

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

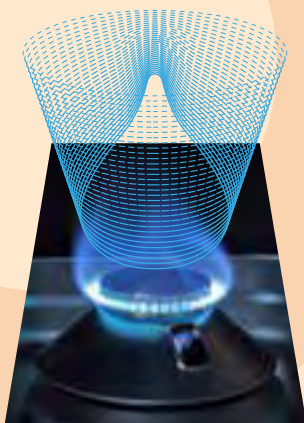


PC2-78G

PC2-78G+PORTE

70 SUPERLOTUS

FIREFLEX



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



PIASTRE PIÙ RESISTENTI, PULIZIA PIÙ FACILE

Il rivestimento tecnologico antigraffio che rivoluziona il frytop: calore uniforme, minori dispersioni, pulizia rapida senza sforzo. Meno tempo perso, più efficienza in cucina.

STRONGER PLATES, EASIER CLEANING

A scratch-resistant technological coating that revolutionizes the fry-top: even heat, reduced dispersion, easy cleaning with an abrasive sponge, and no oxidation. Less wasted time, more kitchen efficiency.

WIDERSTANDSFÄHIGERE PLATTEN, LEICHTERE REINIGUNG

Die innovative kratz feste Beschichtung revolutioniert die Grillplatte (Frytop): gleichmäßige Wärme, weniger Streuverluste,

schnelle Reinigung mit Scheuerschwamm und keine Oxidation. Ergebnis: weniger Zeitverlust, höhere Effizienz in der Küche.

PLAQUES PLUS RÉSISTANTES, NETTOYAGE PLUS FACILE

Le revêtement anti-rayures innovant révolutionne le frytop: chaleur uniforme, moins de dispersion, nettoyage rapide à l'éponge abrasive et sans oxydation. Résultat : moins de temps perdu et plus d'efficacité en cuisine.

PLACAS MÁS RESISTENTES, LIMPIEZA MÁS FÁCIL

El innovador recubrimiento anti-rayaduras revoluciona el frytop: calor uniforme, menos dispersión, limpieza rápida con esponja abrasiva y sin oxidación. Resultado: menos tiempo perdido, mayor eficiencia en la cocina.

70 | SUPERLOTUS



CP-74G





CPA-74ET_SCCP-72EM

BOILSTEAM



SCCP-72EM

70 SUPERLOTUS



CUOCIPASTA E VAPORIERA IN UN UNICO STRUMENTO

Un sistema intelligente che permette di cucinare pasta, riso, verdure e cereali con semplicità e sicurezza. I sensori di livello, il riempimento automatico e le funzioni di rabbocco manuale rendono il lavoro più veloce e sicuro.



PASTA COOKER AND STEAMER IN ONE

An intelligent system for cooking pasta, rice, vegetables, and grains with ease and safety. Level sensors, automatic filling, and manual refill functions make work faster and safer.



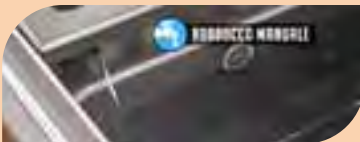
NUDELKOCHER UND DAMPFGERÄR IN EINEM

Ein intelligentes System, mit dem man Pasta, Reis, Gemüse und Getreide einfach und sicher zubereiten kann. Niveausensoren, automatische Befüllung und manuelle Nachfüllfunktionen machen die Arbeit schneller und sicherer.



CUISEUR A PÂTES ET VAPEUR EN UN SEUL APPAREIL

Un système intelligent qui permet de cuire pâtes, riz, légumes et céréales avec simplicité et sécurité. Les capteurs de niveau, le remplissage automatique et les fonctions de réapprovisionnement manuel rendent le travail plus rapide et plus sûr.



COCEDOR DE PASTA Y VAPORERA EN UN SOLO EQUIPO

Un sistema inteligente que permite cocinar pasta, arroz, verduras y cereales de forma sencilla y segura. Los sensores de nivel, el llenado automático y las funciones de recarga manual hacen el trabajo más rápido y seguro.



BM-74EM

70 | SUPERLOTUS



F28-74G



F18-74ET



TOUCHFRY



F18-74ETD





PCI-74ET



PCIW-74ET



CW-74G