



Food Catering Equipment

buy lotus, buy Italy!

A small graphic of the Italian flag, consisting of three horizontal stripes of green, white, and red, is positioned below the slogan. The flag is slightly tilted and has a soft shadow effect.



Progetto grafico: Donadini srl / art Carlo Donadini

Photo: Luciano Maset e Diego De Martin

Stampa: Europrint srl

Edizione: 1/2012

© LOTUS SpA / Tutti i diritti riservati / All rights reserved



The size of success.



buy lotus, buy Italy!

La Qualità è sempre il

Quality always for the Customer
Die Qualität ist immer der Kunde
La qualité basée sur les attentes du Client
La Calidad es siempre el Cliente

Lotus: una storia vera

Nella storia di Lotus c'è sempre al centro il cliente. Lotus è un'azienda italiana che ha fatto della capacità di soddisfare aspettative, sia espresse che attese, dei clienti, il vero punto di forza e di continuo sviluppo e rinnovo. La gestione familiare attenta ai valori ha saputo coniugare gli aspetti di passione artigianale nella cura del prodotto con quelli di realizzazione industriale professionale e innovativa.

Lotus: our promise

A Lotus customer is central to all decision making within the company. We have the capacity to satisfy all of our customers expectations and the ability to deliver quality service from the outset and through out our relationship. Through continuous research and development, we are confident that we can support your business using our very own family values that has fortified our position in the market place and use the same family attributes to develop business relationships in a professional manor. We at Lotus pride ourselves in innovative thinking of our craftsmen to apply solutions to production, assuring quality practices are adhered to, using unique techniques.

Lotus: eine wahre Geschichte

Im Werdegang Lotus' steht immer der Kunde im Mittelpunkt. Lotus ist ein italienisches Unternehmen, das die Fähigkeit Erwartungen zu erfüllen, ob sie nun von den Kunden ausdrücklich verlangt oder als selbstverständlich vorausgesetzt wurden, zur starken Seite und zum Ausgangspunkt für ständige Weiterentwicklung und Erneuerung werden ließ. Das immer auf die Werte achtende familiäre Management wusste die Aspekte der handwerklichen Leidenschaft für die sorgfältige Produktverarbeitung mit denen der industriellen und innovativen Fertigung zu verbinden.

Lotus: une histoire vraie

Dans l'histoire de Lotus, le client a toujours occupé la place centrale. Lotus est une société italienne qui a fait de la capacité de répondre aux attentes, annoncées comme espérées des clients, son point fort, son atout de développement et de renouvellement continu. La gestion familiale, attentive aux valeurs, a su conjuguer les aspects de passion pour l'artisanat, dans l'attention portée au produit et les aspects de réalisation industrielle professionnelle et innovante.



Lotus: una historia real

En la historia de Lotus el cliente está en el centro siempre. Lotus es una empresa italiana que ha hecho de la capacidad de satisfacer expectativas, tanto aquellas manifestadas como esperadas, por los clientes, el verdadero punto de fuerza y de renovación y desarrollo continuo. La gestión familiar atenta a los valores ha sabido conjugar los aspectos de pasión artesanal en el cuidado del producto con los de realización industrial profesional e innovadora.

Cliente



Lotus: Made in Italy di

Lotus: Top Value Made in Italy!
Lotus: wertvolles Made in Italy!
Lotus: le prestige du savoir-faire italien!
Lotus: ¡El valor de Made in Italy!

La manualità della tecnologia

Nella storia di Lotus c'è sempre la passione di toccare con mano ogni realizzazione, di sentire a pelle la qualità di ciò che con maestria e orgoglio si è costruito. La standardizzazione produttiva non è considerata come un fine, non ha tolto al prodotto la personalità, è solo utile risorsa ai fini di mantenere alto lo standard qualitativo. I prodotti Lotus sono curati nei minimi dettagli e consentono affidabilità di valore.

Handcrafted Technology

Lotus passion for design, durability and craftsmanship is reassured once placed in the surroundings of the its products. The attention to the finest detail is exuberated on closer inspection which enables the Lotus product to stand out from the rest. Reliability and value for capital outlay are also in the forefront of customer requirements, this is why only the highest quality components are selected to be partnered with the Lotus product.

Die Greifbarkeit der Technologie

Im Werdegang Lotus gibt es immer die Neigung, jedes Erzeugnis mit der Hand zu berühren, um auf der Haut die Qualität dessen zu spüren, das man meisterhaft und voller Stolz gefertigt hat. Die standardmäßige Herstellung wird nicht als Endpunkt angesehen, sie hat dem Produkt nicht das Individuelle genommen, sondern ist lediglich eine nützliche Ressource, die dazu dient, den hohen Qualitätsstandard beizubehalten. Die Produkte Lotus sind bis ins kleinste Detail durchdacht und bieten hochwertige Zuverlässigkeit.

L'aspect visuel de la technologie

Dans l'histoire de Lotus, on retrouve la passion de toucher à la main le produit, de sentir sous sa peau la qualité de la création qui a fait l'objet de maestria et de fierté. La standardisation productive n'est pas considérée comme une fin, elle n'a pas dénué le produit de personnalité, elle n'est qu'un moyen de maintenir un niveau de qualité élevé. Les produits Lotus font l'objet d'une qualité dans les moindres détails et sont synonymes de valeur fiable.

La manualidad de la tecnología

En la historia de Lotus está siempre la pasión de tocar con la mano cada realización, de sentir a flor de piel la calidad de todo lo que construimos con maestría y orgullo. La estandarización productiva no se considera un fin, no quita personalidad al producto, es solo un recurso útil para mantener un alto estándar cualitativo. En los productos Lotus se cuidan los mínimos detalles y dan fiabilidad de valor.



valore!



LOTUS

buy lotus, buy Italy!

Lotus: filiera produttiva

Lotus: evolved productive facility!

Lotus: entwickelte Produktionskette!

Lotus: une filière de production à toujours la pointe!

Lotus: ¡El valor de una cadena de producción!

Il pensiero produttivo

Nella storia di Lotus c'è sempre innovazione finalizzata alla produzione. La produzione nasce dall'ascolto del cliente e dai suggerimenti che arrivano dai mercati. Lotus trasforma tutto ciò in progetti concreti. Dall'idea all'ingegnerizzazione produttiva, tutto il processo è controllato e collaudato in Lotus. Il risultato è rapidità e sicurezza d'innovazione. Lotus è azienda dinamica e flessibile, risponde con prontezza alle continue evoluzioni: una sicurezza per i clienti.

The Productive Concept

Lotus pride themselves in being capable of transforming customer requirements and market place forces in to innovative design. Through quality research and development practices, Lotus are confident that their products offer the very best in productive engineering to obtain and exceed the expectations of both their customers and competitors in the market place.

Der produktive Gedanke

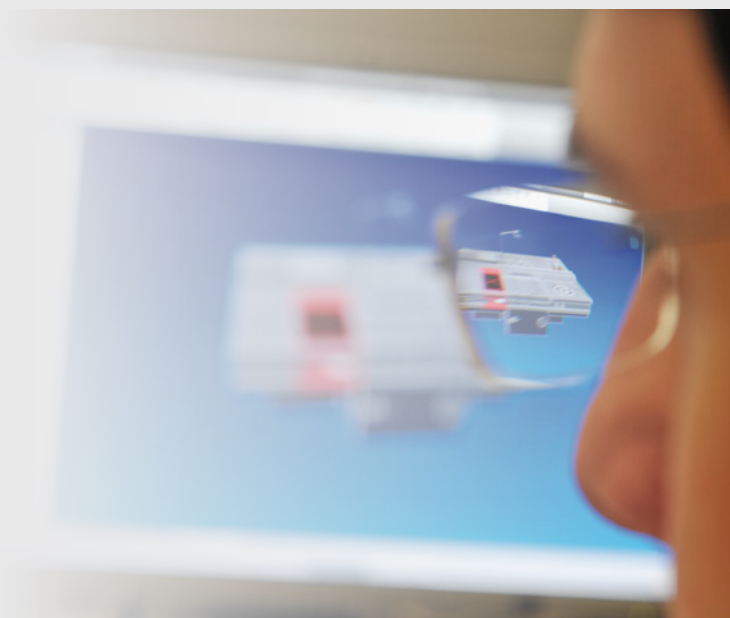
Im Werdegang Lotus gibt es immer eine für die Produktion bestimmte Innovation. Die Produktion entsteht, in dem man dem Kunden zuhört und auf die Anregungen des Marktes achtet. Lotus setzt all dies in konkrete Projekte um. Der gesamte Ablauf, von der Idee bis zur praktischen Umsetzung wird in Lotus kontrolliert und geprüft. Das Ergebnis ist Schnelligkeit und innovative Sicherheit. Lotus ist ein dynamisches und flexibles Unternehmen, das umgehend auf die ständige Weiterentwicklung reagiert: eine Sicherheit für die Kunden.

Le concept productif

Dans l'histoire de Lotus, l'innovation aux fins de la production est omniprésente. La production naît de l'écoute du client et des suggestions apportées par le marché. Lotus en fait des projets concrets. De l'idée à l'ingénierie de fabrication, le processus est entièrement contrôlé et testé chez Lotus. Le résultat en est la rapidité et la sécurité d'innovation. Lotus est une société dynamique et flexible, qui réagit rapidement aux évolutions permanentes: une sécurité a garantie pour les clients.

El pensamiento productivo

En la historia de Lotus la innovación siempre tiene como objetivo la producción. La producción nace de escuchar al cliente y de las sugerencias que llegan de los mercados. Lotus transforma todo esto en proyectos concretos. De la idea al producto de ingeniería, todo el proceso está controlado y probado por Lotus. El resultado es rapidez y seguridad de innovación. Lotus es una empresa dinámica y flexible, responde rápidamente a las continuas evoluciones: una seguridad para los clientes.



evoluta!



Lotus: gli esami non fini

Lotus: exams are never over...
Lotus: die Prüfungen enden nie...
Lotus: les examens ne se terminent jamais...
Lotus: los exámenes no terminan nunca...



La tecnologia come regola Technology as a Rule

Nella storia di Lotus c'è sempre un controllo, una verifica, vissuto con lo spirito del continuo miglioramento. Tutti, maestranze e dirigenti, sono artefici del successo del prodotto costruito in Lotus e tutti collaborano alla qualità totale effettiva del prodotto Lotus. Uno spirito artigiano cura il dettaglio, uno spirito industriale lo organizza per riprodurlo alla perfezione, uno spirito di mktg affianca rivenditori e clienti con proposte puntuali ed efficaci.

Through rigorous testing and continuous improvement, Lotus engineers aspire to perfection. Individual spirit along with the collaboration of experience and quality facilities, Lotus realise those expectations completely in house.

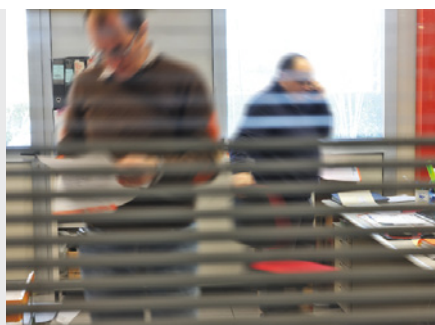
Die Technologie als Regel

In der Geschichte Lotus gibt es immer eine Kontrolle oder Überprüfung, die im Sinn der ständigen Verbesserung akzeptiert wird. Alle Mitarbeiter und Verantwortliche leisten ihren Beitrag zum Erfolg des in Lotus gefertigten Produkts und alle sind an der effektiven Gesamtqualität des Produktes Lotus beteiligt. Der handwerkliche Geist pflegt das Detail, der industrielle Geist organisiert und fertigt auf perfekte Weise und der vermarktende Geist steht den Händlern und Kunden mit punctlichen und effizienten Vorschlägen zur Seite.

La technologie en tant que règle

Dans l'histoire de Lotus, il y a toujours un contrôle, une vérification, dans l'optique d'un perfectionnement continu. Tous, dirigeants et employés, sont les auteurs du succès du produit réalisé chez Lotus, chacun contribuant à la qualité totale et tangible d'un produit Lotus. Un esprit artisanal qui veille au détail, un esprit industriel l'organise pour le reproduire à la perfection, un esprit de marketing assiste les revendeurs et les clients avec des offres ciblées et efficaces.

scono mai...



La tecnología como regla

En la historia de Lotus hay siempre un control, una prueba, que se realizan con un espíritu de mejora continua. Todos, oficiales y dirigentes, son los artífices del éxito del producto que se construye en Lotus y todos colaboran en la calidad total efectiva del producto Lotus. Un espíritu artesano mima cada detalle, un espíritu industrial lo organiza para reproducirlo a la perfección, un espíritu de marketing respalda a mayoristas y clientes con propuestas puntuales y eficaces.



buy lotus, buy Italy!

...e i Certificati lo garanti

...and Certifications guarantee it!
...und die Zertifikate garantieren es!
...et les Certificats le garantissent!
...¡garantizado por certificaciones!

La certificazione è di casa

Nella storia di Lotus c'è sempre un esame da sostenere e superare con ottimi risultati. Dalla certificazione UNI EN ISO alle specifiche certificazioni di prodotto necessarie per rispondere alle direttive internazionali: CE, UL (Canada e Usa), AGA (Australia), GOST (Russia). Per prodotti speciali navali le normative SOLAS. Lotus dispone di proprio laboratorio collaudo certificato per marcatura CE dei prodotti, a garanzia di sicurezza, affidabilità e facilità di manutenzione e pulizia.

Certifications are at home in Lotus

Lotus commit themselves to the highest standards for compliance to the latest regulations, from UNI EN ISO certification to more specific individual product compliance with regards to international directives such as CE, UL (Canada & USA), AGA (Australia), GOST (Russia) and special naval products, SOLAS standards. Lotus prides itself in having its very own laboratory for CE testing and marking, guaranteeing safety, reliability, easy maintenance and cleaning.

Die Zertifizierung gehört immer dazu

Im Werdegang Lotus gibt es immer eine Prüfung, die mit hervorragenden Ergebnissen zu bestehen ist. Von der Zertifizierung UNI EN ISO zu den speziellen Produkt-Zertifizierungen, die von den internationalen Richtlinien verlangt werden: CE, UL (Kanada und Usa), AGA (Australien) und GOST (Russland). Für den Schiffsbau bestimmte Produkte, die SOLAS-Richtlinien. Lotus verfügt über ein eigenes Prüflabor, das für die CE-Kennzeichnung der Produkte zertifiziert ist und Zuverlässigkeit, leichte Pflege und Reinigung gewährleistet.

La certification est une tradition

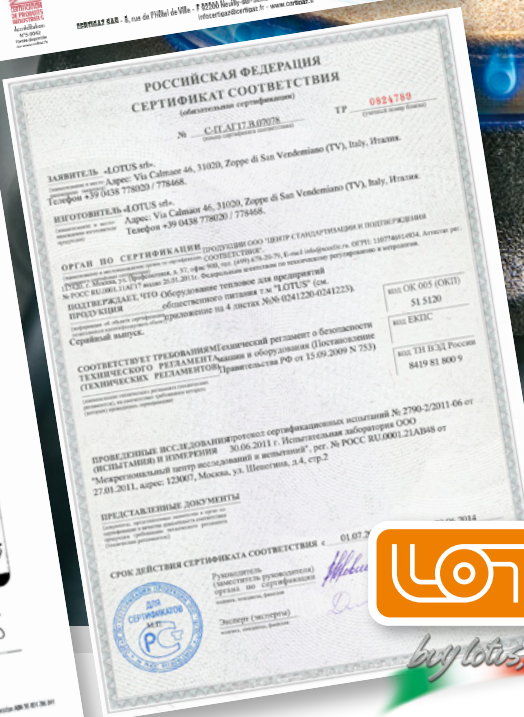
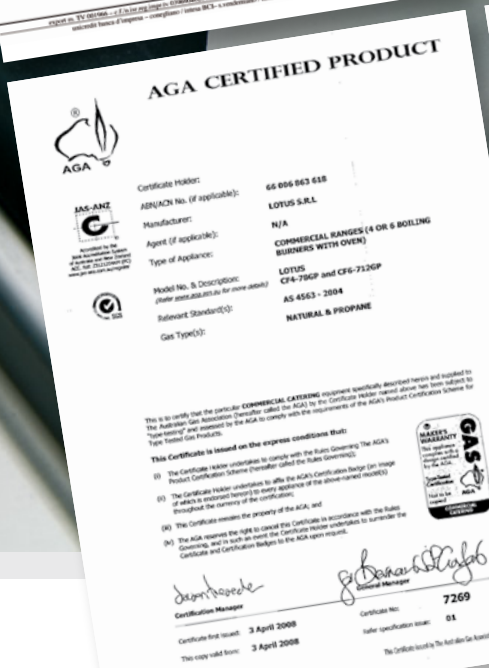
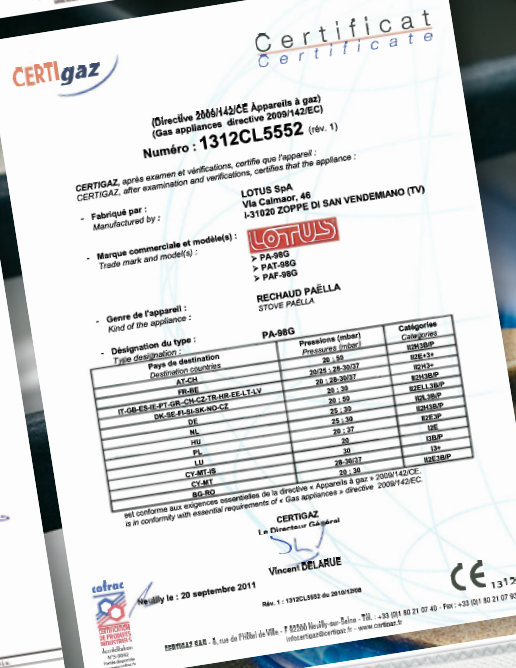
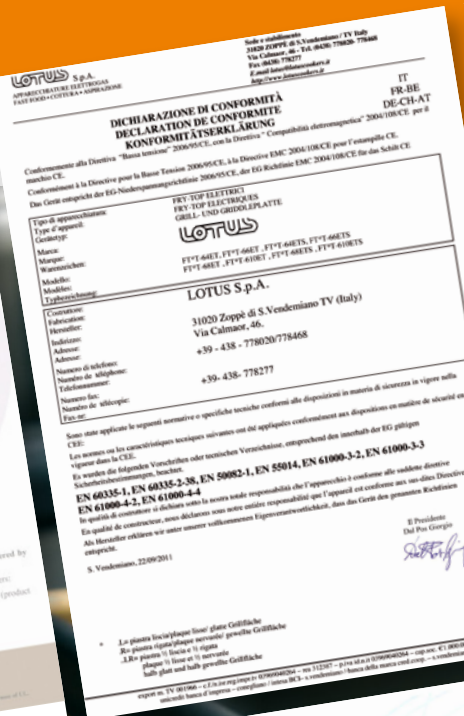
Dans l'histoire de Lotus, il y a toujours un examen à passer et à réussir avec d'excellents résultats. De la certification UNI EN ISO aux certifications spécifiques du produit, nécessaires pour satisfaire les directives internationales: CE, UL (Canada et Usa), AGA (Australie), GOST (Russie). Produits spéciaux navals : normes SOLAS. Lotus dispose de son propre laboratoire d'essais certifié pour le marquage CE des produits, garantie de sécurité, fiabilité et facilité d'entretien et de nettoyage.

La certificación es de casa

En la historia de Lotus siempre hay un examen que pasar con nota. Desde la certificación UNI EN ISO a las específicas certificaciones de producto necesarias para responder a las directivas internacionales: CE, UL (Canadá y EE. UU.), AGA (Australia), GOST (Rusia). Para productos especiales navales, las normativas SOLAS. Lotus dispone de un laboratorio propio de ensayo certificado por la marca CE de productos, con garantía de seguridad, fiabilidad y facilidad de mantenimiento y limpieza.



scono!



Il Mondo Lotus oggi è

Today the world of Lotus is closer than ever!
Heute ist die Welt Lotus viel näher!
Le Monde Lotus est aujourd'hui plus proche!
¡El Mundo Lotus hoy más cerca que nunca!

Una rete vicina ai clienti

Nella storia di Lotus c'è sempre del personale in movimento al servizio di rivenditori e clienti in tutte le parti del mondo. Con una diffusa rete di rivenditori nel mondo Lotus presenta e propone il Made in Italy delle cucine professionali di qualità in tutti gli angoli del pianeta. Lotus è vicina sia nel contatto diretto che nel servizio pre e post vendita con nuovi strumenti multimediali (lotuscookers.it) ricchi di informazioni e di documentazioni.

A network in close proximity of its customers

Lotus understand the importance of networking and communication. Equipping their personnel with the tools to converse appropriately with customers through out the world, Lotus are confident that understanding customers expectations in paramount in success. Using the latest technology and media formats, Lotus make their position secure in the market place with their multilingual web site (lotuscookers.it) and documentation, ensuring the widest of coverage across the globe. This is fortified by the presence of professional personnel strategically placed to offer competent pre and post sale back-up.

Ein den Kunden nahes Netz

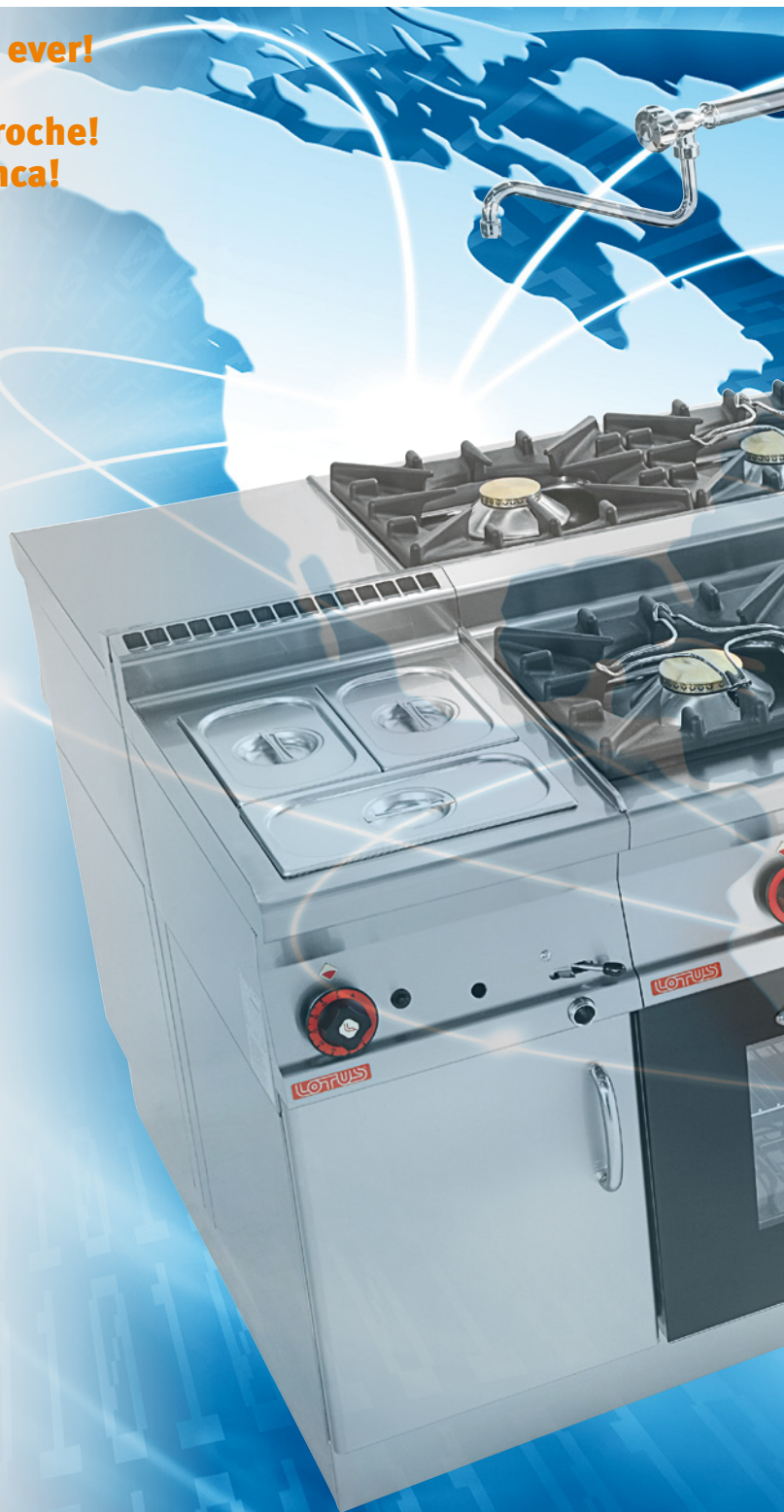
In der Geschichte Lotus ist immer das Personal vorhanden, das im Dienst der Händler und Kunden in der ganzen Welt unterwegs ist. Lotus präsentiert und bietet das Made in Italy der hochwertigen Großküchen mit in allen Ecken des Planeten an. Mit neuen Multimedia-Instrumenten Lotus (lotuscookers.it), die viele Informationen und Unterlagen enthalten, ist Lotus in der Nähe, sowohl was den direkten Kontakt betrifft, als auch hinsichtlich Verkaufsberatung und Kundenbetreuung.

Un réseau proche des clients

Dans l'histoire de Lotus, il y a toujours un personnel actif au service de revendeurs et de clients dans le monde entier. Avec un réseau important de revendeurs dans le monde, Lotus présente et propose le savoir-faire italien des cuisines professionnelles de qualité en tout lieu du monde. Lotus est proche tant dans le contact direct que dans le service avant et après vente avec de nouveaux outils multimédias (lotuscookers.it) qui foisonnent d'informations et de documentations.

Una red cercana a los clientes

En la historia de Lotus ponemos siempre algo personal en movimiento al servicio de los vendedores y clientes en todo el mundo. Con una amplia red de vendedores en el mundo Lotus presenta y propone el Made in Italy de las cocinas profesionales de calidad en todos los rincones del planeta. Lotus está cerca del cliente tanto en el contacto directo como en el servicio pre y post venta con nuevos instrumentos multimedia (lotuscookers.it) que contienen mucha información y documentación.



più vicino!



buy lotus, buy Italy!

Chi ci conosce parla per

Those who know us speak for us:
Wer uns kennt, spricht von uns:
Les gens qui nous connaissent parlent pour nous:
Dejemos hablar a quienes nos conocen:

Cucine per tutte le ambizioni

Nella storia di Lotus ci sono moltissime realizzazioni di sistemi di cucine professionali che hanno saputo rispondere alle esigenze espresse dai clienti e hanno trovato la loro soddisfazione nel tempo grazie a prestazioni e affidabilità. Ogni cliente ha sempre ricevuto un servizio su misura, una progettazione attenta alle esigenze e installazioni a mezzo rivenditori.

Kitchens for every ambition

With a wide and varied product portfolio, Lotus are in a position to solution any professional kitchen requirement. Each and every customer demands the attention to ensure their specific requirements are matched with quality reliable products from one supplier. Lotus are capable of this position by recognising the client expectations and turning them into reality.

Küchen für alle Ansprüche

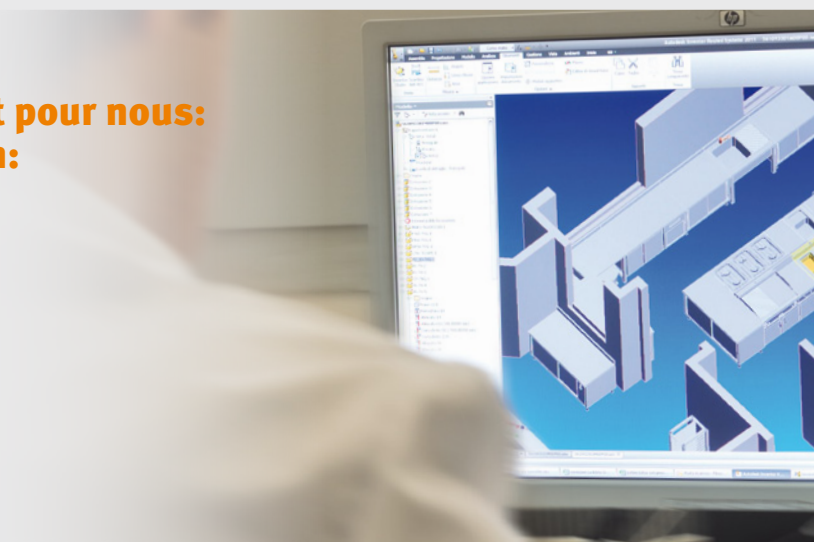
In der Geschichte Lotus findet man immer die Herstellung zahlreicher Profi-Systemküchen, die den vom Kunden formulierten Anforderungen entsprechen konnten und ihn dank Leistung und Zuverlässigkeit für lange Zeit zufriedenstellten. Jeder Kunde hat immer einen maßgeschneiderten Service, eine auf die Anforderungen ausgerichtete Planung und Installation durch den Händler erhalten.

Des cuisines pour toutes les ambitions

Dans l'histoire de Lotus, on trouve de très nombreuses réalisations de systèmes de cuisines professionnelles qui ont su répondre aux exigences des clients et leur ont donné satisfaction dans le temps grâce à leurs performances et à leur fiabilité. Chaque client a toujours fait l'objet d'un service sur mesure, d'une conception à la mesure de ses attentes et de ses installations au travers de revendeurs.

Cocinas para todas las ambiciones

En la historia de Lotus hay muchísimas realizaciones de sistemas de cocinas profesionales que han sabido dar respuesta a las exigencias de los clientes y han hallado su satisfacción a lo largo de los años gracias a prestaciones y fiabilidad. Cada cliente recibe desde siempre un servicio a medida, una proyectación atenta a las exigencias e instalaciones adecuadas a los vendedores.



noi:



buy lotus, buy Italy!

Chi ci conosce parla per

Those who know us speak for us:
Wer uns kennt, spricht von uns:
Les gens qui nous connaissent parlent pour nous:
Dejemos hablar a quienes nos conocen:

SPAGNA	Amadip Esment (Palmanova, Mallorca) - Centro di inserimento al lavoro per disabili
AUSTRALIA	Training Centre in Mooroolbark Victoria Melbourne - Group Jim's
BULGARIA	Hotel Kempinski - Sofia
CIPRO	Coral Beach Hotel Resort - Paphos Cyprus
CONGO	Oms Kitchen - Brazaville
COSTA D'AVORIO	Military Champ Abidjan
CROAZIA	Ristorante "Endi d.o.o." - Senkovec
CROAZIA	Ristorante "Istraplin" - Pola
INGHILTERRA	Italian Cultural Institute - Balgrave, London
INGHILTERRA	Pub "The King" - Bristol
INGHILTERRA	Swinburne University
ITALIA	Cucina Asilo Nido "Re Blu" - Treviso
ITALIA	Cucina Asilo Nido "Fontanelle" - Treviso
ITALIA	Cucine mobili su containers per cantiere "Impresa Brandolini Dottor Group" Cucina posizionata a Punta Dogana Venezia su Zattera
ITALIA	Cucina Dimostrativa Prove Prodotti "Alimentari Spa" - Riva del Garda
ITALIA	Ittikò Gastronomia di Mare - San Vendemiano, Treviso
ITALIA	Ristorante "Al Ronchetto" Ponte di Piave - Salgareda
ITALIA	Ristorante "Ca' del Poggio" - S. Pietro di Feletto
ITALIA	Ristorante "Ca' Tron" Tenuta Cassamarca - Treviso
ITALIA	Ristorante "Fondazione Cassamarca" - Treviso
ITALIA	Ristorante "Rifugio Costapiana" - Valle di Cadore, Belluno
ITALIA	Ristorante "Tavernetta" - Cansiglio, Belluno
ITALIA	Ristorante "Thai-Si - Centro Benessere" Mosole - Treviso
ITALIA	Ristorante "Università Treviso"
ITALIA	Ristorante CRAL ULSS N° 9 Treviso
ITALIA	Ristorante Salamura - Trapani
ITALIA	Ristorante Villavecchia 1885 - Milano
ITALIA	Tahi Si Royal Thai Spa - Life Class Hotel & Spa
ITALIA	Trattoria Caffè "La Piramide" - Oderzo
MAURITIUS	Domaine Anna Restaurant - Port Luis
OMAN	Lekwhair Military Working Champ
OMAN	Marmul Military Working Champ
POLONIA	Hotel Red
POLONIA	The University of Nature Science - Wroclaw
SINGAPORE	Ambush Chain Restaurant
SLOVACCHIA	Hotel Zara Topolčany
SLOVACCHIA	Matador Business Centre Púchov
SLOVACCHIA	Penzión u Viktora, Kopčany
SLOVACCHIA	Residence Hotel****
SLOVACCHIA	Reštaurácia Panda, OC Laugaricio Trenčín
SPAGNA	Hotel H10 - Fuerteventura - Isole Canarie
SPAGNA	Hotel Holiday Center, c/ Ramón de Moncada, 40 - Santa Ponça, Mallorca
SPAGNA	Nuevo Paraiso del Pas - Oruña de Piélagos, Cantabria
SPAGNA	Ristorante "Bosè" della mamma di Miguel Bosè - Andalusia
SPAGNA	Ristorante "Manà Canals" Palma di Mallorca - Isole Baleari
TUNISIA	Ristorante "Ritrovo degli Artisti" - Tunisi

noi:



LOTUS

buy lotus, buy Italy!

LOTUS: grandi cucine in 50/55/60/65/70/90

Lotus: large kitchens in 6 sizes! / Lotus: Großküchen in 6 Abmessungen! Lotus: de grandes cuisines en 6 dimensions! / Lotus: ¡grandes cocinas en 6 dimensiones!

Flessibilità di organizzazione

La storia di Lotus è caratterizzata dalle linee di cucina, proposte in molteplici profondità, ben sei: cm 50/55/60/65/70/90. 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 55/60/70/90 sono perfettamente integrabili e combinabili tra loro per isole, ponti e sistemi.

Flexibility of Organisation

Lotus kitchen systems are offered in a number of depths to include: 50cm/55cm/60cm/65cm/70cm and 90cm. Along with the product lines within these systems, Lotus are capable of providing an individual solution tailored around specific needs without compromise. Another unique advantage with the Lotus system is the 55cm/60cm/70cm and 90cm can be perfectly integrated and are compatible with one another through the installation of Island and bridge systems.

Flexible Organisation

Kennzeichnend für die Geschichte Lotus sind die Küchenlinien, die in zahlreichen Tiefen angeboten werden, insgesamt gibt es sechs: 50/55/60/65/70/90 cm. Dank einem so breitgefächertem Angebot kann man Küchenraum auf immer wirksame Art organisieren ohne die Effizienz zu verlieren. Ein weiterer Vorteil: die Linien 55/60/70/90 können voll und ganz integriert werden und untereinander für Inseln, Überbauten und Systeme kombiniert werden.

50 SNACK

55 IPERLOTUS

60 MAGICLOTUS

60 SHINE KITCHEN

65 MAGICPROF

70 SUPERLOTUS

90 IPERLOTUS

LOTUS+LOTUS

FREELOTUS

HIGHLOTUS

LOTUS-MARINE

LOTUS SOUS VIDE

FRYLOTUS Friggitrici elettriche

PASTRYLOTUS FRY Friggitrici Pasticceria

FASTHOOD Cappe aspiranti

LOTUS COMPACT Forni misti convezione

PASTRYLOTUS OVENS Forni Pasticceria

PIZZALOTUS Forni Pizza

PRETTYGRILL Snack Grill

LOTUS COMPLEX Complementi

65/70 SELFLOTUS Self-Service

COLDLOTUS Refrigerazione

CHILLOTUS Abbattitori

ICELOTUS Produttori ghiaccio

NEUTRALOTUS Neutro

LOTUS WASH Lavaggio

LOTUS PAN Pentole e Brasiere

LOTUS WEB

50 SNACK

55 IPERLOTUS

60 MAGICLOTUS

60 SHINE KITCHEN

65 MAGICPROF

70 SUPERLOTUS

90 IPERLOTUS

LOTUS+LOTUS

FREELOTUS

HIGHLOTUS

LOTUS-MARINE

LOTUS SOUS VIDE

FRYLOTUS Electric fryers

PASTRYLOTUS FRY Pastry fryers

FASTHOOD Extractor hoods

LOTUS COMPACT Combi ovens

PASTRYLOTUS OVENS Pastry ovens

PIZZALOTUS Oven for pizzerias

PRETTYGRILL Snack Grill

LOTUS COMPLEX Complements

65/70 SELFLOTUS Self-Service

COLDLOTUS Refrigeration

CHILLOTUS Blast chillers

ICELOTUS Ice makers

NEUTRALOTUS Neutral

LOTUS WASH Wash

LOTUS PAN Pans and bratt-pans

LOTUS WEB!

50 SNACK

55 IPERLOTUS

60 MAGICLOTUS

60 SHINE KITCHEN

65 MAGICPROF

70 SUPERLOTUS

90 IPERLOTUS

LOTUS+LOTUS

FREELOTUS

HIGHLOTUS

LOTUS-MARINE

LOTUS SOUS VIDE

FRYLOTUS Elektrofriteusen

PASTRYLOTUS FRY Konditorei Friteusen

FASTHOOD Dunstabzugshauben

LOTUS COMPACT Kombidämpfer

PASTRYLOTUS OVENS Konditorei Backöfen

PIZZALOTUS Pizza-Backöfen

PRETTYGRILL Snack Grill

LOTUS COMPLEX Complements

65/70 SELFLOTUS Self-Service

COLDLOTUS Kühl

CHILLOTUS Schockfrostern

ICELOTUS Eisbereiter

NEUTRALOTUS Neutral

LOTUS WASH Wash

LOTUS PAN Kippkochkessel und Kippbratpfannen

LOTUS WEB!

6 dimensions!

Flexibilité d'organisation

L'histoire de Lotus se caractérise par les lignes de cuisine, proposées dans de nombreuses profondeurs, pas moins de six : 50/55/60/65/70/90 cm. Grâce à un choix d'une telle étendue, les espaces cuisine peuvent être organisés toujours avec efficacité et sans perte de rentabilité. Autre avantage : les lignes 55/60/70/90 sont parfaitement intégrables et combinables en îlots, ponts et systèmes.

Flexibilidad de organización

La historia de Lotus se caracteriza por las líneas de cocina, propuestas en múltiples profundidades, nada menos que seis: cm50/55/60/65/70/90. Gracias a un abanico tan amplio se consigue organizar los espacios de cocina de manera eficaz sin perder eficacia. Un beneficio añadido: las líneas 55/60/70/90 se pueden integrar perfectamente y combinar entre ellas para islas, puentes y sistemas.

50 SNACK	50 SNACK	20
55 IPERLOTUS	55 IPERLOTUS	24
60 MAGICLOTUS	60 MAGICLOTUS	28
60 SHINE KITCHEN	60 SHINE KITCHEN	32
65 MAGICPROF	65 MAGICPROF	34
70 SUPERLOTUS	70 SUPERLOTUS	38
90 IPERLOTUS	90 IPERLOTUS	42
LOTUS+LOTUS	LOTUS+LOTUS	48
FREELLOTUS	FREELLOTUS	50
HIGHLOTUS	HIGHLOTUS	52
LOTUS-MARINE	LOTUS-MARINE	54
LOTUS SOUS VIDE	LOTUS SOUS VIDE	56
FRYLOTUS Friteuses électriques	FRYLOTUS Freidoras eléctricas	58
PASTRYLOTUS FRY Friteuses pâtisserie	PASTRYLOTUS FRY Freidoras repostería	60
FASTHOOD Hottes aspirantes	FASTHOOD Campanas extractoras	62
LOTUS COMPACT Fours mixtes à convection	LOTUS COMPACT Hornos mixtos por convección	64
PASTRYLOTUS OVENS Four pâtisserie	PASTRYLOTUS OVENS Hornos repostería	68
PIZZALOTUS Fours pour pizzeria	PIZZALOTUS Hornos para pizzerías	70
PRETTYGRILL Snack Grill	PRETTYGRILL Snack Grill	72
LOTUS COMPLEX Compléments	LOTUS COMPLEX Complementos	74
65/70 SELFLOTUS Self-Service	65/70 SELFLOTUS Self-Service	76
COLDLOTUS Refrigeration	COLDLOTUS Refrigeración	78
CHILLLOTUS Cellules de refroidissement	CHILLLOTUS Abatidores rápidos	80
ICELOTUS Machines à glaçons	ICELOTUS Productores de hielo	81
NEUTRALOTUS Neutre	NEUTRALOTUS Neutro	82
LOTUS WASH Lavage	LOTUS WASH Lavado	84
LOTUS PAN Marmites et sauteuses	LOTUS PAN Marmitas y sartenes	86
LOTUS WEB!	LOTUS WEB!	88





PROFUMO DI SNACK!

Profumo di snack!

Praticità di installazione, perché monofase e trifase. Comodità e adattabilità, per le dimensioni contenute e la disponibilità di moduli da 30 o 60, per 50 cm di profondità. Robustezza e affidabilità, grazie alla presenza di piani, vasche, cruscotti e rivestimenti in acciaio inox 18/10 satinato Scotch-Brite.

Snack Aroma!

Compact practical design and available in single or three phase. Module lengths of 30cm and 60cm, using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish.

Snackaroma!

Durch die dreiphasige und einphasige Auslegung sind diese Geräte praktisch in der Installation und durch die geringen Abmessungen und die Verfügbarkeit von Modulen mit 30 oder 60 Breite und 50 cm Tiefe bequem und anpassungsfähig. Robust und zuverlässig durch Platten, Becken, Bedienblenden und Verkleidungen aus Edelstahl 18/10 in der Ausführung Scotch-Brite.

Arome de snack!

Facilité d'installation: monophasé et triphasé. Côté pratique et adaptabilité, avec des dimensions modérées et la disponibilité de modules de 30 ou 60, sur 50 cm de profondeur. Robustesse et fiabilité, grâce aux plans, bacs, panneaux frontaux et revêtements en inox 18/10 satiné Scotch-Brite.

Perfume de snack!

Practicidad de instalación, porque es monofásico y trifásico. Comodidad y adaptabilidad por las dimensiones contenidas y la disponibilidad de módulos de 30 o 60, por 50 cm de profundidad. Robustez y fiabilidad, gracias a la presencia de planos, cubas, paneles y revestimientos de acero inox 18/10 satinado Scotch-Brite.



Una grande evoluzione in un piccolo spazio
A huge revolution in a tiny space
Grosse Entwicklung auf kleinem Raum
Une grande évolution dans un espace réduit
Una gran evolución en un espacio pequeño



50 SNACK



50 SNACK



PROFUMO DI SNACK!



Profumo di snack!

Le dimensioni ridotte non incidono sulla qualità professionale delle prestazioni, i materiali e componenti sono realizzati per rispondere alle norme europee ed internazionali, la costruzione è tutta in acciaio inox 18/10, con piani e vasche finiti con satinatura Scotch-Brite. Una grande linea in miniatura per applicazioni su spazi speciali, cucine mobili, veicoli e treni, ambienti di minimo ingombro, cucine ai piani, ecc.

Snack Aroma!

The reduced size in deed does not affect the profession application of this line neither the quality of the products and components used. Manufactured using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish. A superb line of equipment for specialist applications such as mobile kitchens, vehicles and trains, areas with small spaces, counter-top kitchens, etc...

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



Snackaroma!

Die kleineren Abmessungen beeinflussen nicht die professionelle Qualität der Leistungen, Material und Bauteile sind nach den europäischen und internationalen Richtlinien hergestellt, sie sind ganz aus Edelstahl 18/10 gefertigt und Platten und Becken sind Scotch-Brite satiniert. Eine große Linie in Miniatur für Anwendungen auf kleinem Raum, Küchenmöbel, Transportmittel und Züge, Umgebungen mit kleinstem Platzbedarf, Etagenküchen, usw. eum zzriurem et, vulla.

Arome de snack!

Les dimensions réduites n'ont aucun effet sur la qualité professionnelle des performances, les matériaux et les composants prévus pour répondre aux normes européennes et internationales, entièrement en inox 18/10, avec plans et bacs satinés Scotch-Brite. Une grande ligne en petites dimensions pour des applications en lieux spéciaux, cuisines mobiles, véhicules et trains, lieux extrêmement réduits, cuisines à l'étage, etc.

Aroma de snack!

Las reducidas dimensiones no inciden en la calidad profesional de las prestaciones, los materiales y componentes se realizan para responder a las normas europeas e internacionales, la construcción es completamente de acero inox 18/10, con planos y cubas acabados con satinado de Scotch-Brite. Una gran línea en miniatura para aplicaciones en espacios especiales, cocinas móviles, vehículos y trenes, ambientes de dimensiones mínimas, cocinas por planos, etc.

50 SNACK



55 IPERLOTUS



Corona del bruciatore dal design funzionale: potenza con risparmio!
Burner cap with functional design: power with savings!
Funktionelles Design des Brennerkranzes: Leistung mit Ersparnis!
Couronne de brûleur d'un design fonctionnel: puissance avec économie d'énergie!
Corona del quemador de diseño funcional: ¡potencia con ahorro!



Linea innovativa per la cucina professionale di sistema o a vista

IPERLOTUS 55, la nuova linea innovativa di Lotus, risponde alle esigenze di chi necessita di grandi prestazioni e dispone di piccoli spazi, o desidera ampliare l'area destinata alla preparazione. Innovativa perché offre le prestazioni, le potenze, le caratteristiche delle cucine da 90 in soli 55 cm di profondità.

Il massimo delle prestazioni in piccoli spazi
Maximum performance in smaller spaces
Das Maximum der Leistungen auf kleinem Raum
Un maximum performances dans des espaces réduits
El máximo de las prestaciones en espacios pequeños



Innovative range for adding something extra to professional kitchens even when open to view

IPERLOTUS 55 is a new innovative range to the Lotus portfolio. It is the answer to those who want great performance from a small space. This line offers the same performance, power and features of the 90cm deep kitchen units in just 55cm.

Innovative Linie für Systemküchen und offene Küchen

Die neue, innovative Linie IPERLOTUS 55 ist die Antwort auf die Bedürfnisse der Profis, die große Leistungen benötigen und nur wenig Raum zur Verfügung haben oder die den für die Zubereitung vorgesehenen Platz erweitern möchten. Innovativ, weil sie die Leistungen und Eigenschaften einer 90 cm breiten Küche in nur 55 cm Tiefe unterbringt.

Solido piano di lavoro
con profili arrotondati.
Solid worktop with rounded
edges and corners.
Robuste Arbeitsplatte mit
abgerundeten Profilen.
Plan de travail solide
avec arêtes arrondies.
Sólida superficie de trabajo
con cantos redondeados.



Camino gas non sporgente,
ma a filo piano.
Vent flush with top.
Nicht hervorstehender
flacher Gasabzug.
Mitre et plan affleurants,
donc pas en saillie.
Respiradero al ras de la
encimera, no sobresale.



Coperchio friggitrice con
maniglia ergonomica.
Deep fryer lid with
ergonomic handle.
Friteusen-Deckel mit
ergonomischem Griff.
Couvercle de friteuse avec
poignée ergonomique.
Tapa de la freidora
con asa ergonómica.



Ligne novatrice pour un fourneau professionnel juxtaposable pour une organisation classique de la cuisine ou pour les cuissons spectaculaire

IPERLOTUS 55, la nouvelle ligne novatrice de Lotus, répond aux attentes de nécessitant de hautes performances mais disposant d'un environnement réduit, ou pour agrandir la zone destinée à la préparation. Novatrice parce qu'elle compte parmi ses atouts les performances, les puissances et les caractéristiques des fourneaux de 90 dans un format de seulement 55 cm de profondeur.

Línea innovadora para incorporar en las cocinas profesionales, incluso cuando quedan a la vista

IPERLOTUS 55, la nueva línea innovadora de Lotus, responde a las necesidades de quien requiere grandes rendimientos y dispone de espacios pequeños, o desea ampliar el área destinada a la preparación de las comidas. Innovadora porque ofrece los rendimientos, potencias y características de las cocinas de 90 en solamente 55 cm de profundidad.



55 IPERLOTUS

55 IPERLOTUS



Linea innovativa per isole da 110 (55+55) / 145 (55+90)

Innovativa perché, proponendo in orizzontale la tradizionale cucina da 90, favorisce la disposizione delle linee e recupera nuovi spazi. Innovativa perché risponde alle esigenze delle nuove cucine di sistema o a vista, organizzate intorno ai forni misti e con la preparazione al centro. Innovativa perché consente di costruire isole di lavoro modulari di prof. 110 (55+55). Esteticamente tutti i modelli IPERLOTUS 55 sono integrabili con i modelli delle linee 90/70/60 di Lotus: una gamma innovativa unica e versatile!

Innovative line for Islands measuring 110cm (55cm + 55cm) / 145cm (55cm + 90cm)

Innovative design, offering the conventional 90cm kitchen in a horizontal layout, making arrangement of the units easier whilst gaining space. Innovative design, as the size lends it self to the needs of both kitchens with new complete catering systems even for those on view. Innovative because it allows modular working islands with depths 110cm (55cm + 55cm). Aesthetically all IperLotus 55 models can be put together with the models from the 90/70/60 ranges by Lotus: a unique and versatile innovative range!

Innovative Linie für Inseln von 110 (55+55) / 145 (55+90)

Innovativ, weil dadurch, dass sich der traditionelle 90 cm breite Herd horizontal entwickelt, die Anordnung der Elemente optimiert und neuer Raum geschaffen wird. Innovativ, weil sie die Anforderungen der neuen Systemküchen oder offenen Küchen erfüllt, die um die Kombiöfen angeordnet sind, wobei die Zubereitung in der Mitte erfolgt. Innovativ, weil modulare Arbeitsinseln mit einer Tiefe von 110 (55+55) geschaffen werden können. Ästhetisch können alle Modelle IPERLOTUS 55 mit den Modellen der Linien 90/70/60 von Lotus kombiniert werden: Eine einzigartige innovative und vielseitige Auswahl!



CF3-512GV



CF2-58G

Il carattere della 90 in piccoli spazi
The character of the 90 cm deep kitchens in small spaces
Das Merkmal der 90 auf kleinem Raum
Le caractère de la 90 dans de petits espaces
El carácter de la 90 en pequeños espacios



FTL-56G



PL-54



F11-54G

Ligne innovante pour îlots de 110 (55+55) / 145 (55+90)

Novatrice parce que la disposition en horizontal du traditionnel fourneau de 90 favorise la mise en linéaire et permet de créer de la place. Novatrice parce qu'elle répond aux nouveaux concepts de fourneaux pour les cuisines d'agencement classique tout comme pour les cuissons spectacle, organisés autour de fours mixtes, avec la préparation au centre. Novatrice parce qu'elle permet de réaliser des îlots de travail modulaires d'une profondeur de 110 (55+55). IPERLOTUS 55 s'harmonise parfaitement avec les modèles des lignes 90/70/60 de Lotus: une gamme novatrice, unique et souple!

Línea innovadora para islas de 110 (55+55) / 145 (55+90)

Innovadora porque, proponiendo la cocina tradicional de 90 en posición horizontal, favorece la disposición de las líneas y recupera nuevos espacios. Innovadora porque responde a las necesidades de las nuevas cocinas con sistemas completos o de aquellas a la vista, organizadas alrededor de hornos mixtos y con el área de preparación en el centro. Innovadora porque permite construir islas de trabajo modulares de prof. 110 (55+55). Estéticamente todos los modelos IPERLOTUS 55 pueden integrarse con los modelos de las líneas 90/70/60 de Lotus: una gama innovadora, única y polivalente.



buy lotus, buy Italy!

60 MAGICLOTUS



Particolare nei particolari

MAGICLOTUS 60: una piccola di grande professionalità. Piccola, nella sua profondità di 60 cm, in grado di guadagnare spazi preziosi; grande nella completezza, robustezza (piani, vasche e cruscotti in acciaio inox), affidabilità, sicurezza e modularità (30/40/60/80/100). MAGICLOTUS 60: la nuova linea di elementi di cottura elettrici e a gas, disponibile Top, realizzata in acciaio inox, finemente satinata, con alcuni particolari cromati. Una ulteriore conferma dell'attenzione di Lotus all'estetica e alla versatilità. MAGICLOTUS 60: la proposta innovativa per i professionisti della ristorazione che desiderano ottimizzare i locali a disposizione, anche esigui, e "far magie" in cucina, con eccellenti risultati.

Particular Details

MAGICLOTUS 60, fully professional equipment using the smallest of foot print. Available in 30/40/60/80 an 100cm modules, offering the same reliability and safety as the rest of the Lotus portfolio. In both floor and counter top formats, the units are still manufactured using AISI 304 grade Stainless Steel in a Satin polish Finish and with some chrome parts. The MAGICLOTUS 60 line is for the professional who needs to optimise space and create magic in the kitchen.

Die Besonderheit liegt In den Details

MAGICLOTUS 60: Die kleine große Professionalität. Klein in ihrer Tiefe von nur 60 cm, wodurch wertvoller Platz gewonnen wird, groß, was Vollständigkeit, Robustheit, Zuverlässigkeit, Sicherheit und Modularität (30/40/60/80/100) betrifft. Ablagen, Becken und Blenden aus Edelstahl. MAGICLOTUS 60: Die neue Serie von Elektro- und Gas-Kochelementen, verfügbar in der Ausführung Top, aus fein satiniertem Edelstahl, mit verschiedenen verchromten Details. Ein weiterer Beweis für die Aufmerksamkeit, die Lotus der Ästhetik und Vielseitigkeit schenkt. MAGICLOTUS 60: Ein innovativer Vorschlag für Küchenprofis, die auch bei eingeschränkten Raumverhältnissen den verfügbaren Platz optimieren und hervorragende Kochergebnisse in der Küche „hervorzaubern“ möchten.

Particulièrè dans les détails

MAGICLOTUS 60: un synonyme de professionnalisme. Petite de par la profondeur de 60 cm de ces éléments, permettant un gain de place précieux, elle peut se targuer à juste titre d'être grande de par l'ampleur, la robustesse (plans, cuves et tableaux de commande en acier inox), la fiabilité, la sécurité et la modularité (30/40/60/80/100) qu'elle offre. MAGICLOTUS 60: la nouvelle gamme d'éléments de cuisson électriques/gaz et d'éléments Top, est réalisée en acier inox finement satiné, avec certains détails chromés. Une neuve supplémentaire avanta de la grande attention que Lotus porte à l'esthétique et à la souplesse d'emploi. MAGICLOTUS 60: une proposition novatrice pour les professionnels de la restauration qui souhaitent optimiser les environnements à disposition, quelles que soient leurs dimensions, mêmes exiguës, et "donner un coup de baguette magique" en cuisine, avec d'excellents résultats.

Detalle en los detalles

MAGICLOTUS 60: una pequeña de grande profesionalidad. Pequeña por su profundidad de 60 cm, para ahorrar espacios preciosos; grande por su integridad, robustez, fiabilidad, seguridad y modularidad (30/40/60/80/100). Encimeras, cubas y cuadros en acero inoxidable. MAGICLOTUS 60: la nueva línea de elementos de cocción eléctricos y de gas, también disponibles en la versión de sobremesa, realizada en acero inoxidable, satinada refinadamente y con algunos detalles cromados. Otra característica que confirma la atención de Lotus hacia la estética y la polivalencia. MAGICLOTUS 60: la propuesta innovadora para los profesionales de la restauración que desean optimizar los locales a disposición, incluso pequeños, y "hacer malabarismos" en cocina con resultados excelentes.

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



PULIZIA E IGIENE ASSOLUTE - Solo lamiere ripiegate e saldate senza giunzioni ed angoli arrotondati, a prova di qualsiasi sporco.

ABSOLUTE CLEANLINESS AND HYGIENE - Bent steel plate with seamless welding dirt-proofed rounded corners for fighting dirt.

ABSOLUTE SAUBERKEIT UND HYGIENE - Nur gebogenes, ohne Stoßstellen geschweißtes Stahlblech und abgerundete Ecken, abweisend gegen jede Art von Schmutz.

NETTOYAGE ET HYGIÈNE ABSOLUS - Seulement des tôles repliées et soudées sans jonction et des angles arrondis, garantie du respect des contraintes d'hygiène.

LIMPIEZA E HIGIENE ABSOLUTAS - Sólo chapas plegadas soldadas, sin uniones y con esquinas redondeadas, a prueba de cualquier tipo de suciedad.



ROBUSTEZZA E SOLIDITÀ BASILARI - Forme compatte e robuste, con piedini di regolazione.

BASIC STURDINESS AND TOUGHNESS - Compact, sturdy shapes with height-adjustable feet. **ROBUSTHEIT UND SOLIDITÄT** - Kompakte und robuste Formen, mit Einstellfüßen.

ROBUSTESSE ET SOLIDITÉ FONDAMENTALES - Des formes conjuguant compacité et robustesse, avec pieds réglables.

ROBUSTEZ Y SOLIDEZ SUSTANCIALES - Formas compactas y robustas, con pies de apoyo regulables.



MODULARITÀ E VERSATILITÀ SPECIALI - Una vasta gamma di modelli da scegliere e abbinare in perfetta libertà.

SPECIAL MODULARITY AND VERSATILITY - A wide range of models to choose from and to match up in all freedom.

BESONDERE ANBAUFÄHIGKEIT UND VIELSEITIGKEIT - Eine umfangreiche Auswahl an beliebig kombinierbaren Modellen.

MODULARITÉ ET SOUPLESSE HORS PAIR - Une large gamme de modèles à choisir et associer en toute liberté.

MODULARIDAD Y POLIVALENCIA ESPECIALES - Una amplia gama de modelos para elegir y combinar en perfecta libertad.



ERGONOMIA E PRATICITÀ GARANTITE - Maniglioni forti, tondeggianti, belli da vedere e sicuri all'uso. **GUARANTEED ERGONOMICS AND PRACTICALITY** - Strong rounded handles, lovely to look at and safe to use.

GARANTIERTE ERGONOMIE UND FUNKTIONALITÄT - Robuste, abgerundete Griffe, schön anzusehen und sicher in der Benutzung.

ERGONOMIE ET PRATICITÉ GARANTIES - Des poignées solides, incurvées, belles à voir et sûres à l'emploi.

ERGONOMÍA Y PRATICIDAD GARANTIZADAS - Tiradores fuertes, redondeados, agradables y seguros de utilizar.



DESIGN E STILE RICERCATI - Satinatura scotch-brite e particolari cromati: un raffinato abbinamento.

REFINED DESIGN AND STYLISHNESS - Scotch-brite finish and chromed details: a refined combination.

EDLES DESIGN UND STIL - Scotch-brite-Satinierung und verchromte Elemente: Eine edle Kombination.

DESIGN ET STYLE RECHERCHÉS - Traitement de surface brossé scotch-brite et détails chromés: une association raffinée.

DISEÑO Y ESTILO ELEGANTES - Satinado scotch-brite y detalles cromados: una combinación refinada.

• La presenza dei modelli Top60 consente soluzioni da terra, a sbalzo, ad isola e miste, all'insegna della praticità e funzionalità per tutte le esigenze.

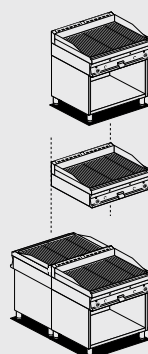
• With Top60 models, free-standing, cantilever, island and mixed arrangements are possible to ensure practicality and functionality whatever the situation.

• Die Modelle Top60 ermöglichen Lösungen mit Standgeräten, für Inseln und kombinierte Lösun-

gen, im Zeichen der Benutzerfreundlichkeit und Funktionalität für alle Anforderungen.

• La présence des modèles Top60 autorise des solutions sur piétement, en îlot et mixtes, alliant praticité et fonctionnalisme pour satisfaire tous les besoins.

• La presencia de los modelos Top60 permite la instalación de aparatos sobre mueble bajo, de isla y mixtos, para quien pretende comodidad y funcionalidad.



60 MAGICLOTUS



by lotus, by Italy!

60 MAGICLOTUS



PCIWT-64ET



PC2T-68G

il professionale con le nuove dimensioni

Nuovo punto di forza: creare isole in spazi ridotti: da 120 (60+60), grazie alle prestazioni da grande impianto è possibile ottenere questa nuova proposta che rappresenta un'importante alternativa alle tradizionali isole da 140 e 180, per realizzare cucine professionali dimensionate in modo giusto e con prezzo interessante. Con gli elementi TOP60, la linea MAGICLOTUS consente soluzioni da appoggio per affrontare piani cottura d'arredo per locali di tendenza.

The Professional Kitchen in New Dimensions

New to the range when used as an island system 120cm (60cm + 60cm), thanks to this powerful line of equipment, it provides an interesting alternative to traditional island 140cm and 180cm systems. The MAGICLOTUS 60 line permits countertop solutions for the most eloquent of places.

Das Professionelle mit neuen Abmessungen

Eine neue starke Seite: Inseln auf kleinen Raum einrichten: mit 120 (60+60), dank den Leistungen einer Großanlage erzielt man diesen neuen Vorschlag, der eine wichtige Alternative zu den herkömmlichen Inseln mit 140 und 180 bildet, damit kann man Profiküchen in der richtigen Größenordnung und zu einem interessanten Preis realisieren. Die Linie MAGICLOTUS ermöglicht mit den Elementen TOP60 Aufsatzlösungen, die den Kochfelder für trendige Lokale gegenüberreten können.

Le professionnels avec de nouvelles dimensions

Nouveau point fort: créer des îlots dans des espaces réduits: de 120 (60+60), grâce à des performances dignes d'une grande installation, cette nouvelle proposition est désormais possible, devenant une grande alternative aux traditionnels îlots de 140 et 180, pour réaliser des cuisines professionnelles idéalement proportionnées à des prix avantageux. Avec les éléments TOP60, la ligne MAGICLOTUS permet des solutions à poser pour les tables de cuisson décoratives pour des locaux tendance.

El profesional con las nuevas dimensiones

Nuevo punto de fuerza: crear islas en espacios reducidos: desde 120 (60+60), gracias a las prestaciones de grandes instalaciones es posible obtener esta nueva propuesta que representa una importante alternativa a las tradicionales islas de 140 y 180, para realizar cocinas profesionales con dimensiones adecuadas y precio interesante. Con los elementos TOP60, la línea MAGICLOTUS permite soluciones de apoyo para encarar planos de cocción decorativos para locales de diseño.



CWT-68G



CFM6-610GEM

60 MAGICLOTUS



Per nuove soluzioni ad 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



F2/10T-66ET



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

OvenBase, il forno da appoggio - Una base robusta per molteplici utilizzi e soluzioni, oppure una dimensione nuova (altezza solo cm 57) per "inserire" un ottimo forno ventilato in spazi ridotti. Costruzione acciaio inox e finitura Scotch-Brite, Capacità 5 teglie 1/1 GN, camera profonda con angoli completamente arrotondati, alte prestazioni e ottima affidabilità.

OvenBase, the countertop oven - A sturdy base for a multitude of cooking and preparation solutions. A new version at a height of 57cm to insert a ventilated oven. Constructed in Stainless Steel with a Scotch-Brite finish, 5 GN 1/1 capacity, deep chamber with rounded edges, high performance and totally reliable.

OvenBase, der Tischbackofen - Ein robustes Unterteil für zahlreiche Verwendungen und Lösungen, aber auch ein neues Maß (Höhe nur 57 cm) für den "Einsatz" eines optimalen Umluftbackofens auf knappem Raum. Edelstahlkonstruktion mit Scotch-Brite-Ausführung, Fassungsvermögen 5 Bleche 1/1 GN, tiefer Backraum mit vollkommen gerundeten Ecken, optimale Leistungen und höchste Zuverlässigkeit.

OvenBase, le four à poser - Une base robuste pour de multiples utilisations et solutions, ou bien une nouvelle dimension (hauteur de seulement 57 cm) pour ajouter un nouveau four ventilé dans des espaces réduits. Réalisé en acier inox et finition Scotch-Brite, Capacité 5 plaques 1/1 GN, chambre profonde avec angles totalement arrondis, hautes performance et fiabilité hors pair.

OvenBase, el horno de apoyo - Una base robusta para múltiples usos y soluciones, o una dimensión nueva (altura solo 57 cm) para "introducir" un horno óptimo ventilado en espacios reducidos. Construcción acero inox y acabados Scotch-Brite, capacidad 5 bandejas 1/1 GN, cámara profunda con esquinas completamente redondeadas, altas prestaciones y óptima fiabilidad.



CP-66ET

Cook and Roll



BCC



by lotus, by Italy!

60 SHINE KITCHEN



Complementi d'arredo per linea 60

Per arredare con stile, Lotus propone una vasta gamma di mobili componibili in acciaio inox di profondità 60 e con modularità frontale cm 30/40/45/50, con vetrine e vani attrezzati e con piani di lavoro con bordi arrotondati da cm 30 a 240 per rinvenire la soluzione personalizzata ideale. Linea ideale per completare MAGICLOTUS 60 e arredare laboratori, cucine a vista, piccoli ristoranti e ambienti semiprofessionali o domestici di prestigio.

Accessories for the 60 line

To design a kitchen with style, Lotus supplies a vast array of modular units at 30cm/40cm/45cm and 50cm lengths finished in Stainless Steel with a depth of 60cm. Options to choose stainless steel or glass panels, worktops with roll formed front edges from 30cm to 240cm, all to create a fantastic modular solution. Perfect to complement the MAGICLOTUS 60 line and for equipping laboratories, open kitchens, small restaurants and semi-professional areas or high end domestic kitchens.

Einrichtungsergänzungen für Linie 60

Für eine stilvolle Einrichtung bietet Lotus eine große Auswahl an Anbaumöbeln aus Edelstahl in der Tiefe 60 und mit einer frontalen Modularität von 30/40/45/50 cm an, sie umfasst Vitrinen und ausgestattete Fächer. Die Arbeitsplatten haben gerundete Kanten und für eine individuelle und ideale Lösung, Maße von 30 bis 240 cm. Die ideale Linie, um MAGICLOTUS 60 zu ergänzen und Labors, offene Küchen, kleine Restaurants und halbprofessionelle oder häusliche Umgebungen mit Prestige einzurichten.

Accessoires de mobilier pour ligne 60

Pour un aménagement stylé, Lotus propose une gamme étendue de meubles d'appoint en inox profondeur 60 et modulaires frontalement de 30/40/45/50 cm, avec vitrines, compartiments équipés et plans de travail à bords arrondis de 30 à 240 cm pour trouver la solution personnalisée idéale. Ligne idéale pour compléter MAGICLOTUS 60 et meubler les laboratoires, les cuisines apparentes, les petits restaurants et les locaux semi-professionnels ou domestiques de prestige.

Complementos de decoración para línea 60

Para amueblar con estilo, Lotus propone una vasta gama de muebles modulares en acero inox de profundidad 60 y con modularidad frontal 30/40/45/50 cm, con vitrinas y espacios acondicionados y con planos de trabajo de bordes redondeados de 30 a 240 cm para convertirse en la solución personalizada ideal. Línea ideal para completar MAGICLOTUS 60 y amueblar laboratorios, cocinas a vista, pequeños restaurantes y ambientes semi profesionales o domésticos de prestigio.

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



60 SHINE KITCHEN





La linea professionale di Lotus in meno spazio

Nasce per essere una linea professionale con tutte le caratteristiche della linea 70 ridotta leggermente nelle dimensioni esterne per dimostrare come anche 5 cm sono importanti negli spazi cucina. La linea che ha dato moltissime soddisfazioni ai clienti Lotus, che ha consentito di posizionare, negli anni '90, Lotus come azienda che produce cucine professionali evolute.

The professional Lotus Line in Less Space

Designed from the outset as a professional line with the characteristics of the 70 line but with a slightly smaller foot print. A very successful line with so many Lotus customers, it fortified Lotus position as professional kitchen supplier in the early 1990s.

Die professionelle Lotus-Linie auf weniger Raum

Sie entstand als professionelle Linie mit allen Merkmalen der Linie 70, aber mit leicht reduzierten Außenmaßen, um zu zeigen, dass auch 5 cm in einer Küche Bedeutung haben. Die Linie, die den Lotuskunden große Zufriedenheit schenkte, sie hat es ermöglicht, Lotus in den 90-er Jahren, als Unternehmen zu etablieren, das fortschrittlichste Großküchen herstellt.

La ligne professionnelle de Lotus dans un moindre espace

Cette ligne est conçue pour être une ligne professionnelle avec toutes les caractéristiques de la ligne 70 légèrement réduite dans les dimensions extérieures pour illustrer que même 5 cm sont importants dans les cuisines. La ligne qui a apporté de très nombreuses satisfactions aux clients Lotus, qui a permis à Lotus de se positionner dans les années 90 comme un producteur de cuisines professionnelles à la pointe.

La línea profesional de Lotus en menos espacio

Nace para ser una línea profesional con todas las características de la línea 70 reducida ligeramente en las dimensiones externas para demostrar como incluso 5 cm son importantes en los espacios cocina. La línea que ha dado muchísimas satisfacciones a los clientes Lotus, que ha permitido que, en los años 90, Lotus se posicionara como empresa que produce cocinas profesionales desarrolladas.



La Linea “storica” nata per essere una 70
The “historic” line designed to be a 70
Die “historische” Linie, die als eine 70 entstand
La Ligne “historique” créée pour être une 70
Nueva elegancia completamente en acero inox





PC-8G

La linea professionale di Lotus in meno spazio

Cucine monoblocco con forni, elementi da tavolo modularità 40/60/80 e mobili di supporto neutri, refrigerati, attrezzati, a giorno, con portine, con vasche, per costruire una linea professionale di alte prestazioni. Costruzione in acciaio inox 18/10 con finitura superficiale piani e vasche in satinato Scotch-Brite. Bruciatori, resistenze e componenti di alta affidabilità.

The professional Lotus Line in Less Space

Single kitchen units with oven, modular countertop elements at 40cm/60cm and 80cm lengths. Ambient, with or without doors and refrigerated base units. Constructed using Stainless Steel with a Scotch-Brite finish, Highly reliable units strategically placed.

Die professionelle Lotus-Linie auf weniger Raum

Kompaktküchen für eine professionelle, leistungsfähige Linie mit Backöfen, Tischelementen, Module 40/60/80 und neutralen Stützmöbeln, gekühlt, ausgestattet, offen, mit Türen oder mit Becken. Hergestellt aus Edelstahl 18/10, Ausführung der Oberflächen der Platten und Becken Scotch-Brite satiniert. Höchste Zuverlässigkeit der Brenner, Heizwiderstände und Bauteile.

La ligne professionnelle de Lotus dans un moindre espace

Des cuisines monobloc avec fours, éléments de table modulaires en 40/50/80 et meubles d'appoint neutres, réfrigérés, équipés, avec meuble ouvert, avec portes, bacs, pour réaliser une ligne professionnelles à grandes performances. Réalisation en acier inox 18/10 avec finition de surface des plans et bacs en satiné Scotch-Brite. Brûleurs, résistances et composants de haute qualité.

La línea profesional de lotus en menos espacio

Cocinas monobloque con hornos, elementos de mesa modularidad 40/60/80 y muebles de soporte neutros, refrigerados, equipados, abiertos, con puertas, con cubas, para construir una línea profesional de elevadas prestaciones. Construcción de acero inox 18/10 con acabado superficial planos y cubas con satinado Scotch-Brite. Quemadores, resistencias y componentes de alta fiabilidad.



CF4-8G



FTLR-8ETS

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



FQ-6G



PCC-6ET



CW-6G



BR-6ET



LA-12 SX

65 MAGICPROF

70 SUPERLOTUS+TOP



FINE COMPATTEZZA
ATTRACTIVELY COMPACT
ELEGANTE KOMPAKTHEIT
ÉLÉGANCE COMPACTE
ELEGANTE COMPACIDAD

La linea professionale di Lotus più articolata

- SUPERLOTUS70+TOP70, la più completa delle professionali "piccole", la più grande per robustezza, affidabilità, sicurezza e modularità (40/80/120), ora anche TOP: per pratiche e innovative soluzioni a sbalzo, a ponte e miste!
- SUPERLOTUS70+TOP70, la linea di elementi di cottura elettrici e a gas, con profondità 70 centimetri, realizzata in acciaio inox 18/10 finemente satinato: una conferma in grande dello stile attraente e versatile di Lotus!
- SUPERLOTUS70+TOP70, la linea ideale per tutti i professionisti della ristorazione che ricercano un partner fedele e sicuro, per chi richiede la massima funzionalità di prestazioni anche in cucine di dimensioni particolari o speciali, con il piacere dell'estetica.

The most articulated Lotus professional line

SUPERLOTUS70 + TOP70 is the most popular line in the range. Modules are available in 40cm/80cm and 120cm lengths. Now available as TOP for bridge or cantilever installations. The SUPERLOTUS70 + TOP70 is available in electric or gas, and constructed using 18/10 Stainless Steel with a Scotch-Brite finish confirming Lotus attractive and versatile style. This line is ideally placed for the professional who demands products with function and style whilst being robust and reliable.

Die vielfältigste, professionelle Linie von Lotus

- SUPERLOTUS70+TOP70, die kompletteste unter den professionellen "Kleinen", die Größte, was Robustheit, Zuverlässigkeit, Sicherheit und Anbaufähigkeit (40/80/120) betrifft, gibt es jetzt auch in der Ausführung TOP: für praktische und innovative Überhang-, Brücken- und gemischte Lösungen!
- SUPERLOTUS70+TOP70, die Linie elektrischer und gasbetriebener Kochelemente in 70 cm Tiefe, hergestellt aus fein satiniertem Edelstahl 18/10: eine großartige Bestätigung des attraktiven und vielseitigen Stils von Lotus!
- SUPERLOTUS70+TOP70, die ideale Linie für alle Gastgewerbeprofis, die einen treuen und zuverlässigen Partner suchen. Für die, die höchste Funktionalität und Leistung auch bei Küchen mit Sonder- oder Extramaßen wünschen und zugleich Wert auf Ästhetik legen.

La ligne professionnelle de Lotus la plus articulée

- SUPERLOTUS70+TOP70, la plus complète des "petites" professionnelles, et la plus grande par sa robustesse, fiabilité, sécurité et modularité (40/80/120). A présent également TOP, pour qui désire des agencements suspendus, à pont ou mixtes. Des solutions pratiques et novatrices!
- SUPERLOTUS70+TOP70, une gamme d'éléments de cuisson électriques et gaz, profondeur 70 centimètres, réalisée en acier inox 18/10 avec traitement de surface finement brossé "Scotch Brite", qui confirme le style attractif et fonctionnel de Lotus!
- SUPERLOTUS70+TOP70, une gamme idéale pour tous les professionnels de la restauration qui recherchent un allié fidèle et sûr, et pour qui exige le summum quant à la fonctionnalité et aux performances avec d'indéniables atouts esthétiques même dans les cuisines aux dimensions particulières ou spéciales.

La línea profesional de Lotus más articulada

- SUPERLOTUS70+TOP70, la más completa de las profesionales "pequeñas", la más grande por robustez, fiabilidad, seguridad y modularidad (40/80/120), ahora también TOP: para cómodas innovadoras soluciones en suspendidas, tipo puente y mixtas.
- SUPERLOTUS70+TOP70, la línea de elementos de cocción eléctricos y a gas, con profundidad 70 centímetros, hecha de acero inoxidable 18/10 finamente satinado: una gran confirmación del estilo atractivo y polivalente de Lotus
- SUPERLOTUS70+TOP70, la línea ideal para todos los profesionales de la restauración que buscan un partner fiel y seguro, para quien exige la máxima funcionalidad de las prestaciones, también en cocinas de tamaños particulares o especiales, con el placer de la belleza.

La più completa delle professionali piccole
The most complete of all the small professional lines
Die vollständigste der kleinen Großküchen
La plus complète des "petites" professionnelles
La más completa de las profesionales pequeñas

FORME ERGONOMICHE - Maniglioni belli, forti e tondeggianti, per rendere la presa funzionale e sicura.

ERGONOMIC SHAPES - Attractive, strong and rounded handles for an efficient and safe grip.

ERGONOMISCHE FORMGEBUNG - Formschöne, robuste und gerundete Griffe für eine bessere und sichere Griffigkeit.

FORMES ERGONOMIQUES - Poignées à l'esthétique soignée, robuste et galbée pour assurer une prise fonctionnelle et sûre.

FORMAS ERGONÓMICAS - Asas bonitas, fuertes y redondeadas, para que el agarre sea funcional y seguro.



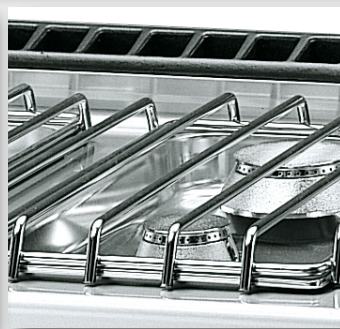
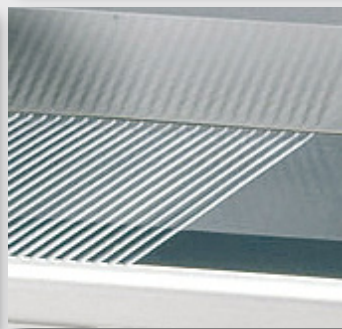
IGIENE ASSOLUTA - Niente più lamiere a taglio e spigoli vivi: solo lamiere ripiegate e angoli arrotondati, così lo sporco non si annida e la pulizia risulta più accurata e veloce, a prova di norma.

TOTAL HYGIENE - No more sharp-edged and sharp-cornered metal sheets: only bentones and with rounded corners, so that dirt does not accumulate and cleaning is more thorough and rapid according to standard.

ABSOLUTE HYGIENE - Keine scharfen Bleche und Kanten mehr: nur den Richtlinien entsprechende umgebogene Bleche und reinigungsfreundliche abgerundete Kanten, in denen sich der Schmutz nicht festsetzen kann.

HYGIÈNE ABSOLUE - Plus de tôles à bords et angles vifs: tôles à bords repliés et angles arrondis uniquement qui préviennent les dépôts de saletés, optimisent et facilitent le nettoyage et garantissent le respect des normes en vigueur.

HIGIENE ABSOLUTA - Nunca más chapas cortantes ni aristas: sólo chapas rebordeadas y vértices redondeados, así que la suciedad ya no se amontona y la limpieza es más esmerada y rápida, para cumplir con las normas.



DESIGN RAFFINATO - La raffinatezza della satinatura scotch-brite, le forme compatte e arrotondate, la griglia del camino incassata: tanti dettagli singolari.

SOPHISTICATED DESIGN - The sophistication of the Scotch-Brite satin finish, the compact and rounded shapes, the built-in flue grille: many original details.

RAFFINIERTES DESIGN - Das ansprechende Scotch-Brite-Finish, die kompakten und abgerundeten Formen, der im Schornstein eingebaute Rost: Details, die den Unterschied machen.

DESIGN RAFFINÉ - Le raffinement du satinage scotch-brite, les formes compactes et galbées, la grille encastrée de la cheminée: autant de détails qui n'en finissent pas d'étonner.

DISEÑO REBUSCADO - La preciosidad del satinado scotch-brite, las formas compactas y redondeadas, la parrilla de la chimenea empotrada: muchos detalles singulares.



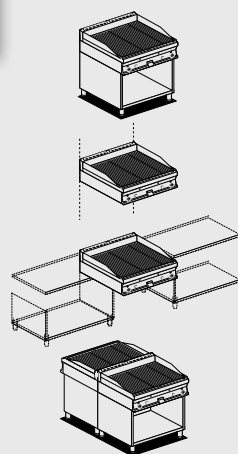
NOVITÀ SUPERLOTUS70, ora con i modelli TOP70, diventa ancora più completa e funzionale, grazie alle soluzioni a sbalzo, a ponte e a isola.

NEW SUPERLOTUS70, now with the models TOP70, is even more complete and functional thanks to the cantilever, bridge and island solutions.

NEUHEIT SUPERLOTUS70, jetzt mit Modellen TOP70, wird jetzt dank der Lösungen mit Vorsprung, Überbau und Insel noch vollständiger und funktioneller.

NOUVEAUTÉ SUPERLOTUS70, avec ses modèles TOP70, devient aujourd'hui encore plus complète et fonctionnelle, grâce aux solutions permettant des agencements suspendus, à pont et en îlot.

NOVEDAD SUPERLOTUS70, ahora con los modelos TOP70, es aún más completa y funcional, gracias a las soluciones en suspendidas, de puente y de isla.



by lotus, by Italy!

70 SUPERLOTUS

70 SUPERLOTUS+TOP



FTLRT-78G

PRATICA SICUREZZA - Paraspruzzi estraibili, nei fry-top, per una migliore funzionalità e facilità di pulizia; cerniere a molla, comandi pratici, sicuri e semplici da usare.

PRACTICAL SAFETY - Removable spray guards in the fry-tops for greater practicality and easy cleaning; spring hinges, practical and safe commands which are simple to use.

PRÄKTISCHE SICHERHEIT - Ausziehbarer Spritzschutz bei den Griddleplatten für eine optimale Funktionsweise und eine leichte Reinigung; federbelastetes Scharnier; praktische, sichere und einfach zu bedienende Steuerelemente.

SÉCURITÉ FONCTIONNELLE - Protections anti-éclaboussures extractibles sur les fry-top, gage de plus grande fonctionnalité et de facilité de nettoyage, charnières à ressort, commandes fonctionnelles, sûres et simples à utiliser.

PRÁCTICA SEGURIDAD - Protecciones contra las salpicaduras extraíbles, en los fry-top, para la mejor funcionalidad y fácil limpieza; bisagras con muelles, mandos prácticos, seguros y de uso sencillo.

TUTTO A RACCOLTA - Raccogliogocce, foro per lo scolo e bacinella raccolta grassi di notevole capienza, per garantire il massimo della pulizia.

ALL COLLECTED - Drip pan, hole for drainage and grease collector pan of considerable capacity, to ensure maximum cleanliness.

KEIN ÜBERLAUFEN - Tropfenauffangschale, Fettablass und großzügig dimensionierte Fettaufangschale für eine leichte Reinigung.

RÉCUPÉRATION MAXIMISÉE - Ramasse-gouttes, trou d'écoulement et bac de récupération des graisses de grande capacité, gage de propreté maximum.

TODO SE RECOGE - Recolectores, orificio de eliminación y cubeta colectora de la grasa de gran capacidad, para garantizar la máxima limpieza.

BASILARE ROBUSTEZZA - Piedini telescopici grossi e ben equilibrati, in linea con la forma di ogni singolo elemento.

BASIC RUGGEDNESS - Large and well-balanced telescopic feet, in line with the shape of each individual element.

ROBUSTHEIT IST GEFRAGT - Breite und gut ausgewuchtete teleskopische Füße, die sich bestens der Form jedes einzelnen Elements anpassen.

ROBUSTESSE A L'ENSEIGNE DE LA SIMPLICITÉ - Pieds télescopiques de grandes dimensions et bien équilibrés, adaptés à la forme de chaque élément.

ROBUSTEZ BÁSICA - Patas telescópicas gruesas y bien equilibradas, a juego con la forma de cada elemento.



CF6-712GP



CFQ4-78G

La più completa delle piccole
The most complete of all the small professional lines
Die vollständigste der kleinen
La plus complète des "petites"
La más completa de las pequeñas



F2/13-78G



BR50-78G



PCI-74ETD



MFV-78ET

OvenBase, il forno da appoggio - Una base robusta per molteplici utilizzi e soluzioni, oppure una dimensione nuova (altezza solo cm 57) per "inserire" un ottimo forno ventilato in spazi ridotti. Costruzione acciaio inox e finitura Scotch Brite, Capacità 5 teglie 1/1 GN, camera profonda con angoli completamente arrotondati, alte prestazioni e ottima affidabilità.

OvenBase, the countertop oven - A sturdy multipurpose base for countertop ovens, with a new size opening at 57cm for the insertion of ventilated oven. Constructed from Stainless Steel with a Scotch-Brite finish and has a capacity of 5 GN 1/1.

OvenBase, der Tischbackofen - Ein robuster Unterteil für zahlreiche Verwendungen und Lösungen, aber auch ein neues Maß (Höhe nur 57 cm) für den "Einsatz" eines optimalen Umluftbackofens auf knappem Raum. Edelstahlkonstruktion mit Scotch Brite-Ausführung, Fassungsvermögen 5 Bleche 1/1 GN, tiefer Backraum mit vollkommen gerundeten Ecken, optimale Leistungen und höchste Zuverlässigkeit.

OvenBase, le four à poser - Une base robuste pour de multiples utilisations et solutions, ou bien une nouvelle dimension (hauteur de seulement 57 cm) pour ajouter un nouveau four ventilé dans des espaces réduits. Réalisé en acier inox et finition Scotch Brite, Capacité 5 plaques 1/1 GN, chambre profonde avec angles totalement arrondis, hautes performance et fiabilité hors pair.

OvenBase, el horno de apoyo - Una base robusta para múltiples usos y soluciones, o una dimensión nueva (altura solo 57 cm) para "introducir" un horno óptimo ventilado en espacios reducidos. Construcción acero inox y acabados Scotch Brite, capacidad 5 bandejas 1/1 GN, cámara profunda con esquinas completamente redondeadas, altas prestaciones y óptima fiabilidad.



70 SUPERLOTUS

90 IPERLOTUS



Profili e angoli arrotondati
Rounded corners and edges
Abgerundete Profile und Ecken
Profils et angles arrondis
Cantos y esquinas redondeados



Elegante testata di chiusura
Elegant end edge
Elegante Abschlusskante
Élément d'extrémité élégant
Terminal de cierre elegante



Camino iperbasso
Extra-low vent
Ultraflacher Abzug
Mitre ultra basse
Respiradero hiper-bajo



Un investimento di sicuro valore

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

A sure-value investment

The IPERLOTUS 90 line has been developed for businesses having greater demand on resource, ideally suited for large quantities of product being delivered. Available in both cabinet mounted and counter top versions to accommodate customer requirements, whether inline, island, cantilever or bridging. All products with the same design and flare as the rest of the range.

Eine wertsichere Investition

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

Un investissement d'une valeur sûre

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

Una inversión con un valor seguro

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

90 IPERLOTUS



Grandi performance per chi ha una cucina nel cuore!
Great performance for those who have cooking in their hearts!
Große Leistungen für denjenigen, dem eine Küche am Herz liegt!
Grandes performances pour les passionnés de la cuisine!
¡Grandes actuaciones para quien lleva la cocina en el corazón!



Corona del bruciatore
 Burner crown
 Brennerkrone
 Couronne du brûleur
 Corona del quemador



Fiamma ipermodulante
 Hyper-modulating flame
 Hohe Modulierbarkeit der Flamme
 Flamme hyper modulante
 Llama hiper-modulante



Manopola a stella
 Star-shaped knob
 Sternförmiger Drehgriff
 Manette en forme d'étoile
 Mando en estrella



Sistema raccogligrassi per frytop
 Fat-collecting system for frytops
 Fettsammelsystem für Frytop
 Système de récupération des graisses pour grillade
 Sistema de recogida de grasas para frytop

90 IPERLOTUS



90 IPERLOTUS



Profondità di gamma in tutti i sensi

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

A depth of range in all senses

Lotus has quality through design with the upmost attention to sturdiness and reliability. IPERLOTUS 90 is innovative and attractive and can be combined with Lotus ranges 70/60/55. All models exceed in all areas of construct and performance whilst operating with low consumption.

Breite Auswahl in jeder Hinsicht

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

Une profondeur de gamme dans tous les sens

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

Una gama profunda en todos los sentidos

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



CFA4-98G

Cucine a gas con piano cottura con vasca ad acqua: un'idea innovativa per eliminare odori, facilitare qualità del lavoro nell'ambiente cucina e estrema rapidità di pulizia e manutenzione.

Gas kitchens with cook top with water tank: an innovative idea for eliminating odours, facilitating high quality work in a kitchen environment with rapid cleaning and maintenance.

Gasherde mit Kochfeld und Wasserbecken: eine innovative Idee zur Geruchsbeseitigung, zur Unterstützung der Arbeitsqualität im Küchenambiente, extrem schnell zu reinigen und zu pflegen.

Cuisines à gaz avec plan de cuisson et évier à eau: une idée innovante pour éliminer les odeurs, faciliter la qualité du travail dans le local cuisine et une extrême rapidité de nettoyage et d'entretien.

Cocinas de gas con plano de cocción con cuba de agua: una idea innovadora para eliminar olores, facilitar calidad del trabajo en el ambiente cocina y extrema rapidez de limpieza y manutención.



CF6-912G

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



CFQ6-912ET



TPIT-98ET



PA-98G



CF8-916G



Forno iperspaziale, il più capiente della sua categoria: su modulo 120, apertura da 108 cm, contiene 3 Gastronorm GN 1/1, profondità 73 cm!

Iperroomy oven, The most spacious of its kind. Model 120cm has an oven aperture of 108cm with a capacity to consume 3 of GN 1/1 deep at 73cm.

Hypergroßer Ofen, Der Ofen mit dem größten Fassungsvermögen seiner Kategorie: Modul 120, Öffnung 108 cm, enthält 3 Gastro-Norm 1/1, Tiefe cm 73!

Four hyper spacieux, le plus grand de sa catégorie: sur module 120, ouverture 108 cm, contient 3 Gastronorm GN 1/1, profondeur 73!

Horno hiper-espacioso, el más grande de su categoría: módulo 120, horno con apertura 108 cm, capacidad 3 GastroNorm 1/1, profundidad 73!



buy lotus, buy Italy!

90 IPERLOTUS

90 IPERLOTUS



Una gamma ricca di modelli

Progettata e realizzata per realtà che lavorano con i grandi numeri e per raggiungere grandi risultati, IperLotus 90 è la gamma completa di modelli per rispondere alle esigenze della grande ristorazione. Interamente costruita in acciaio AISI 304 e con spessore piano di 2 mm standard. Completezza anche negli accessori, come, ad esempio, lo speciale adattatore per cottura wok, su fuochi a gas.

A range with a vast array of models

Designed and created for businesses that handle high quantities with out detriment to quality. IperLotus 90 has a complete range of models that are suitable for the demands of large scale restaurants. Constructed from AISI 304 stainless steel with a 2mm thick worktop. A vast range of accessories, such as, special Wok adaptors of gas burners.

Eine reichhaltige Modellauswahl

Geplant und hergestellt für Einrichtungen, die mit großen Zahlen arbeiten und große Ergebnisse erzielen. IperLotus 90 ist die komplette Auswahl an Modellen, die den Anforderungen des großen Gastgewerbes gerecht wird. Ganz aus AISI 304 hergestellt und mit einer standardmäßigen Plattenstärke von 2 mm. Komplet auch beim Zubehör, beispielsweise der spezielle Adapter zum Garen mit dem Wok auf Gasbrennern.

Une gamme étendue de modèles

Conçue et réalisée pour les structures qui ont des activités intenses et veulent atteindre de grands résultats, IperLotus 90 est la gamme complète de modèles pour répondre aux exigences de la grande restauration. Entièrement réalisée en inox AISI 304, épaisseur du plan 2 mm standard. Complète jusque dans les accessoires, comme l'adaptateur pour cuisson wok, sur feux à gaz.

Una gama con muchos modelos

Proyectada y realizada para realidades que trabajan con grandes números y para alcanzar grandes resultados, IperLotus 90 es la gama completa de modelos para dar respuesta a las exigencias de la gran restauración. Construida completamente en acero AISI 304 y con un grosor del plano de 2 mm estándar. Completo incluso en los accesorios, como, por ejemplo, el adaptador especial para cocción wok en fogones de gas.



BRM120-912ET



PCIW-94ET

CP-94ET

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



PD150-98G



F2/25-98ET



CW-98G



FTLR-98G



Wok a gas: novità antica! Il rispetto delle antiche modalità di cottura rivive con questo utensile estremamente versatile, perfetto per al cottura al salto, agevolmente utilizzato per cuocere al vapore, stufare, friggere e affumicare gli alimenti.

Gas wok: new and old at the same time! In respect to ancient cooking methods, the wok is an extremely versatile instrument, perfect for sauté cooking, easy to use for steaming, stewing, frying and smoking foods.

Gas-Wok: antike Neuheit! Die Beachtung der antiken Garmethoden lebt mit diesem äußerst vielseitigen Instrument wieder auf, ideal für Schwenkgaren, leicht zu benutzen zum Dämpfen, Schmoren, Frittieren und Räuchern der Lebensmittel.

Wok à gaz: nouveauté antique! Le respect des modes de cuisson à l'ancienne renaît avec cet ustensile extrêmement polyvalent, parfait pour une cuisson sautée, facilement utilisable pour la cuisson vapeur, à l'étouffée, la friture et le fumage d'aliments.

Wok de gas: ¡novedad antigua! El respeto por las antiguas modalidades de cocción revive con este utensilio extremadamente versátil, perfecto para saltear, se usa fácilmente para cocer al vapor, estofar, freír y ahumar los alimentos.



55+55

60+60

60+70

70+70

70+90

90+90



Come raddoppiare, in grande, i vantaggi!

Per LOTUS le soluzioni a isola sono un punto di forza importante, sono il risultato di una strategia di pianificazione produttiva coordinata di tutte le linee 55/60/70/90 al fine di poterle presentare esteticamente componibili e abbinabili per ottenere risultati a isola con profondità variabile: 110/120/130/140/160/180. Così il cliente rinviene sempre la soluzione adeguata negli spazi e ideale nelle prestazioni, mantenendo qualità estetica e possibilità di rinnovo, reintegro o sostituzione degli elementi in caso di nuove esigenze o scelte produttive.

To double up the advantages!

For Lotus, island solutions are a particular area of expertise, through research and development, Lotus have been able to ensure the 55/60/70 and 90 lines are compatible with one and another with depths of 110/120/130/140/160 and 180, therefore, there is always a solution for customer needs whilst maintaining the superb Lotus design lines. Any one of the modules maybe replaced with a similar size at any time and keep the aesthetic flow.

Wie man die Vorteile verdoppelt!

Für LOTUS sind die Lösungen mit einer Insel ein wichtiger Schwerpunkt, sie sind das Ergebnis einer koordinierten Planungsstrategie bei der Herstellung aller Linien 55/60/70/90 sie müssen vom Aussehen her kombinierbar sein und aneinanderstellen lassen und Inseln mit unterschiedliche Tiefe bilden: 110/120/130/140/160/180. Auf diese Weise wählt der Kunde immer die räumlich passendste Lösung mit den für ihn erforderlichen Leistungen. Die ästhetische Qualität bleibt dabei erhalten, ebenso die Möglichkeit einer Erneuerung, Ergänzung oder falls neue Anforderungen auftreten oder Entscheidungen in der Herstellung getroffen werden, ein Austausch der Elemente.

Comment doubler largement les avantages!

Pour LOTUS les solutions en îlot sont un élément de force important. Résultat d'une stratégie de programmation de production coordonnée de toutes les lignes 55/60/70/90 afin de pouvoir les présenter de façon esthétique et assorties pour obtenir des résultats en îlot avec des profondeurs variables: 110/120/130/140/160/180. Ainsi le client trouve toujours la solution adaptée aux locaux et idéale au niveau des performances, en conservant la qualité esthétique et la possibilité de renouvellement, de récupération ou remplacement des éléments en cas de nouvelles exigences ou choix productifs.

¡Como hacer que sea el doble de ventajoso!

Para LOTUS las soluciones de isla son un punto de fuerza importante, son el resultado de una estrategia de planificación productiva coordinada de todas las líneas 55/60/70/90 a fin de poderlas presentar estéticamente modulares y combinables para obtener resultados de isla con profundidad variable: 110/120/130/140/160/180. Así el cliente encuentra siempre la solución adecuada en los espacios e ideal en las prestaciones, manteniendo calidad estética y posibilidades de renovar, completar o sustituir los elementos en caso de nuevas exigencias o elecciones productivas.



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



▶ 110
▶ 120
▶ 130
▶ 140
▶ 160
▶ 180

LOTUS+LOTUS





La linea Lotus di elementi da incasso

Studiata e pensata per soddisfare le richieste di personalizzazione e dotazione più a misura di cliente, offre la possibilità di creare monoblocchi su misura, con piano unico di spessore 4 mm, in acciaio o in altri materiali: marmo e compositi. FREELOTUS®: la nuova linea Lotus di elementi a incasso elettrici e a gas. Una linea realizzata in acciaio inox, finemente satinata e con particolari cromati, per unire estetica e funzionalità. FREELOTUS® dispone di una vasta gamma di modelli per soddisfare tutte le esigenze: piani cottura, cuoci pasta, induzione wok, fry top, brasieri, friggitrice...

The Lotus line of built-in modules

Designed to satisfy customer requests of a high line smooth one piece top product, FREELOTUS® brings to the market place quality 4mm stainless steel worktop incorporating built in gas or electrical elements in positions chosen by the customer. This line is constructed from stainless steel with chrome detail highlighting the same flare and design shown through out the rest of the Lotus range. FREELOTUS® can be fitted with cook tops, pasta cookers, inductions woks, fry tops, fryers the list is endless.

Die Linie der Einbauelemente Lotus

Durchdacht und erarbeitet, um den Anfragen nach individueller Gestaltung und auf den Kunden zugeschnittener Ausstattung nachzukommen, bietet sie die Möglichkeit Kompaktmodelle nach Maß mit einer einzigen, 4 mm starken Arbeitsplatte aus Edelstahl oder aus anderem Material anzufertigen: Marmor und Verbundwerkstoffe. FREELOTUS®: die neue Linie Lotus mit Elektro- und Gas-Einbauelementen. Eine Linie aus Edelstahl, fein satiniert und mit verchromten Details, die Verbindung von Ästhetik und Funktionalität. FREELOTUS® hat eine große Modellauswahl zu bieten, die alle Forderungen erfüllt: Kochfelder, Nudelkocher, Wok Induktion, Fry Top, Bratpfannen, Fritteusen...

La ligne Lotus d'éléments encastrables

Etudiée et conçue pour répondre aux attentes de personnalisation et d'équipement du client, elle donne la possibilité de créer des monoblocs sur mesure, avec plan unique d'épaisseur 4 mm, en inox ou autres matières: marbre et composites. FREELOTUS®: la nouvelle ligne Lotus d'éléments encastrables, électriques et à gaz. Une ligne réalisée en inox, finement satinée et avec des éléments chromés, pour allier esthétique et fonctionnalité. FREELOTUS® dispose d'une gamme étendue de modèles pour répondre à toutes les exigences: tables de cuisson, cuiseurs à pâtes, wok à induction, plaques, sauteuses, friteuses...

La línea Lotus de elementos empotrados

Estudiada y pensada para satisfacer las solicitudes de personalización y dotación a medida de cada cliente, ofrece la posibilidad de crear monobloques a medida, con plano único de grosor 4 mm, de acero u otros materiales: mármol y composite. FREELOTUS®: la nueva línea Lotus de elementos empotrados eléctricos y a gas. Una línea realizada en acero inox, satinada delicadamente con detalles cromados, para unir estética y funcionalidad. FREELOTUS® dispone de una amplia gama de modelos para satisfacer todas las exigencias: planos de cocción, cuecepasta, inducción wok, fry top, marmitas, freidoras...



Esempio di monoblocco con piano in acciaio inox 4 mm: meravigliosa estetica e funzionalità!

Example of a single unit with top in stainless steel 4 mm: marvellous aesthetics and functionality!

Beispiel eines Küchenblocks mit 4 mm starker Edelstahl-Arbeitsplatte: wunderbare Ästhetik und Funktionalität!

Exemple de monobloc avec plan inox 4 mm: une esthétique et une fonctionnalité de rêve!

Ejemplo de monobloq con plano de acero inox 4 mm: ¡maravillosa estética y funcionalidad!

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



Cruscotto singolo di serie
Single front panel kit
Einziges Serie- Vorne Panel
Panneau frontal de série
Cuadro de serie.



FREELOTUS



buy lotus, buy Italy!

HIGHLOTUS



Tutta la leggerezza della robustezza

Una gamma completa di sistemi per sostenere e realizzare strutture a sbalzo, che elevano indubbiamente in qualità e bellezza ogni cucina. HIGHLOTUS® consente massima libertà di composizione alle linee di cottura 70 e 90 per presentarsi a sbalzo e per creare le migliori e più adeguate combinazioni in versione ad isola, monoblocco o a parete.

All the lightness of strength

A complete system for supporting cantilever and island designs, which show off the quality and beauty of the Lotus kitchen. The HIGHLOTUS® allows for the most adaptable in composition of modules in both the 90 and 70 line, through cantilever, island and wall mounted versions HIGHLOTUS® provides a quality solution.

Die ganze Leichtigkeit der Robustheit

Eine komplette Auswahl an Systemen, die vorstehende Korpusse ermöglichen, die zweifelsohne die Qualität und Schönheit einer jeden Küche hervorheben. HIGHLOTUS® bietet maximale Freiheit bei der Zusammenstellung aller Garlinien 70 und 90, um einen Überstand zu schaffen oder die besten und geeignetesten Zusammenstellungen für eine Insel, einen Küchenblock oder mit Wandbefestigung zu realisieren.

Toute la légerete de la robustesse

Une gamme complète de systèmes pour soutenir et réaliser des structures suspendues, qui apportent incontestablement qualité et beauté à toute cuisine. HIGHLOTUS® permet la plus grande liberté de composition pour les lignes de cuisson 70 et 90 pour une présentation suspendue et pour créer les meilleures combinaisons et les plus adaptées en version îlot, monobloc ou murale.

Toda la ligereza de la robustez

Una gama completa de sistemas para sostener y realizar estructuras suspendidas, que elevan indudablemente la calidad y belleza de todas las cocinas. HIGHLOTUS® permite máxima libertad de composición a las líneas de cocción 70 y 90 para presentarse en suspendidas y para crear las mejores y más adecuadas combinaciones en versión de isla, monobloque o de pared.

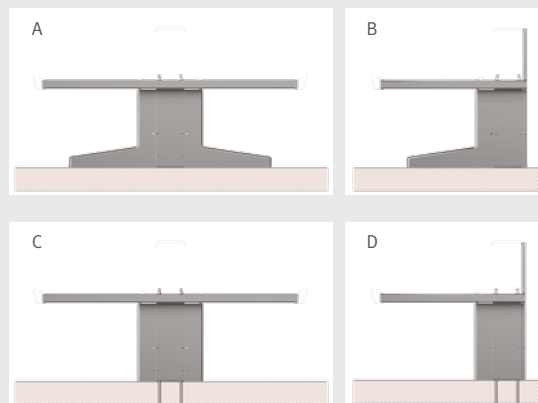
Le strutture a sbalzo con 1 piede sono complete e devono essere fissate a terra, invece solo quelle con 2 piedi hanno le seguenti opzioni: 2 piedi per sbalzo autoportante (A e B) o 2 piedi per sbalzo fissate a terra (C e D).

The cantilever structures with one foot are complete and should be fixed in the ground, instead only those with two feet have the following options: 2 feet for self carrying cantilever (A and B) or 2 feet for ground's fixed cantilever structures (C and D).

Die Brückenstrukturen mit 1 Steher müssen am Boden befestigt werden, die mit 2 Stehern haben folgende Optionen: 2 Füße selbsttragende Struktur (A und B) oder 2 Füße für selbsttragende Struktur am Boden zu befestigen (C und D).

Les structures suspendues avec un pied sont complètes et doivent être fixées à terre, par contre seulement celles avec deux pieds ont les suivantes options: 2 pieds pour structures (A et B) ou 2 pieds pour structures suspendues fixées à terre (C et D).

La estructura suspendida con una pata tiene solo la solución con la fijación en el suelo, y la estructura con dos patas tiene las opciones: 2 patas para la estructura suspendida autoportante (A y B) o 2 patas para la estructura suspendida con fijación en el suelo (C y D).



Alto profilo in cucina!
High profile in the kitchen!
Hohes Küchenprofil!
Grandeur en cuisine!
¡Alto perfil en la cocina!

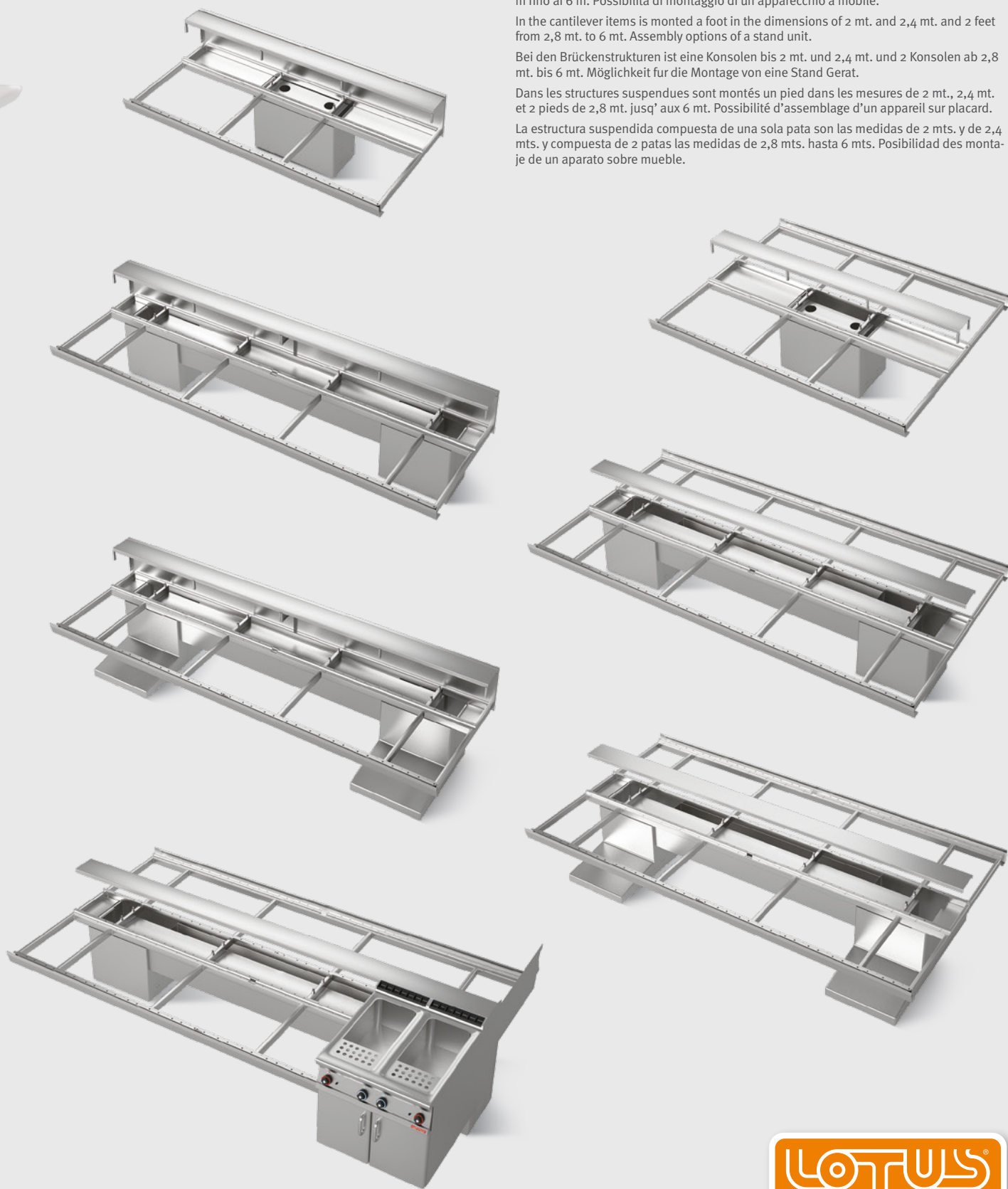
Nelle strutture a sbalzo viene montato 1 piede nelle misure di 2 m e 2,4 m e 2 piedi dai 2,8 m fino ai 6 m. Possibilità di montaggio di un apparecchio a mobile.

In the cantilever items is mounted a foot in the dimensions of 2 mt. and 2,4 mt. and 2 feet from 2,8 mt. to 6 mt. Assembly options of a stand unit.

Bei den Brückenstrukturen ist eine Konsolen bis 2 mt. und 2,4 mt. und 2 Konsolen ab 2,8 mt. bis 6 mt. Möglichkeit für die Montage von einem Stand Gerät.

Dans les structures suspendues sont montés un pied dans les mesures de 2 mt., 2,4 mt. et 2 pieds de 2,8 mt. jusqu' aux 6 mt. Possibilité d'assemblage d'un appareil sur placard.

La estructura suspendida compuesta de una sola pata son las medidas de 2 mts. y de 2,4 mts. y compuesta de 2 patas las medidas de 2,8 mts. hasta 6 mts. Posibilidad de montaje de un aparato sobre mueble.



HIGHLOTUS





La linea per cucinare sulla cresta dell'onda

Una linea dotata di particolari caratteristiche, specifiche accortezze e 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, cassetti con magneti per evitare aperture impreviste, fermaoggetti per mobili e top predisposti per fissaggio su mobile. Una linea che alla tradizionale robustezza costruttiva LOTUS, proposta nelle profondità 60/70/90, abbina le necessarie certificazioni per il particolare impiego: ad esempio, le friggitrici LOTUSMARINE® sono certificate SOLAS.

The line for cooking on the crest of the wave

This line is fitted with specialist features designed for installation in to yachts, ships, ferries, cruise ships, large vessels and offshore platforms. Rolling racks in all cooking systems, flanged feet for floor fixings, drawers fitted with magnets, stop edges to shelving and special arrangements for tops. The range has the very same great Lotus profile and quality and is available on 60/70 and 90 lines and all come with the appropriate marine certification and with the LOTUSMARINE® fryers being SOLAS certified.

Die Linie zum kochen auf den Wellen

Eine Linie mit besonderen Merkmalen, speziellen Einrichtungen und Systemen, für das Arbeiten in den Küchen der Yachten, Schiffe, Fähren, großen Sportboote und Schiffen für Kreuzfahrten, sowie Off-Shore-Plattformen. Rutschicherungs Rost bei allen Kochstellen, geflanschte Stellfüße zur Bodenbefestigung. Die Schubzüge sind mit einer Magnetsicherung ausgestattet. Alle Module verfügen eine Befestigungsvorrichtung. Eine Linie, welche die übliche Robustheit Lotus in der Herstellung, angeboten in den Tiefen 60/70/90, mit den erforderlichen Zertifizierungen für diesen Einsatz verbindet: so sind zum Beispiel die Fritteusen LOTUSMARINE® von SOLAS zertifiziert.

La ligne pour cuisiner au sommet de la vague

Une ligne avec de caractéristiques particulières, des idées spécifiques et des systèmes prévus pour le travail dans les cuisines de yachts, bateaux, ferries, grands bâtiments de plaisance et de croisière, plateformes offshore. Grilles de fixation marmites sur tous les plans de cuisson, pieds à brides pour fixage au sol. Tiroirs avec aimant pour éviter des ouvertures imprévues, arrêt-objets pour placards et supports et tops prévu pour la fixation sur placard. Une ligne qui associe à la robustesse traditionnelle de fabrication LOTUS proposée en 60/70/90, les certifications nécessaires pour cet usage particulier: (les friteuses LOTUSMARINE®) sont par exemple certifiées SOLAS.

La línea para cocinar en la cresta de la ola

Una línea dotata de características especiales, específicas precauciones y sistemas dedicados al trabajo en las cocinas de yates, grandes barcos de recreo y crucero, plataformas off-shore. Rejillas antibasculamento en todos los sobres de cocción, pies rebordados para fijar en el pavimento. Cajones con imán para evitar aberturas imprevistas, paraobjetos para muebles y soporte base y top predispuestos para fijar en el mueble. Una línea que a la tradicional robustez constructiva LOTUS, propuesta en las profundidades 60/70/90, combina las certificaciones necesarias para el uso concreto: por ejemplo, las freidoras LOTUSMARINE® están certificadas SOLAS.



CF4-78ETX

Sull'onda del successo!
On the wave of success!
Aufder Welle des Erfolgs!
Sur la vague du succès!
En la línea del éxito!



F18-94ETX



PCQ-98ETX



CP-98ETX



FTL-94ETX

LOTUS MARINE





Il futuro della cottura

Lotus Sous Vide è il sistema finalizzato a realizzare perfette cotture sottovuoto. È un metodo importante e sempre più richiesto, per mantenere i sapori naturali e limitare le perdite di peso in cottura. LOTUS SOUS VIDE si avvale di tre attrezzature complementari: l'apparecchio per la cottura sottovuoto a circolo continuo d'acqua e con controllo assoluto della temperatura (al decimo di grado), la confezionatrice sottovuoto digitale con dieci programmi, il marinatore rapido professionale a ultrasuoni.

The future of cooking

Lotus Sous Vide is a system for perfect cooking of vacuum packed items. This is a significant method which is increasing in popularity which maintains the natural flavours without loss of weight in the product. Lotus Sous Vide has three complimentary tools: the vacuum packed cooking equipment with continuous water cycle with accurate temperature control, the digital vacuum packer with 10 programs and the ultra-sound professional marinating device.

Die Zukunft des Kochens

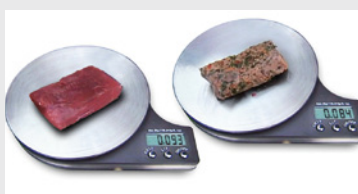
Lotus Sous Vide ist das System für das perfekte Vakuumgaren. Es handelt sich um eine bedeutendes und immer häufiger verlangter Verfahren, bei dem der natürliche Geschmack erhalten bleibt und die Gewichtsverluste beim Garen eingeschränkt sind. LOTUS SOUS VIDE bietet drei ergänzende Ausstattungen: das Gerät zum Vakuumgaren mit kontinuierlichem Wasserkreislauf und genauer Temperaturregelung (Zehntelgrad), das digitale Vakuumverpackungsgerät mit zehn Programmen, den professionellen und schnellen Ultraschall-Mariniierer.

L'avenir de la cuisson

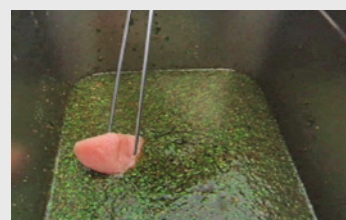
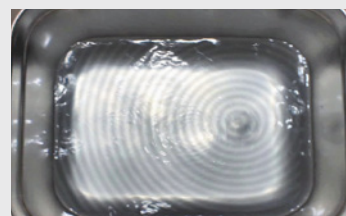
Lotus Sous Vide est le système destiné à réaliser de parfaites cuissons sous-vide. Il s'agit d'une méthode importante et de plus en plus recherchée, pour préserver les saveurs naturelles et limiter les pertes de poids au cours de la cuisson. LOTUS SOUS VIDE repose sur trois équipements complémentaires: l'appareil de cuisson sous-vide à circulation continue d'eau et à commande précise de la température (au dixième de degré), l'emballeuse sous-vide numérique à dix programmes, le système de marinade rapide professionnel à ultrasons.

El futuro de la cocción

Lotus Sous Vide es el sistema dedicado a realizar cocciones perfectas al vacío. Es un método importante y cada vez más solicitado para mantener los sabores naturales y limitar las pérdidas de peso en la cocción. LOTUS SOUS VIDE se vale de tres instrumentos complementarios: el aparato para la cocción al vacío de círculo continuo de agua y con control absoluto de la temperatura (a la décima de grado), la envasadora al vacío digital con diez programas, el marinador rápido profesional por ultrasonidos.



COTTURA SOUS VIDE
SOUS VIDE COOKING / GAREN MIT SOUS VIDE / CUISSON SOUS VIDE / COCCIÓN SOUS VIDE



MARINATURA
MARINATING / MARINADE / ESCABECHE

**Il sottovuoto si fa in tre!
Vacuum does the work of three!
Das Vakuum verdreifacht sich!
Le sous-vide en un tour de main!
¡El vacío se hace entre tres!**



60&70



VM-18



MR-12L

LOTUS SOUS VIDE





FME-2/15

FME-15

La linea professionale di friggatrici Lotus

Tutte le friggatrici FRYLOTUS si rivelano solide e durevoli, perché le parti elettriche sono realizzate con materiali e costruzioni a norma CE. Piani e vasche in acciaio inox 18/10. Cruscotti, rivestimenti esterni, porte, in acciaio inox satinato Scotch-Brite. Cestelli in rete d'acciaio cromato lucido.

The Professional line of Lotus Fryers

FRYLOTUS fryers provide solid, durable fryers using EC qualified electrical components. Following the usual Lotus character with 18/10 stainless steel with a Scotch-Brite finish and bright chrome steel wired baskets.

Die professionelle Linie der Fritteusen Lotus

Alle Friteusen FRYLOTUS beweisen solide und langlebig, da die Elektro-Komponenten aus den Werkstoffen und Konstruktion sind in Übereinstimmung mit der EG gemacht. Gekennzeichnet durch Flugzeuge und Panzer in Edelstahl 18/10, Instrumententafeln, Außenwände, Türen, gebürstetem Edelstahl Scotch-Brite sind zuverlässig. Korbe aus verchromtem Stahlnetz.

La ligne professionnelle de friteuses Lotus

Toutes les friteuses FRYLOTUS prouvent les solidité et les durabilité dans le temps, parce que les pièces électriques sont composées de matériaux de construction en conformité a le normes CE. Caractérisé par des structures en acier inoxydable 18/10, panneaux frontal, panneaux extérieurs et les portes en acier inoxydable brossé Scotch-Brite. Paniers de treillis métallique en acier chromé brillant.

La línea profesional de freidoras Lotus

Todas las freidoras FRYLOTUS prueba sólida y duradera, ya que las partes eléctricas están hechos de materiales y construcción de acuerdo con la CE. Caracterizado por sobres y cubas en acero inoxidable 18/10, paneles de instrumentos, las paredes exteriores, puertas, pulido Scotch-Brite inoxidable de acero. Cestos en rejilla de acero cromado brillante con mango.

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

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

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

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

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



Friggere con piacere
Frying with pleasure
Mit Spaß frittieren
Frire avec plaisir
Freír con placer



FEM-2/10



FEM-6



FEM-2/6

Particolari che contano: piani stampati con vano anti-schiumaggio, rubinetto scarico del tipo a sfera a largo passaggio, cruscotto porta resistenze asportabile per una facile pulizia; rapidità di messa in temperatura, termostato di sicurezza a ripristino manuale; 2 spie luminose di segnalazione, protezione resistenze e aggancio cestello.

Features: die-pressed tops with antiscum compartment, wide-mouthed sphere-type drainage cock, resistance box easy to be removed for a total cleaning; rapid heating, safety thermostat with manual resetting; 2 pilot lamps, sheathed elements and lift-up basket rest.

Beschreibung: Formgestanzte Arbeitsplatten mit Entschäumungswanne, Ablaufhahn mit breite Durchlauf; abnehmbare Blende für besseres und einfacheres Reinigen; schnelles Aufheizen, Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung; 2 Leuchtanzeigen, Widerstand-Schutz und Korbaufhängung.

Caracteristiques: dessus estampés avec compartiment anti-débordement, purgeur sphérique, tableau porte-résistances amovible pour nettoyage; chauffage rapide, thermostat de sécurité avec réarmement manuel; 2 voyants lumineux de signalisation, protection des résistances et accrochage panier.

Peculiaridades: planos estampados con compartimiento anti-espuma, grifo de descarga de bolas de paso ancho, cuadro de mandos porta-resistencias extraíble para la limpieza total; velocidad de alcance de la temperatura, termostato de seguridad de reposición manual; 2 indicadores luminosos, protección resistencias y soporte cestas.



FE-07EM



FEC-4



FMPG-20

Friggitrici ed elementi per pasticceria

PASTRYLOTUS comprende friggatrici gas e elettriche, da 17 a 45 litri, con scivoli e cestelli speciali per pasticceria, fornelloni a gas, bagnomaria con bacinelle GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6 e supporti modulari a giorno, con porte e con cassetti. Punto di forza delle friggatrici sono la costruzione in acciaio inox, la qualità dei componenti e gli efficaci sistemi di riscaldamento olio a mezzo tubi alettati per quelle a gas e resistenze ribaltabili e cruscotto asportabile per quelle elettriche.

Fryers and Pastry Accessories

PASTRYLOTUS range includes gas and electric fryers from 17 to 45 liters including specialist pastry spouts and baskets. Bain Marie with basins GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, and 1/6 on open modular cabinets with doors and drawers. Fryers are manufactured from stainless steel, with quality components offering great efficiency for oil heating, using finned tubes for gas models and rotating electrical heating elements make it easy to clean and removable front panel for ease of maintenance.

Fritteusen und Elemente für die Konditorei

PASTRYLOTUS umfasst Gas- und Elektrofritteusen von 17 bis 45 Liter mit speziellen Rutschen und Körben für die Konditorei, Gasbrenner, Bain-Marie mit Behältern GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6 und modularen, offenen Halterungen. Die Pluspunkte der Fritteusen sind ihre Herstellung aus Edelstahl, die Qualität der Komponenten und die wirksamen Erwärmungssysteme des Öls mit Lamellenrohren bei den Gasmodellen und kippbaren Heizwiderständen und entfernbarer Bedienblende bei den Elektromodellen.

Friteuses et elements pour pâtisserie

PASTRYLOTUS comprend des friteuses à gaz et électriques, de 17 à 45 litres avec des couloirs et paniers spéciaux pour la pâtisserie, des fours à gaz, des bain-marie avec bacs GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6 et des supports modulaires à claire-voie, avec portes et avec tiroirs. Les points forts des friteuses sont leur réalisation en inox, la qualité des composants et leurs systèmes efficace de chauffage de l'huile par demi tubes à ailettes pour les appareils à gaz et résistances rabattables et panneau frontal amovible pour les électriques.

Freidoras y elementos para repostería

PASTRYLOTUS incluye freidoras a gas y eléctricas de 17 a 45 litros, con rampas y cestas especiales para repostería, quemadores de gas, baño maría con cubetas GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6 y soportes modulares abiertos con puertas y con cajones. El punto fuerte de las freidoras es la construcción de acero inoxidable, la calidad de los componentes y los eficaces sistemas de calentamiento del aceite por medio de tubos con aletas para las de gas, y resistencias abatibles y panel extraíble para las eléctricas.

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

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

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

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

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



Friggere in pasticceria e altro
Pastry frying and more
Frittieren in der Konditorei und anderes
Frire en pâtisserie et autre
Freír en repostería y más



PASTRYLOTUS FRY



buy lotus, buy Italy!



SM 22/9

La linea corpi aspiranti a parete e centrali

Grazie alla vasta gamma di modelli e accessori, alla semplicità di montaggio e installazione, alla silenziosità di funzionamento, e alla facilità di pulizia le cappe LOTUS sono ideali per inserirsi in qualsiasi collocazione e rendere gli ambienti di cucina più salubri. Costruzione in acciaio inox AISI 304 con satinatura Scotch-Brite. Tutte le cappe sono equipaggiate con filtri in acciaio inox a labirinto.

The line of wall mounted and central exhaust hoods

Thanks to a wide range of modules, any linear requirement can be solutioned with FASTHOOD. Easy cleaning and low sound levels makes for a healthier environment. Manufactured from AISI 304 stainless steel with a Scotch-Brite finish. All hoods are equipped with stainless steel labyrinth baffle filters.

Die Linie der Abzugshauben mit Wandbefestigung oder Freihängend

Wir bieten eine reichhaltige Auswahl an Modellen und Zubehör, einfache Montage und Installation, geräuscharme Funktionsweise, leichte Reinigung. Die Dunstabzugshauben der Firma LOTUS passen sich ideal an jeden Aufstellungsort an und schaffen in allen Küchen ein gesünderes Klima. Die Konstruktion ist aus Inox-Stahl AISI 304 mit Scotch-Brite Satinierung. Alle Dunstabzugshauben verfügen über einen Labyrinthfilter aus Inox-Stahl.

La ligne de systemes aspirants muraux et centraux

Grâce à la vaste gamme de modèles et d'accessoires, à la simplicité du montage et de l'installation, au fonctionnement silencieux et à la facilité de nettoyage, les hottes Lotus sont idéales pour être installées n'importe où et rendre l'air des cuisines plus salubres. Fabriquées en acier inox AISI 304 avec satinage Scotch-Brite. Toutes les hottes sont équipées de filtres-labyrinthe en acier inox.

La línea campana aspirantes en pared y central

Gracias a la amplia gama de modelos y accesorios, a su fácil montaje e instalación, a la falta de ruido durante el funcionamiento y a su fácil limpieza, las campanas LOTUS son ideales para integrarse en cualquier ambiente y mantener las cocinas más saludables. Fabricadas en acero inox AISI 304 con acabado Scotch-Brite. Todas las campanas están equipadas con filtros de lamas de acero inox.



Cappe aspiranti
Extractor hoods
Dunstabzugshauben
Hottes aspirantes
Campanas extractoras



KE-20S



SCA 22/13



buy lotus, buy Italy!

FASTHOOD

LOTUS COMPACT



GASTRONOMY & CATERING

Obiettivo alta qualità nella ristorazione

Lotus compact ovens: focus on high quality catering

Öfen Lotus Compact: Objektiv hohe Qualität im Gastronomiewesen

Fours Lotus Compacts: objectif haute qualité dans la restauration

Hornos Lotus Compact: al centro la restauración de alta calidad



Forni Lotus Compact:

una nuova linea, frutto della ricerca più avanzata, che unisce dimensioni compatte, tecnologia esclusiva e grande facilità di utilizzo. Nuove speciali camere di combustione, sistemi di lavaggio semplici e comodissimi. Dimensioni compatte dei forni, solo 80x80 cm nei modelli GN 1/1 da tavolo. Multi Cleaner System, Boxtor System, Premixer System, Force System e Steamjet System sono punti di forza che rendono questa gamma in grado di offrire soluzioni di cottura esclusive e performanti. Con i Forni Lotus Compact possiamo realmente parlare di cottura ad "alta definizione" come obiettivo di qualità raggiunto e consolidato.

Lotus Compact ovens:

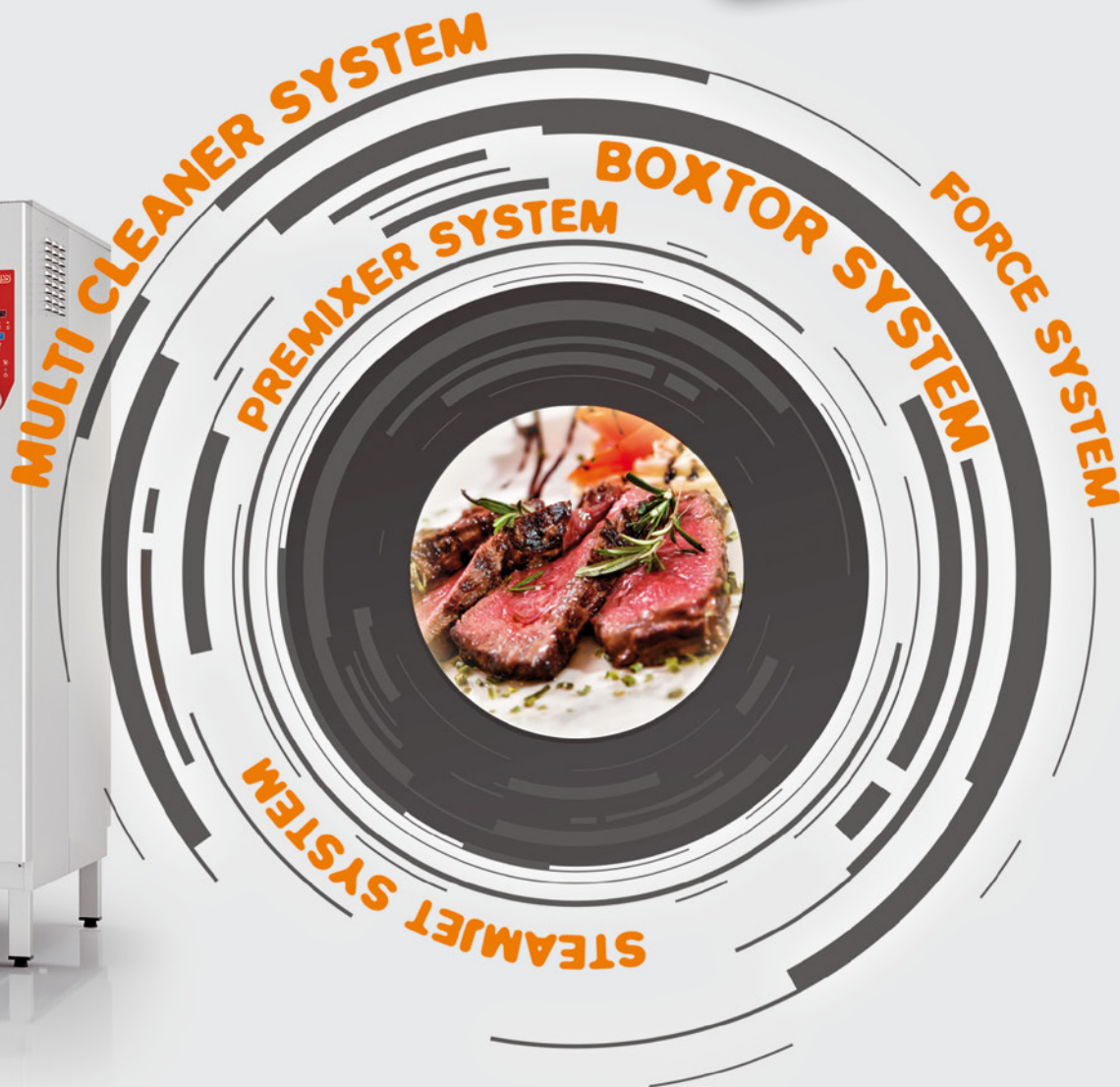
state-of-the-art research has resulted in a new range where compactness meets exclusive technology and true user friendliness. New special combustion chambers as well as simple, very convenient washing systems. Compact ovens measuring just 80x80 cm in the GN 1/1 table-top models. Multi Cleaner System, Boxtor System, Premixer System, Force System and Steamjet System are all outstanding technological features incorporated in this range to ensure exclusive, high-performance cooking solutions. With the Lotus Compact ovens we can really talk about "high definition" cooking in terms of superior quality focus.

Öfen Lotus Compact:

eine neue Linie, Ergebnis der fortschrittlichsten Forschung, die kompakte Abmessungen, exklusive Technologie und hohe Benutzerfreundlichkeit miteinander verbindet. Neue, besondere Verbrennungskammern, einfache und bequeme Waschsyste-me. Kompakte Ofenabmessungen, nur 80x80 cm bei den Tischgeräten GN 1/1.

Forni Lotus: cucinare ad alta definizione!
High definition cooking!
Kochen mit hoher Definition!
Une cuisson à haute définition!
¡Cocina en alta definición!

**LOTUS
COMPACT**



CDP-220E

20x21 GN
40x11 GN

Multi Cleaner System, Boxtor System, Premier System, Force System und Steamjet System sind die Topmodelle dieser Serie, die exklusive und leistungsstarke Garlösungen bietet. Mit den Öfen Lotus Compact kann man tatsächlich von Kochen mit „hoher Definition“ als erreichtes und konsolidiertes Qualitätsobjektiv sprechen.

Fours Lotus Compacts:

Une nouvelle ligne, fruit d'une recherche poussée, qui allie compacité, technologie exclusive et grande facilité d'utilisation. Nouvelles chambres de combustion spéciales, systèmes de lavage simples et très pratiques. Des fours aux dimensions compactes, seulement 80x80 cm pour les modèles GN 1/1 à poser sur table. Multi Cleaner System, Boxtor System, Premier System, Force System et Steamjet System sont les points forts permettant à cette gamme d'offrir des solutions de cuisson exclusives et performantes. Avec les Fours Lotus Compacts, nous pouvons vraiment parler de cuisson à "haute définition" comme d'un objectif "Qualité" atteint et consolidé.

Hornos Lotus Compact:

una nueva línea, fruto de la investigación más avanzada que combina un tamaño compacto con una tecnología exclusiva y una extraordinaria facilidad de uso. Nuevas cámaras de combustión especiales y sistemas de lavado sencillos y cómodos. Hornos de tamaño compacto, de tan solo 80x80 cm en los modelos GN 1/1 de sobremesa. Multi Cleaner System, Boxtor System, Premier System, Force System, Steamjet System son características técnicas sobresalientes integradas en esta gama para ofrecer soluciones de cocción exclusivas y de alto rendimiento. Con los Hornos Lotus Compact podemos hablar de cocción en "alta definición" como un objetivo de calidad alcanzado y afianzado.



by lotus, by Italy!

LOTUS COMPACT



MULTI CLEANER SYSTEM

Sistema di lavaggio con pastiglie

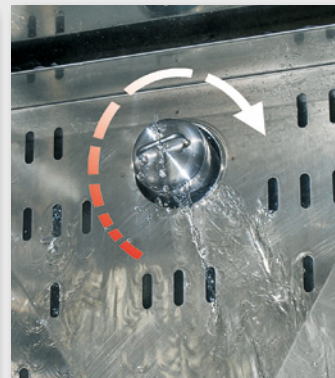
Tecnologia d'avanguardia per il lavaggio automatico della camera cottura con detergente in pastiglia CLEAN SYSTEM. Consente la perfetta pulizia del forno a fine ciclo di lavoro, senza alcuna sorveglianza. Il sistema si completa, per i modelli con generatore di vapore, con il disincrostante in polvere per lavaggio e manutenzione boiler DESCALE SYSTEM. MULTI CLEANER SYSTEM è una tecnologia che aiuta il cuoco nel lavoro quotidiano, assicurando, a fine lavoro, alti livelli di igiene nei forni e conseguente ottima sicurezza alimentare. Il sistema rotante di lavaggio e risciacquo è fisso e integrato nella camera di cottura, non c'è bisogno di alcuna applicazione. La combinazione acqua e aria, abbinata alla rotazione, trasporta il detergente in ogni punto della camera. MULTI CLEANER SYSTEM è di serie nei modelli con comandi programmabili.

Tablet washing system

Cutting-edge technology for an auto cleaning system which washes the oven with CLEAN SYSTEM detergent tablets. Guarantees a spotlessly clean oven at the end of the working cycle, without the need for supervision. Models with a steam generator also come with a powder DESCALE SYSTEM to remove limescale and keep the boiler working efficiently. MULTI CLEANER SYSTEM uses technology designed to give chefs a helping hand in the kitchen and, at the end of the day, guarantees maximum oven hygiene and, as a result, unbeatable food safety. The rotating washing and rinsing system is built into the oven, so there is no need for extra accessories. The air and water combination from the fan, along with the rotating action, ensure the detergent gets into every corner of the oven.

Garraumwaschsystem mit Reinigertabletten

Innovative Technologie für das automatische Garraumwaschsystem mit Reinigertabletten CLEAN SYSTEM. Sie garantiert die perfekte Reinigung des



Ofens am Ende des Arbeitszyklus, ohne Beaufsichtigung. Für die Modelle mit Dampfgenerator sieht das System einen Pulverentkalker DESCALE SYSTEM für die Reinigung und Pflege des Boilers vor. MULTI CLEANER SYSTEM ist eine Technologie, die dem Koch bei der täglichen Arbeit hilft und am Arbeitsende eine maximale Ofenhygiene und daher optimale Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Das umdrehende Reinigungs- und Klarspülsystem ist fest in den Garraum eingebaut und benötigt keine weiteren Zubehörteile. Die Wasser-Luft-Kombination bringt das Reinigungsmittel zusammen mit der Rotation in jede Ecke des Garraums.

Le système de lavage avec les pastilles

Technologie à l'avant-garde pour le lavage automatique de la chambre de cuisson avec le détergent en pastille CLEAN SYSTEM. Elle permet le nettoyage parfait du four à la fin du cycle de travail, sans aucune surveillance. Le système se complète, pour les modèles avec générateur de vapeur, par le détartrant en poudre pour le lavage et l'entretien du boiler DESCALE SYSTEM. MULTI CLEANER SYSTEM est une technologie qui aide le chef dans le travail quotidien en assurant, à la fin du travail, des niveaux élevés d'hygiène dans les fours et, par conséquent, une sécurité alimentaire optimale. Le système rotatif de lavage et de rinçage est fixe et intégré dans la chambre de cuisson, aucune application n'est nécessaire. La combinaison eau et air, associée à la rotation, diffuse le détergent dans tous les points de la chambre.

Sistema de lavado con pastilla

Tecnología de vanguardia para el lavado automático de la cámara de cocción con detergente en pastilla CLEAN SYSTEM. Permite la perfecta limpieza del horno al final del ciclo de trabajo, sin ninguna vigilancia. El sistema se completa, para los modelos con generador de vapor, con el deshincrustante en polvo para el lavado y el mantenimiento del boiler

CLEAN SYSTEM

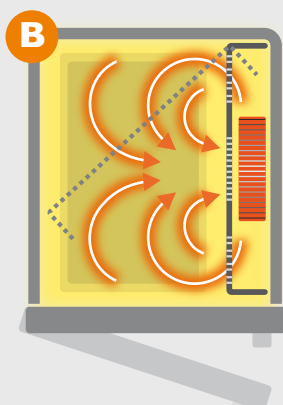
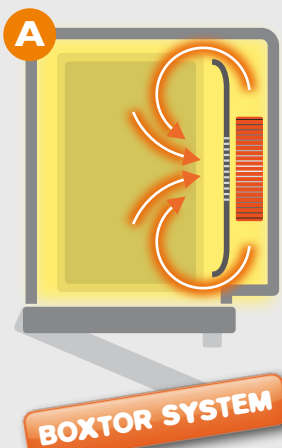
DESCALE SYSTEM



CDP-111E

DESCALE SYSTEM. MULTI CLEANER SYSTEM es una tecnología que ayuda al cocinero en el trabajo diario, asegurando, al final del trabajo, altos niveles de higiene en los hornos y consecuentemente óptima seguridad para los alimentos. El sistema rotativo de lavado y aclarado es fijo e integrado en la cámara de cocción, no hace falta ninguna aplicación. La combinación agua y aire, combinada con la rotación, transporta el detergente en todos los puntos de la cámara.

Soluzioni a prova di cuoco! Solutions that stand the chef's test! Lösungen für den Küchenprofi! Des solutions à toute épreuve ¡Soluciones a prueba de chef!



BOXTOR SYSTEM

Tutto il calore in camera!

Nei sistemi tradizionali (A), camera e deflettore sono gli elementi tecnici che consentono di convogliare l'aria calda sul cibo. Problema: camera di complessa costruzione, componenti di difficile accesso. Con la tecnologia BOXTOR SYSTEM (B), grazie ad un esclusivo convogliatore®, ruotabile e amovibile, che dirige l'aria calda sul cibo, si risolve il problema: la camera è lineare e i componenti risultano facili da ispezionare.

All the heat remains in the oven!

In traditional systems (A), the oven cooking chamber and deflector are the technical parts which direct hot air onto the food. Problem: ovens can be complex and parts difficult to access. With BOXTOR SYSTEM technology (B), thanks to an exclusive rotatable and removable conveyor®, the problem is solved: the oven is linear and the parts easy to inspect.

Die gesamte Hitze bleibt im Garraum!

Bei den traditionellen Systemen (A) sind der Garraum und Deflektor die technischen Elemente, die es erlauben, die heiße Luft auf die Speisen zu leiten. Problem: Garraum mit komplexer Konstruktion, schwieriger Zugriff auf die Bauteile. Mit der BOXTOR-SYSTEM-Technologie (B) wird dieses Problem dank einer exklusiven herausnehmbaren Abdeckung® gelöst, die die heiße Luft auf die Speisen lenkt: Der Garraum ist linear und auf die Bauteile kann leicht zugegriffen werden.

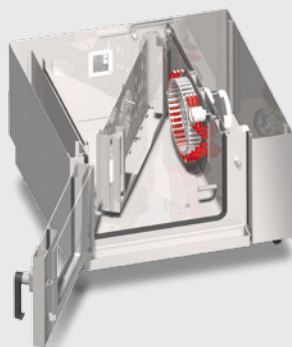


Potenza e velocità col vapore

Nei forni dotati di boiler è presente STEAMJET SYSTEM, l'affidabile sistema capace di produrre vapore immediato ed in maniera continuativa. La perfetta saturazione, all'interno della camera di cottura, dà come risultato cotture uniformi e delicate, realizzate in tempi estremamente rapidi.

Power and speed with steam

Ovens with boiler are equipped with STEAMJET SY-



Toute la chaleur dans la chambre!

Dans les systèmes traditionnels (A), la chambre et le déflecteur sont les éléments techniques qui permettent de convoyer l'air chaud sur les aliments. Problème: chambre à construction complexe, composants d'accès difficile. Avec la technologie BOXTOR SYSTEM (B), grâce à un exclusif convoyeur®, pivotant et amovible, qui dirige l'air chaud sur les aliments, le problème est résolu: la chambre est linéaire et les composants sont faciles à contrôler.

Todo el calor en la cámara!

En los sistemas tradicionales (A), cámara y deflector son los elementos técnicos que permiten direccionar el aire caliente hacia los alimentos. Problema: cámaras de compleja construcción, componentes de difícil acceso. Con la tecnología BOXTOR SYSTEM (B), gracias a un exclusivo baffle®, giratorio y extraíble, que direcciona el aire caliente sobre los alimentos, se soluciona el problema: la cámara es lineal y los componentes resultan de fácil inspección.

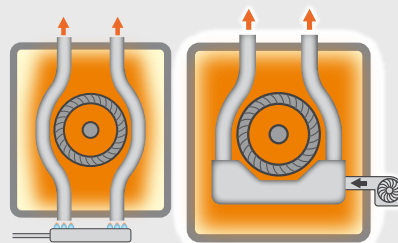
STEM, the reliable LOTUS system able to produce immediate and continuous steam. The perfect saturation, inside the cooking chamber, results in even and delicate cooking, in extremely short time.

Leistung und Schnelligkeit mit Dampf

Kombidämpfer mit Boiler sind mit STEAMJET SYSTEM ausgestattet, das zuverlässige System von LOTUS für unverzügliche und kontinuierliche Dampfverfügbarkeit. Das Resultat der perfekten Dampfsaturation im Garraum ist ein gleichmäßiges und delikates Garen, in extrem kurzer Zeit.

Puissance et rapidité avec la vapeur

Dans les fours équipés de boiler, il y a STEAMJET



FORCE SYSTEM

PREMIXER SYSTEM

Accoppiata vincente per i forni a gas!

FORCE SYSTEM: la nuova tecnologia LOTUS costituita dal bruciatore, collocato all'interno di un innovativo generatore termico. Resiste ad altissime temperature ed è posizionato interamente all'interno della camera di cottura. I vantaggi sono evidenti: il rendimento termico migliora del 30%; i tempi per la messa in temperatura del forno sono ridottissimi e le cotture più rapide. PREMIXER SYSTEM è il sistema elettronico che crea un fluido di combustione ottimale (aria e gas sempre nelle quantità ideali), per far funzionare correttamente il bruciatore, anche all'interno di involucri ermeticamente chiusi.

Winning combination for gas ovens!

FORCE SYSTEM: the latest LOTUS technology consisting of a burner fitted inside an innovative heat generator. It can withstand very high temperatures and is housed entirely within the oven cooking chamber. The advantages speak for themselves: thermal efficiency is increased by 30% compared to ovens with conventional gas heating systems; the oven reaches the required temperature in no time at all and cooking times are reduced. PREMIXER SYSTEM is an electronic system which creates an optimal flow of combustion (with the right quantities of air and gas every time), to ensure the burner works properly, even inside hermetically sealed casings.

Erfolgskombination für Gaskombidämpfer!

FORCE SYSTEM ist eine neue Technologie von LOTUS und besteht aus einem Brenner, der in einem innovativen Wärme-generator untergebracht ist. Er ist beständig

SYSTEM, le système fiable de LOTUS capable de produire de la vapeur immédiatement et de manière continue. La parfaite saturation, à l'intérieur de la chambre de cuisson, donne comme résultat des cuissons uniformes et délicates, réalisées dans des temps extrêmement rapides.

Potencia y velocidad con vapor

En los hornos con boiler se encuentra STEAMJET SYSTEM, el fiable sistema de Inoxtrend capaz de producir vapor inmediato y de forma continuativa. La perfecta saturación, en el interior de la cámara de cocción, proporciona como resultado cocciones uniformes y delicadas, realizadas siempre en tiempos muy rápidos.



gegen höchste Temperaturen und befindet sich im Garraum. Die Vorteile liegen auf der Hand: Die Wärmeleistung verbessert sich um 30%, der Kombidämpfer erreicht die geforderte Temperatur in kürzester Zeit und auch die Garzeiten sind kürzer. PREMIXER SYSTEM ist das Elektroniksystem, das einen optimalen Verbrennungsfluss (Luft und Gas immer in der idealen Menge) erlaubt, um sicherzustellen, dass der Brenner auch in hermetisch abgeschlossenen Gehäusen korrekt arbeitet.

L'union qui gagne pour les fours à gaz!

FORCE SYSTEM: la nouvelle technologie LOTUS, constituée par le brûleur, placé à l'intérieur d'un générateur innovant thermique. Il résiste à des températures très élevées et il est placé à l'intérieur de la chambre de cuisson. Les avantages sont évidents: le rendement thermique s'améliore de 30%; les temps pour la mise en température du four sont très réduits et les cuissons plus rapides. PREMIXER SYSTEM est le système électronique qui crée un fluide de combustion optimale (air et gaz toujours dans les quantités idéales), pour faire fonctionner correctement le brûleur, même à l'intérieur d'enveloppes hermétiquement fermées.

Pareja ganadora para los hornos de gas!

FORCE SYSTEM: la nueva tecnología LOTUS constituida por el quemador, posicionado en el interior de un innovador generador térmico. Resiste a temperaturas muy altas y está posicionado completamente en el interior de la cámara de cocción. Las ventajas son evidentes: La eficiencia térmica mejora del 30%; los tiempos para la puesta en temperatura del horno son muy cortos y las cocciones más rápidas. PREMIXER SYSTEM es el sistema electrónico que genera un fluido de combustión óptimo (aire y gas siempre en las cantidades ideales), para el correcto funcionamiento del quemador, incluso en el interior de envoltorios hermeticamente cerrados.



LOTUS COMPACT



Una Gamma evoluta di Forni per Pasticceria e Panificazione

Lotus rinnova e propone una nuova serie di forni destinati agli appassionati di Pasticceria e Panificazione. PASTRYLOTUS: qualità e valore costruttivo consentono un controllo costante e ottimale delle cotture e assecondano l'esperienza e la passione del maestro pasticcere o panificatore, sia che utilizzi sistemi automatici programmati di cottura, sia che scelga modalità manuali e tradizionali. Una linea di forni da 6 e 10 teglie, a gas o elettrici, con comandi analogici o programmabili, il tutto corredato da una vasta gamma di accessori di completamento. PASTRYLOTUS: per soddisfare al meglio le nuove dimensioni della pasticceria e panificazione e produrre con flessibilità e sicurezza, con attrezzature affidabili, rigorosamente made in Italy!

An evolved Range of Pastry and Bread Ovens

Lotus is proposing a newly renovated line of ovens designed for Pastry and Bread baking. PASTRYLOTUS: constructive quality and value provide constant, optimum control of baking and satisfy the demands of the maestro pastry chef or baker, whether choosing the automatic baking programs or the manual and traditional modes. A line of ovens with 6 and 10 baking pans, gas or electric, with analogical or programmable controls, all with a wide range of complementary accessories. PASTRYLOTUS: to better satisfy the new dimensions of pastry making and bread baking, and to ensure flexibility and safety, with reliable equipment 100% made in Italy!

Eine hochentwickelte Auswahl an Backöfen für Konditorwaren und Brotherstellung

Lotus rinnova e propone una nuova serie di forni destinati agli appassionati di Pasticceria e Panificazione. PASTRYLOTUS: qualità e valore costruttivo consentono un controllo costante e ottimale delle cotture e assecondano l'esperienza e la passione del maestro pasticcere o panificatore, sia che utilizzi sistemi automatici programmati di cottura, sia che scelga modalità manuali e tradizionali. Una linea di forni da 6 e 10 teglie, a gas o elettrici, con comandi analogici o programmabili, il tutto corredato da una vasta gamma di accessori di completamento. PASTRYLOTUS: per soddisfare al meglio le nuove dimensioni della pasticceria e panificazione e produrre con flessibilità e sicurezza, con attrezzature affidabili, rigorosamente made in Italy!



ADP-610E

Cotture sempre leggere e a puntino!
Always light, precise cooking!
Immer leichtes und punktgenaues Garen!
Des cuissons toujours légères et à point!
¡Cocciones siempre ligeras y en su punto!



ADP-606E

AUA-606G

Une gamme évoluée de fours à pâtisserie et boulangerie

Lotus se renouvelle et propose une nouvelle série de fours destinés aux passionnés de pâtisserie et de boulangerie. PASTRYLOTUS: la qualité de fabrication permet un contrôle constant et optimum des cuissons pour secondar l'expérience et la passion du maître pâtissier ou boulanger, utilisant au choix des systèmes automatiques programmés de cuisson ou des modes manuels et traditionnels. Une ligne de fours de 6 et 10 plaques, à gaz ou électriques, avec commandes analogiques ou programmables, le tout fourni avec une vaste gamme d'accessoires complémentaires. PASTRYLOTUS: pour satisfaire au mieux les nouvelles dimensions de la pâtisserie et de la boulangerie et produire de façon flexible et sécurisée, avec des équipements fiables, rigoureusement made in Italy!

Una Gama de valor con Hornos de Pastelería y Panificación

Lotus renueva y ofrece una nuevaserie de hornos destinados a los aficionados de Pastelería y Panificación. PASTRYLOTUS: calidad y valor constructivo permiten un control mejor y constante de las cocciones además de favorecer la experiencia y la pasión del maestro pastelero o panificador, tanto que utilice sistemas automáticos programados de cocción, como que elija formas manuales y tradicionales. Una línea de hornos de 6 y 10 bandejas, de gas o eléctricos, mandos analógicos y programables, todo combinado por una amplia gama de accesorios de cumplimiento. PASTRYLOTUS: para satisfacer lo mejor posible los nuevos tamaños de la pastelería y panificación y producir con flexibilidad y seguridad, con herramientas fiables, ¡rigurosamente made in Italy!

PASTRYLOTUS OVENS





G/6

La linea per pizzeria Lotus

Forni per pizze - I forni PIZZALOTUS sono disponibili nei modelli a gas ed elettrici, quest'ultimi con due novità, per cuocere pizze di diametro 30 e 36 cm. Presentano frontale in acciaio inox (nei modelli elettrici anche in ferro brunito con effetto rustico); camera di cottura in acciaio inox e piano di cottura in mattoni refrattari; isolamento in lana di roccia evaporata, resistenze corazzate, controllo termostatico della temperatura regolabile da 0 a 500 °C nei modelli elettrici (450 °C per quelli a gas). Sono dotati di due regolazioni indipendenti del calore, per il cielo e per la platea. Su richiesta, nei modelli serie P, luce in camera; pala in ferro per tutti.

Impastatrici professionali, disponibili con capacità di produzione di 10, 20, 30 litri. Presentano testata fissa, vasca e mescolatore a spirale progressiva in acciaio inox con asta rompi-pasta. Garantiscono un impasto veloce e senza nessun riscaldamento, con ottimale assorbimento dei liquidi e migliore ossigenazione. Dotate di griglia sollevabile di protezione, microinterruttore di sicurezza, salvamotore e (optional) ruote con freno.

The Lotus Pizza Oven Line

Pizza Ovens - Both gas and electric PIZZALOTUS ovens are available, the latter taking pizzas up to 30 and 36 cm in diameter. They have a stainless steel front (also burnished iron with a rustic effect in the electric versions), stainless steel oven interior, refractory brick cooking surface, evaporated rock wool insulation, shielded heating elements and thermostatic temperature control between 0 and 500degC for electric models (405degC for gas ones). Two independent heat controls for both the roof and the floor. Oven light in the P range and baker's iron shovel for all models, on request.

Professional Kneading Machines - Available with production capacities of 10, 20 and 30 litres. They feature a fixed head, bowl and progressive spiral kneader in stainless steel with dough breaker rod. It makes dough quickly and without heating, with optimum absorption of the liquids and improved oxygenation. Featuring a protection grid that can be lifted, safety micro switch, motor overload protection and (optional) wheels with brake.

Die Linie Lotus für Pizzeria

Pizza-Backofen - Die PIZZALOTUS-Backöfen sind als gas- oder elektrisch-beheizte Modelle lieferbar, letztere mit zwei Neuheiten zum Backen. Von Pizzen mit einem Durchmesser von 30 und 36 cm. Front aus Inox-Stahl (Elektromodelle auch aus brüniertem Eisen mit rustikalem Effekt; Backraum aus Inox-Stahl, Garfläche aus feuerfesten Bausteinen, Isolierung mit Mineralwolle, gepanzerte Heizelemente, thermostatgeregelte Temperatur, einstellbar von 0 bis 50 °C bei Elektromodellen (450 °C bei Gasmodellen). Ober- und Unterhitze sind unabhängig regelbar. Auf Anfrage sind die Modelle der Reihe P mit Backraumbeleuchtung lieferbar. Alle Modelle haben Eisenschieber.

Knetmaschinen für Großküchen, verfügbar mit Produktionsvermögen von 10, 20, 30 Litern. Sie bestehen aus einem feststehenden Kopfteil, Schale und Rührwerk mit Endlosspirale aus Edelstahl mit Teiglöserstange. Die Geräte garantieren ein schnelles Verkneten ohne Erwärmung, mit optimaler Flüssigkeitsaufnahme und besserer Sauerstoffanreicherung. Mit abnehmbarem Schutzgitter, Mikro-Sicherheitschalter, Motorschutz und Rollen mit Feststellvorrichtung (als Option) ausgerüstet.

**Per non rimpiangere la legna!
Never cry over wood!
Um nicht dem Holz nachzuweinen!
Pour ne pas regretter le bois!
¡Para no echar de menos la leña!**



P/99AV

La ligne pour pizzeria Lotus

Fours pour pizzeria - Les fours PIZZALOTUS sont disponibles dans les modèles gaz et électriques ces derniers avec deux nouveautés, la cuisson de pizza de diamètres 30 et 36 cm. Façade en acier inox (dans les modèles électriques également en fer bruni pour un aspect rustique); enceinte de cuisson en acier inox, plan de cuisson en pierres réfractaires; isolation en laine de roche évaporée, résistances blindées, contrôle thermostatique de la température, réglable de 0 à 500 °C pour les modèles électriques (450 °C pour ceux à gaz). Deux régulations indépendantes de la chaleur aussi bien pour la voûte que pour la sole. Éclairage dans l'enceinte sur demande, pour les modèles de la série P; pour tous les modèles, pelle en fer.

Pétrisseuses professionnelles disponibles dans 3 capacités de production: 10, 20 et 30 litres. Équipées de tête fixe, de bac de pétrissage et de mélangeur à spirale progressive en acier inox à tige brise-pâte. Elles assurent un pétrissage rapide sans réchauffement des ingrédients, garantissant une bonne absorption des liquides et une oxygénation optimale. Dotées de grilles de protection ouvrantes, de micro-interrupteurs de sécurité, de protection moteur et, en option, de roues équipées de frein.

La línea para pizzería Lotus

Hornos para pizzeria - Los hornos PIZZALOTUS están disponibles en los modelos a gas y eléctricos, éstos últimos presentan dos novedades, para cocinar pizzas con diámetro de 30 y 36 cm. Delantera de acero inoxidable y superficie de cocción de ladrillos refractarios, aislamiento con lana de



L-30PET

roca evaporada, resistencias blindadas, control termostático de la temperatura regulable entre 0 °C y 500 °C en los modelos eléctricos (450°C para los a gas). Están provistos de dos regulaciones independientes del calor, una para el techo y una para el suelo. Todos los modelos están provistos de pala de hierro. Bajo pedido, para los modelos de la serie P, está disponible la luz en la cámara de cocción.

Amasadoras profesionales, disponibles con capacidad de producción de 10, 20, 30 litros. Presentan un cabezal fijo, cuba y mezclador de espiral progresiva en acero inoxidable con varilla rompe-pasta. Garantizan un empaste rápido y sin ningún calentamiento, con una óptima absorción de los líquidos y una mejor oxigenación. Dotadas de rejilla elevable de protección, micro-interruptor de seguridad, salva-motor y (opcional) ruedas con freno.



buy lotus, buy Italy!

PIZZALOTUS



Attrezzature per la cucina snack

Una linea di prodotti studiata per snack bar, ristoranti, fast-food, ecc. all'insegna del pratico e veloce, ma eccellente nei risultati e nella qualità costruttiva.

Le Salamandre, ideali per gratinare, grigliare e riscaldare. Disponibili in vari modelli con una o due zone di cottura indipendenti. Modelli anche con griglia mobile senza necessità di estrazione. Hanno bacinella inferiore per il recupero grassi, isolamento termico speciale e un sistema automatico di movimentazione per regolare rapidamente l'altezza. Acciaio finemente satinato. **Fasty: tostiere** a 3 o 6 pinze della serie Tosty, con griglia d'appoggio, cassetto estraibile per raccolta residui, temporizzatore, spia di controllo e funzionamento, resistenze elettriche corazzate. **Grill-toast** in 4 modelli: piastre in vetroceramica o in ghisa sabbiata, singole e doppie, con termostati regolabili fino a 300 °C e coperchi basculanti. I modelli in vetroceramica assicurano notevole risparmio energetico, facile pulizia e calore uniforme; i modelli in ghisa sabbiata, robustezza e buon funzionamento. **Hot stock - Scaldapiatti** in acciaio inox finemente satinato. Piastre in perallumàn riscaldate mediante resistenza elettrica corazzata, comandata da termostato 90 - 180°C. Maniglie termicamente isolate e spia luminosa per segnalare il raggiungimento della temperatura prescelta, che si mantiene costante per circa 60 minuti. **Gyros** - Ideali per la cottura allo spiedo, in verticale, della carne, con bacinella raccolta grassi e paletta di alluminio. Disponibili nelle versioni a gas, con bruciatore infrarosso in ceramica, termocoppia e rotazione elettrica a due velocità dello spiedo, e nella versione elettrica, con resistenze corazzate e superficie riflettente in ceramica. **Miniking - Piccolo forno professionale** e domestico per pizze, crostini e focacce. Chiusura frontale con maniglia atermica e griglia di cottura, camera coibentata, pannello comandi con spia di linea, timer, termostato di regolazione per cotture fino a 320 °C. Cassettino inferiore estraibile, piedini d'appoggio, pannello laterale smontabile.

Equipment for the snack kitchen

A line of products especially designed for snack bars, restaurants, fast-food, etc. all practical and fast, but also with excellent results and constructive quality.

The salamanders, ideal for gratinating, grilling and warming food, are available in different models, with one or two separate cooking zones. They have a tray at the bottom to collect the fat, special heat insulation and an automatic system to quickly adjust the height. Finely satin finished stainless steel. **Fasty** - Quick and practical models for snack bars, restaurants and fast-food. In includes **toasters** of the serie Tosty with 3 or 6 clamps with stand-on rung, pull out drawer for collecting crumbs, timer, control and operating pilot light, armoured electric heating elements. The new feature of this range are the four different **grill-toast** models: plates in pyroceram or sandblasted cast iron, single and double, with thermostats adjustable up to 300 °C and swing-type lids. The pyroceram models ensure a considerable saving of energy, are easy to clean and heat is evenly distributed; the sandblasted cast iron models are rugged and work well. **Hot stock - Plate warmer** in finely satin finished stainless steel. Plates in "Perallumàn" heated by armoured electric elements, thermostat controlled from 90 - 180 °C. Heatproof handle and luminous indicator to signal when the selected temperature is reached, maintained constant for about 60 minutes. **Gyros** - Ideal for (vertically) cooking meat on the spit, with drip tray and small aluminium raised edge meat holder. Available in the gas version, with ceramic infrared burner, thermocouple and electric rotation of the spit at two speeds, and in the electric



SA-600 ET/EM



SL-600 ET/EM



SE-40M



TS-3

version, with armoured heating elements and reflecting ceramic surface. **Miniking - Small and practical oven** for professional and home use for cooking pizzas and other similar products. Front closing panel with heatproof handle, grill, insulated oven, control panel with power-on indicator, timer, adjustment thermostat for cooking temperatures of up to 320 °C. Small pull out drawer at the bottom, supporting feet, removable side panel.

Ausstattungen für die Snack-Küche

Eine Produktreihe, die im Zeichen der Zweckmäßigkeit und Schnelligkeit für Snackbars, Restaurants, Fastfood, usw. geplant wurde, jedoch ausgezeichnete Ergebnisse und hervorragende Fertigungsqualität zu bieten hat.

Salamander sind ideale Geräte, um Speisen zu gratinieren, zu grillen oder aufzuwärmen. Sie stehen in verschiedenen Modellen zur Verfügung, die jeweils eine oder zwei voneinander unabhängige Garzonen aufweisen. Eine untere Fettauffangschale, eine spezielle Wärmeisolierung und ein automatisches System zur schnellen Höhenverstellung vervollständigen die Ausstattung. Aus leicht satiniertem Edelstahl. **Fasty** - Praktische Modelle für Snackbars, Restaurants und Fast food-Betriebe. Das Gerät umfasst **Toaster** mit 3 oder 6 Greifzangen der Serie Tosty, Ablagegitter, ausziehbare Aufanglade für Speisenreste, Zeitschalter, Kontroll- und Betriebslampen und Panzerwiderstände. Eine Neuheit ist der **Toast-Grill** in 4 Modellen: einzelne oder doppelte Platten aus Glaskeramik oder sandgestrahltem Gusseisen mit Thermostatreglern bis zu 300 °C und hochklappbaren Abdeckungen. Die Modelle aus Glaskeramik garantieren eine beachtliche Energieersparnis, einfache Reinigung und gleichmäßige Hitze; die Modelle aus sandgestrahltem Gusseisen bieten Widerstandsfähigkeit und guten Betrieb. **Hot stock - Tellerwärmer** aus leicht satiniertem Edelstahl mit Platten aus Perallumàn, die durch thermostatgesteuerte Panzerwiderstände von 90 - 180 °C aufgeheizt werden. Wärmeisolierte Griffe und Kontrolllampe für das Erreichen der eingestellten Temperatur, diese bleibt für circa 60 Minuten konstant. **Gyros** - Ideal für die senkrechte Zubereitung von Fleisch am Spieß, mit Fettauffangschale und Bratenwender aus Aluminium. Verfügbar in den Versionen mit Gasbetrieb, mit Infrarotbrennern aus Keramik, Thermoelement und elektrischer Drehbewegung des Spießes mit zwei Geschwindigkeiten. Die elektrische Version verfügt über Panzerwiderstände und wärmeflektierende Oberflächen aus Keramik. **Miniking - Ein kleiner und praktischer Backofen** für Pizzen, überbackene Toasts oder Fladenbrote für den professionellen Gebrauch oder für Privathaushalte. Frontale Verschlussstür mit athermischem Griff, Grillroste, wärmei-



CT4-R EM



CTC-4 EM

Piccole attrezzature da grandi performance Small equipment for great performance Kleine Ausrüstungen für große Leistung Des petits équipements à grandes performances Pequeños equipos para grandes actuaciones

solierter Backofeninnenraum, Bedienblende mit Stromkontrolllampe, Timer, Thermostatregler bis 320 °C. Untere ausziehbare Lade, Stellfüße, entfernbare Seitenplatte.

Equipements pour la cuisine de snack

Une ligne de produits étudiée pour les snack bars, restaurants, restauration rapide, etc. A l'enseigne de la rapidité, mais avec l'excellence des résultats et de la qualité de fabrication.

Les salamandres, idéales pour gratiner, griller et réchauffer les aliments sont disponibles dans de nombreux modèles à une ou deux zones de cuissons indépendantes. Elles sont dotées d'un bac de récupération des graisses, d'une isolation thermique spéciale et d'un système automatique et rapide de réglage de la hauteur. En acier inox finement satiné. **Fasty** - Modèles pratiques à fonctionnement rapide pour snack-bars, restaurants et fast-foods. Ils comprennent: **toasteurs** à 3 ou 6 pinces de la série Tosty avec grille d'appui, tiroirs extractibles de récupération des résidus, timer, témoins de contrôle et de fonctionnement, résistances électriques blindées. 4 modèles de **grill toast**: plaques en vitrocéramique ou fonte sablée, simples ou doubles, avec thermostats de réglage de la température jusqu'à 300 °C et couvercles basculants. Les modèles en vitrocéramique garantissent d'importantes économies d'énergie, une grande facilité de nettoyage et une chaleur uniformément distribuée. Les modèles en fonte n'en sont pas moins gage de robustesse et de bon fonctionnement. **Hot stock** - **Chauffe-plats** en acier inox finement satiné. Plaque en peraluman chauffée par l'intermédiaire d'une résistance électrique blindée commandée par un thermostat réglable de 90 à 180 °C. Poignées à isolation thermique et témoin indicateur de température programmée atteinte (maintenue pendant 60 minutes environ). **Gyros** - Idéals pour la cuisson verticale à la broche de la viande. Dotés de bac de récupération des graisses et de palette en aluminium. Disponibles dans la version gaz avec brûleur infrarouge en céramique, thermocouple et rotation électrique de la broche à deux vitesses, et dans la version électrique à résistances blindées et surfaces réfléchissantes en céramique. **Miniking** - **Mini-four ultra fonctionnel à usage professionnel** et domestique pour pizzas, quiches, croustades, etc. Panneau de fermeture frontal à poignée athermique et grille de cuisson, chambre à isolation thermique, panneau de commande à témoin de tension, timer, thermostat de réglage pour cuissons jusqu'à 320 °C. Tiroirs inférieurs extractibles, pieds d'appui et panneau latéral démontables.

Equipos para la cocina snack

Una línea de productos estudiada para snack bar, restaurantes, fast-food, etc. siempre bajo el lema de la practicidad y la velocidad, pero excelente en los resultados y en la calidad constructiva.

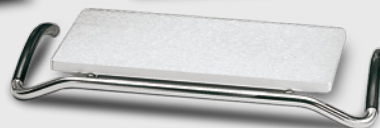
Las salamandras, ideales para gratinar, hacer al grill y calentar los alimentos, están disponibles en varios modelos, con una o dos zonas de cocción independientes. Tienen una cubeta inferior para la recuperación de las grasas, aislamiento térmico especial y un sistema automático de desplazamiento para regular rápidamente la altura. En acero inoxidable finamente satinado. **Fasty** - Modelos prácticos y veloces para snack-bar, restaurantes, fast-food. Incluye **tostadores** de 3 o 6 pinzas de la serie Tosty, con rejilla de apoyo, cajón extraíble para la recogida de residuos, temporizador, indicadores de control y funcionamiento, resistencias eléctricas acorazadas. **Grill-toast** en 4 modelos: placas en vitrocerámica o en hierro fundido con acabado arenado, individuales o dobles, con termostatos regulables hasta 300 °C y tapas basculantes. Los modelos en vitrocerámica aseguran un notable ahorro energético, una fácil limpieza y un calor uniforme; los modelos en hierro fundido con acabado arenado, robustez y buen funcionamiento. **Hot stock** - **Calienta-platos** en acero inoxidable finamente satinado. Placas en peraluman calentadas mediante resistencia eléctrica acorazada, controlada por termostato 90 - 180 °C. Asas térmicamente aisladas e indicador luminoso para indicar que se ha alcanzado la temperatura elegida, que se mantiene constante durante unos 60 minutos. **Gyros** - Ideal es para cocinar al espetón, en vertical, de la carne con cubeta para recoger las grasas y paleta de aluminio. Disponibles en versiones a gas, con quemador de infrarrojos en cerámica, termpar y rotación eléctricos de dos velocidades del espetón, y en la versión eléctrica, con resistencia acorazadas y superficie reflectante en cerámica. **Miniking** - Pequeño y práctico, horno de uso profesional y doméstico para pizzas, tostadas y pan. Panel de cierre frontal dotado de asa atérmica y grilla de cocción, cámara con aislamiento, panel de mandos con indicador de línea, temporizador, termostato de regulación para cocciones hasta 320 °C. Cajón interior extraíble, pies de apoyo, panel lateral desmontable.



SP-10



SP-5



DG-8A



DE-2A



TS-1



buy lotus, buy Italy!

PRETTYGRILL



VTC-2

I complementi d'arredo e di servizio

Lotus pensa e realizza anche "il di più", rendendolo assolutamente utile e indispensabile. Pattumiere a pedale con o senza ruote, carrelli inox per rifiuti, carrello portacestelli, carrelli a 2 o 3 ripiani, carrelli per 16 contenitori GN 2/1, vetrine calde e refrigerate, bagnomaria con vasche e coperchi, ecc., tanti complementi finalizzati a migliorare il servizio.

Design and service accessories

Lotus believes that they have a solution for just about any situation, from pedal bins, with or without wheels, stainless steel trolleys for waste and operator trolleys to hot or cold display cabinets.

Einrichtungs- und Betriebsergänzungen

Lotus denkt und erkennt, "je mehr," so dass es sehr nützlich und unverzichtbar. Treteimer mit oder ohne Rollen, Edelstahl Wagen für Abfälle, die Regalwagen, Servierwagen mit 2 oder 3 Regale, Wagen für 16 GN 2/1, Vitrinen heiß oder gekühlt Wasser Badewannen und Deckeln, etc.. entwarf Viel Zubehör zu den Service zu verbessern.

Les complements d'équipements et de services

Lotus pense et réalise «le plus», ce qui rend très utile et indispensable les équipements. Pédale bacs avec ou sans roulettes, chariots en acier inoxydable pour les déchets, Le chariot support, chariots à 2 ou 3 tablettes, chariots pour le 16 GN 2/1, vitrines chaude ou froide baignoires d'eau et les couvercles, etc., des lots d'accessoires conçus pour améliorer le service.

Los complementos de decoración y de servicio

Lotus piensa y se da cuenta de "cuanto más," lo que es muy útil e indispensable. Pedal Papeleras con o sin ruedas, carros de acero inoxidable para los residuos, El carro de rack, carros con 2 o 3 estantes, carros para 16 GN 2/1, muestra las tinas de agua caliente o fría baño y tapas, etc. Lotes de accesorios diseñados para mejorar el servicio.



SV-123

SV-23

Showgood - Vetrinette da banco, calde e refrigerate, per esposizione prodotti. Dotate di sistema di illuminazione speciale degli alimenti, costruite secondo norme CE, sono realizzate in acciaio inox 18/10. Le calde presentano cassetto acqua per umidificare gli alimenti, riscaldamento con ventilatore, termostato regolabile da 30 a 90 °C. Le fredde, con sistema anti-appannamento ad aria calda forzata, presentano refrigerazione ventilata, sbrinamento ed evaporazione automatici.

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

Pattumiere - Raccoglitori a tenuta stagna in acciaio inox. Due modelli su ruote pivotanti. Coperchio asportabile con possibilità di aggancio al manico oppure apribile sia a mano che tramite un dispositivo brevettato a pedale. Modelli a sezione rettangolare con appoggi posteriori, due ruote anteriori, impugnatura frontale per facilitare la movimentazione e tendi-sacco.

Le integrazioni desiderabili The most wished for accessories Wünschenswerte Ergänzungen Les intégrations possibles Las integraciones deseables

Showgood - Small counter glass cases, hot and chilled, for displaying food. Featuring a special food lighting system, made to CE standards, in 18/10 stainless steel. The hot display cases are equipped with a water tray for keeping the food moist, fan heating, adjustable thermostat, from 30 to 90 °C. The chilled cases are chilled by fan refrigeration and feature a forced hot air demisting system, automatic defrost and evaporation.

Bain marie - Control panels and claddings in scotch brite steel. Bowls to hold 15 cm high Gastronorm basins. Thermostat adjustable from 30 - 90 °C. Incoloy armoured heating elements, power on indicator light, thermostatically controlled. Power lead and adjustable feet. On request: perforated dummy bottom.

Rubbish bins - Hermetic stainless steel bins. Two models on castors. Removable lid with the possibility of hooking to the handle or openable by hand or by the patented pedal device. Rectangular models with rear rests, two front castors, front handgrip to facilitate moving and bag clip.

Showgood - Warmhalte- oder Kühltheekenvitrinen für das Ausstellen von Produkten. Mit einem speziellen, lebensmitteltauglichen Beleuchtungssystem ausgestattet und aus Edelstahl 18/10 gemäß den CE-Normvorschriften hergestellt. Die Warmhaltevitruinen sind mit Wasserladen für ein Befeuchten der Lebensmittel, einer Ventilatorheizung und einem Thermostatregler von 30 bis 90 °C versehen. Die Kühlvitruinen mit druckluftbetriebenem Antibeschlagsystem verfügen über ein Kühlsystem mit ventilierter Kaltluft, eine Abtaueinrichtung und eine automatische Verdunstung.

Bainmarie - Bedienblende und Verkleidungen aus Edelstahl mit Scotch brite-Satinierung. Becken für die Aufnahme von Gastronomiebehälter Gastronorm H. 15 cm. Verstellbarer Thermostat von 30 - 90 °C. Incoloy-Panzerwiderstände, Leuchtanzeige für die Stromversorgung und den Eingriff des Thermostats. Stromanschlusskabel und regulierbare Stellfüße. Auf Anfrage: doppelter gelochter Boden.

Abfalleimer - Hermetisch verschlossene Sammelbehälter aus Edelstahl. Zwei Modelle auf Drehrollen. Abnehmbarer, am Griff einhängbarer Deckel oder ein sowohl von Hand, als auch mit einem patentierten Pedalsystem zu öffnender Deckel. Modelle mit rechteckigem Querschnitt, zwei Rollen auf der Vorderseite und Standflächen auf der Rückseite. Seitlicher Griff für ein leichteres Transportieren und Sackspannvorrichtung.

Showgood - Vitrinettes de comptoir chauffantes et réfrigérantes pour la présentation de produits. Équipées de système spécial d'éclairage des aliments et conformes aux normes CE, elles sont réalisées en acier inox 10/18. Les vitrinettes chauffantes sont équipées d'un tiroir à eau pour l'humidification des aliments, d'un système de chauffage à ventilateur et d'un thermostat réglable de 30 à 90 °C. Les vitrinettes réfrigérantes sont quant à elles dotées d'un système anti-condensation à air chaud pulsé, de systèmes automatiques de réfrigération ventilée, de dégivrage et d'évaporation.

Bain-marie - Panneau de commande et revêtements en acier scotch brite. Bac prévu pour récipients Gastronorm de 15 cm (h). Thermostat réglable de 30 à 90 °C, résistances blindées incoloy, témoin indicateur de mise sous tension et d'intervention du thermostat. Câble d'alimentation et pieds à hauteur réglables. Sur demande: double fond ajouré.

Poubelles - Poubelles étanches en acier inox. Deux modèles disponibles sur roues pivotantes. Couvercles amovibles avec possibilité de fixation à la poignée ou bien à ouverture manuelle et à pédale. Modèles à section rectangulaire avec appuis postérieurs, deux roues antérieures, poignée frontale facilitant le déplacement et dispositif de tension du sac.

Showgood - Vitrinas para barra, calientes y refrigeradas, para exposición de productos. Dotadas de sistema de iluminación especial de los alimentos, fabricadas según las normas CE, están realizadas en acero inoxidable 18/10. Las calientes presentan cajón de agua para humidificar los alimentos, calentamiento con ventilador, termostato regulable de 30 a 90 °C. Las frías, con sistema anti-empañamiento de aire caliente forzado, presentan refrigeración ventilada, descongelación y evaporación automáticas.

Baño maría - Paneles y revestimiento en acero scotch brite. Cubas para contener bandejas Gastronorm h 15 cm. Termostato regulable 30 - 90 °C. Resistencias acorazadas incoloy, lámpara indicadora de señalación, conexión alimentación eléctrica, intervención termostato. Cable de alimentación y pies de apoyo regulables. Bajo solicitud: falso fondo agujereado.

Cubos de la basura - Recogedores herméticos en acero inoxidable. Dos modelos sobre ruedas pivotantes. Tapa extraíble con posibilidad de enganchar al mango, o para abrir tanto a mano como con el dispositivo patentado a pedal. Modelos de sección rectangular con apoyos posteriores, dos ruedas anteriores, asa frontal para facilitar el desplazamiento y tensa-bolsa.



CR-100

CS-83

CPS-182



PA-5

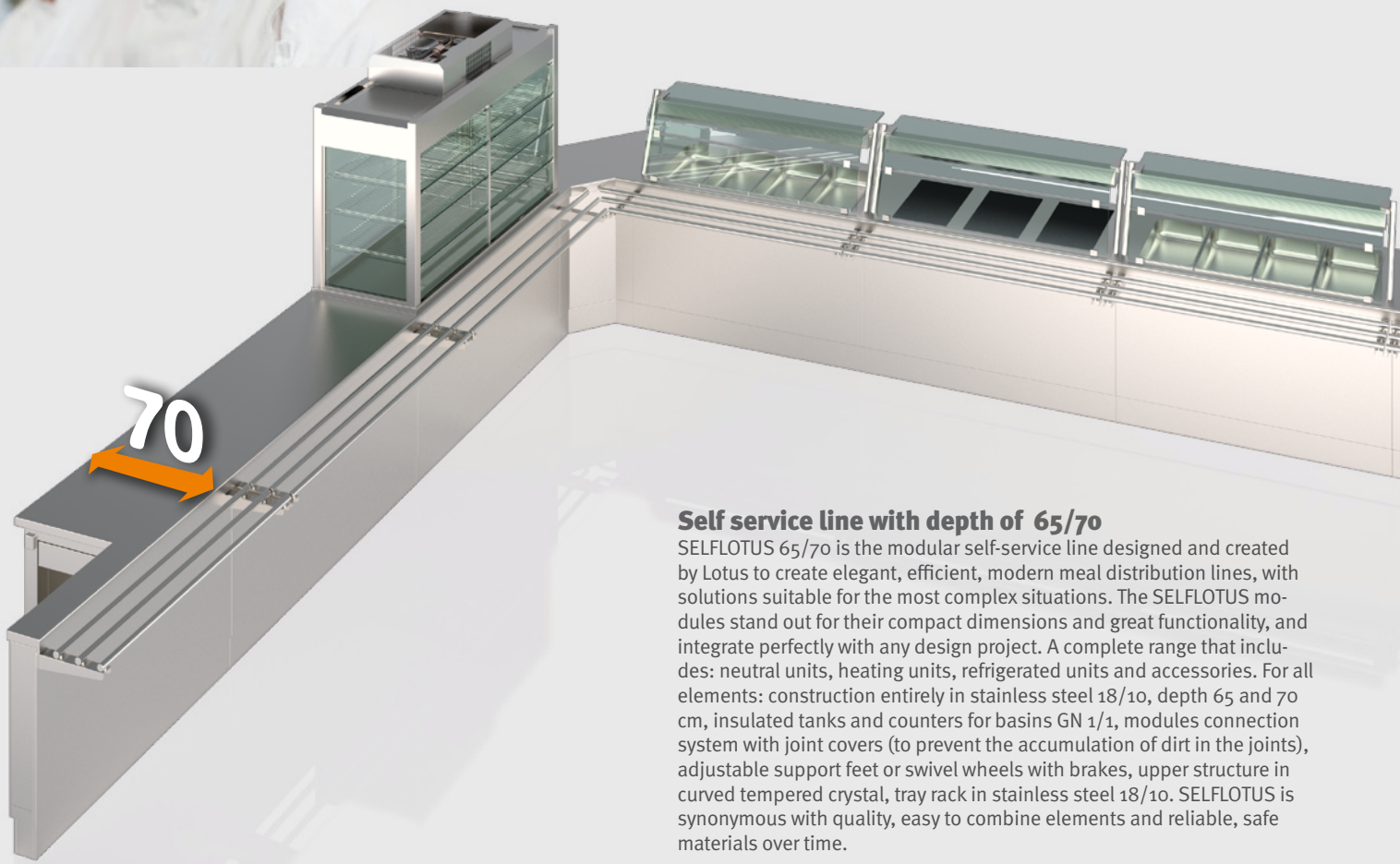
PA-3



buy lotus, buy Italy!

LOTUS COMPLEX

65/70 SELFLOTUS



Linee self-service profondità 65/70

SELFLOTUS 65/70 è il self-service modulare ideato e costruito da Lotus per realizzare linee eleganti ed efficienti nella moderna distribuzione dei pasti, con soluzioni adattabili alle situazioni più complesse. I moduli SELFLOTUS si distinguono per le dimensioni contenute e la grande funzionalità per integrarsi perfettamente in qualsiasi progetto d'arredo. Una gamma completa che comprende: unità neutre, unità riscaldanti, unità refrigeranti e accessori. Per tutti gli elementi: costruzione completamente in acciaio inox 18/10, profondità 65 e 70 cm, vasche e piani coibentati per bacinelle GN 1/1, sistema di collegamento dei moduli con utilizzo di coprigiunti (per evitare accumulo di sporco nelle giunzioni), piedini regolabili o ruote piroettanti con freno, sovrastrutture in cristallo curvo temperato, scorriavvassi in tubo di acciaio inox 18/10. SELFLOTUS è sinonimo di qualità, di elementi facili da abbinare, affidabili nei materiali e sicuri nel tempo.

Self service line with depth of 65/70

SELFLOTUS 65/70 is the modular self-service line designed and created by Lotus to create elegant, efficient, modern meal distribution lines, with solutions suitable for the most complex situations. The SELFLOTUS modules stand out for their compact dimensions and great functionality, and integrate perfectly with any design project. A complete range that includes: neutral units, heating units, refrigerated units and accessories. For all elements: construction entirely in stainless steel 18/10, depth 65 and 70 cm, insulated tanks and counters for basins GN 1/1, modules connection system with joint covers (to prevent the accumulation of dirt in the joints), adjustable support feet or swivel wheels with brakes, upper structure in curved tempered crystal, tray rack in stainless steel 18/10. SELFLOTUS is synonymous with quality, easy to combine elements and reliable, safe materials over time.

Selfservice-Linien Tiefe 65/70

SELFLOTUS 65/70 ist ein von Lotus entwickelter und gefertigter Selfservice in Modulbauweise, der mit Lösungen, die sich den schwierigsten Situationen anpassen, elegante und effiziente Linien in der modernen Speisenausgabe schafft. Die Module SELFLOTUS zeichnen sich durch ihre knappen Abmessungen und große Funktionalität aus und lassen sich perfekt in jede Einrichtungsplanung integrieren. Eine vollständige Produktreihe, die neutrale Einheiten, wärmenden und kühlenden Elemente, sowie Zubehör umfasst. Für alle Elemente gilt: ganz aus Edelstahl 18/10 hergestellt, Tiefe 65 und 70 cm, für Gastronomiebehälter GN 1/1 isolierte Becken und Platten, Modulanschlussystem mit Anschlussabdeckung (damit sich in den Verbindungen kein Schmutz ansammelt), verstellbare Füße oder Drehrollen mit Feststellvorrichtung, Aufsätze aus gerundetem Sicherheitsglas, Tablettführungen aus Edelstahl 18/10. SELFLOTUS steht für Qualität, leicht zusammenstellbare Elemente aus zuverlässigem und langfristig sicherem Material.

Versatilità funzionale e pratico servizio
Functional versatility and practical service
Funktionelle Vielseitigkeit und praktischer Service
Polyvalence fonctionnelle et service pratique
Versatilidad funcional y práctico servicio



Lignes self-service profondeur 65/70

SELFLOTUS 65/70 est l'équipement self-service conçu et réalisé par Lotus pour l'installation de lignes élégantes et pratiques dans la distribution moderne de repas, avec des solutions adaptables aux situations les plus complexes. Les modules SELFLOTUS se distinguent par leurs dimensions modérées et leur grande fonctionnalité pour une intégration dans tout projet d'aménagement. Une gamme complète comprenant des unités neutres, des unités chauffantes, des unités réfrigérantes et des accessoires. Pour tous les éléments: réalisation entièrement en inox 18/10, profondeur 65 et 70 cm, cuves et plans isolés pour bacs GN 1/1, système d'assemblage des modules par couvre-joints (pour éviter les amas de saleté), pieds réglables ou roues pivotantes avec frein, protections en matière transparente courbe trempée, glissières pour plateaux en tube inox 18/10. SELFLOTUS est synonyme de qualité, d'éléments faciles à assortir, fiables dans les matériaux et résistants dans le temps.

Líneas self-service profundidad 65/70

SELFLOTUS 65/70 es el self-service modular ideado y construido por Lotus para realizar líneas elegantes y eficientes en la moderna distribución de las comidas, con soluciones adaptables a las situaciones más complejas. Los módulos SELFLOTUS se distinguen por sus dimensiones y la gran funcionalidad para integrarse perfectamente en cualquier proyecto de decoración. Una gama completa que incluye: unidades neutras, unidades calentadoras, unidades refrigerantes y accesorios. Para todos los elementos: construcción completamente de acero inox 18/10, profundidad 65 y 70 cm, cubas y planos cohibentados para bandejas GN 1/1, sistema de conexión de los módulos con uso de cubre-juntas (para evitar la acumulación de suciedad en las juntas), patas regulables o ruedas pivotantes con freno, sobre-estructura de cristal curvado templado, desliza bandejas de tubo de acero inox 18/10. SELFLOTUS es sinónimo de calidad, de elementos fáciles de combinar, fiables en sus materiales y seguros en el tiempo.

SELFLOTUS 65/70





R7 700 TN L

La linea armadi e tavoli refrigerati.

Una buona ristorazione esige un'ottimale gestione della catena del freddo. Lotus pensa anche a questo, proponendo una gamma completa di attrezzature specializzate nel mantenimento e nella conservazione corretta dei cibi e dei piatti, così da assicurare inalterate le proprietà organolettiche nel rispetto delle regole HACCP. La vetrina "refrigerata" di Lotus prevede armadi ventilati, combinati, per pasticceria e gelateria, tavoli motorizzati e pensili autonomi, una serie di elementi arricchita da un'ampia scelta di accessori, tra cui telai di supporto, cassetti, griglie, ripiani, ruote, contenitori per portaspezie, ganciere con ganci, ecc.

Armadi e tavoli refrigerati dotati di controllo con teletermostato elettronico, gas refrigerante R 404A e costruzione in acciaio AISI 304 18/10 NiCr. Armadi con sbrinamento ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa tramite resistenza elettrica, spessore isolamento 70 mm con schiuma senza CFC e HCFC. Tavoli con 1 griglia e 1 coppia guide per porta, sbrinamento ed evaporazione automatica a gas caldo dell'acqua di condensa.

Refrigeratori di rifiuti - Nuova gamma di modelli, in versione a 1,2,3 porte, per rispondere, in modo ottimale, all'esigenza di conservare i rifiuti umidi a temperature che bloccano lo sviluppo della proliferazione batterica fino al momento della raccolta differenziata. Dotati di motore incorporato, sono realizzati in acciaio inox AISI 304 CrNi 18/10, hanno isolamento celle con schiume senza CFC e HCFC e sbrinamento ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa.



TRK702BT/A

The line of refrigerate cabinets and tables

A good catering establishment requires excellent management of food storage. Lotus offers a wide range of products for the storage of produce in many different formats to comply with HACCP rules. The showcase "Chilled" ventilated cabinets suitable for pastry and ice cream, tables and cupboards have many different options and benefits..

Refrigerated cabinets and counters - Are equipped with control by electronic thermostat, using R 404 refrigerant and manufactured from AISI 304 18/10 NiCr Stainless Steel. Automatic defrost and evaporating system by electrical heating element. 70mm thick insulated composite panelling makes up the body of the units manufactured from CFC & HCFC free materials. Counters with 1 shelf and 1 pair of sliding doors, comes with automatic defrost and evaporator.

Waste refrigerators - A new line of models, in versions with 1,2,3 doors, to provide an optimum response to the need to conserve humid wastes at a temperature that prevents the formation of bacterial proliferation until disposed of through selective sorting processes. Equipped with built-in motors, the coolers are constructed in Stainless Steel AISI 304 CrNi 18, have cell insulation with CFC - HCFC free foam and automatic defrosting and evaporation of condensation water.

Die Linie der Kühlschränke und -Tische

Eine gute Gastronomie ist eine hervorragende Verwaltung der Kühlkette. Lotus ist auch dieser Gedanke, bietet eine komplette Palette von Spezialgeräten in der Instandhaltung und sachgemäße Aufbewahrung von Lebensmitteln und Speisen, um zu gewährleisten, die organoleptischen Eigenschaften unverändert in Übereinstimmung mit den HACCP-Vorschriften. Die Vitrine "gekühlt" Lotus bietet Schränke belüftet, kombiniert, für Backwaren und Speiseeis, Tische und Schränke motorisierte Selbst-Explosion, eine Reihe von Elementen mit einer breiten Palette an Zubehör bereichert, darunter Frames Support, Schubladen, Regale, Räder-, Gewürz-Container, Kleiderbügel und Haken, etc..

Kühlschranke und Kühltische mit Bedienungspaneel mit elektronischem thermostat, Kühlmittel R 404A und aus Edelstahl AISI 304 18/10 NiCr hergestellt. Kühlschrank mit automatischer Verdunstungssystem

Idee fresche per conservare bene
Fresh ideas for good conservation
FrISChe Ideen für die gute Konservierung
Des idées fraîches pour une bonne conservation
Ideas frescas para conservar



R7 1400 TN L

und Abtauung durch elektrischen Widerständen, 70 mm Isolierung FCKW-frei und Abtauung. Kühltische mit 1 Gitter und 1 paar Führungen pro Tür, automatischer Verdunstungssystem und Abtauung durch heissem Gas.

Abfallkühler - Neue Modellreihe mit 1, 2 oder 3 Türen für eine optimale Antwort auf die Anforderung, die Feuchtabfälle bei Temperaturen aufzubewahren, die eine Bakterienausbreitung bis zur getrennten Abfallentsorgung verhindern. Sie besitzen einen eingebauten Motor und sind aus Edelstahl AISI 304 CrNi 18 hergestellt. Die Zellen sind mit FCKW- und HFCKW-freien Schaumstoffen isoliert, Abtauung und Verdampfung des Kondensats erfolgen automatisch.

La lignes d'armoires et de meubles réfrigérés

Une restauration de qualité exige une excellente gestion de la chaîne du froid. Lotus a aussi pensé à cela, offrant une gamme complète d'équipements spécialisés dans l'entretien et le stockage approprié des aliments et des plats, de manière à assurer ses propriétés organoleptiques inchangées dans le respect des règles HACCP. La vitrine «refroidi» Lotus fournit armoires ventilées, combinés, pour la pâtisserie et les glaces, tables et armoires motorisées, un certain nombre d'éléments enrichis avec une large gamme d'accessoires, y compris les cadres support, tiroirs, étagères, rayons, roues, contenants à épices, supports et crochets, etc.

Armoires et meubles réfrigérés dotés de contrôle avec téléthermostat électronique, gaz réfrigérant R 404a et production en acier inox AISI 304 18/10 NiCr. Armoires avec système automatique d'évaporation et dégivrage au moyen de résistances électriques, isolation 70 mm sans CFC &



WTS-R-DX3

HCFC. Tables avec 1 grille et 1 paire de glissières chaque porte, système automatique d'évaporation et dégivrage à gaz chaud.

Réfrigérateurs à déchets - Nouvelle gamme de modèles, en version à 1, 2 et 3 portes, pour répondre, de façon optimum, à la nécessité de conserver les déchets humides à une température permettant de bloquer la prolifération bactérienne jusqu'à la collecte différenciée. Équipés d'un moteur incorporé, ils sont fabriqués en acier inox AISI 304 CrNi 18, avec isolation par mousse sans CFC ni HCFC, dégivrage et évaporation automatique de l'eau de condensation.

La línea de armarios y mesas refrigeradas

Una cocina bien requiere de un manejo excelente de la cadena de frío. Lotus también se cree que esto, que ofrece una gama completa de equipos especializados en el mantenimiento y almacenamiento adecuado de alimentos y platos, así como para garantizar sus propiedades organolépticas inalteradas en el cumplimiento de las normas HACCP. La muestra "fría" Lotus ofrece armarios ventilados, en conjunto, para pastelería y heladería, mesas y armarios motor de auto-explotación, una serie de elementos enriquecidos con una amplia gama de accesorios, incluyendo los marcos Apoyo, cajones, bastidores, estantes, ruedas, contenedores de especias, las suspensiones y ganchos, etc.

Armarios y mesas refrigeradas dotados de control con teletermostato electrónico, gas refrigerante R 404a y construcción en acero AISI 304 18/10 NiCr. Armarios por medio de resistencias eléctricas, aislamiento de 70 mm con espumas sin CFC y HCFC. Mesas con 1 rejilla y 1 par de guías para puerta, descongelamiento y evaporación automática del agua de condensación a gas caliente.

Refrigeradores de residuos - Nueva gama de modelos, en versión con 1,2,3 puertas, para responder, de la mejor manera, a la necesidad de conservar los residuos húmedos a temperaturas que bloqueen el desarrollo de la proliferación bacteriana hasta el momento de la recogida diferenciada. Equipados con motor incorporado, están realizados con acero inox AISI 304 CrNi 18, tiene aislamiento celdas con espumas sin CFC y HCFC y descongelación y evaporación del agua de condensación.



COLDLOTUS



Il freddo che fa bene alla cottura
Cold that is good for cooking
Die Kälte, die dem Garen gut tut
Le froid ami de la cuisson
El frío que beneficia a la cocción



ABB5T



ABB15T

Abbattitori rapidi di temperatura

Attrezzature professionali indispensabili in cucina e fornibili anche con porta contraria e con collegamento a stampante HACCP. CHILLOTUS: abbattitori rapidi di temperatura costruiti in acciaio inox AISI 304 CrNi 18/10, con gruppo incorporato, con abbattimento positivo soft/hard e abbattimento negativo hard. Ciclo scongelamento controllato. Sonda al cuore di serie. Gas refrigerante: R404A. Piedini regolabili in altezza. Ruote per modello ABB15T.

Blast chillers

Indispensable professional equipment in the kitchen and also available with reverse direction door and connection to an HACCP printer. CHILLOTUS: blast chillers constructed in Stainless Steel AISI 304 CrNi 18/10, with built-in motor unit, with positive soft/hard blast chilling and negative hard blast chilling. Controlled defrost cycle. Standard core probe. Gas coolant: R404A. Height adjustable support feet. Wheel on model ABB15T.

Schockfrosten

Professionelle, unentbehrliche Küchenausstattungen, die auch mit umgekehrt montierter Tür und Anschluss für HACCP-Drucker lieferbar sind. CHILLOTUS: aus Edelstahl AISI 304 CrNi 18/10 hergestellter Schockfroster mit eingebautem Aggregat, mit positivem Soft/hard- Schockfrostern und

negativem Hard-Schockfrostern. Gesteuerte Entfrostung. Serienmäßiger Kernfühler. Kältemittel: R404A. Höhenverstellbare Füße. Laufrollen für Modell ABB15T.

Cellules de refroidissement rapide

Équipements professionnels indispensables en cuisine et disponibles également avec porte contraire et raccordement à imprimante HACCP. CHILLOTUS: abatteurs de température grande vitesse fabriqués en Acier Inox AISI 304 CrNi 18/10, avec groupe incorporé, abattement positif soft/hard et abattement négatif hard. Cycle de décongélation contrôlé. Sonde à cœur de série. Gaz réfrigérant: R404A. Pieds réglables en hauteur. Roues pour modèle ABB15T.

Abatidores rápidos

Herramientas profesionales necesarias en la cocina y con posibilidad de ser suministradas incluso con puerta contraria y con conexión a la impresora HACCP. CHILLOTUS: enfriadores rápidos de temperatura construidos con Acero Inox AISI 304 CrNi 18/10, con grupo incorporado, con enfriamiento positivo soft/hard y enfriamiento negativo hard. Ciclo descongelación controlado. Sonda en el núcleo con el suministro. Gas refrigerante: R404A. Pies ajustables en altura. Ruedas para modelo ABB15T.

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



Serie KV

Serie KS

Serie KP

Produttori di ghiaccio senza CFC

Modelli interamente realizzati in acciaio inox AISI 304. Dotati di raffreddamento ad aria o ad acqua, ciclo di produzione automatico, massima facilità di accesso alla componentistica. Attrezzature di libera installazione, da posizionare dietro al banco bar o nella zona di servizio alla clientela. Modelli KP, sistema a spruzzo per produzione cubetti vuoti, modelli KV per cubetti pieni e modelli KS per produzione continua di ghiaccio granulare (ideali inoltre per pescherie e laboratori medici).

Ice makers without CFC

Models entirely constructed in Stainless Steel AISI 304. Equipped with air or water cooling systems, automatic production cycle, maximum ease of access to components. Equipment can be freely installed, behind a bar or in the customer service area. KP models, spray system for production of hollow cubes, KV models for solid cubes and KS models for continuous production of crushed ice (ideal for fisheries and medical laboratories).

Eisbereiter ohne FCKW

Ganz aus Edelstahl AISI 304 hergestellte Modelle. Mit luft- oder wasser-gekühltem Betriebssystem, automatischem Produktionszyklus, einfachster Zugriff auf die Bauteile. Beliebig installierbare Ausrüstungen, hinter dem Tresen oder im Bedienbereich der Gäste. Modelle KP, Spritzsystem für die Herstellung hohler Eiskwürfel Modelle KV für volle Würfel und Mo-

delle KS zur ständigen Herstellung von Eisgranulat (ideal auch für Fischgeschäfte und medizinische Labors).

Machines a glaçons sans CFC

Modèles entièrement réalisés en acier inox AISI 304. Équipés d'un système de refroidissement à air ou à eau, cycle de production automatique, grande facilité d'accès aux composants. Équipements à installation libre, à positionner derrière les comptoirs de bar ou en salle. Modèles KP, système à projection pour la production de glaçons vides, modèles KV pour glaçons pleins et modèles KS pour la production continue de glace pilée (idéale entre autres pour les poissonneries et les laboratoires médicaux).

Productores de hielo sin CFC

Modelos realizados completamente en acero inoxidable AISI 304. Equipados con enfriamiento de aire o agua, ciclo de producción automático, máxima facilidad de acceso a los componentes. Equipos de instalación libre, para colocar detrás de la barra bar o en la zona de los servicios a los clientes. Modelos KP, sistema de pulverización para realizar cubitos vacíos, modelos KV para cubitos llenos y modelos KS para producción seguida de hielo granular (además ideales para pescaderías y laboratorios médicos).



buy lotus, buy Italy!

NEUTRALOTUS

La linea neutro gastronomia e pasticceria

Tavoli aperti con o senza alzatina, tavoli standard con ripiano inferiore, tavoli attrezzati ad elementi componibili, schiene, fianchi, ripiani e cassetti, pensili, scaffali, piani di lavoro con varianti, elementi neutri componibili, tramogge e armadietti, madie, telai base, tavoli armadi neutri e passanti, tavoli armadi caldi, armadi portaoggetti e portateglie, lavatoi su gambe e su armadi, lavabi, sovrastrutture e tavoli con vasca per la preparazione verdura o carne, sterilizzatori, ceppi batticarne, armadietto spogliatoio e infinite altre proposte che partecipano a rendere ancora più funzionali e attrezzati ogni laboratorio, cucina o qualsiasi locale destinato alla ristorazione.

The Neutral Line for Gastronomy and Pastries

Open tables with or without backsplash standard tables with lower shelf, tables equipped with modular components, backs, sides, shelves and drawers, cupboards, shelves, work surfaces with variations, modular neutral elements, and hoppers, lockers, cupboards, base frames, cupboards and passers-neutral, hot cupboards, wardrobes and storage rack, washing up on the legs and cabinets, sinks, and tables with separate superstructures preparing vegetables or meat, sterilizers, strains pounder, locker and countless more who participate in make it more functional and equipped each laboratory, kitchen or any room used as a restaurant.

Die neutrale Linie für Gastronomie und Konditorei

Open Tabellen mit oder ohne Aufkantung Standard-Tabellen mit Tieflage, Tabellen mit modularen Komponenten, Rücken, Seiten, Regalen und Schubladen, Schränke, Regale, Arbeitsflächen mit Variationen, modular neutrale Elemente, und Trichtern, Spinde, Schränke, Grundrahmen ausgestattet, Schränke und Passanten neutral, warm Schränke, Garderoben und Lagerregal, Abwaschen an den Beinen und Schränke, Waschbecken und Tische mit getrennten Überbauten Zubereitung von Gemüse oder Fleisch, Sterilisatoren, Zerrungen Pfänder, Spind und unzählige mehr, die Teilnahme machen es zweckmäßig eingerichtet und jedes Labor, Küche oder jedem Raum als Restaurant genutzt.

La ligne neutre gastronomie et pâtisserie

Une ligne de meubles inox complète. Tables centrales ou adossées avec étagères, tables modulaires, plans de travail, armoires, meubles traversant et chauffant, éviers, planges, armoires pour vestiaires, tables de préparation pour légumes et viandes, stérilisateur, étagères inox...toute une gamme de matériels inox pour l'équipement de la cuisine, de laboratoires...

La línea neutro gastronomía y repostería

Mesas con o sin protector contra salpicaduras, mesas estándar con or estante, mesas equipadas con componentes modulares, espalda, costados, estantes y cajones, armarios, estanterías, superficies de trabajo con variaciones, modular elementos neutros, y tolvas, taquillas, armarios, marcos de base, armarios y pasantes neutros, armarios calientes armarios y anaqueles de almacenamiento, lavado en las piernas y los gabinetes, lavabos, y las tablas con la preparación de las verduras por separado las superestructuras o carne, esterilizadores, libras cepas, armario y muchos más que participan en hacerlo más funcional y equipada cada laboratorio, cocina o cualquier habitación utilizada como restaurante.

Lo spazio che funziona, per lavorare al meglio!
The space that works, so you work better!
Der Raum, der für besseres Arbeiten funktioniert!
L'espace fonctionnel pour mieux travailler!
¡El espacio que funciona para trabajar mejor!



NEUTRALOTUS



buy lotus, buy Italy!



La linea lavaggio professionale

Lavastoviglie lavabbichieri - Progettata come macchina universale per risolvere tutte le esigenze di lavaggio, si può inserire dappertutto grazie alle dimensioni esterne contenute e offre una capacità di carico notevolissima. Ideale per monoblocchi con lavelli singoli o doppi. Corpo in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch-Brite. Bracci di lavaggio e risciacquo sdoppiati, in acciaio inox AISI 304. Funzionamento completamente automatico. Microinterruttore per arresto funzionamento in caso di apertura. Boiler in acciaio inox AISI 304 incorporato, con isolamento. Riscaldamento mediante resistenze elettriche corazzate a protezione termostatica. Dosatore per brillantante. Valvola anti inquinamento della rete idrica (EN 61770). Costruzione in totale conformità alle normative CE.

Lavastoviglie a capotta - Vasca a doppia parete, con angoli arrotondati ad ampio raggio per una migliore pulizia. Asportando i filtri superiori si accede facilmente al filtro di aspirazione e alla piletta troppopieno, tutti realizzati in acciaio inox.

Lavastoviglie a traino e lavaoggetti: modelli su richiesta.

The Professional Washing Line

Dishwashers glasswashers - Designed as the universal machine to meet all dishwashing requirement, its compact dimensions will fit anywhere and its load capacity is remarkable. Ideal for monoblocks with single or double sinks. AISI 304 stainless steel cabinet with Scotch-Brite finish AISI 304 stainless steel washing and rinsing double arms system. Entirely automatic Microswitch cutout if doors is opened during operation. Incorporated AISI 304 stainless steel insulated boiler. Water heating by heated electric elements with thermostatic protection. Shiner dispenser. Built-in non-return valve (EN 61770). Construction in full compliance with CE regulations and standard.

Dishwashers with hood - Double-walled tank, with rounded corners at wide radius for a better cleaning. By removing the upper filters, the suction filter and the overflow pipe can be easily reached. All these parts are made of stainless steel.

Rock conveyor machine and utensilwasher: models on request.

Die Linie für Berufsmässiges Spülen

Spülmaschinen Gläser-Spülmaschinen - Als Universalmaschine geplant und um das gesamte Spülen zu bewältigen, sie bietet ein beachtliches Fassungsvermögen und ist dank der knappen Außenmaße überall einsetzbar. Ideal für Küchenblöcke mit einzelnen oder doppelten Spülbecken. Korpus Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch-Brite. Spülarme und verdop-



MB/930



MS/9453



MS/1100E

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

pertes Nachspülen, aus Edelstahl AISI 304. Kompletter Automatikbetrieb. Mikroschalter zur Unterbrechung des Betriebs beim Öffnen. Eingebauter Boilerhalter aus Edelstahl AISI 304, mit Isolierung, Aufheizung durch abgeschirmte Heizwiderstände mit Sicherheitsthermostat. Dosierer für Klarspüler. Abfangventil der Wasserleitung (EN 61770). Fertigung in voller Übereinstimmung mit den EG-Richtlinien.

Spülmachines - Doppelwändiger Tank mit gerundeten Ecken mit großem Radius zur besseren Reinigung. Durch die Entfernung der oberen Filter kann man mühelos den Ansaugungsfilter und den Überlauf-Rohr erreichen. Alle diesen Teile sind aus Edelstahl.

Korbtransportmaschinen und Topspüler: Modelle auf Anfrage.

La ligne de lavage professionnelle

Lave-vaisselle lave-verres - Consue pour être des machines universelles, pour répondre à toutes les exigences de lavage. La ligne de lavage peut être installée en tout lieu grâce à des dimensions extérieures limitées et offre une capacité de chargement très intéressante. Idéal pour monoblocs avec éviers simples ou doubles Corps en inox AISI 304, finition Scotch-Brite. Bras de lavage et rinçage dédoublés, en inox AISI 304. Fonctionnement entièrement automatique. Microrupteur pour arrêt du fonctionnement en cas d'ouverture. Porte cuve en inox AISI 304 incorporé, avec isolation. Chauffage par résistances électriques protégées par protection thermostatique. Doseur pour liquide de rinçage. Vanne anti-pollution du réseau d'eau (EN 61770). Réalisation en totale conformité aux normes CE.

Lave-vaisselle - Structure à double parois, avec angles arrondis à large rayon pour un nettoyage meilleur. En emportant les filtres supérieurs on rejoint facilement le filtre d'aspiration et le trop-plein, le tout réalisé en acier inox.

Lavevaisselles à avancement automatique et lave-batterie: modèles sur demande.

La línea lavado profesional

Lavavajillas lavavasos - Proyectada como una máquina universal para resolver todas las exigencias de lavado, se puede introducir en todas partes gracias a las dimensiones contenidas y ofrece una capacidad de carga muy notable. Ideal para monobloques con fregaderos individuales o dobles. Cuerpo en acero inoxidable AISI 304, satinado Scotch-Brite. Brazos de lavado y aclarado dobles, en acero inoxidable AISI 304. Funcionamiento completamente automático. Microinterruptor para detener el funcionamiento en caso de apertura. Porta Caldera de acero inox AISI 304 incorporado, con aislamiento Calentamiento mediante resistencias eléctricas acorazadas a protección termostática. Dosificador para abrillantador. Válvula anti contaminación de la red hídrica (EN 61770). Construcción de total conformidad con las normativas CE.

Lavavajillas de capota - Cuba de pared doble, con esquinas redondeadas de radio amplio para una limpieza mejor. Al extraer los filtros superiores se accede fácilmente al filtro de aspiración y a la pila rebosadero, todos de acero inoxidable.

Lavavajillas de arrastre y lavaobjeto: modelos bajo pedido.



buy lotus, buy Italy!

LOTUS WASH



BM1G160/I

La linea pentole professionali

Le grandi produzioni di pasti richiedono macchine sicure, affidabili, durevoli, facili da utilizzare e da pulire e Lotus risponde con la sua linea ineccepibile di pentole, pentolini, brasieri e cuocipasta. Una linea completa e articolata: pentole cilindriche elettriche e gas, pentole modulari elettriche e gas, pentole Gastronorm elettriche e gas, pentole ribaltabili elettriche e gas, pentole elettroniche, pentole elettroniche gas, pentole ribaltabili elettriche e gas con controllo elettronico, vasta gamma di accessori; brasieri elettriche e gas con ribaltamento manuale o motorizzato e controllo elettromeccanico; cuocipasta elettrici e gas diretti ed elettrici diretti con vapore indiretto, tutti con controllo elettronico.

The Line of Professional Pans

Large scale production of meals requires safe, reliable, durable, easy to use and easy to clean machines, and Lotus satisfies these demands with an exceptional line of pans, pots, braziers and pasta cookers. A complete and articulated line: electric and gas pans, electric and gas boiling pans, electric and gas GN pans, electric and gas tilting pans, electronic boiling pans, electronic gas boiling pans, electric and gas tipping pans with electronic control, with a wide range of accessories; electric and gas brazier pans with manual or motorized tipping and electromechanical control; direct electric and gas automatic pasta cookers and direct electric automatic pasta cookers with indirect steam, all with electronic control.

Die professionelle Topfreihe

Die Speisenzubereitung in Großküchen verlangt nach sicheren, zuverlässigen und lange haltbaren Geräten, die leicht zu benutzen und einfach zu reinigen sind, Lotus gibt mit ihrer tadellosen Reihe an Töpfen, Tiegeln, Schmortpfannen und Nudelkochen die Antwort. Eine vollständige und artikulierte Linie: zylinderförmige, elektrische und Gas-Kochkessel, modulare, elektrische und Gas-Kochkessel, elektrische und Gas-Gastronormkessel, elektrische und Gas-Kippkochkessel, elektronische Kochkessel, elektronische Gas-Kochkessel, elektrische und Gas-Kippkochkessel mit elektronischer Steuerung, große Zubehörauswahl; elektrische und Gas-Kippbratpfannen mit manueller oder motorisierter Kippung und elektromechanischer Steuerung; direkter Gas und Elektro-Nudelkocher und direkter Elektro-Nudelkocher mit indirektem Dampf, alle mit elektronischer Steuerung.



PMKDG100

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



La ligne de marmites professionnelles

Les grands préparateurs de repas ont besoin de machines sûres, fiables, durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Lotus propose une ligne de marmites, faitouts, sauteuses et cuiseurs de pâtes sans égal. Une ligne complète et structurée: marmites cylindriques électriques et à gaz, marmites rectangulaires électriques et à gaz, récipients GN électriques et à gaz, marmites basculantes électriques et à gaz, marmites électroniques, marmites électroniques à gaz, marmites basculantes électriques et à gaz avec contrôle électronique, vaste gamme d'accessoires, sauteuses électriques et à gaz avec basculement manuel ou motorisé et contrôle électromécanique, cuiseurs à pâtes automatiques électriques et à gaz chauffe directe et cuiseurs automatiques électriques chauffe directe avec vapeur indirecte, commande électronique pour tous les produits.

La línea de marmitas profesionales

Las grandes producciones de comida requieren máquinas seguras, fiables, duraderas, fáciles de utilizar y de limpiar y Lotus responde con su línea impecable de marmitas, cazos, marmitas y cuecepastas. Una línea completa y articulada: marmitas cilíndricas eléctricas y de gas, marmitas rectangulares eléctricas y de gas, marmitas GN eléctricas y de gas, marmitas basculantes eléctricas y de gas, marmitas electrónicas, marmitas electrónicas de gas, marmitas basculantes eléctricas y de gas con mando electrónico, estensa gamas de accesorios; sartenes eléctricas y de gas con abat. manual o automático y mando electromecánico; cuece pastas automáticos eléctricos y de gas directo y cuece pastas automáticos eléctricos con vapor indirecto, todos con mando electrónico.

LOTUS PAN



LOTUS WEB!

Novità costanti dal web!
Constant news on the web!
Ständige neuheiten im Web!
Nouveautés permanentes sur internet!
¡Novedades constantes desde nuestra página web!



www.lotuscookers.it

Le schede prodotto nel web

Le schede prodotto sul web, un nuovo servizio che consente di scaricare le nuove schede prodotto in cinque lingue, per disporre di tutte le informazioni tecniche e commerciali per ciascun prodotto della gamma LOTUS. Scaricabile in download, sia in versione a bassa definizione per stampe digitali e formulazioni di preventivi e capitoli sia in versione ad alta definizione per stampati.

The product data sheets on the web

The product data sheets and technical documentation can be downloaded from www.lotuscookers.it. They are available for direct printing or downloaded to add to digital estimations.

Die Produktkarten auf der Internetseite

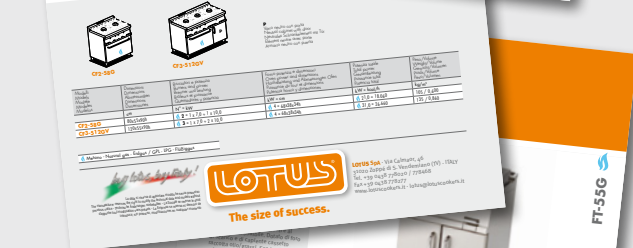
Die Produktkarten auf der Internetseite sind ein neuer Service, der das Herunterladen der Produktkarten in fünf Sprachen ermöglicht, damit erhält man für jedes Erzeugnis der Produktreihen LOTUS alle technischen und kaufmännischen Informationen. Sowohl mit LD für den digitalen Druck und zur Erstellung von Kostenvoranschlägen und Leistungsverzeichnissen als auch mit HD für Drucksachen herunterladbar.

Les fiches produit sur Internet

Les fiches produit sur Internet, un nouveau service qui permet de télécharger les nouvelles fiches produit en cinq langues, pour disposer de toutes les informations techniques et commerciales pour chaque produit de la gamme LOTUS. Elles peuvent être téléchargées en basse définition pour l'impression numérique et l'établissement de devis et cahiers des charges ou en haute définition pour les imprimés.

La fichas tecnicas del producto en la página web

La fichas tecnicas del producto en la página web, un nuevo servicio que permite descargar las nuevas fichas tecnicas de producto en cinco idiomas para disponer de toda la información técnica y comercial para cada uno de los productos de la gama LOTUS. Se puede descargar en download, tanto en versión de baja resolución para impresiones digitales y formulaciones de presupuestos y capítulos, como a alta resolución para impresoras.



buy lotus, buy Italy!



The size of success.



www.lotuscookers.it