reinigung. Endlich eine völlig freie Frittierwanne! Bei den professionellen **EXTERNBURNERFRYERS**-Fritteusen von Lotus wird der Ölfluss schneller erzeugt und bleibt konstant aktiv, ohne durch irgendeine Struktur behindert zu werden. Dadurch ist die Öltemperatur weniger Temperaturschwankungen unterworfen, was den Vorteil hat, dass die Wanne weniger abgenutzt wird und die Lebensdauer und Zuverlässigkeit der Fritteuse länger ist.

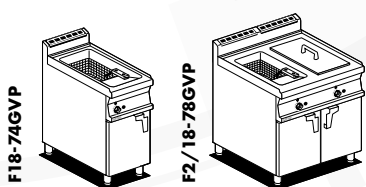
• Brûleurs à l'intérieur ou à l'extérieur? Quels sont les différences et les avantages de la friture? Le grand avantage, utile et unique, réside dans la facilité et la rapidité du nettoyage. Enfin, une cuve libre! Dans les friteuses professionnelles Lotus **EXTERNBURNERFRYERS** l'huile s'écoule plus rapidement et fonctionne en permanence sans être gênée par une quelconque structure. Par conséquent, la température de l'huile est soumise à moins de fluctuations de température, ce qui a pour avantage de réduire l'usure de la cuve elle-même et de prolonger la durée de vie et la fiabilité de la friteuse.

• ¿Quemadores dentro o fuera? ¿Cuáles son las diferencias y ventajas de freír los alimentos? La gran ventaja, útil y única, reside en la facilidad y rapidez de limpieza. ¡Finalmente un tanque completamente libre! En las freidoras profesionales Lotus **EXTERNBURNERFRYERS**, los flujos del aceite se generan con mayor rapidez y están en constante funcionamiento sin que ninguna estructura los obstaculice. Como resultado, la temperatura del aceite está sujeta a menos fluctuaciones de temperatura, con la ventaja de un menor desgaste del propio tanque y una mayor vida útil y fiabilidad de la freidora.



F18-74GVP

70 | SUPERLOTUS



Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Korbe Paniers Cestos	Produz. patate Production Pommes frites Production Prod. patatas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kg/h	kW • kcal/h	kg/m ³
F18-74GVP	40x70,5x90h	1 • 31x34x42h • 18	1 • 27x28x15h	15	18 • 15.480	66 / 0,440
F2/18-78GVP	80x70,5x90h	2 • 31x34x42h • 18+18	2 • 27x28x15h	30	36 • 30.960	112 / 0,770

70 | SUPERLOTUS



PI50-78G





CWK-74ET
+PORTA

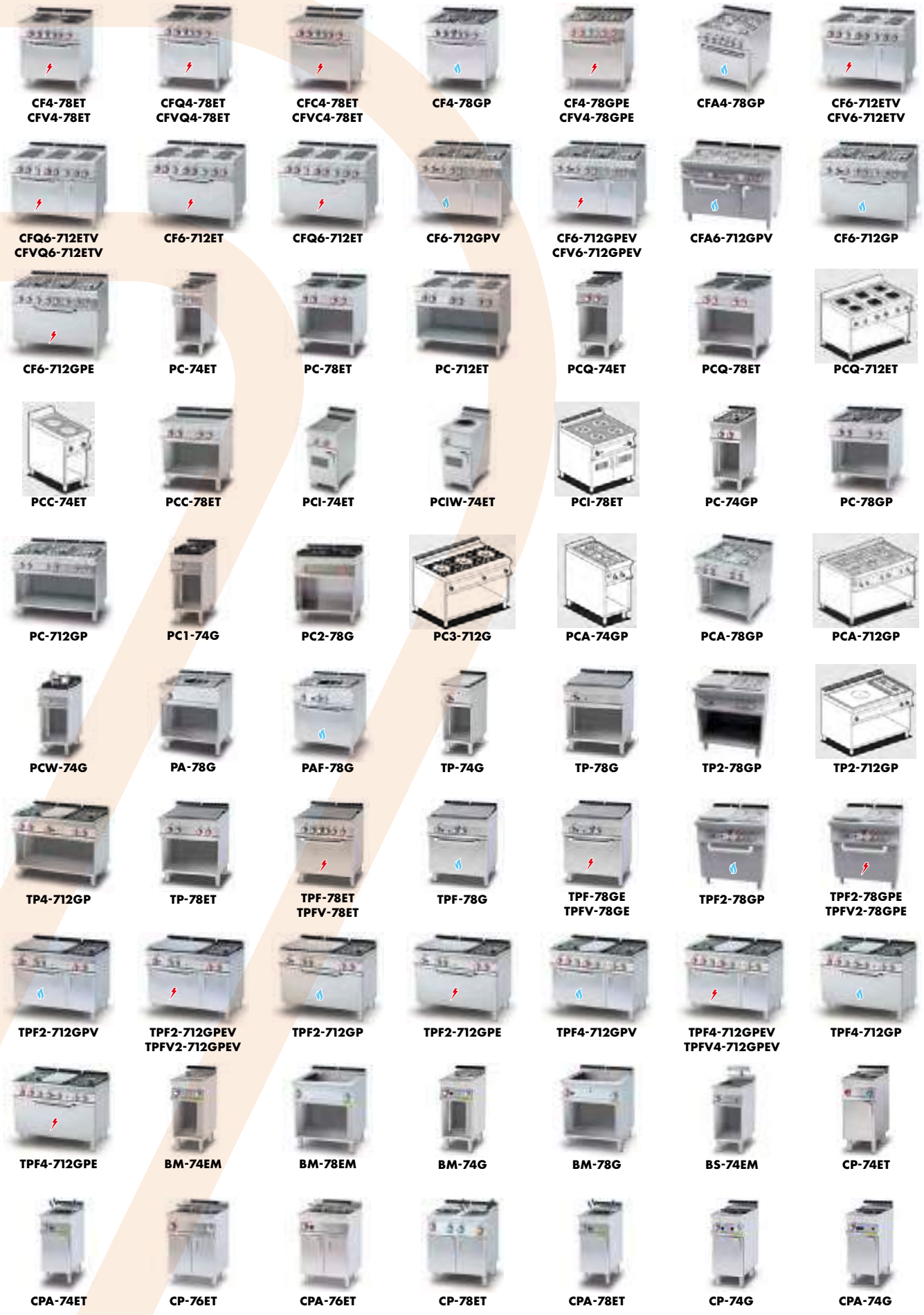


PL-74
3 CASSETTI



PL-74
+PORTA

70 SUPERLOTUS



- CF4-78ET
- CFQ4-78ET
- CFC4-78ET
- CFV4-78ET
- CF4-78GP
- CF4-78GPE
- CFV4-78GPE
- CFA4-78GP
- CF6-712ETV
- CFV6-712ETV
- CFQ6-712ETV
- CFVQ6-712ETV
- CF6-712ET
- CFQ6-712ET
- CF6-712GPV
- CF6-712GPEV
- CFV6-712GPEV
- CFA6-712GPV
- CF6-712GP
- CF6-712GPE
- PC-74ET
- PC-78ET
- PC-712ET
- PCQ-74ET
- PCQ-78ET
- PCQ-712ET
- PC-74ET
- PCC-78ET
- PCI-74ET
- PCIW-74ET
- PCI-78ET
- PC-74GP
- PC-78GP
- PC-712GP
- PC1-74G
- PC2-78G
- PC3-712G
- PCA-74GP
- PCA-78GP
- PCA-712GP
- PCW-74G
- PA-78G
- PAF-78G
- TP-74G
- TP-78G
- TP2-78GP
- TP2-712GP
- TP4-712GP
- TP-78ET
- TPF-78ET
- TPFV-78ET
- TPF-78G
- TPF-78GE
- TPFV-78GE
- TPF2-78GP
- TPF2-78GPE
- TPFV2-78GPE
- TPF2-712GPV
- TPF2-712GPEV
- TPFV2-712GPEV
- TPF2-712GP
- TPF2-712GPE
- TPF4-712GPV
- TPF4-712GPEV
- TPFV4-712GPEV
- TPF4-712GP
- TPF4-712GPE
- BM-74EM
- BM-78EM
- BM-74G
- BM-78G
- BS-74EM
- CP-74ET
- CPA-74ET
- CP-76ET
- CPA-76ET
- CP-78ET
- CPA-78ET
- CP-74G
- CPA-74G







**FTLT-74G - FTLT-74GS
FTLT-74GSS**



**FTRT-74G
FTRT-74GS**



**FTLT-76G - FTLT-76GS
FTLT-76GSS**



**FTLRT-76G
FTLRT-76GS**



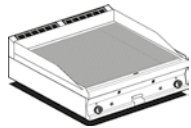
**FTRT-76G
FTRT-76GS**



**FTLT-78G - FTLT-78GS
FTLT-78GSS**



**FTLRT-78G
FTLRT-78GS**



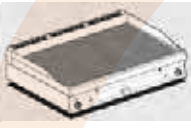
**FTRT-78G
FTRT-78GS**



**FTLT-712G
FTLT-712GS**



**FTLRT-712G
FTLRT-712GS**



**FTRT-712G
FTRT-712GS**



**FTLT-712G3 - FTLT-712GS3
FTLT-712GSS3**



**FTLRT-712G3
FTLRT-712GS3**



CWKT-74ET



CWKT-78ET



CWT-74ET



CWT-78ET



CWT-74G



CWT-78G



F2/8T-74ET



F13T-74ET



F2/13T-78ET



F2/8T-74G



F13T-74G



F2/13T-78G



**MFV-78ET
MF-710ET**



MPI-74



MPI-78



M-72



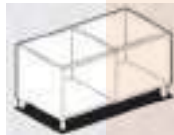
M-73 - M-74



M-76 - M-78



M-712



M-716



F2_13T-78G

90 | IPERLOTUS

Un investimento di sicuro valore
A sure-value investment
Eine wertsichere Investition
Un investissement d'une valeur sûre
Una inversión con un valor seguro

70
90





Grandi performances per grandi numeri
Great performance for high numbers
Große Leistungen für große Zahlen
Grandes performances pour de grandes quantités
Grandes actuaciones para grandes números



90 | IPERLOTUS



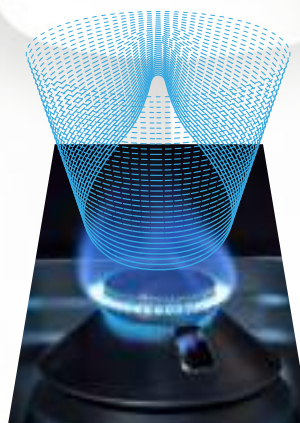
90 | IPERLOTUS



TPF4-912G



FIREFLEX





90 | IPERLOTUS



90 | IPERLOTUS

LA GAMMA PER REALTÀ CHE LAVORANO CON I GRANDI NUMERI E PER RAGGIUNGERE GRANDI RISULTATI, LINEE E ISOLE 90+90 / 60+90 / 70+90

- Costruita in acciaio inox AISI 304, piano spessore 2 mm • Modularità 40/60/80/120/160 cm
- Bruciatori fino a 10 kW di potenza • Forno più grande della categoria: 108x73 cm di profondità
- Soluzioni a sbalzo, a incasso, a ponte o miste • Frytop da 160 cm, con piastra spessore 20 mm
- Profili e angoli arrotondati, camino iperbasso • Modelli combinabili inoltre con linee 60 e 70
- Tutti modelli di alto livello costruttivo elevate prestazioni e bassi consumi

THE RANGE FOR THOSE REALITIES THAT HAVE TO DEAL WITH LARGE NUMBERS AND WANT TO ACHIEVE GREAT RESULTS. LOTUS OFFERS RANGES AND ISLANDS OF 90+90 / 60+90 / 70+90

- Built using stainless steel AISI 304, 2mm thick worktop • Modularity of 40/60/80/120/160 cm
- Burners up to 10 kW • The most spacious oven in the marketplace (108x73)
- Built-in, cantilever, bridging or mixed solutions • Frytop up to 160 cm, incorporating 20mm thick worktop
- Rounded corners and edges. Extra-low vent/chimney.
- Models that can be combined with the ranges 60 and 70
- Lotus' models stand out for their quality, high performance and low consumption

DIE PALETTE FÜR VERHÄLTNISS, DIE MIT GROSSEN MENGEN ARBEITEN UND UM GROSSE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN, LINIEN UND INSELN 90+90 / 60+90 / 70+90

- Aus Edelstahl AISI 304 erstellt, Fläche Dicke 2 mm • Modularität 40/60/80/120/160 cm
- Brenner bis zu 10 kW Leistung • Größter Ofen der Kategorie: 108x73 cm Tiefe
- Überhängende Lösungen, als Einbau, Brücke oder gemischt • Frytop von 160 cm, mit Platten Dicke 20 mm
- Abgerundete Profile und Ecken, extra niedriger Kamin • Kombinierbare Modelle, außerdem mit Linien 60 und 70
- Alle Modelle mit hohem Konstruktionsniveau, hohen Leistungen und niedrigem Verbrauch



Macchine con grado di protezione all'acqua IPX4 e manopole con grado IPX5.
Machines with waterproof grade IPX4 and knobs with grade IPX5.
Maschinen mit Wasserschutz IPX4 und Knöpfe mit IPX5-Schutzklasse.
Machines avec degré de protection à l'eau IPX4 et manettes avec degré IPX5.
Máquinas con grado de protección contra el agua IPX4 y mandos con grado IPX5.





LA GAMME PAR RÉALITÉ QUI TRAVAILLENT AVEC LES GRANDS NOMBRES ET POUR ATTEINDRE DES GRANDS RÉSULTATS, LIGNES ET ÎLES 90+90 / 60+90 / 70+90

- Construite en acier inox AISI 304, plan épaisseur 2 mm • Modularité 40/60/80/120/160 cm
- Brûleurs jusqu'à 10 kW de puissance • Four plus grand de la catégorie: 108 x 73 cm de profondeur
- Solutions en suspendu, à encastrement, en pont ou mixtes • Frytop de 160 cm, avec plaques épaisseur 20 mm
- Profils et angles arrondis, cheminée très basse • Modèles pouvant être combinés également avec les lignes 60 et 70
- Tous modèles de haut niveau de construction, performances élevées et consommations basses

LA GAMA PARA EMPRESAS QUE TRABAJAN CON GRANDES CANTIDADES Y PARA ALCANZAR GRANDES RESULTADOS. LOTUS OFRECE LA POSIBILIDAD DE CREAR LÍNEAS E ISLAS DE 90+90 / 60+90 / 70+90

- Realizada en acero inox AISI 304 con plano de 2mm de grosor • Modularidad de 40/60/80/120/160 cm
- Quemadores hasta 10 kW • Horno más grande de la categoría (108x73)
- Soluciones empotradas, suspendidas, en bloques puente y mixtas
- Frytop hasta 160 cm, con planchas de 20mm de grosor
- Cantos y esquinas redondeados. Respiradero hiper-bajo • Modelos combinables con la líneas 60, 70
- Todos los modelos ofrecen un alto nivel constructivo, altos rendimientos y bajos consumos.



Nuova finitura d'angolo
New corner finish
Neuer Eckabschluss
Nouvelle finition d'angle
Nuevo acabado de esquina

90 | IPERLOTUS



CFQ4-98ET



PCA-98G

Cucina attrezzata nei minimi dettagli!
Fully equipped kitchen down to the finest detail
In den kleinsten Details ausgerüstete Küche
Cuisine équipée dans les moindres détails
Cocina equipada hasta el más mínimo detalle



FTL-916GS



CPPA-94G + SCCP-92EM

90 | IPERLOTUS

FTL-912ETS



FTLR-98GS



SUPERCHROME



• SuperChrome è il nuovo rivestimento tecnologico antigraffio per piastre lisce o rigate. Migliora il lavoro di cottura perché mantiene l'uniformità e la forza del calore con meno dispersione di energia. Facilità per la pulizia con una semplice spugna e senza graffiare. Tutto pulito in metà tempo e senza fatica!

• SuperChrome is the new technological scratch-resistant coating for smooth or ribbed griddles. Cooking is improved thanks to uniform and strong heat distribution, with less energy loss. Easy cleaning with a simple sponge and without scratching. All clean in half the time and with no effort!

• SuperChrome ist die neue kratzefeste Technologiebeschichtung für glatte oder gerillte Platten. Es verbessert das Garen, weil es die Gleichmäßigkeit und Stärke der Hitze mit weniger Energieverlust aufrechterhält. Leicht zu reinigen mit einem einfachen Schwamm und ohne Kratzer. Alles in der Hälfte der Zeit und mühelos gereinigt!

• SuperChrome est le nouveau revêtement technologique anti-rayures pour les assiettes lisses ou striées. Il améliore la cuisson car il maintient l'uniformité et la résistance de la chaleur avec moins de perte d'énergie. Facile à nettoyer avec une simple éponge et sans rayer. Tout est propre en deux fois moins de temps et sans effort!

• SuperChrome es el nuevo revestimiento tecnológico antiarañazos para placas lisas o estriadas. Mejora la cocción porque mantiene la uniformidad y la fuerza del calor con menos pérdida de energía. Fácil de limpiar con una simple esponja y sin rayar. ¡Todo limpio en la mitad de tiempo y sin esfuerzo!



BOILSTEAM



CPA-94G

90 | IPERROTUS



BOILSTEAM® è il cuocipasta evoluto che, oltre a funzionare come preciso cuocipasta per tutte le cotture di paste lunghe e corte, diventa all'occorrenza anche vaporiera generosa e intelligente: riso, cereali, tutti i tipi di verdure, ecc. Facile da utilizzare e sicuro con sensori che avvertono se manca acqua o il carico è impreciso.

BOILSTEAM® is the evolved pasta cooker that works not only as a precise short and long pasta cooker for all doneness levels, but which also becomes a generous and smart steamer when needed: rice, cereals, all types of vegetables etc. Easy and safe to use with sensors that notify when more water is needed or the amount is inaccurate.

BOILSTEAM® ist der weiterentwickelte Nudelkocher, der nicht nur als präziser Nudelkocher für alle langen und kurzen Nudeln fungiert, sondern bei Bedarf auch zu einem großzügigen und intelligenten Dampfgarer wird: Reis, Getreide, alle Arten von Gemüse usw. Einfach zu bedienen und sicher mit Sensoren, die warnen, wenn Wasser fehlt oder die Ladung ungenau ist.

BOILSTEAM® est le cuiseur de pâtes avancé qui fonctionne non seulement comme un cuiseur de pâtes précis pour toutes les cuissons de pâtes longues et courtes, mais qui devient également un cuiseur vapeur généreux et intelligent lorsque cela est nécessaire: riz, céréales, tous types de légumes, etc. Facile à utiliser et sûr grâce aux capteurs qui avertissent s'il manque de l'eau ou si la charge est imprécise.

BOILSTEAM® es el cocedor de pasta avanzado que no sólo funciona como un preciso cocedor de pasta para todas las cocciones de pasta larga y corta, sino que también se convierte en una generosa e inteligente vaporera cuando es necesario: arroz, cereales, todo tipo de verduras, etc. Fácil de usar y seguro con sensores que avisan si falta agua o la carga es imprecisa.

90 | TOUCHFRY LOTUS GAS



TOUCHFRY LOTUS GAS dà valore alla vostra abilità di frittura

TOUCHFRY LOTUS GAS boosts your frying ability

TOUCHFRY LOTUS GAS für optimale Frittierergebnisse

TOUCHFRY LOTUS GAS valorise vos compétences en matière de friture

TOUCHFRY LOTUS GAS da valor a sus habilidades de fritura

- La linea 90 IPERLOTUS aggiunge le friggatrici professionali con alimentazione a Gas. Friggere cibi diversi diventa facile, grazie alla tecnologia e alla digitalizzazione. Un'attrezzatura affidabile, flessibile e sostenibile (il Touch consente maggiore efficienza e migliore utilizzo dell'energia con riduzione dei consumi). **TOUCHFRY LOTUS GAS** controlla tutte le fasi: temperatura, tempi, tipo di cibo, che così, diventano precise e ripetibili. Con il sistema tecnico di combustione **PRE-MIX** è garantito un consumo di energia ottimale e sicuro.

- The 90 IPERLOTUS range now includes gas-fired professional fryers. Frying different food is easy thanks to the technology and digitisation. An affordable, flexible and sustainable appliance (the TOUCH fryer increases efficiency and improves energy with reduced consumption). **TOUCHFRY LOTUS GAS** controls all the phases - temperature, times and type of food - ensuring accuracy and repeatability. The **PRE-MIX** technical combustion system guarantees optimal and safe energy consumption.

- Die Linie 90 IPERLOTUS umfasst professionelle gasbetriebene Fritteusen. Dank Technologie und Digitalisierung wird das Frittieren verschiedenster Lebensmittel zum Kinderspiel. Zuverlässige, flexible und nachhaltige Geräte (Touch ermöglicht eine höhere Effizienz und eine bessere Energieausnutzung bei geringerem Verbrauch). **TOUCHFRY LOTUS GAS** überwacht sämtliche Schritte, einschließlich Temperatur, Zeit und Art der Lebensmittel, wodurch eine präzise und wiederholbare Zubereitung gewährleistet wird. Mit dem **PRE-MIX**-Verbrennungssystem sind optimaler Energieverbrauch und Sicherheit garantiert.

- La gamme IPERLOTUS 90 ajoute des friteuses professionnelles avec alimentation en gaz. Grâce à la technologie et à la numérisation, il devient facile de frire différents aliments. Des équipements fiables, flexibles et durables (Touch permet une plus grande efficacité et une meilleure utilisation de l'énergie avec une consommation réduite). **TOUCHFRY LOTUS GAS** contrôle toutes les étapes : température, durée, type d'aliment, qui deviennent ainsi précises et reproductibles. Le système de combustion **PRE-MIX** garantit une consommation d'énergie optimale et sûre.

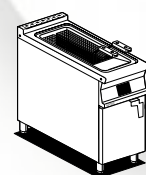
- La línea 90 de IPERLOTUS añade freidoras profesionales con alimentación a gas. Freír diferentes alimentos se convierte en una tarea fácil, gracias a la tecnología y a la digitalización. Equipos fiables, flexibles y sostenibles (el Touch permite una mayor eficiencia y un mejor uso de la energía con un consumo reducido). **TOUCHFRY LOTUS GAS** controla todas las fases: temperatura, tiempos, tipo de alimento, que se convierten así en precisos y repetibles. Con el sistema técnico de combustión **PRE-MIX** se garantiza un consumo de energía óptimo y seguro.



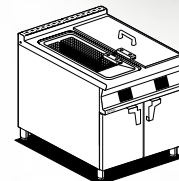
F18-94GDPS

PRE-MIX

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmess. Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Korbe Paniers Cestos	Prod. patate Production Pommes frites Production Prod. patatas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puisissance total Potencia total	Voltaggio e freq. Voltage and freq. Spannung und Freq. Tension et fréq. Voltaje y frec.	Peso/Vol. Weight/Vo. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kg/h	kW • kcal/h + kW	V~ • Hz	kg/m ³
F23-94GD	40x90x90h	1 • 33x42x47h • 23	2 • 14x36x15h	35	23 • 19.780 + 0,05	230V~ • 50	81 / 0,54
F23-94GDP	40x90x90h	1 • 33x42x47h • 23	2 • 14x36x15h	35	23 • 19.780 + 0,3	230V~ • 50	91 / 0,54
F23-94GDPS	40x90x90h	1 • 33x42x47h • 23	2 • 14x36x15h	35	23 • 19.780 + 0,65	230V~ • 50	101 / 0,54
F2/23-98GD	80x90x90h	2 • 33x42x47h • 23+23	4 • 14x36x15h	70	46 • 39.560 + 0,1	230V~ • 50	132 / 1,05
F2/23-98GDP	80x90x90h	2 • 33x42x47h • 23+23	4 • 14x36x15h	70	46 • 39.560 + 0,6	230V~ • 50	152 / 1,05
F2/23-98GDPS	80x90x90h	2 • 33x42x47h • 23+23	4 • 14x36x15h	70	46 • 39.560 + 1,3	230V~ • 50	172 / 1,05



F23-94GD
F23-94GDP
F23-94GDPS



F2/23-98GD
F2/23-98GDP
F2/23-98GDPS

90 | EXTERNBURNERFRYERS



EXTERNBURNERFRYERS di LOTUS: calore avvolgente, frittura vincente!

LOTUS EXTERNBURNERFRYERS: all-round heat, unbeatable frying!

EXTERNBURNERFRYERS von Lotus: optimale Hitze, optimales Frittierergebnis!

EXTERNBURNERFRYERS de LOTUS : chaleur enveloppante, friture gagnante!

EXTERNBURNERFRYERS de LOTUS: calor envolvente, fritura ganadora!

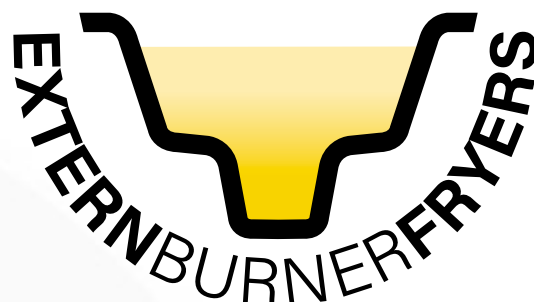
• Bruciatori dentro o fuori? Quali le differenze e i vantaggi nella frittura dei cibi? Il grande vantaggio, utile e unico, sta nella facilità e rapidità di pulizia. Finalmente una vasca tutta libera! Nelle friggitrici professionali **EXTERNBURNERFRYERS** di Lotus i flussi dell'olio si generano più velocemente e si mantengono costantemente in attività non ostacolati da alcuna struttura. Così la temperatura dell'olio è soggetta a meno sbalzi termici, con il vantaggio di una minore usura della vasca stessa e maggiore durata e affidabilità della friggitrice.

• Burners in or out? What are the differences and benefits of frying food? The most useful and one-of-a-kind benefit is how it easy and quick it is to clean. At long last, a tank that is completely free! In Lotus **EXTERNBURNERFRYERS** professional the oil flow is generated more quickly and constantly maintained with no obstructions. The oil is, therefore, less subject to changes in temperature, so the tank is used less and the fryer lasts longer and is more reliable.

• Brenner innen oder außen? Was sind die Unterschiede und Vorteile beim Frittieren von Lebensmitteln? Der herausragende und unverzichtbare Vorteil liegt in der einfachen und zeitsparenden Reinigung. Endlich eine völlig freie Frittierwanne! Bei den professionellen **EXTERNBURNERFRYERS**-Fritteusen von Lotus wird der Ölfluss schneller erzeugt und bleibt konstant aktiv, ohne durch irgendeine Struktur behindert zu werden. Dadurch ist die Öltemperatur weniger Temperaturschwankungen unterworfen, was den Vorteil hat, dass die Wanne weniger abgenutzt wird und die Lebensdauer und Zuverlässigkeit der Fritteuse länger ist.

• Brûleurs à l'intérieur ou à l'extérieur? Quels sont les différences et les avantages de la friture? Le grand avantage, utile et unique, réside dans la facilité et la rapidité du nettoyage. Enfin, une cuve libre! Dans les friteuses professionnelles Lotus **EXTERNBURNERFRYERS** l'huile s'écoule plus rapidement et fonctionne en permanence sans être gênée par une quelconque structure. Par conséquent, la température de l'huile est soumise à moins de fluctuations de température, ce qui a pour avantage de réduire l'usure de la cuve elle-même et de prolonger la durée de vie et la fiabilité de la friteuse.

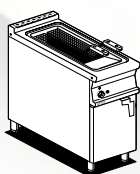
• ¿Quemadores dentro o fuera? ¿Cuáles son las diferencias y ventajas de freír los alimentos? La gran ventaja, útil y única, reside en la facilidad y rapidez de limpieza. ¡Finalmente un tanque completamente libre! En las freidoras profesionales Lotus **EXTERNBURNERFRYERS**, los flujos del aceite se generan con mayor rapidez y están en constante funcionamiento sin que ninguna estructura los obstaculice. Como resultado, la temperatura del aceite está sujeta a menos fluctuaciones de temperatura, con la ventaja de un menor desgaste del propio tanque y una mayor vida útil y fiabilidad de la freidora.



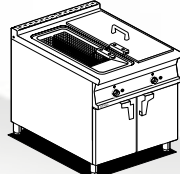
F23-94GVP

90 | IPERLOTUS

F23-94GVP



F2/23-98GVP



Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Korbe Paniers Cestos	Produz. patate Production Pommes frites Production Prod. patatas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kg/h	kW • kcal/h	kg/m ³
F23-94GVP	40x90x90h	1 • 33x42x47h • 23	2 • 14x36x15h	25	22 • 18.920	75 / 0,46
F2/23-98GVP	80x90x90h	2 • 33x42x47h • 23+23	4 • 14x36x15h	50	44 • 37.840	126 / 0,88

90 | IPERLOTUS



P1150-98G



BR80-98GF



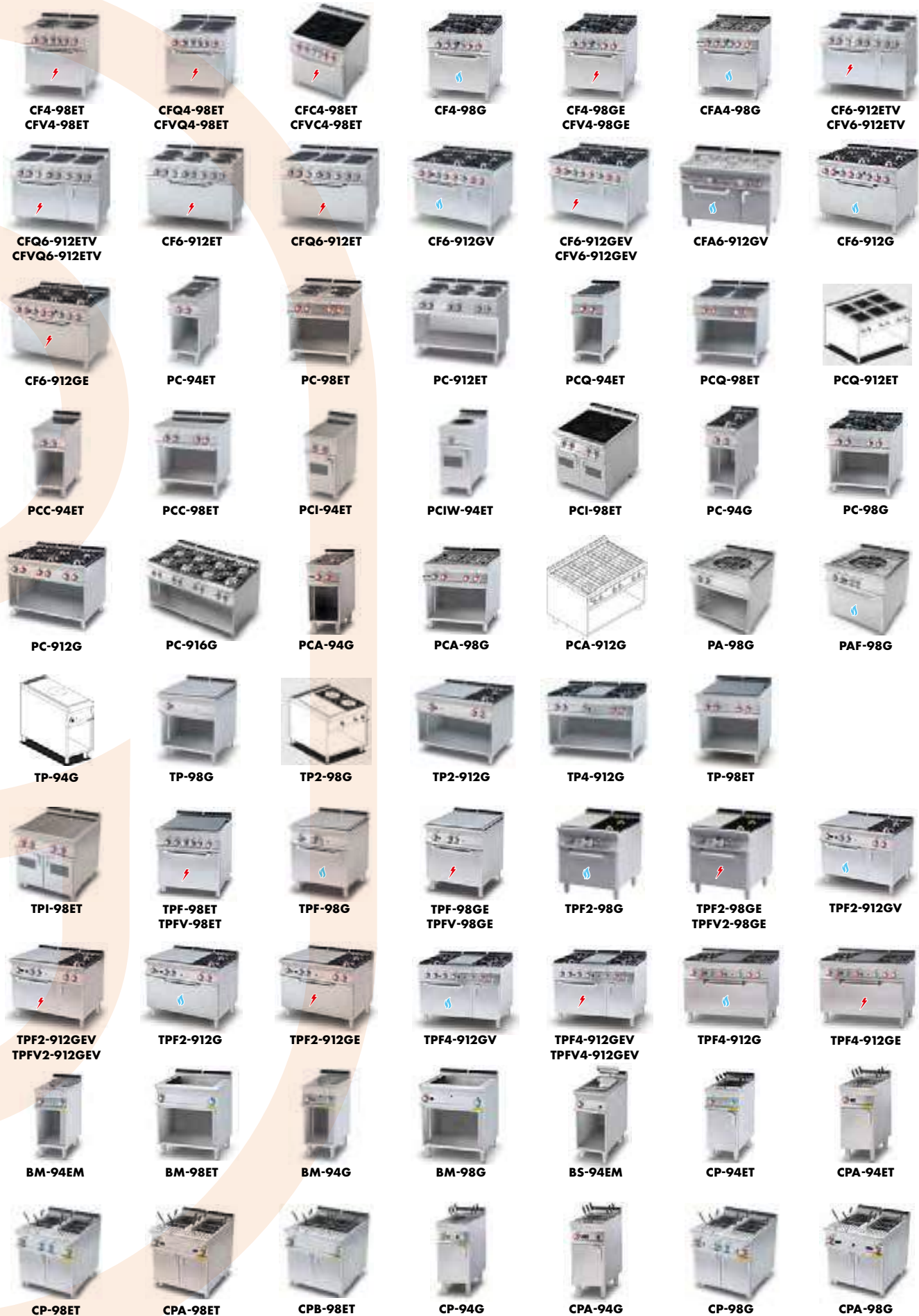
CWK-98ET



LAT-94



PL-94
3 CASSETTI







PL-92



PLS-93



PLS-94



PLS-96



PLS-98



PL-93



PL-94



PL-96



PL-98



LA-94



C-73/93



C-74/94



C-76/96



C-78/98



PLT-92



PLST-93



PLST-94



PLST-96



PLST-98



PLT-93



PLT-94



PLT-96



PLT-98



LAT-94



PCT-94ET



PCT-98ET



PCT-912ET



PCQT-94ET



PCQT-98ET



PCQT-912ET



PCCT-94ET



PCCT-98ET



PCIT-94ET



PCIWT-94ET



PCIT-98ET



PCT-94G



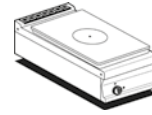
PCT-98G



PCT-912G



PAT-98G



TPT-94G



TPT-98G



TPT-98ET



TPIT-98ET



TP2T-98G



TP2T-912G



TP4T-912G



BMT-94EM



BMT-98ET



BMT-94G



BMT-98G



BST-94EM



FTLT-94ET - FTLT-94ETS
FTLT-94ETSS



FVRT-94ET
FVRT-94ETS



FTLT-98G - FTLT-98GS
FTLT-98ETSS



FTLRT-98ET
FTLRT-98ETS



FVRT-98ET
FVRT-98ETS



FTLT-912ET
FTLT-912ETS



FTLRT-912ET
FTLRT-912ETS



FTLT-94G - FTLT-94GS
FTLT-94GSS



FVRT-94G
FVRT-94GS



FTLT-98G - FTLT-98GS
FTLT-98GSS



FTLRT-98G
FTLRT-98GS



FVRT-98G
FVRT-98GS



FTLT-912G
FTLT-912GS



FTLRT-912G
FTLRT-912GS



CWKT-94ET



CWKT-98ET



CWT-94ET



CWT-98ET



CWT-94G



CWT-98G



F2/8T-94ET



F13T-94ET



F2/13T-98ET



F2/8T-94G



F13T-94G



F2/13T-98G



MFV-98ET



MPI-94



MPI-98



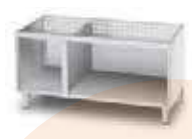
M-92



M-93 - M-94



M-96 - M-96



M-912 - M-916



90 | IPERLOTUS TOUCH



TOUCH È LOTUS! / TOUCH IS LOTUS! / TOUCH IST LOTUS! / LOTUS EST TACTILE! / ¡TOUCH ES LOTUS!

• Le attrezzature Lotus della linea **90 IPERLOTUS**, oltre alle tradizionali manopole, ora possono essere richieste con sfioramento tattile, per aggiungere i vantaggi dell'intelligenza applicata in cucina. Programmi, tempi, metodi di cottura, consumi diventano personalizzabili e ripetibili. **IPERLOTUSTOUCH** allietta il lavoro in cucina, lo rende docile e l'attrezzatura realizza o replica ciò che viene impostato. Di sicuro facilita e semplifica le cotture ripetitive senza errori o dimenticanze. Inoltre valorizza le vostre capacità e migliora le vostre abilità. **IPERLOTUSTOUCH** di Lotus è una soluzione per coloro che cercano di digitalizzare la loro attività per un migliore livello qualitativo del lavoro, dell'energia, dei tempi e delle prestazioni in generale, con minori sprechi e sistemi di collegamento per ottimizzare i consumi e fornire maggiore sostenibilità. .

• The Lotus appliances in the **90 IPERLOTUS** range can now be requested with touch controls, in addition to traditional knobs, adding the benefits of smart technology to the kitchen. Programs, times, cooking methods and consumptions can all be customised and repeated. **IPERLOTUSTOUCH** lightens the workload in the kitchen by streamlining it and the appliance implements or replicates all the settings. It certainly makes repetitive cooking easier and simpler, eliminating mistakes or oversights. It also enhances your skills and improves your abilities. **IPERLOTUSTOUCH** by Lotus is the solution for anyone who wants to digitise their business to improve the quality of work, energy, time and performance in general, with less waste and with connection systems to optimize consumption and provide greater sustainability.

• Lotus-Geräte der Linie **90 IPERLOTUS** können zusätzlich zu den herkömmlichen Knöpfen jetzt auch mit Touch-Funktion angefordert werden, um die Vorteile der angewandten Intelligenz in der Küche zu nutzen. Programme, Zeiten, Garmethoden und Verbrauch sind individuell anpassbar und wiederholbar. **IPERLOTUSTOUCH** vereinfacht die Arbeit in der Küche, macht sie überschaubarer, und das Gerät führt die vorgenommenen Einstellungen aus oder wiederholt sie. Es macht das wiederholte Garen zweifellos einfacher und vermeidet Fehler oder Unachtsamkeiten. Außerdem werden dadurch Ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten perfektioniert. **IPERLOTUSTOUCH** von Lotus bietet eine Lösung für alle, die ihr Unternehmen digitalisieren möchten, um die Arbeitsqualität, Effizienz, Zeiteinsparungen und die Gesamtleistung zu steigern, bei reduziertem Abfall und Verbindungssystemen zur Optimierung des Verbrauchs und für mehr Nachhaltigkeit.

• Les équipements Lotus de la ligne **90 IPERLOTUS**, en plus des boutons traditionnels, peuvent maintenant être demandés avec une touche tactile, pour ajouter les avantages de l'intelligence appliquée dans la cuisine. Les programmes, les temps, les modes de cuisson, les consommations deviennent personnalisables et reproductibles. **IPERLOTUSTOUCH** égaye le travail en cuisine, le rend



CPA-98ETT

docile et les équipements réalisent ou reproduisent ce qui est programmé. Elle facilite et simplifie certainement la cuisine répétitive sans erreurs ni oublis. Elle valorise également vos compétences et améliore vos capacités. **IPERLOTUSTOUCH** de Lotus est une solution pour ceux qui cherchent à numériser leur entreprise pour une meilleure qualité de travail, d'énergie, de temps et de performance en général, avec moins de déchets et des systèmes de connexion pour optimiser la consommation et offrir une plus grande durabilité.

• Los equipos de la línea **90 IPERLOTUS**, además de los potes tradicionales, pueden solicitarse ahora con roce táctil, para añadir las ventajas de la inteligencia aplicada en la cocina. Los programas, los tiempos, los métodos de cocción y el consumo se pueden personalizar y repetir. **IPERLOTUSTOUCH** anima el trabajo en la cocina, lo hace dócil y el equipo realiza o reproduce lo que se configura. Sin duda, facilita y simplifica las cociones repetitivas sin errores ni olvidos. Además potencia sus habilidades y mejora sus capacidades. **IPERLOTUSTOUCH** by Lotus es una solución para quienes buscan digitalizar su empresa para mejorar la calidad del trabajo, la energía, el tiempo y el rendimiento en general, con menos residuos y sistemas de conexión para optimizar el consumo y aportar mayor sostenibilidad.



BS



FT - BRP



PCC



BRM



BS



FT - BRP



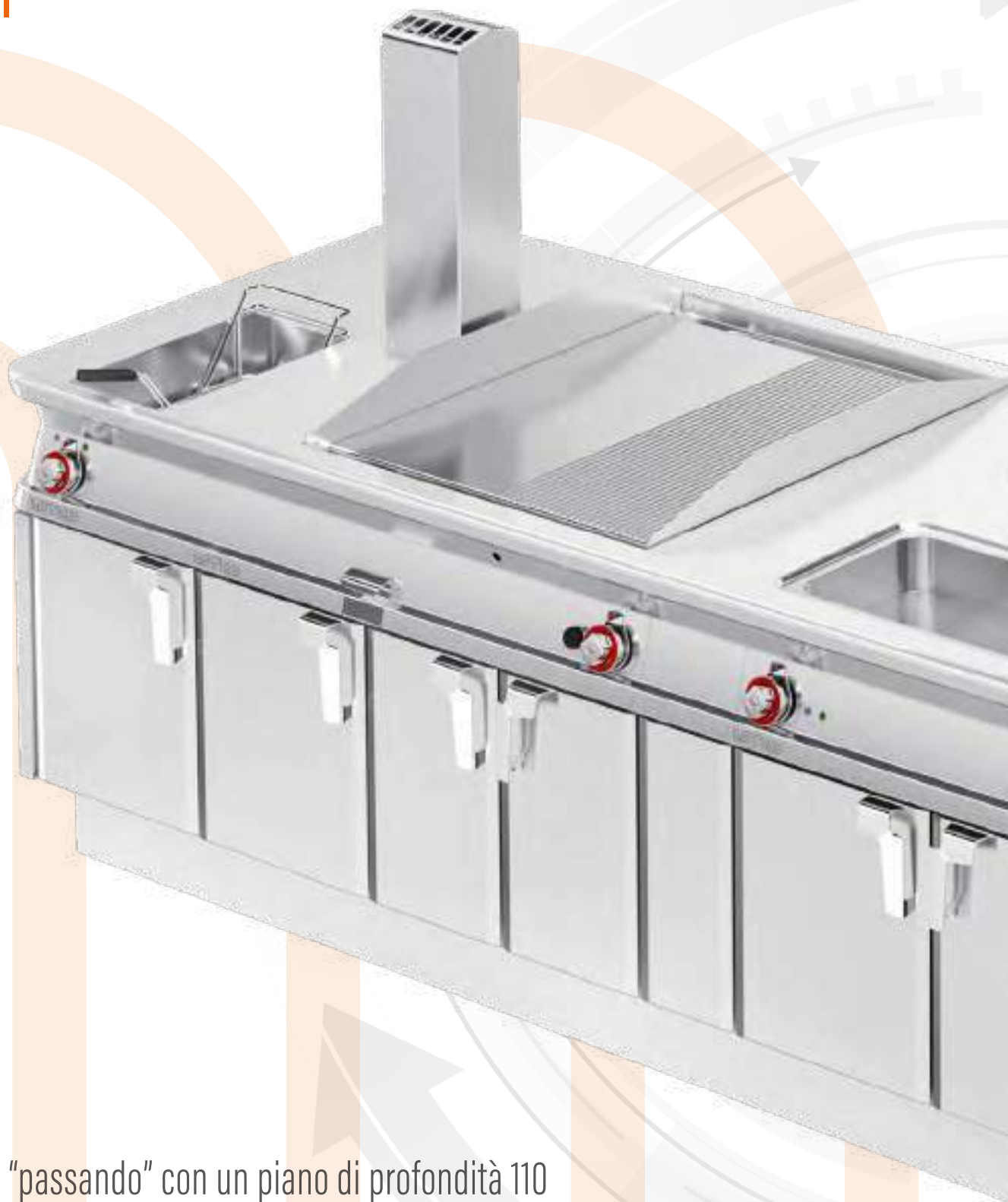
PCC



BRM



110 | 2WAYSLOTUS



Cucinare "passando" con un piano di profondità 110
"2-way" cooking with a 110-deep top
Kochen „im Durchgang“ mit einer 110 tiefen Arbeitsplatte
Cuisiner «en passant» avec un plan de travail de 110 de profondeur
Cocina "pasante" con encimera de 110 de profundidad



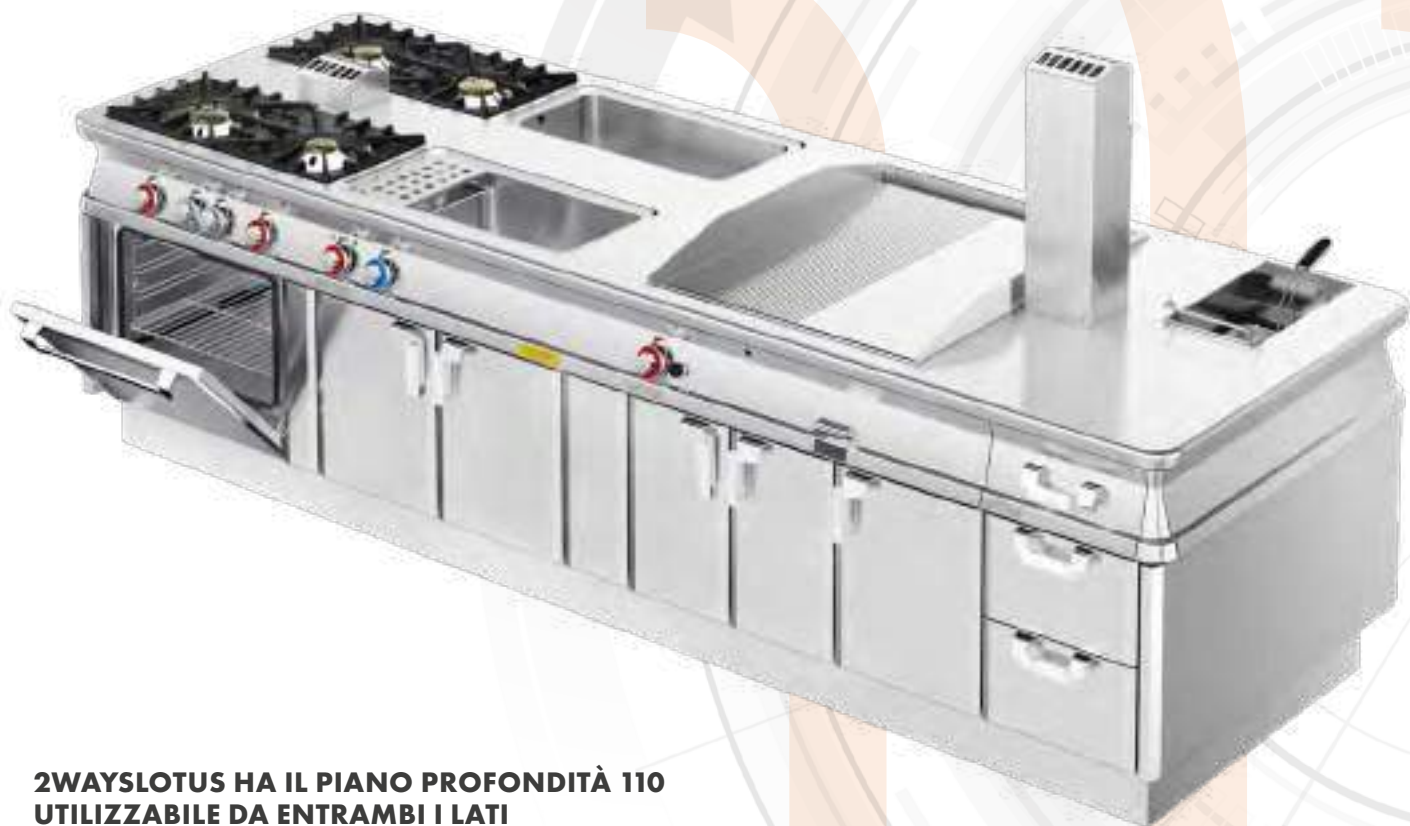
Nuova finitura d'angolo
New corner finish
Neuer Eckabschluss
Nouvelle finition d'angle
Nuevo acabado de esquina



110 (55+55)

110 | 2WAYSLOTUS

Grandi prestazioni e qualità di cottura anche in uno spazio piccolo
High performance and quality cooking even in small spaces
Großartige Leistung und Kochqualität auch auf kleinem Raum
Grandes performances et qualité de cuisson même dans un espace réduit
Gran rendimiento y calidad de cocción incluso en un espacio reducido



2WAYSLOTUS HA IL PIANO PROFONDITÀ 110 UTILIZZABILE DA ENTRAMBI I LATI

Dotata di attrezzature di cucina specifiche usufruibili dai due lati:
forni, frytop, armadi a scelta, tutti a doppio senso di utilizzo.

Qualità, affidabilità e prestigio della linea IPERLOTUS 90. Profondità 110 o 55 cm.

2WAYSLOTUS HAS A COOKING TOP WITH A DEPTH OF 110 CM DESIGNED FOR USE ON BOTH SIDES

It is also fitted with specific kitchen equipment that can be used from both sides - ovens, frytops, a range of compartments - all for double-sided use. The quality, reliability and prestige of the IPERLOTUS 90 range. Depth 110 or 55 cm.

2WAYSLOTUS HAT EINE TIEFE VON 110, BEIDSEITIG NUTZBAR

Ausgestattet mit speziellen Küchengeräten, die auf beiden Seiten verwendet werden können: Backöfen, Bratplatten, Schränke Ihrer Wahl, alles beidseitig nutzbar. Qualität, Zuverlässigkeit und Prestige der Linie IPERLOTUS 90. Tiefe 110 oder 55 cm.

2WAYSLOTUS A UNE PROFONDEUR DE 110 UTILISABLE DES DEUX CÔTÉS

Doté d'équipements de cuisine spécifiques utilisables des deux côtés : fours, frytops, armoires au choix, tous à double sens. Qualité, fiabilité et prestige de la ligne IPERLOTUS 90. Profondeur 110 ou 55 cm.

2WAYSLOTUS TIENE LA PROFUNDIDAD SUPERIOR 110 UTILIZABLE DESDE AMBOS LADOS

Equipada con equipos de cocina específicos que se pueden utilizar por ambos lados: hornos, frytops, armarios a elegir, todos con uso bidireccional. Calidad, fiabilidad y prestigio de la línea IPERLOTUS 90. Profundidad 110 o 55 cm.



CF4-118G



CF4-118GE



CFQ4-118ET



PC-114G



PC-118G



PC-554G



PC-558G



PCQ-118ET



PCQ-558ET



PCI-114ET



PCI-118ET



PCI-558ET



PCI-558ET



TPF-1110G



TP-1110G



TP-118ET



CP-558G



CPA-558G



CP-558ET



CPA-558ET



BM-114EM



FTL-1110GS



FTLR-1110GS



FTL-558GS



FTLR-558GS



FTL-118ETS



FTLR-118ETS



FTL-558ETS



FTLR-558ETS



CW-114G



CWK-114ET



F13-554G



F13-554ET



BRF-558ET



PL-112



PL-114



PL-554



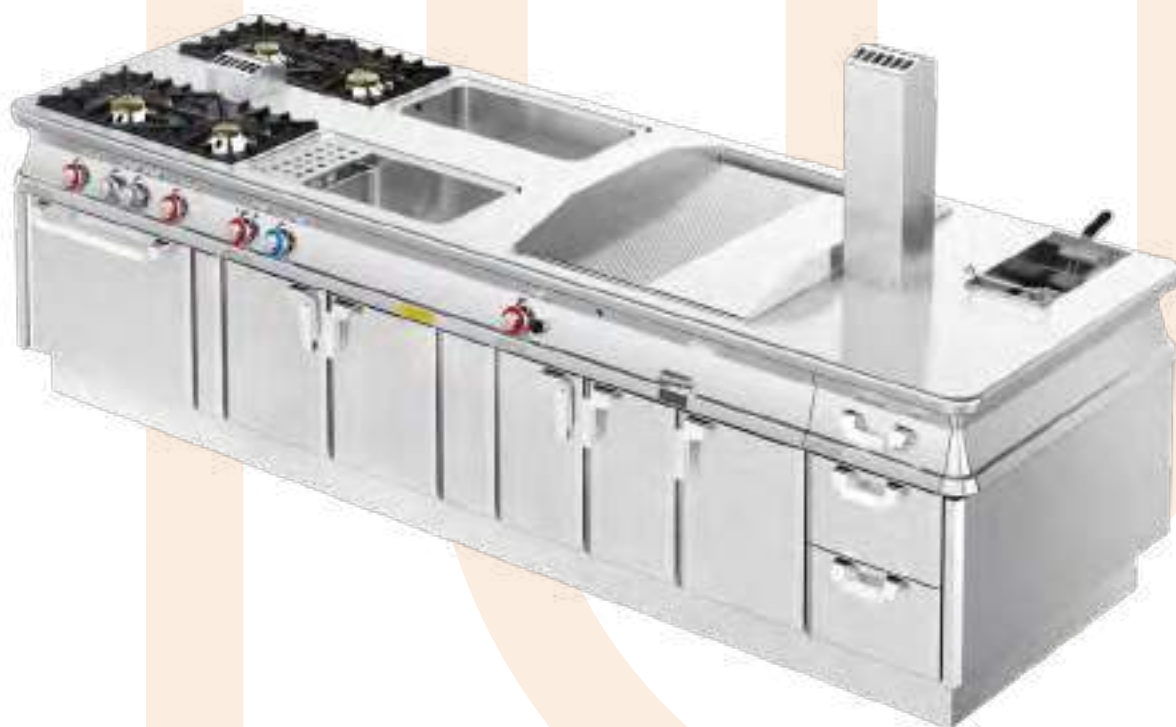
PL-558



C-554



C-558



LOTUS+LOTUS

Libertà di comporre in 5 dimensioni
Freedom of arrangement in 5 dimensions
Beliebige Zusammenstellungen in 5 Abmessungen
La liberté de composer en 5 dimensions
Libertad de composición en 5 dimensiones



LE SOLUZIONI AD ISOLA SONO IMPORTANTI:

Spazio, prestazioni, qualità estetica e possibilità di rinnovo!

ISLAND SOLUTIONS ARE IMPORTANT:

Space, performance, design and possibility of renewal!

DIE LÖSUNGEN ALS INSEL SIND WICHTIG:

Raum, Leistungen, Ästhetik und Möglichkeit der Erneuerung!

LES SOLUTIONS À ÎLE SONT IMPORTANTES:

Espace, performances, qualités esthétique et possibilité de rénovation!

LAS SOLUCIONES CON ISLAS SON IMPORTANTES:

Espacio, prestaciones, calidad estética y posibilidad de renovación!

60+60 | 60+70
70+70 | 70+90 | 90+90



120
130
140
160
180

LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

LOTUS+LOTUS

60+60 | 60+70 | 70+70 | 70+90 | 90+90

FLESSIBILITÀ!
FLEXIBILITY!
LEXIBILITÄT!
ADAPTABILITÉ!
¡FLEXIBILIDAD!

FLESSIBILITÀ!
FLEXIBILITY!
LEXIBILITÄT!
ADAPTABILITÉ!
¡FLEXIBILIDAD!



120 | 130 | 140 | 160 | 180



LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

FREEBLOCK IL MONOBLOCCO DI LOTUS! THE LOTUS COOKING MONOBLOCK!



Spessore 3 mm
3mm thick
3 mm Blechstärke
3 mm épaisseur
3 mm de espesor



DAS KÜCHENBLOCK VON "LOTUS"!
LE MONOBLOC DE LOTUS!
¡EL MONOBLOC DE LOTUS!



IL MONOBLOCCO: TUTTO IN ACCIAIO INOX AISI 304 CRNI 18/10!

Piano realizzato con lamiere di spessore **3 mm**. Struttura interna realizzata con spessore di **2 mm**.

THE MONOBLOCK: ENTIRELY IN AISI 304 CRNI 18/10 STAINLESS STEEL! The top is made with sheets of **3mm** thick. The internal structure is rigid and reliable, made of **2mm** thick.

DIE MONOBLOCK: ALLES AUS EDELSTAHL AISI 304 CRNI 18/10!

Die Oberplatte ist aus **3 mm** Blechstärke. Die Innenstruktur ist sehr Stark und zuverlässig aus **2 mm** Materialien.

LE MONOBLOC: ENTIÈREMENT EN ACIER INOX AISI 304 CRNI 18/10! Le plan est composé par des couches d'inox de **3 mm** d'épaisseur. La structure interne est rigide et fiable, **2 mm** d'épaisseur.

EL MONOBLOC: ¡TODO DE ACERO INOX AISI 304 CRNI 18/10! El plano de trabajo construido con chapa de **3 mm** de espesor. Estructura interna realizada en **2 mm** de espesor.

FREEBLOCK 5.0



UN "MONOBLOCCO LIBERO" studiato e progettato per dare a ciascun cliente la libertà di avere il proprio monoblocco di cottura personalizzato. Interamente realizzato in acciaio inox AISI 304 finemente satinato.

A "FREE MONOBLOCK" designed and developed to give each customer the possibility to have their own personalized cooking monoblock. Made entirely of stainless steel AISI 304 with fine satin finish.

EIN FREIES MONOBLOCK geplant um jede Kundenanforderung gerecht zu werden. Komplette aus CNS AISI 304 mit feinem Schliff.

UN "MONOBLOC MODULABLE ET ADAPTABLE" conçu et développé pour donner à chaque client la souplesse, la modularité et la liberté d'avoir un ensemble personnalisé de ligne de cuisson. Tout est fait entièrement en acier inoxydable AISI 304 satiné.

UN "MONOBLOC LIBRE", diseñado y estudiado para dar a cada cliente la libertad de personalizar su propio monobloc de cocción. Todo realizado completamente en acero inoxidable AISI 304 con acabado satinado fino.



LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

FREEBLOCK 5.0





LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

FREEBLOCK 5.0





LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

FREELOTUS

INSERIMENTO AD INCASSO IN OGNI DIMENSIONE!

BUILT-IN INSTALLATION IN EVERY SIZE

EINBAU IN JEDE ABMESSUNG

LES ENCASTRABLES EN TOUTES DIMENSIONS

ENCASTRABLES EN TODAS LAS DIMENSIONES





LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

FREELOTUS

INSERIMENTO AD INCASSO IN OGNI DIMENSIONE!

BUILT-IN INSTALLATION IN EVERY SIZE

EINBAU IN JEDE ABMESSUNG

LES ENCASTRABLES EN TOUTES DIMENSIONS

ENCASTRABLES EN TODAS LAS DIMENSIONES





LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

FREELOTUS + FREEBLOCK



PCID-64ET



PCD-68G



TPD-68ET



PCQD-64ET

PER DISPORRE DI ISOLE PERSONALIZZATE DAL DESIGN RAFFINATO:

- Vasta gamma per scelta su misura degli elementi
- Costruita in acciaio inox AISI 304, piano spessore 2 mm
- Modularità & profondità 40/60/80
- Elementi da incasso elettrici e a gas
- Realizzazione di ambienti super professionali

TO HAVE AT DISPOSAL TAILOR-MADE ISLAND WITH A REFINED DESIGN:

- Vast array of tailor-made elements
- Built using stainless steel AISI 304, 2mm thick worktop
- Modularity & Depth of 40/60/80
- Gas and electric built-in elements
- Realization of super-professional environments

UM ÜBER PERSÖNLICH GESTALTETE INSELN VON EDELEM DESIGN ZU VERFÜGEN:

- Breite Palette zur Auswahl der Elemente nach Maß
- Aus Edelstahl AISI 304 erstellt, Fläche Dicke 2 mm
- Modularität & Tiefe 40/60/80
- Einbauelemente, elektrisch und mit Gas
- Verwirklichung von super-professionellen Bereichen

POUR DISPOSER LES ÎLES PERSONNALISÉES AU DESIGN RAFFINÉ:

- Grande gamme pour le choix sur mesure des éléments
- Construite en acier inox AISI 304, plan épaisseur 2 mm
- Modularité & profondeur 40/60/80
- Éléments à encastrier électriques et à gaz
- Réalisation de milieux très professionnels



BMD-84EM



BSD-64EM



F2_8D-64ET



FTLD-88ETS

**PARA DISPONER DE ISLAS PERSONALIZADAS
CON UN DISEÑO REFINADO:**

- Amplia gama en la que se pueden elegir los elementos personalizados que se necesitan
- Realizada en acero inox AISI 304 con plano de 2mm de grosor
- Modularidad & profundidad de 40/60/80
- Elementos empotrados eléctricos y a gas
- Realizaciones para ambientes hiper-profesionales



CPAD-84ET



TOWER



MP240VV



MPRFRUSTA



BMD-64EM



BMD-68EM



BMD-82EM



BMD-84EM



BSD-64EM



BRFD-64ET



BRFD-68ET



BRFD-84ET



CPD-64ET



CPAD-64ET



CPD-84ET



CPAD-84ET



SCCPD-2EM



SCCPD-3EM



CWKD-64ET



CWKD-68ET



CWKD-84ET



F2/8D-64ET



F10D-64ET



F2/10D-66ET



F18D-64ET



F23D-66ET



**FTLD-64ET
FTLD-64ETS**



**FTRD-64ET
FTRD-64ETS**



**FTLD-66ET
FTLD-66ETS**



**FTLRD-66ET
FTLRD-66ETS**



**FTRD-66ET
FTRD-66ETS**



**FTLD-68ET
FTLD-68ETS**



**FTLRD-68ET
FTLRD-68ETS**



**FTRD-68ET
FTRD-68ETS**



**FTLD-84ET
FTLD-84ETS**



**FTLD-88ET
FTLD-88ETS**



**FTLRD-88ET
FTLRD-88ETS**



PCD-64ET



PCD-68ET



PCQD-64ET



PCQD-68ET



PCQD-84ET



PCQD-88ET



PCCD-64ET



PCCD-68ET



PCCD-84ET



PCCD-88ET



PCID-44ET



PCID-64ET



PCID-84ET



PCID-68ET



PCID-88ET



PCIWD-64ET



TPD-68ET



TPD-84ET



TPD-88ET



**FSD-78ET
FVD-78ET**



FSD-98ET



CSD012E



PCD-44G



PCD-55G



PCD-64G



PCD-68G



PCD-84G



PCD-88G



PCAD-84G



PCAD-88G



CPD-74G



CPAD-74G



CPD-94G



CPAD-94G



CWD-75G



CWD-79G



TPD-85G



TPD-89G



TPD-95G



TPD-99G



FTLD-85GS



FTRD-85GS



FTLD-87GS



FTLRD-87GS



FTRD-87GS



FTLD-89GS



FTLRD-89GS



FTRD-89GS



FTLD-95GS



FTRD-95GS



FTLD-99GS



FTLRD-99GS



FTRD-99GS



LAD-64



HIGHLOTUS

ALTO PROFILO IN CUCINA!
HIGH PROFILE IN THE KITCHEN!
HOHES KÜCHENPROFIL!
GRANDEUR EN CUISINE!
¡ALTO PERFIL EN LA COCINA!





TUTTA LA LEGGEREZZA DELLA ROBUSTEZZA
ALL THE LIGHTNESS OF STRENGTH
DIE GANZE LEICHTIGKEIT DER ROBUSTHEIT
TOUTE LA LEGERETE DE LA ROBUSTESSE
TODA LA LIGEREZA DE LA ROBUSTEZ

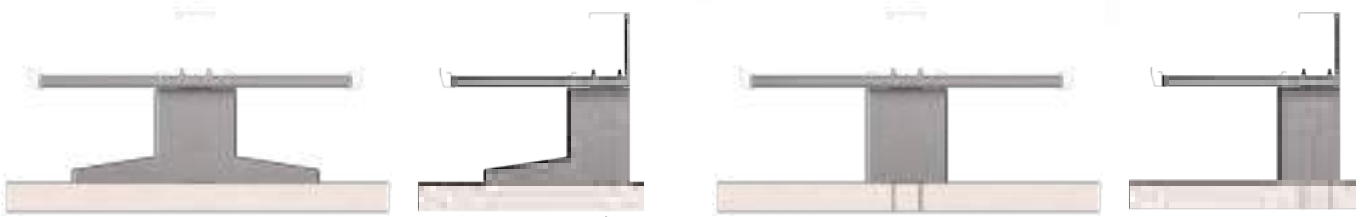


HIGHLIOTUS

HIGHLOTUS



- **STRUTTURE A SBALZO** con 1 piede fissate a terra e 2 piedi a sbalzo autoportante o fissate a terra.
- **CANTILEVER STRUCTURES** with one foot fixed in the ground and with two feet for self-carrying cantilever structures.
- **ÜBERHÄNGENDE STRUKTUR** mit 1, am Boden befestigten Fuß und mit 2 überhängenden Füßen, selbsttragend oder am Boden befestigt.
- **STRUCTURES EN SUSPENDU** avec 1 pied fixées au plancher et avec 2 pieds en suspendu autoportant ou fixées à terre.
- **ESTRUCTURAS SUSPENDIDAS** con una pata fijada al suelo o con dos patas para las estructuras suspendidas autoportantes.



HIGHLIOTUS

60|70|90| LOTUS MARINE FREELOTUS MARINE



CFQ4-78ETX

La linea per cucinare sulla cresta dell'onda
The line for cooking on the crest of the wave
Die Linie zum kochen auf den Wellen
La ligne pour cuisiner au sommet de la vague
La línea para cocinar en la cresta de la ola

60,70,90 LOTUS MARINE
FREELOTUS MARINE



CPA-98ETX



60|70|90| LOTUS MARINE FREELOTUS MARINE



SISTEMI DEDICATI AL LAVORO NELLE CUCINE DI YACHT, NAVI, TRAGHETTI, GRANDI NAVI DA DIPORTO E DA CROCIERA, PIATTAFORME OFF-SHORE:

- Griglia antirollio su tutti i piani cottura
- Piedi flangiati per fissaggio a pavimento
- Fermaoggetti per mobili e top predisposti per fissaggio su mobile
- Tre profondità: 60/70/90/FREELOTUS
- Friggitrici certificate SOLAS

PARTICULAR FEATURES DESIGNED FOR INSTALLATIONS INTO YATCHS, SHIPS, FERRIES, CRUISE SHIPS, LARGE VESSELS AND OFFSHORE PLATFORMS:

- Rolling racks in all cooking systems
- Flanged feet for floor fixings
- Stop edges to shelving and special arrangements
- Three depths: 60/70/90/FREELOTUS
- Fryers certified SOLAS

KOCHSYSTEME AUF JACHTEN, SCHIFFEN, FÄHREN, GROSSEN SPORTBOOTEN UND KREUZFAHRTSCHIFFEN, OFFSHORE-PLATTFORMEN:

- Schlingergitter auf allen Kochflächen
- Geflanschte Füße zur Befestigung am Boden
- Halterungen für Möbel und Top, zur Befestigung auf dem Möbelstück vorgesehen
- Drei Tiefen: 60/70/90/FREELOTUS
- Fritteusen, SOLAS zertifiziert

SYSTÈMES DÉDIÉS AU TRAVAIL DANS LES CUISINES DE YATCH, BATEAU, TRANSBORDEURS, GRANDS BATEAUX DE PLAISANCE OU DE CROISIÈRE, PLATE-FORMES, OFF-SHORE:

- Grille antirollis sur tous les plans de cuisson
- Pieds bridés pour fixation au plancher
- Arrête-objets pour meubles et top prévus pour la fixation sur meuble
- Trois profondeurs: 60/70/90/FREELOTUS
- Friteuses certifiées SOLAS

SISTEMAS DEDICADOS AL TRABAJO EN LAS COCINAS DE YATES, GRANDES BARCOS DE RECREO Y CRUCERO Y PLATAFORMAS OFF-SHORE:

- Rejillas antibasculamento en todos los sobres de cocción.
- Pies rebordeados para ser fijados en el pavimento.
- Paraobjetos predispuestos para ser fijados en el mueble.
- Tres soluciones de profundidad: 60/70/90/FREELOTUS
- Freidoras certificadas SOLAS





F25-94ETX



FTL-74ETX



CFMC4-66ETX



PCIT-74ETX









PCQ-916ETX



PCQ-94ETX



PCQ-98ETX



PCQ-912ETX



PCQ-916ETX



PCC-94ETX



PCC-98ETX



PCI-94ETX



PCI-98ETX



PCIW-94ETX



TPI-98ETX



BM-94EMX



BM-98ETX



BS-94EMX



CP-94ETX



CPA-94ETX



CP-98ETX



CPA-98ETX



CPB-98ETX



SCCPB-92EMX



PI100-98ETX
PI100A-98ETX



PIA100-98ETX
PIA100A-98ETX



PI150-98ETX
PI150A-98ETX



PIA150-98ETX
PIA150A-98ETX



FTL-94ETX - FTL-94ETSX
FTL-94ETSX



FTR-94ETX
FTR-94ETSX



FTL-98ETX - FTL-98ETSX
FTL-98ETSX



FTLR-98ETX
FTLR-98ETSX



FTR-98ETX
FTR-98ETSX



FTL-912ETX
FTL-912ETSX



FTLR-912ETX
FTLR-912ETSX



FTL-916ETX
FTL-916ETSX



CWK-94ETX



CWK-98ETX



CW-94ETX



CW-98ETX



F2/8-94ETX



F18-94ETX
F25-94ETX



F2/18-98ETX
F2/25-98ETX



BRF-94ETX



BRF-98ETX



BR80-98ETXF/I



BR120-98ETXF/I



PL-92X



PLS-93X



PLS-94X



PLS-96X



PLS-98X



PL-93X



PL-94X



PL-96X



PL-98X



LA-94X



C-73X/93X



C-74X/94X



C-76X/96X



C-78X/98X



PLT-92X



PLST-93X



PLST-94X



PLST-96X



PLST-98X



PLT-93X



PLT-94X



PLT-96X



PLT-98X



LAT-94X



PCT-94ETX



PCT-98ETX



PCT-912ETX





FRYLOTUS

FRIGGERE CON PIACERE: LA LINEA PROFESSIONALE DI FRIGGITRICI LOTUS
FRYING WITH PLEASURE: THE PROFESSIONAL LINE OF LOTUS FRYERS
MIT SPASS FRITTIEREN: DIE PROFESSIONELLE LINIE DER FRITTEUSEN LOTUS
FRIRE AVEC PLAISIR: LA LIGNE PROFESSIONNELLE DE FRITEUSES LOTUS
FREÍR CON PLACER: LA LÍNEA PROFESSIONAL DE FREIDORAS LOTUS



FME-2/15



FME-15



FEM-2/10



FEM-6



FEM-2/6



FE-04EM



FE-07EM



FE-77EM

PASTRY LOTUS FRY

FRIGGITRICI ED ELEMENTI PER PASTICCERIA
FRYERS AND PASTRY ACCESSORIES
FRITTEUSEN UND ELEMENTE FÜR DIE KONDITOREI
FRITEUSES ET ELEMENTS POUR PATISSERIE
FREIDORAS Y ELEMENTOS PARA REPOSTERÍA



FMPG-20



FMPE-30



Bacinella raccogliolio con filtro
Drip tray with sieve
Fettauffangschale mit Sieb
Collecteur d'huile avec filtre
Bandeja recoge con filtro



S

MC

MCP

MP

FASTHOOD

LA LINEA CORPI ASPIRANTI A PARETE E CENTRALI
THE LINE OF WALL MOUNTED AND CENTRAL EXHAUST HOODS
DIE LINIE DER ABZUGSHAUBEN MIT WANDBEFESTIGUNG ODER FREIHÄNGEND
LA LIGNE DE SYSTEMES ASPIRANTS MURAUX ET CENTRAUX
LA LÍNEA CAMPANA ASPIRANTES EN PARED Y CENTRAL





FASTHOOD
CAPPE



TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK

APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK

EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK



TABLE TOP EQUIPMENT
 ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

ELECTRICAL FRYERS

FRIGGITRICI ELETTRICHE
 FRITEUSES ELECTRIQUES
 FREIDORAS ELÉCTRICAS

FT 4

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body with handles and lid, stainless-steel 1 or 2 removable bowls for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, 1 o 2 vasche estraibili in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.

Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, 1 ou 2 cuves amovibles en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.

Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, 1 ó 2 cubas extraíbles en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	6 lt	capacità olio	4 lt	voltage	230 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	2 kW	dimensioni	mm 185x430x210 h	peso	5 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	

FT 44

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body with handles and lid, stainless-steel 1 or 2 removable bowls for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, 1 o 2 vasche estraibili in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.

Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, 1 ou 2 cuves amovibles en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.

Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, 1 ó 2 cubas extraíbles en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	6 + 6 lt	capacità olio	4 + 4 lt	voltage	230 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	2 + 2 kW	dimensioni	mm 370x430x210 h	peso	8 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	

FT 8

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body with handles and lid, stainless-steel 1 or 2 removable bowls for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, 1 o 2 vasche estraibili in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.

Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, 1 ou 2 cuves amovibles en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.

Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, 1 ó 2 cubas extraíbles en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

11 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

7 lt

voltage

voltage
voltage
voltaje

230 V

power

potenza
puissance
potencia

3,25 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 280x430x210 h

weight

peso
poids
peso

6 kg

FT 88

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body with handles and lid, stainless-steel 1 or 2 removable bowls for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, 1 o 2 vasche estraibili in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.

Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, 1 ou 2 cuves amovibles en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.

Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, 1 ó 2 cubas extraíbles en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

11 + 11 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

7 + 7 lt

voltage

voltage
voltage
voltaje

230 V

power

potenza
puissance
potencia

3,25 + 3,25 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 560x430x210 h

weight

peso
poids
peso

11 kg

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

ELECTRICAL FRYERS WITH DRAIN TAP

FRIGGITRICI ELETTRICHE CON RUBINETTO DI SCARICO
FRITEUSES ELECTRIQUES AVEC ROBINET DE VIDANGE
FREIDORAS ELÉCTRICAS CON GRIFO DE VACIADO



FT 8V

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.

Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, cuve en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.

Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, cuba en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	11 lt	capacità olio	8 lt	voltage	230 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	3,25 kW	dimensioni	mm 280x430x250 h	peso	6,5 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	

FT 88V

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch.

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off.

Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, cuve en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt.

Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, cuba en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	11 + 11 lt	capacità olio	8 + 8 lt	voltage	230 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	3,25 + 3,25 kW	dimensioni	mm 560x430x250 h	peso	12 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	

FT 9V

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch, cold zone.

| Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.

| Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, cuve en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, avec zone froide.

| Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, cuba en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

15 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

9 lt

voltage

voltaggio
voltage
voltaje

230 V

power

potenza
puissance
potencia

3,25 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 280x430x250 h

weight

peso
poids
peso

7 kg

FT 99V

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch, cold zone.

| Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.

| Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, cuve en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, avec zone froide.

| Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, cuba en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

15 + 15 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

9 + 9 lt

voltage

voltaggio
voltage
voltaje

230 V

power

potenza
puissance
potencia

3,25 + 3,25 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 560x430x250 h

weight

peso
poids
peso

14 kg

FT 9VT

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch, cold zone.

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.

Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, cuve en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, avec zone froide.

Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, cuba en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

15 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

9 lt

voltage

voltage
voltage
voltage

400 V

power

potenza
puissance
potencia

3,75 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 280x430x250 h

weight

peso
poids
peso

7 kg

FT 99VT

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch, cold zone.

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.

Carrosserie en acier inox avec poignée et couvercle, cuve en acier inox pour un nettoyage aisé, boîtier de résistance amovible, micro-interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, avec zone froide.

Cuerpo en acero inoxidable con asas y tapa, cuba en acero inoxidable para una mejor limpieza, cabezal extraíble, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume

volume vasca
volume de la cuve
volumen de la cuba

15 + 15 lt

oil capacity

capacità olio
capacité de huile
capacidad de aceite

9 + 9 lt

voltage

voltage
voltage
voltage

400 V

power

potenza
puissance
potencia

3,75 + 3,75 kW

dimensions

dimensioni
dimensions
dimensiones

mm 560x430x250 h

weight

peso
poids
peso

14 kg

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

ELECTRICAL FRYERS WITH DRAIN TAP

FRIGGITRICI ELETTRICHE CON RUBINETTO DI SCARICO
 FRITEUSES ELECTRIQUES AVEC ROBINET DE VIDANGE
 FREIDORAS ELÉCTRICAS CON GRIFO DE VACIADO

FT 12 VB

STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

| **Stainless steel body, moulded stainless steel bowl, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch and cold zone.**

| Corpo in acciaio inox, **vasca imbutita in acciaio inox**, micro interruttore di sicurezza, termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.

| Carrosserie en acier inox, **cuve embouti en acier inox**, micro interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, zone froide.

| Cuerpo en acero inoxidable, **cuba embutida en acero inoxidable**, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	18 lt	capacità olio	12 lt	voltage	400 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	9 kW	dimensioni	mm 400x700x320h	peso	15 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	

FT 12+12 VB

STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

| **Stainless steel body, moulded stainless steel bowl, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch and cold zone.**

| Corpo in acciaio inox, **vasca imbutita in acciaio inox**, micro interruttore di sicurezza, termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.

| Gehäuse aus Edelstahl, **Edelstahl geformtes Becken**, Sicherheitsmicroschalter, Sicherheitsthermostat und Thermostat für Temperatureinstellung, Ein/Ausschalter, Kaltzone.

| Carrosserie en acier inox, **cuve embouti en acier inox**, micro interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, zone froide.

| Cuerpo en acero inoxidable, **cuba embutida en acero inoxidable**, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	18+18 lt	capacità olio	12+12 lt	voltage	400 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	9+9 kW	dimensioni	mm 800x700x320h	peso	30 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	



FT 12 FS

STANDARD EQUIPMENT | DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

Stainless steel body, moulded stainless steel bowl, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch and cold zone.

Corpo in acciaio inox, **vasca imbutita in acciaio inox**, micro interruttore di sicurezza, termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.

Gehäuse aus Edelstahl, **Edelstahl geformtes Becken**, Sicherheitsmicroschalter, Sicherheitsthermostat und Thermostat für Temperatureinstellung, Ein/Ausschalter, Kaltzone.

Carrosserie en acier inox, **cuve embouti en acier inox**, micro interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, zone froide.

Cuerpo en acero inoxidable, **cuba embutida en acero inoxidable**, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	18 lt	capacità olio	12 lt	voltage	400 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	9 kW	dimensioni	mm 400x700x850h	peso	20 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	



FT 12+12 FS

STANDARD EQUIPMENT | DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

Stainless steel body, moulded stainless steel bowl, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch and cold zone.

Corpo in acciaio inox, **vasca imbutita in acciaio inox**, micro interruttore di sicurezza, termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.

Gehäuse aus Edelstahl, **Edelstahl geformtes Becken**, Sicherheitsmicroschalter, Sicherheitsthermostat und Thermostat für Temperatureinstellung, Ein/Ausschalter, Kaltzone.

Carrosserie en acier inox, **cuve embouti en acier inox**, micro interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, zone froide.

Cuerpo en acero inoxidable, **cuba embutida en acero inoxidable**, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	18+18 lt	capacità olio	12+12 lt	voltage	400 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	9+9 kW	dimensioni	mm 800x700x850h	peso	40 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	



FT 18 B

STANDARD EQUIPMENT | DOTAZIONE STANDARD | EQUIPEMENT STANDARD | EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

Stainless steel body, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, on/off switch and cold zone.

Corpo in acciaio inox, micro interruttore di sicurezza, termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura, interruttore on/off, zona fredda.

Gehäuse aus Edelstahl, Sicherheitsmicroschalter, Sicherheitsthermostat und Thermostat für Temperatureinstellung, Ein/Ausschalter, Kaltzone.

Carrosserie en acier inox, micro interrupteur de sécurité, thermostat de sécurité et thermostat pour le réglage de la température, interrupteur marche/arrêt, zone froide.

Cuerpo en acero inoxidable, microinterruptor de seguridad, termostato de seguridad y termostato de regulación de la temperatura, interruptor de encendido/apagado, zona fría.

TECHNICAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl volume		oil capacity		voltage	
volume vasca	23 lt	capacità olio	18 lt	voltage	400 V
volume de la cuve		capacité de huile		voltage	
volumen de la cuba		capacidad de aceite		voltage	
power		dimensions		weight	
potenza	9 kW	dimensioni	mm 600x620x500 h	peso	20 kg
puissance		dimensions		poids	
potencia		dimensiones		peso	

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

TOASTERS

TOSTIERE
 TOASTEURS
 TOSTADORAS


TB 3
GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless-steel body, thicker type quartz element, time switch, grid with handle included, plyers on request.

| Corpo in acciaio inox, resistenze al quarzo più robuste, temporizzatore, fornite con griglia con manico inclusa, pinze a richiesta.

| Carrosserie en acier inox, chauffage par tube quartz, interrupteur pour le réglage du temps, fourni avec grill avec poignée standard, pincés sur demande.

| Cuerpo en acero inoxidable, resistencias calefactoras de cuarzo más robustas, temporizador, se entregan con rejilla con mango, pinzas bajo pedido.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		dimensions		weight	
voltage	230 V	potenza	2 kW	dimensioni	mm 440x240x280 h	peso	8 kg
voltage		puissance		dimensions		poids	
voltage		potencia		dimensiones		peso	


TB 33
GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless-steel body, thicker type quartz element, time switch, grid with handle included, plyers on request.

| Corpo in acciaio inox, resistenze al quarzo più robuste, temporizzatore, fornite con griglia con manico inclusa, pinze a richiesta.

| Carrosserie en acier inox, chauffage par tube quartz, interrupteur pour le réglage du temps, fourni avec grill avec poignée standard, pincés sur demande.

| Cuerpo en acero inoxidable, resistencias calefactoras de cuarzo más robustas, temporizador, se entregan con rejilla con mango, pinzas bajo pedido.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		dimensions		weight	
voltage	230 V	potenza	3 kW	dimensioni	mm 440x240x380 h	peso	11 kg
voltage		puissance		dimensions		poids	
voltage		potencia		dimensiones		peso	


T 4
GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless-steel body, thicker type quartz element, time switch, grid with handle included, plyers on request.

| Corpo in acciaio inox, resistenze al quarzo più robuste, temporizzatore, fornite con griglia con manico inclusa, pinze a richiesta.

| Carrosserie en acier inox, chauffage par tube quartz, interrupteur pour le réglage du temps, fourni avec grill avec poignée standard, pincés sur demande.

| Cuerpo en acero inoxidable, resistencias calefactoras de cuarzo más robustas, temporizador, se entregan con rejilla con mango, pinzas bajo pedido.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		dimensions		weight	
voltage	230 V	potenza	2,8 kW	dimensioni	mm 700x340x280 h	peso	12,5 kg
voltage		puissance		dimensions		poids	
voltage		potencia		dimensiones		peso	

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

CONTACT GRILLS

GRIGLIE A CONTATTO
 PLAQUES ELECTRIQUES
 PARRILLAS DE CONTACTO

PMR
GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Electric contact grills with cast iron grooved plate with special treatment for an easy cleaning, autobalanced upper plate with steel springs, heat-proof handles, adjustable thermostat with rotative switch built in.

| Griglie elettriche a contatto con piastra in ghisa rigata appositamente trattata per facilitare la pulizia, autobilanciamento della piastra superiore, molle in acciaio, impugnatura in materiale termoisolante, termostato di regolazione con interruttore rotativo incorporato.

| Plaques electriques avec plan de cuisson en fonte nervuré spécialement traité pour un nettoyage aisé, plaque supérieure auto équilibrée, ressorts en acier, poignées en matériel résistant à la chaleur, thermostat réglable avec interrupteur rotatif monté.

| Parrillas eléctricas de contacto con plancha de hierro colado nervado específicamente tratada para facilitar la limpieza, plancha superior auto-equilibrada, resortes de acero, asa de material termoaislante, termostato regulable con interruptor giratorio incorporado.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooking surface		voltage		power	
piano cottura	mm 340x230	voltage	230 V	potenza	2,2 kW
surface de cuisson		voltage		puissance	
superficie de cocción		voltage		potencia	
dimensions		weight			
dimensioni	mm 450x440x250 h	peso	20 kg		
dimensions		poids			
dimensiones		peso			

PDR
GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Electric contact grills with cast iron grooved plate with special treatment for an easy cleaning, autobalanced upper plate with steel springs, heat-proof handles, adjustable thermostat with rotative switch built in.

| Griglie elettriche a contatto con piastra in ghisa rigata appositamente trattata per facilitare la pulizia, autobilanciamento della piastra superiore, molle in acciaio, impugnatura in materiale termoisolante, termostato di regolazione con interruttore rotativo incorporato.

| Plaques electriques avec plan de cuisson en fonte nervuré spécialement traité pour un nettoyage aisé, plaque supérieure auto équilibrée, ressorts en acier, poignées en matériel résistant à la chaleur, thermostat réglable avec interrupteur rotatif monté.

| Parrillas eléctricas de contacto con plancha de hierro colado nervado específicamente tratada para facilitar la limpieza, plancha superior auto-equilibrada, resortes de acero, asa de material termoaislante, termostato regulable con interruptor giratorio incorporado.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

cooking surface		voltage		power	
piano cottura	mm 480x230	voltage	230 V	potenza	3,6 kW
surface de cuisson		voltage		puissance	
superficie de cocción		voltage		potencia	
dimensions		weight			
dimensioni	mm 570x440x250 h	peso	32 kg		
dimensions		poids			
dimensiones		peso			

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

SALAMANDERS

SALAMANDRE
 SALAMANDRES
 SALAMANDRAS

SAL 2

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless-steel body, grid position at 2 different heights (Mod. SAL), armoured stainless-steel elements, fat collection container, top grid for plates warming, time switch.

| Corpo in acciaio inox, regolazione posizione griglia su 2 livelli (Mod. SAL), resistenze corazzate, cassetto raccolta residui di cottura, griglia superiore per mantenere calde le pietanze, temporizzatore.

| Carrosserie en acier inox, position de la grille en 2 niveaux différents (Mod. SAL), résistances blindées en acier inox, récipient de récupération des résidus de cuisson, grille supérieure pour le chauffage des assiettes, interrupteur pour le réglage du temps.

| Cuerpo en acero inoxidable, regulación de la posición de la rejilla en 2 niveles (mod. SAL), resistencias acorazadas, cajón de recogida de residuos de cocción, rejilla superior para mantener calientes las comidas, temporizador.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		dimensions		weight
voltage	230 V	potenza	2,2 kW	dimensioni	mm 550x360x400 h	peso
voltage		puissance		dimensions		pois
voltaje		potencia		dimensiones		peso

SAL 3

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless-steel body, grid position at 2 different heights (Mod. SAL), armoured stainless-steel elements, fat collection container, top grid for plates warming, time switch.

| Corpo in acciaio inox, regolazione posizione griglia su 2 livelli (Mod. SAL), resistenze corazzate, cassetto raccolta residui di cottura, griglia superiore per mantenere calde le pietanze, temporizzatore.

| Carrosserie en acier inox, position de la grille en 2 niveaux différents (Mod. SAL), résistances blindées en acier inox, récipient de récupération des résidus de cuisson, grille supérieure pour le chauffage des assiettes, interrupteur pour le réglage du temps.

| Cuerpo en acero inoxidable, regulación de la posición de la rejilla en 2 niveles (mod. SAL), resistencias acorazadas, cajón de recogida de residuos de cocción, rejilla superior para mantener calientes las comidas, temporizador.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		dimensions		weight
voltage	230 V	potenza	4 kW	dimensioni	mm 750x360x430 h	peso
voltage		puissance		dimensions		pois
voltaje		potencia		dimensiones		peso

S 4M

adjustable lifting top
testa regolabile in altezza
plafond réglable en hauteur
cabezal de altura regulable



GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| **Stainless-steel body, armoured stainless-steel elements, fat collection container, top grid for plates warming, time switch.**

| Corpo in acciaio inox, resistenze corazzate, cassetto raccolta residui di cottura, griglia superiore per mantenere calde le pietanze, temporizzatore.

| Carrosserie en acier inox, résistances blindées en acier inox, récipient de récupération des résidus de cuisson, grille supérieure pour le chauffage des assiettes, interrupteur pour le réglage du temps.

| Cuerpo en acero inoxidable, resistencias acorazadas, cajón de recogida de residuos de cocción, rejilla superior para mantener calientes las comidas, temporizador.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		dimensions		weight	
voltage	230 V	potenza	4 kW	dimensioni	mm 600x480x500 h	peso	38 kg
voltage		puissance		dimensions		poids	
voltage		potencia		dimensiones		peso	



TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

FOOD WARMERS

BAGNO-MARIA
BAINS MARIE
BAÑO MARÍA

BM 1

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless steel body, stainless steel bowls, heating by special contact plate element, suitable for GN containers up to 160 mm depth, available with or without drain tap.

| Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, sistema di riscaldamento a mezzo piastra riscaldante a contatto, adatte per contenitori GN fino a mm 160 di profondità, disponibili con o senza rubinetto di scarico.

| Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, chauffage par spéciale plaque chauffante à contact, prévus pour bacs GN de profondeur max 160 mm, disponibles avec ou sans robinet de vidange.

| Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, sistema de calentamiento mediante placa calefactora de contacto, aptas para contenedores GN de hasta 160 mm de profundidad, disponibles con o sin grifo de vaciado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	dimensions	weight
voltage	potenza	dimensioni	peso
voltage	puissance	dimensions	poids
voltage	potencia	dimensiones	peso
230 V	1,2 kW	mm 350x550x230 h	6,5 kg

with drain tap
con rubinetto
avec robinet
con grifo

BM 1V

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless steel body, stainless steel bowls, heating by special contact plate element, suitable for GN containers up to 160 mm depth, available with or without drain tap.

| Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, sistema di riscaldamento a mezzo piastra riscaldante a contatto, adatte per contenitori GN fino a mm 160 di profondità, disponibili con o senza rubinetto di scarico.

| Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, chauffage par spéciale plaque chauffante à contact, prévus pour bacs GN de profondeur max 160 mm, disponibles avec ou sans robinet de vidange.

| Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, sistema de calentamiento mediante placa calefactora de contacto, aptas para contenedores GN de hasta 160 mm de profundidad, disponibles con o sin grifo de vaciado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	dimensions	weight
voltage	potenza	dimensioni	peso
voltage	puissance	dimensions	poids
voltage	potencia	dimensiones	peso
230 V	1,2 kW	mm 350x600x230 h	7 kg

BM 2

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body, stainless steel bowls, heating by special contact plate element, suitable for GN containers up to 160 mm depth, available with or without drain tap.

Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, sistema di riscaldamento a mezzo piastra riscaldante a contatto, adatte per contenitori GN fino a mm 160 di profondità, disponibili con o senza rubinetto di scarico.

Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, chauffage par spéciale plaque chauffante à contact, prévus pour bacs GN de profondeur max 160 mm, disponibles avec ou sans robinet de vidange.

Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, sistema de calentamiento mediante placa calefactora de contacto, aptas para contenedores GN de hasta 160 mm de profundidad, disponibles con o sin grifo de vaciado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		dimensions		weight
voltage	230 V	potenza	1,2 + 1,2 kW	dimensioni	mm 700x550x230 h	peso
voltage		puissance		dimensions		poids
voltage		potencia		dimensiones		peso
voltage						

with drain tap
con rubinetto
avec robinet
con grifo

BM 2V

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body, stainless steel bowls, heating by special contact plate element, suitable for GN containers up to 160 mm depth, available with or without drain tap.

Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, sistema di riscaldamento a mezzo piastra riscaldante a contatto, adatte per contenitori GN fino a mm 160 di profondità, disponibili con o senza rubinetto di scarico.

Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, chauffage par spéciale plaque chauffante à contact, prévus pour bacs GN de profondeur max 160 mm, disponibles avec ou sans robinet de vidange.

Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, sistema de calentamiento mediante placa calefactora de contacto, aptas para contenedores GN de hasta 160 mm de profundidad, disponibles con o sin grifo de vaciado.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		dimensions		weight
voltage	230 V	potenza	1,2 + 1,2 kW	dimensioni	mm 700x600x230 h	peso
voltage		puissance		dimensions		poids
voltage		potencia		dimensiones		peso
voltage						

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

SAUSAGE WARMERS

SCALDA WÜRSTEL
 CHAUFFE SAUCISSES
 CALENTADORES DE SALCHICHAS

HD 100

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body, bowls in stainless-steel, adjustable thermostat, Models HD100 and HD200 are equipped with plate heating element located under the water container for faster temperature reaching, suitable not only for warm keeping but also for cooking sausages. Hot dogs glass-container for Mod. CS100-CS3P-CS4P.

Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, termostato regolabile, Modelli HD100 e HD200 sono forniti di piastra riscaldante posizionata sotto la vasca per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Ideali non solo per scaldare ma anche per cuocere i würstel. Contenitore hot dogs in vetro per i mod. CS100-CS3P-CS4P.

Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, les modèles HD100 et HD200 sont équipés avec résistance placée sous le récipient de l'eau pour atteindre plus rapidement la température désirée, idéales pas seulement pour maintenir au chaud mais aussi pour cuire les saucisses. Bac en verre pour les modèles CS100-CS3P-CS4P.

Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, termostato regulable. Los modelos HD100 y HD200 están provistos de plancha calentadora situada bajo la cuba para alcanzar más rápidamente la temperatura deseada. Son ideales no solo para calentar, sino también para cocer las salchichas de Frankfurt. Bandeja de cristal para perritos calientes para los mod. CS100-CS3P-CS4P.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	thermostat	dimensions	weight
voltage	potenza	termostato	dimensioni	peso
230 V	1000 W	0-110° C	mm 280x350x290 h	5,2 kg
voltage	puissance	thermostat	dimensioni	pois
voltaje	potencia	termostato	dimensiones	peso

HD 200

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body, bowls in stainless-steel, adjustable thermostat, Models HD100 and HD200 are equipped with plate heating element located under the water container for faster temperature reaching, suitable not only for warm keeping but also for cooking sausages. Hot dogs glass-container for Mod. CS100-CS3P-CS4P.

Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, termostato regolabile, Modelli HD100 e HD200 sono forniti di piastra riscaldante posizionata sotto la vasca per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Ideali non solo per scaldare ma anche per cuocere i würstel. Contenitore hot dogs in vetro per i mod. CS100-CS3P-CS4P.

Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, les modèles HD100 et HD200 sont équipés avec résistance placée sous le récipient de l'eau pour atteindre plus rapidement la température désirée, idéales pas seulement pour maintenir au chaud mais aussi pour cuire les saucisses. Bac en verre pour les modèles CS100-CS3P-CS4P.

Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, termostato regulable. Los modelos HD100 y HD200 están provistos de plancha calentadora situada bajo la cuba para alcanzar más rápidamente la temperatura deseada. Son ideales no solo para calentar, sino también para cocer las salchichas de Frankfurt. Bandeja de cristal para perritos calientes para los mod. CS100-CS3P-CS4P.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	thermostat	dimensions	weight
voltage	potenza	termostato	dimensioni	peso
230 V	2000 W	0-110° C	mm 560x350x290 h	10,6 kg
voltage	puissance	thermostat	dimensioni	pois
voltaje	potencia	termostato	dimensiones	peso

CS 100

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body, bowls in stainless-steel, adjustable thermostat, Models HD100 and HD200 are equipped with plate heating element located under the water container for faster temperature reaching, suitable not only for warm keeping but also for cooking sausages. Hot dogs glass-container for Mod. CS100-CS3P-CS4P.

Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, termostato regolabile, Modelli HD100 e HD200 sono forniti di piastra riscaldante posizionata sotto la vasca per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Ideali non solo per scaldare ma anche per cuocere i würstel. Contenitore hot dogs in vetro per i mod. CS100-CS3P-CS4P.

Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, les modèles HD100 et HD200 sont équipés avec résistance placée sous le récipient de l'eau pour atteindre plus rapidement la température désirée, idéales pas seulement pour maintenir au chaud mais aussi pour cuire les saucisses. Bac en verre pour les modèles CS100-CS3P-CS4P.

Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, termostato regulable. Los modelos HD100 y HD200 están provistos de plancha calentadora situada bajo la cuba para alcanzar más rápidamente la temperatura deseada. Son ideales no solo para calentar, sino también para cocer las salchichas de Frankfurt. Bandeja de cristal para perritos calientes para los mod. CS100-CS3P-CS4P.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	thermostat	dimensions	weight
voltage	potenza	termostato	dimensioni	peso
230 V	800 W	0-90° C	mm 280x270x400 h	9,5 kg
voltage	puissance	thermostat	dimensions	poids
voltaje	potencia	termostato	dimensiones	peso

CS 3P - 3PLOTS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body, bowls in stainless-steel, adjustable thermostat, Models HD100 and HD200 are equipped with plate heating element located under the water container for faster temperature reaching, suitable not only for warm keeping but also for cooking sausages. Hot dogs glass-container for Mod. CS100-CS3P-CS4P.

Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, termostato regolabile, Modelli HD100 e HD200 sono forniti di piastra riscaldante posizionata sotto la vasca per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Ideali non solo per scaldare ma anche per cuocere i würstel. Contenitore hot dogs in vetro per i mod. CS100-CS3P-CS4P.

Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, les modèles HD100 et HD200 sont équipés avec résistance placée sous le récipient de l'eau pour atteindre plus rapidement la température désirée, idéales pas seulement pour maintenir au chaud mais aussi pour cuire les saucisses. Bac en verre pour les modèles CS100-CS3P-CS4P.

Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, termostato regulable. Los modelos HD100 y HD200 están provistos de plancha calentadora situada bajo la cuba para alcanzar más rápidamente la temperatura deseada. Son ideales no solo para calentar, sino también para cocer las salchichas de Frankfurt. Bandeja de cristal para perritos calientes para los mod. CS100-CS3P-CS4P.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	thermostat	dimensions	weight
voltage	potenza	termostato	dimensioni	peso
230 V	800 W	0-110° C	mm 400x300x400 h	13 kg
voltage	puissance	thermostat	dimensions	poids
voltaje	potencia	termostato	dimensiones	peso

CS 4P - 4PLOTS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body, bowls in stainless-steel, adjustable thermostate, Models HD100 and HD200 are equipped with plate heating element located under the water container for faster temperature reaching, suitable not only for warm keeping but also for cooking sausages. Hot dogs glass-container for Mod. CS100-CS3P-CS4P.

Corpo in acciaio inox, vasche in acciaio inox, termostato regolabile, Modelli HD100 e HD200 sono forniti di piastra riscaldante posizionata sotto la vasca per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Ideali non solo per scaldare ma anche per cuocere i würstel. Contenitore hot dogs in vetro per i mod. CS100-CS3P-CS4P.

Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, les modèles HD100 et HD200 sont équipés avec résistance placée sous le récipient de l'eau pour atteindre plus rapidement la température désirée, idéales pas seulement pour maintenir au chaud mais aussi pour cuire les saucisses. Bac en verre pour les modèles CS100-CS3P-CS4P.

Cuerpo en acero inoxidable, cubas en acero inoxidable, termostato regulable. Los modelos HD100 y HD200 están provistos de plancha calentadora situada bajo la cuba para alcanzar más rápidamente la temperatura deseada. Son ideales no solo para calentar, sino también para cocer las salchichas de Frankfurt. Bandeja de cristal para perritos calientes para los mod. CS100-CS3P-CS4P.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	thermostat	dimensions	weight
voltage	potenza	termostato	dimensioni	peso
voltage	puissance	thermostat	dimensions	poide
voltage	potencia	termostato	dimensiones	peso
230 V	800 W	0-110° C	mm 420x270x400 h	15 kg



TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

PASTA COOKER

CUOCI PASTA
 CUISEUR A PATE
 COCEDORAS DE PASTA

CP 25

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless steel body, bowl in stainless-steel, adjustable thermostat, supplied with 2 baskets GN 1/6 + 1 basket GN 1/3.

| Corpo in acciaio inox, vasca in acciaio inox, termostato regolabile, in dotazione 2 cestelli GN 1/6 + 1 cestello GN 1/3.

| Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, fourni avec 2 paniers GN 1/6 + 1 panier GN 1/3.

| Cuerpo en acero inoxidable, cuba en acero inoxidable, termostato regulable, se entrega con 2 cestas GN 1/6 + 1 cesta GN 1/3.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl capacity

capacità vasca **25 lt**
 capacité de la cuve
 capacidad cuba

voltage

voltage **230 V**
 voltage
 voltaje

power

potenza **3,8 kW**
 puissance
 potencia

dimensions

dimensioni **mm 340x540x280 h**
 dimensions
 dimensiones

weight

peso **8,5 kg**
 poids
 peso

CP 40

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless steel body, bowl in stainless-steel, adjustable thermostat, supplied with 2 baskets GN 1/6 + 1 basket GN 1/2.

| Corpo in acciaio inox, vasca in acciaio inox, termostato regolabile, in dotazione 2 cestelli GN 1/6 + 1 cestello GN 1/2.

| Carrosserie en acier inox, cuves en acier inox, thermostat réglable, fourni avec 2 paniers GN 1/6 + 1 panier GN 1/2.

| Cuerpo en acero inoxidable, cuba en acero inoxidable, termostato regulable, se entrega con 2 cestas GN 1/6 + 1 cesta GN 1/2.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

bowl capacity

capacità vasca **25 lt**
 capacité de la cuve
 capacidad cuba

voltage

voltage **230 V**
 voltage
 voltaje

power

potenza **3,2 kW**
 puissance
 potencia

dimensions

dimensioni **mm 400x700x340 h**
 dimensions
 dimensiones

weight

peso **9 kg**
 poids
 peso

TABLE TOP EQUIPMENT
ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

GAS LAVA-STONE (CHARCOAL) GRILLS

GRIGLIA A PIETRA LAVICA
GRILLE A PIERRE LAVIQUE A GAZ
BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA

GS 3

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless-steel body, suitable for both semi-professional and professional use, supplied with nozzles for LP Gas G30 and natural gas G20, working surface made by stainless-steel rods Ø 6 mm, fat collection drawer.

Corpo in acciaio inox, adatta sia ad uso semi professionale che professionale, in dotazione kit ugelli per GPL G30 e gas naturale G20, griglia di cottura in tondini di acciaio inox Ø 6 mm, cassetto raccolta residui di cottura.

Carrosserie en acier inox, indiqué pour usage soit semi-professionnel que professionnel, fourni avec gicleurs pour LPGaz G30 et gaz naturel G20, surface de travail en barres en acier inox Ø 6 mm, tiroir de récupération des résidus de cuisson.

Cuerpo en acero inoxidable, apta para uso tanto semiprofesional como profesional, se entrega con kit de boquillas para GPL G30 y gas natural G20, parrilla de cocción de barras en acero inoxidable Ø 6 mm, cajón de recogida de residuos de cocción.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

burners bruciatori brûleurs quemadores	1	thermal power potenza termica puissance thermique potencia térmica	9 kW	cooking surface piano cottura surface de cuisson superficie de cocción	mm 490x310
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 545x420x363 h	weight peso poids peso	24 kg		

GS 61

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless-steel body, suitable for both semi-professional and professional use, supplied with nozzles for LP Gas G30 and natural gas G20, working surface made by stainless-steel rods Ø 6 mm, fat collection drawer.

Corpo in acciaio inox, adatta sia ad uso semi professionale che professionale, in dotazione kit ugelli per GPL G30 e gas naturale G20, griglia di cottura in tondini di acciaio inox Ø 6 mm, cassetto raccolta residui di cottura.

Carrosserie en acier inox, indiqué pour usage soit semi-professionnel que professionnel, fourni avec gicleurs pour LPGaz G30 et gaz naturel G20, surface de travail en barres en acier inox Ø 6 mm, tiroir de récupération des résidus de cuisson.

Cuerpo en acero inoxidable, apta para uso tanto semiprofesional como profesional, se entrega con kit de boquillas para GPL G30 y gas natural G20, parrilla de cocción de barras en acero inoxidable Ø 6 mm, cajón de recogida de residuos de cocción.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

burners bruciatori brûleurs quemadores	2	thermal power potenza termica puissance thermique potencia térmica	18 kW	cooking surface piano cottura surface de cuisson superficie de cocción	mm 650x480
dimensions dimensioni dimensions dimensiones	mm 680x780x320 h	weight peso poids peso	52 kg		

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

GAS FRY TOPS

PIASTRE A GAS
 PLAQUES A SNACKER A GAZ
 PLANCHAS A GAS

PG 325L/R

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, knob for burners adjustment, piezo electric ignition, fat collection drawer.

| Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, manopola regolazione bruciatori, accensione con piezo elettrico, cassetto raccolta residui di cottura.

| Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré, bouton pour le réglage des brûleurs, allumage avec piézoélectrique, tiroir de récupération des résidus de cuisson.

| Cuerpo en acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado, pomo de regulación de los quemadores, encendido piezoeléctrico, cajón de recogida de residuos de cocción.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

burners

bruciatori
 brûleurs
 quemadores

1

thermal power

potenza termica
 puissance thermique
 potencia térmica

4 kW

cooking surface

piano cottura
 surface de cuisson
 superficie de cocción

mm 325x500

dimensions

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 330x550x200 h

weight

peso
 poids
 peso

23 kg

PG 600L/R

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, knob for burners adjustment, piezo electric ignition, fat collection drawer.

| Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, manopola regolazione bruciatori, accensione con piezo elettrico, cassetto raccolta residui di cottura.

| Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré, bouton pour le réglage des brûleurs, allumage avec piézoélectrique, tiroir de récupération des résidus de cuisson.

| Cuerpo en acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado, pomo de regulación de los quemadores, encendido piezoeléctrico, cajón de recogida de residuos de cocción.


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

burners

bruciatori
 brûleurs
 quemadores

2

thermal power

potenza termica
 puissance thermique
 potencia térmica

8 kW

cooking surface

piano cottura
 surface de cuisson
 superficie de cocción

mm 600x400

dimensions

dimensioni
 dimensions
 dimensiones

mm 600x450x200 h

weight

peso
 poids
 peso

36 kg

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

ELECTRIC FRY TOPS

FRY TOP ELETTRICI
PLAQUES A SNACKER ELECTRIQUES
FRY TOP ELÉCTRICOS



PE 400L/R

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | ALLGEMEINE ANGABEN | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, adjustable thermostat 0-300°C, fat collection drawer.

Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, termostato regolabile 0-300°C, cassetto raccolta residui di cottura.

Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré, thermostat réglable 0-300°C, tiroir de récupération des résidus de cuisson.

Cuerpo en acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado, termostato regulable 0-300 °C, cajón de recogida de residuos de cocción.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	cooking surface	dimensions	weight
voltage	potenza	piano cottura	dimensioni	peso
230 V	3 kW	mm 395x400	mm 400x500	22 kg
voltage	puissance	surface de cuisson	dimensions	poids
voltaje	potencia	superficie de cocción	dimensiones	peso

PE 610L/R

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | ALLGEMEINE ANGABEN | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, adjustable thermostat 0-300°C, fat collection drawer.

Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, termostato regolabile 0-300°C, cassetto raccolta residui di cottura.

Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré, thermostat réglable 0-300°C, tiroir de récupération des résidus de cuisson.

Cuerpo en acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado, termostato regulable 0-300 °C, cajón de recogida de residuos de cocción.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	cooking surface	dimensions	weight
voltage	potenza	piano cottura	dimensioni	peso
400 V	6 kW	mm 595x400	mm 600x500	35 kg
voltage	puissance	surface de cuisson	dimensions	poids
voltaje	potencia	superficie de cocción	dimensiones	peso



PE 830L/R

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | ALLGEMEINE ANGABEN | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel body, cooking surface in steel smooth or grooved, adjustable thermostat 0-300°C, fat collection drawer.

Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato, termostato regolabile 0-300°C, cassetto raccolta residui di cottura.

Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré, thermostat réglable 0-300°C, tiroir de récupération des résidus de cuisson.

Cuerpo en acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado, termostato regulable 0-300 °C, cajón de recogida de residuos de cocción.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage	power	cooking surface	dimensions	weight
voltage	potenza	piano cottura	dimensioni	peso
400 V	9 kW	mm 835x400	mm 840x500	55 kg
voltage	puissance	surface de cuisson	dimensions	poids
voltaje	potencia	superficie de cocción	dimensiones	peso



TABLE TOP EQUIPMENT
 ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

PLATE WARMING CABINETS

ARMADI SCALDAPIATTI
 ARMOIRES CHAUFFE ASSIETTES
 ARMARIOS CALIENTA PLATOS

SP 30

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel structure, heating element distributed on all back side to grant heat diffusion and protected by a grid to avoid contact with plates, temperature adjustment 0-90°C.

Corpo acciaio in inox, resistenza posizionata su tutta la parte posteriore del mobile in modo da garantire una diffusione uniforme del calore, la resistenza è protetta da una griglia al fine di evitare contatto con i piatti, temperatura regolabile 0-90°C.

Carrosserie en acier inox, résistance disposée sur toute la partie postérieure afin d'assurer une distribution uniforme de la chaleur, la résistance est protégée par une grille pour éviter le contact avec les assiettes, réglage de la température 0-90°C.

Cuerpo en acero inoxidable, resistencia situada en toda la parte trasera del mueble para garantizar una difusión uniforme del calor, la resistencia está protegida por una rejilla para impedir el contacto con los platos, temperatura regulable 0-90 °C.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		nr. of plates	
voltage	230 V	potenza	400 W	nr piatti	30
voltage		puissance		nr des assiettes	
voltage		potencia		n.º platos	
inside dim.		outside dim.		weight	
dim.interne	mm 330x380x410 h	dim.esterne	mm 400x410x550 h	peso	16 kg
dim. intérieures		dim. extérieures		poids	
dim. internas		medidas externas		peso	

SP 60

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Stainless steel structure, heating element distributed on all back side to grant heat diffusion and protected by a grid to avoid contact with plates, temperature adjustment 0-90°C.

Corpo acciaio in inox, resistenza posizionata su tutta la parte posteriore del mobile in modo da garantire una diffusione uniforme del calore, la resistenza è protetta da una griglia al fine di evitare contatto con i piatti, temperatura regolabile 0-90°C.

Carrosserie en acier inox, résistance disposée sur toute la partie postérieure afin d'assurer une distribution uniforme de la chaleur, la résistance est protégée par une grille pour éviter le contact avec les assiettes, réglage de la température 0-90°C.

Cuerpo en acero inoxidable, resistencia situada en toda la parte trasera del mueble para garantizar una difusión uniforme del calor, la resistencia está protegida por una rejilla para impedir el contacto con los platos, temperatura regulable 0-90 °C.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		nr. of plates	
voltage	230 V	potenza	750 W	nr piatti	60
voltage		puissance		nr des assiettes	
voltage		potencia		n.º platos	
inside dim.		outside dim.		weight	
dim.interne	mm 330x380x760 h	dim.esterne	mm 400x410x900 h	peso	22 kg
dim. intérieures		dim. extérieures		poids	
dim. internas		medidas externas		peso	

SP 120

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Stainless steel structure, heating element distributed on all back side to grant heat diffusion and protected by a grid to avoid contact with plates, temperature adjustment 0-90°C.

| Corpo acciaio in inox, resistenza posizionata su tutta la parte posteriore del mobile in modo da garantire una diffusione uniforme del calore, la resistenza è protetta da una griglia al fine di evitare contatto con i piatti, temperatura regolabile 0-90°C.

| Carrosserie en acier inox, résistance disposée sur toute la partie postérieure afin d'assurer une distribution uniforme de la chaleur, la résistance est protégée par une grille pour éviter le contact avec les assiettes, réglage de la température 0-90°C.

| Cuerpo en acero inoxidable, resistencia situada en toda la parte trasera del mueble para garantizar una difusión uniforme del calor, la resistencia está protegida por una rejilla para impedir el contacto con los platos, temperatura regulable 0-90 °C.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

voltage		power		nr. of plates	
voltage	230 V	potenza	1500 W	nr piatti	120
voltage		puissance		nr des assiettes	
voltage		potencia		n.º platos	
inside dim.		outside dim.		weight	
dim.interne	mm 630x380x760 h	dim.esterne	mm 700x410x900 h	peso	37 kg
intérieures		dim. extérieures		poids	
dim. internas		medidas externas		peso	



TABLE TOP EQUIPMENT
 ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

INFRA-RED HEATING LAMPS

LAMPADE RISCALDANTI A INFRAROSSI
 LAMPES INFRA-ROUGE CHAUFFANTES
 LÁMPARAS CALENTADORAS DE RAYOS INFRARROJOS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

Extensible spiral cable for an easy height adjustment from 700 mm to 1800 mm. Available in three colors: aluminium, chrome and copper.

Cavo a spirale estensibile per una facile regolazione in altezza da 700 a 1800 mm. Disponibili in tre colori: Alluminio, cromo e rame.

Cable spiral extensible pour un réglage facile en hauteur de 700 à 1800 mm. Disponibles en trois couleurs: aluminium, chrome et cuivre.

Cable en espiral extensible para una fácil regulación de la altura de 700 a 1800 mm. Disponibles en tres colores: Aluminio, cromo y cobre.



AL 190

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

power potenza puissance potencia	max 250 W	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	Ø 190 mm	extension cable estensione cavo extension du cable extensión del cable	700-1800 mm	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V
--	------------------	--	-----------------	--	--------------------	---	--------------



AL 225

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

power potenza puissance potencia	max 250 W	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	Ø 225 mm	extension cable estensione cavo extension du cable extensión del cable	700-1800 mm	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V
--	------------------	--	-----------------	--	--------------------	---	--------------



CO 225

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

power potenza puissance potencia	max 250 W	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	Ø 225 mm	extension cable estensione cavo extension du cable extensión del cable	700-1800 mm	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V
--	------------------	--	-----------------	--	--------------------	---	--------------



CH 225

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

power potenza puissance potencia	max 250 W	dimensions dimensioni dimensions dimensiones	Ø 225 mm	extension cable estensione cavo extension du cable extensión del cable	700-1800 mm	voltage voltaggio voltage voltaje	230 V
--	------------------	--	-----------------	--	--------------------	---	--------------

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

ELECTRIC CREPE MACHINES

CREPIERE ELETTRICHE
CRÊPIÈRES ELECTRIQUES
MÁQUINAS PARA CREPES ELÉCTRICAS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| Cast iron plates, armored spiral heating element for an homogeneous cooking, adjustable thermostate up to 300°.

| Piastre in ghisa, resistenza corazzata a spirale per una cottura omogenea, termostato regolabile fino a 300°.

| Plaques en fonte, résistance blindée en spirale pour une cuisson homogène, thermostat réglable jusqu'à 300°.

| Planchas de hierro colado, resistencia acorazada en espiral para una cocción homogénea, termostato regulable hasta 300°.

CM 135



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	mm 370x430	plates	n. 1	power	2400 W	voltage	230 V	weight	13 kg
dimensioni	x170 h	piastre	Ø 350 mm	potenza		voltage		peso	
dimensions		plaques		puissance		voltage		poids	
dimensiones		planchas		potencia		voltage		peso	

CM 235



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	mm 760x430	plates	n. 2	power	4800 W	voltage	400 V	weight	24 kg
dimensioni	x170 h	piastre	Ø 350 mm	potenza		voltage		peso	
dimensions		plaques		puissance		voltage		poids	
dimensiones		planchas		potencia		voltage		peso	

TABLE TOP EQUIPMENT

ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

GAS CREPE MACHINES

CREPIERE A GAS
 CRÉPIÈRES A GAZ
 MÁQUINAS PARA CREPES A GAS

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| **Cast iron plates, PATENTED “ULTRA RAPID” BURNER, adjustable thermostate up to 300°, lower compartment for objects/tools, approved CE0068.**

| Piastre in ghisa , BRUCIATORE “ULTRA RAPIDO “ BREVETTATO, termostato regolabile fino a 300°, vano inferiore porta oggetti/utensili, approvato CE0068.

| Plaques en fonte, BRÛLEUR BREVETE' « ULTRA RAPIDE » thermostat réglable jusqu'à 300°, compartiment inférieur pour les objets/outils, approuvé CE0068.

| Planchas de hierro colado, QUEMADOR “ULTRA RÁPIDO” PATENTADO, termostato regulable hasta 300°, compartimento inferior porta objetos/herramientas, aprobado CE0068.

CRG 40


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	plates	power	gas	weight
dimensioni mm 430x480	piastre n. 1	potenza 3,6 kW	gas LPG	peso 24 kg
dimensions x270 h	plaques Ø 400 mm	puissance	gaz GPL	poids
dimensiones	planchas	potencia	gas	peso

CRG 90


TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	plates	power	gas	weight
dimensioni mm 900x480	piastre n. 2	potenza 3,6x2 kW	gas LPG	peso 46 kg
dimensions x270 h	plaques Ø 400 mm	puissance	gaz GPL	poids
dimensiones	planchas	potencia	gas	peso

TABLE TOP EQUIPMENT
 ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

HOT DISPLAY CABINETS

VETRINE CALDE
 VITRINES CHAUFFANTES
 VITRINAS CALIENTES

GENERAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

| **Bottom and shelves in stainless steel, plexiglass cover, inside armored heating element and drawer with humidifier.**

| Base e ripiani in acciaio inox, copertura trasparente in plexiglass, all'interno resistenza corazzata e cassetto con umidificatore.

| Base et plateaux en acier inox, couvercle en plexiglass transparent, à l'intérieur résistance blindée et tiroir avec humidificateur.

| Base y estantes en acero inoxidable, tapa transparente de plexiglás, en el interior resistencia acorazada y cajón con humidificador.



SB50 1P

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	power	voltage	weight
dimensioni mm 500x350x260 h	potenza max 350 W	voltage 230 V	peso 7 kg
dimensions	puissance	voltage	poids
dimensiones	potencia	voltaje	peso



SB50 2P

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	power	voltage	weight
dimensioni mm 500x350x440 h	potenza max 350 W	voltage 230 V	peso 10,5 kg
dimensions	puissance	voltage	poids
dimensiones	potencia	voltaje	peso



SB50 3P

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

dimensions	power	voltage	weight
dimensioni mm 500x350x630 h	potenza max 350 W	voltage 230 V	peso 13,5 kg
dimensions	puissance	voltage	poids
dimensiones	potencia	voltaje	peso

