

90 | IPERLOTUS

GRANDI NUMERI, GRANDI RISULTATI / BIG NUMBERS, BIG RESULTS

GROSSE ZAHLEN, GROSSE ERGEBNISSE / GRANDS NOMBRES, GRANDS RÉSULTATS

GRANDES NÚMEROS, GRANDES RESULTADOS





• **Prestazioni a livello industriale per la massima produttività.** Le attrezzature di grande capacità garantiscono risultati costanti anche nei cicli di produzione intensivi, ottimizzando tempi e risorse nelle cucine di alta resa.

• **Industrial-level performance for maximum productivity.** Large-capacity equipment ensures consistent results, even during intensive production cycles, optimizing time and resources in high-output kitchens.

• **Leistung auf industriellem Niveau für höchste Produktivität.** Großvolumige Geräte garantieren konstante Ergebnisse, auch bei intensiven Produktionszyklen, und optimieren Zeit und Ressourcen in Großküchen.

• **Des performances à l'échelle industrielle pour une productivité maximale.** Les équipements à grand volume garantissent des résultats constants, même lors de cycles intensifs, et optimisent le temps et les ressources dans les grandes cuisines.

• **Rendimiento a nivel industrial para la máxima productividad.** Los equipos de gran volumen garantizan resultados constantes, incluso en ciclos de producción intensivos, y optimizan tiempo y recursos en las grandes cocinas.



90 | IPERLOTUS



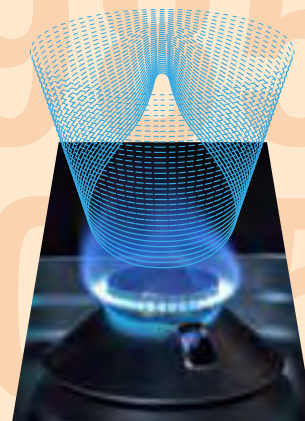
90 | IPERLOTUS



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 VERHÄLTNISSE, 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

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



PCA-98G



FTL-916GS

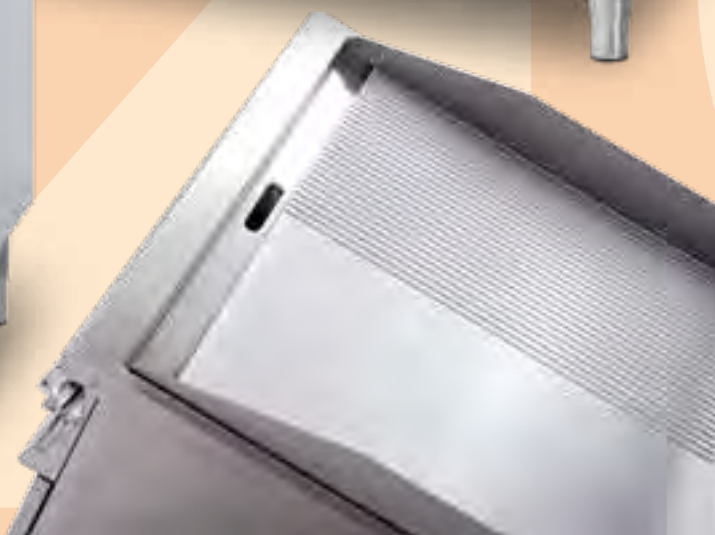


CPPA-94G + SCCP-92EM

90 | IPERLOTUS



FTLR-98GS



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 frytop: 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 kratzfeste 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.



BOILSTEAM



CPA-94G

90 | IPERROTUS



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.