

WE ARE
YOUR
KITCHEN







ITALIAN CULINARY ART

WE ARE YOU



90+70

UR KITCHEN



NATURA, CULTURA, STORIA E LAVORO, IN ITALIA!



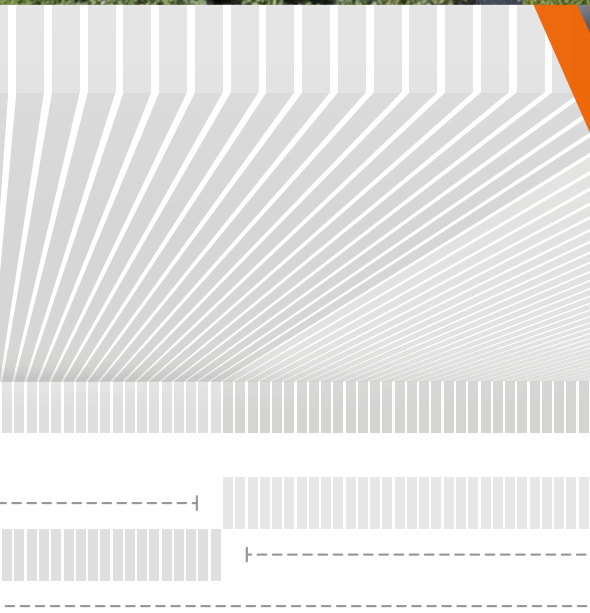
NATURE, CULTURE, HISTORY AND WORK IN ITALY!
NATUR, KULTUR, GESCHICHTE UND ARBEIT IN ITALIEN!
NATURE, CULTURE, HISTOIRE ET TRAVAIL EN ITALIE!
¡NATURALEZA, CULTURA, HISTORIA Y TRABAJO EN ITALIA!



Una storia nata nel 1985... che oggi si sviluppa su 14.000 m² con 9.000 m² coperti

- A Story that began in 1985 in San Vendemiano, in Veneto, in Italy... that nowadays spreads over 14000 square metres and covers 9000 square metres!
- Eine Geschichte, die im Jahr 1985 begann, in San Vendemiano (Treviso), in Venetien, in Italien... die sich heute über 14.000 qm erstreckt! Mit bedeckten 9.000 qm!
- Une histoire née en 1985 à San Vendemiano (Trévise), en Vénétie, en Italie... qui à ce jour s'étend sur 14.000 m²! Avec 9.000 m² couverts!
- Una historia empezada en el año 1985 en San Vendemiano (Treviso), en Véneto, en Italia... que hoy en día se extiende sobre una superficie de 14000 metros cuadrados y cubre 9000 metros cuadrados.





IPX4

IPX5



WE ARE YOUR KITCHEN

EVOLUZIONE CONTINUA

Ongoing evolution | In ständiger Entwicklung
Évolution permanente | Evolución continua

LOTUS SpA nasce come produttrice di sistemi di cottura per piccoli ambienti di ristorazione.

I suoi prodotti si caratterizzano per la grande funzionalità in piccole dimensioni. Successivamente LOTUS estende la propria produzione anche alle linee "professionali di profondità cm 65, 70 e poi 90", mettendo a punto sistemi di cottura per tutti gli ambienti cucina: come trattorie, ristoranti e centri cottura.

Lotus started out by manufacturing cooking systems for small catering settings.

Its products stand out for their great functionality and compact size. Later, Lotus broadened its range of products to the 65, 70 and 90cm professional lines, devising cooking systems for every kitchen setting, including bars, restaurants and cooking centres.



LOTUS Spa wurde als Hersteller von Kochsystemen für kleine Gastronomiebetriebe gegründet.

Seine Produkte unterscheiden sich für die hohe Funktionalität bei kleinen Abmessungen. Anschließend erweiterte LOTUS seine Produktion auch auf Produktlinien "Gaststättengewerbe mit einer Tiefe von 65, 70 und dann 90 cm" aus und schuf so Kochsysteme für alle Kochbereiche in Gaststätten, Restaurants und Großküchen.

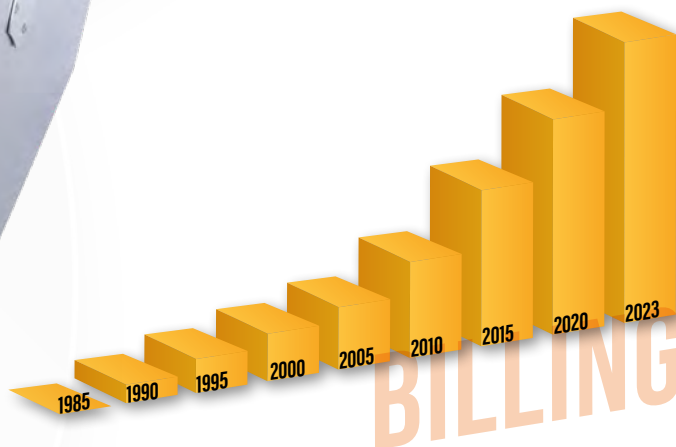
LOTUS spa naît comme fabricant de systèmes de cuisson pour petits milieux de restauration.

Ses produits se caractérisent par leur grande fonctionnalité dans des petites dimensions. Successivement LOTUS étend sa production même aux lignes "professionnelles ayant une profondeur de 65 e 70 cm et puis 90", en mettant au point des systèmes de cuisson pour toutes les cuisines des: auberges, restaurants et centres de cuisson.



LOTUS spa nasce in 1985 in Zoppè di San Vendemiano (TV) como fabricante de sistemas de cocción para pequeños ambientes de restauración.

Sus productos se caracterizan por ofrecer una gran funcionalidad con pequeñas dimensiones. Posteriormente LOTUS extiende su producción a las líneas "profesionales de 65 y 70 cm de profundidad, y a continuación a las de 90", poniendo a punto sistemas de cocción para todos los ambientes de cocina de mesones, restaurantes y centros de cocción.



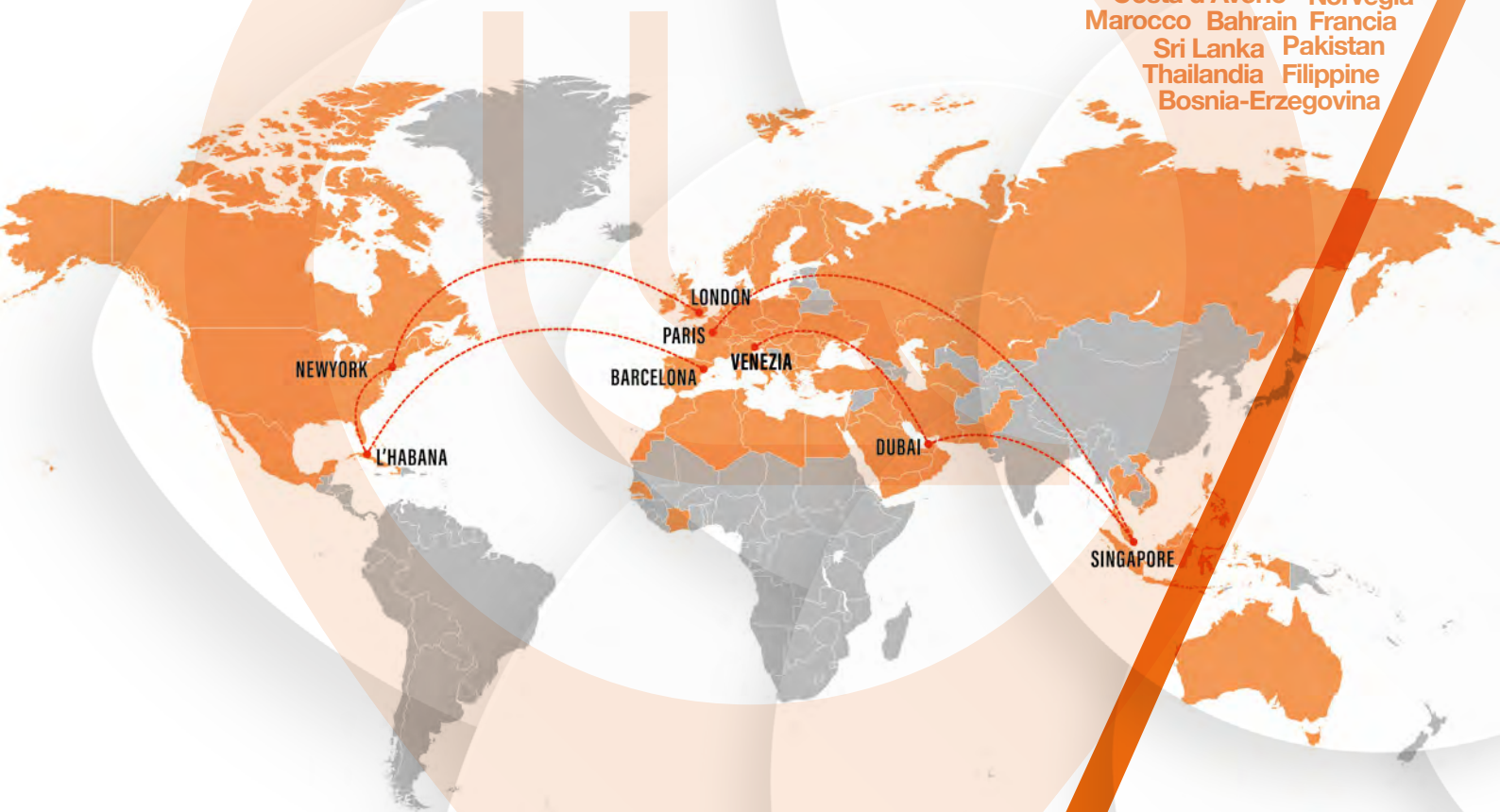
EVOLUZIONE CONTINUA

Ongoing evolution | In ständiger Entwicklung
Évolution permanente | Evolución continua

Oggi LOTUS spa conta su uno stabilimento di oltre 9000 metri quadri di superficie, in grado di fornire e seguire con successo oltre 2000 clienti distribuiti in Europa e nel Mondo.

Nowadays, LOTUS spa operates from a facility covering a surface area of more than 9000 square metres, capable of successfully supplying and catering the needs of over 2000 customers distributed throughout Europe and the rest of the world.

Ungheria Venezuela Grecia
Nuova Zelanda Lussemburgo
Malta Australia Kenya
Ucraina Inghilterra Bulgaria
Finlandia Kazakistan Lettonia
Spagna Congo Cechia
Panama Polonia Iran
Georgia Tunisia Estonia
Indonesia Svezia Maldive
Costa d'Avorio Norvegia
Marocco Bahrain Francia
Sri Lanka Pakistan
Thailandia Filippine
Bosnia-Erzegovina



Heute besitzt LOTUS Spa ein Werk mit über 9.000 Quadratmetern Fläche und beliefert erfolgreich über 2000 Kunden in Europa und in der Welt.

À ce jour LOTUS spa compte sur un établissement de plus de 9000 mètres carrés de surface, en mesure de fournir et de suivre avec succès plus de 2000 clients distribués en Europe et dans le Monde.

Hoy en día LOTUS spa cuenta con una planta de más de 9000 metros cuadrados de superficie, capaz de abastecer y seguir satisfactoriamente a más de 2000 clientes distribuidos en Europa y en el mundo.

Egitto Germania
Austria Cipro Danimarca
Hong Kong Russia Libano
Svizzera Mauritius Olanda
Iraq Qatar Slovacchia Slovenia
Spagna Singapore Kuwait
Libia Oman Croazia Lituania
Arabia Saudita Indonesia
Israele Belgio Canada Albania
Emirati Arabi Uniti Cina Irlanda
Ghana Austria Serbia Nigeria
Bangladesh Slovacchia Vietnam
Stati Uniti Portogallo Romania
Polinesia Francese Montenegro

LA QUALITÀ È SEMPRE IL CLIENTE

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: FILIERA PRODUTTIVA EVOLUTA!

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

Le sue realizzazioni, dalle cucine alle friggitrici, dai forni alle tostiere, dai cuoci-pasta alle piastre, dalle basi refrigerate alle salamandre, sono progettate per essere in grado di inserirsi ed integrarsi in sistemi di cottura capaci di affrontare e soddisfare le più disparate esigenze.

THE PRODUCTIVE CONCEPT

Its product range, including cookers and fryers, ovens and toasters, pasta cookers and frankfurter cookers, chilled base elements and salamanders, is designed to be incorporated and integrated into cooking systems capable of dealing with the most diverse requirements.

DER PRODUKTIVE GEDANKE

Seine Realisationen, von den Küchen zu den Fritteusen, von den Öfen zu den Toastern, von den Nudel-Kochern zu den Herdplatten, von den Kühlunterbauten bis zu den Salamandern, wurden entworfen, um in der Lage zu sein, sich Kochsystemen anzupassen und zu integrieren, die die vielfältigsten Bedürfnisse erfüllen können.

LE CONCEPT PRODUCTIF

Ses réalisations, des cuisines aux friteuses, des fours aux grille-pain, des cuiseurs à pâtes aux plaques, des soubassements réfrigérés aux salamandres, sont conçus pour être en mesure de s'insérer et de s'intégrer dans des systèmes de cuisson capables de faire face et de satisfaire toutes sortes d'exigences.

EL PENSAMIENTO PRODUCTIVO

Sus productos, de las cocinas a las freidoras, de los hornos a las tostadoras, de los cuece- pasta a los cuece-salchichas y de las bases refrigeradas a las salamandras, han sido proyectados para poder incorporarse e integrarse en sistemas de cocción capaces de afrontar y satisfacer las exigencias más dispares.





WE ARE YOUR KITCHEN

LOTUS: GLI ESAMI NON FINISCONO MAI...

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

LOTUS studia, progetta e verifica dimensioni, misure, potenze diverse, attrezzature nuove e complementari, introduce novità tecnologiche come ad esempio l'induzione e il wok, per rispondere con flessibilità e tempestività alle nuove esigenze della cucina tradizionale, multiethnica e internazionale.

TECHNOLOGY AS A RULE

LOTUS spa designs and verifies dimensions, measures, different powers and new or additional equipment. Moreover, it has always been attentive to technological innovations such as the induction and the wok, which improve the functionality of a kitchen and respond flexibly to the traditional and multi-ethnic needs on a global scale.

DIE TECHNOLOGIE ALS REGEL

LOTUS entwickelt, plant und prüft Abmessungen, Größen, unterschiedliche Leistungsstufen, neues und ergänzendes Zubehör, führt technische Neuerungen wie beispielsweise Induktion und Wok ein, die flexibel und schnell auf die neuen Anforderungen traditioneller, multiethnischer und internationaler Küche reagieren. zur Seite.

TECHNOLOGIQUES QUE RÈGLE

LOTUS, étudie, conçoit et contrôle les dimensions, les mesures, les puissances différentes, les équipements neufs et complémentaires, introduit les nouveautés technologiques comme par exemple l'induction et le wok, pour répondre avec flexibilité et rapidement aux nouvelles exigences de la cuisine traditionnelle, multiethnique et internationale.

LA TECNOLOGÍA COMO REGLA

LOTUS spa estudia, proyecta y examina dimensiones, medidas, potencias distintas y aparatos nuevos o complementarios. Además, la empresa ha estado siempre atenta a las novedades tecnológicas como la inducción y el wok, que mejoran la funcionalidad de la cocina y responden con flexibilidad a las nuevas exigencias de tipo tradicional, multiétnico e internacional.



...E I CERTIFICATI LO GARANTISCONO!

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

FEDELE AL MIGLIORAMENTO

Nata come realtà artigianale nel 1985, LOTUS ha saputo costruire e consolidare un assetto industriale efficiente ed organico, perfezionando la sua organizzazione interna, ottenendo la certificazione ISO 9002 già nel 1996 e subito dopo, nel 1998, la ISO 9001. E tutti i suoi prodotti sono certificati CE, ETL, AGA, CB, RINA, SOLAS...

COMMITTED TO IMPROVEMENT

Founded as an artisan company in 1985, LOTUS successfully built and consolidated an efficient and organic industrial reality, perfecting its internal organisation and obtaining ISO 9002 certification as early as 1996, followed immediately by ISO 9001 in 1998. And all of its products have CE, ETL, AGA, CB, SOLAS certification.

DER VERBESSERUNG TREU

1985 als Handwerksbetrieb gegründet, konnte LOTUS ein effizientes und organisches industrielles Gefüge aufbauen und konsolidieren, seine interne Organisation perfektionieren und bereits 1996 die Zertifizierung nach ISO 9002 und bald darauf, 1998, nach ISO 9001 erhalten. Alle Produkte sind CE, ETL, AGA, CB, SOLAS... zertifiziert.

FIDÈLE À L'AMÉLIORATION

Fondée comme entreprise artisanale en 1985, LOTUS a su construire et consolider une structure industrielle efficace et organique, en perfectionnant son organisation interne, en obtenant la certification ISO 9002 dès 1996, et peu après, en 1998, ISO 9001. Et tous ses produits sont certifiés CE, ETL, AGA, CB, SOLAS...

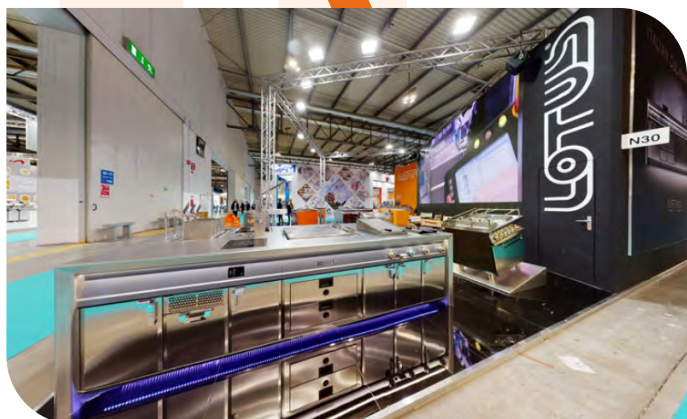
FIEL A LA MEJORA

Fundada como empresa artesanal en 1985, LOTUS ha sabido construir y consolidar una estructura industrial eficaz y orgánica, perfeccionando su organización interna, obteniendo la certificación ISO 9002 ya en 1996, y poco después, en 1998, la ISO 9001. Y todos sus productos están certificados CE, ETL, AGA, CB, SOLAS...



IL MONDO LOTUS È OGGI PIÙ VICINO

**BEN 80 PAESI CON LE NOSTRE REALIZZAZIONI
MORE THAN 80 COUNTRIES WITH OUR PRODUCTS
80 LÄNDER MIT UNSEREN REALISATIONEN
BIEN 80 PAYS AVEC NOS RÉALISATIONS
MÁS DE 80 PAÍSES CON NUESTROS PRODUCTOS**



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.

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.

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.

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.

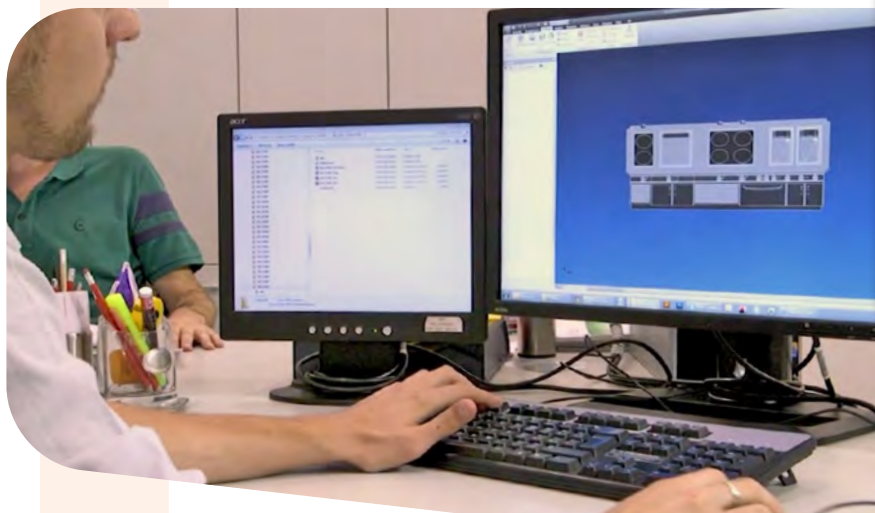
UNA RED CERCANA A LOS CLIENTES

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.



DAL VISUALE AL REALE: LAYOUT E OFFERTA

Virtual and real: layout and offer
Virtualität und Realität: Layout und Angebot
Du virtuel au réel! Schéma et Offre
Desde el virtual hasta el real: diseño y oferta



DAL VISUALE AL REALE: LAYOUT E OFFERTA

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.

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.

KÜCHEN FÜR ALLE ANSPRÜCHE

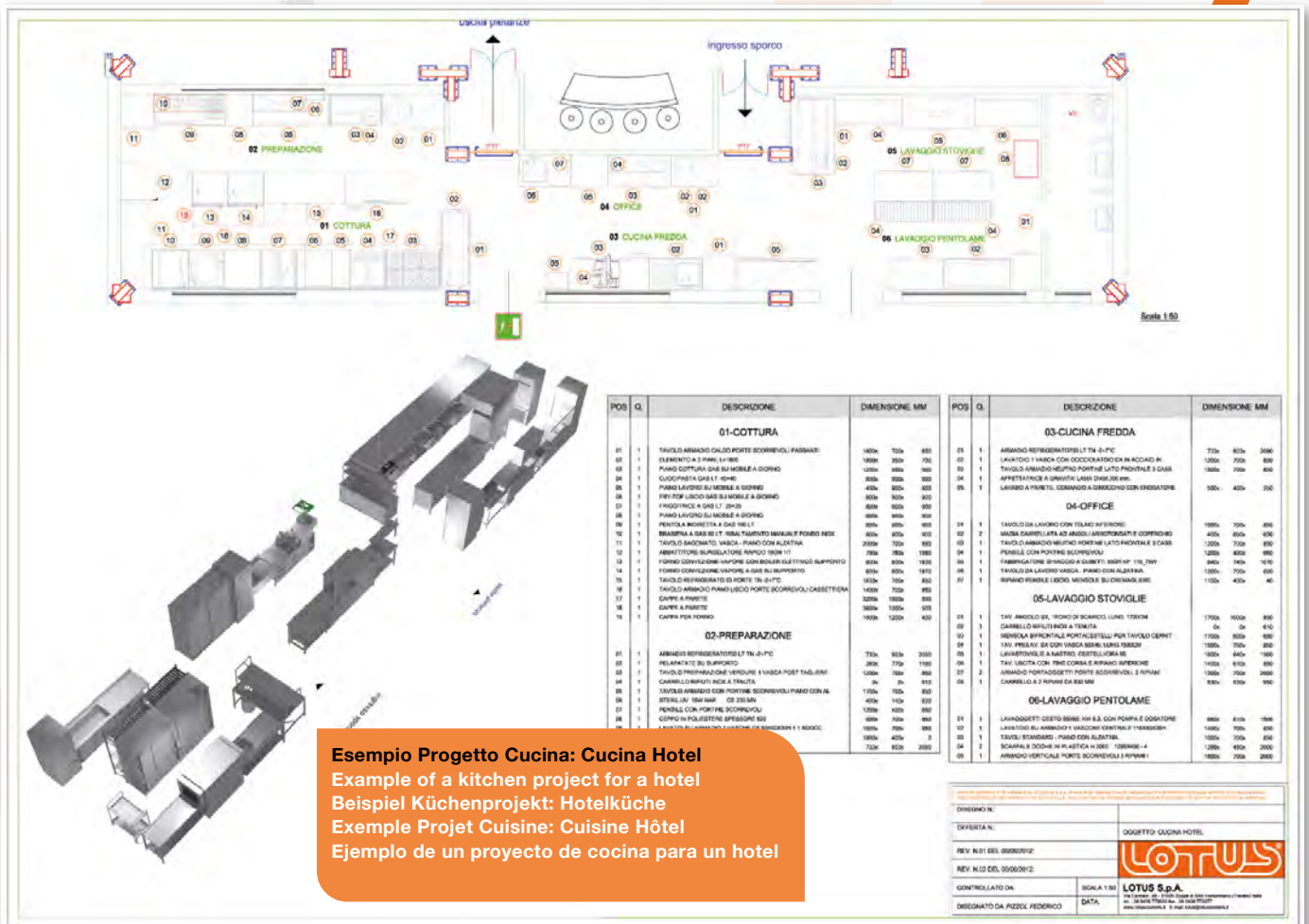
In der Geschichte Lotus findet man immer die Herstellung zahlreicher Profi-Systemküchen, die den vom Kunden formulierten Anforderungen entsprechen konnten und ihn dank Leistung und Zuverlässigkeit für lange Zeit zufriedenstellen.

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.

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.



CHI CI CONOSCE PARLA PER NOI: REFERENZE

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

AFRICA

ASIA
AMERICA

EUROPA

OMS Kitchen - Brazzaville - Congo	CONGO
Military Champ Abidjan - Costa d'Avorio	COSTA D'AVORIO
Domaine Anna Luxury Restaurant in Port Luis - Mauritius	MAURITIUS
Kitchent at President Family House "Ben Addi" - Tunisi	TUNISIA
Ristorante "Ritrovo degli Artisti" - Tunisi	TUNISIA
Africa Map* Taj Hotel - Libya	LIBYA
Hotel Presidente - L'Avana - Cuba	CUBA
Hotel Nacional - L'Avana - Cuba	CUBA
British Embassy in Beijing - China	CINA
Raddin Discovery Hotel 5* - Jakarta	INDONESIA
Aero Catering Services - Bali & West Borneo	INDONESIA
Aerowisata Hotel 5* - Nusa Dua Bali	INDONESIA
Aston Bangka Hotel 3* - South Sumatera	INDONESIA
Fave Panakukang Hotel 3* - South. Sulawesi	INDONESIA
Hotel Salak Heritage 4* - West Java	INDONESIA
Ibis Braga Bandung Hotel 3* - West Java	INDONESIA
Ibis Makassar Hotel 3* - South Sulawesi	INDONESIA
Mercure Palu Hotel 4* - Central Sulawesi	INDONESIA
Neo Gatsu Hotel 3* - Bali	INDONESIA
Neo Jelantik Hotel 3* - Bali	INDONESIA
Novotel Sabang 4* - Jakarta	INDONESIA
Platinum Hotel 5* - Balikpapan	INDONESIA
Pullman Hotel 4* - Jakarta	INDONESIA
Sanur Beach Hotel 4* - Bali	INDONESIA
Senggigi Beach Hotel 5* - Lombok	INDONESIA
Soll Marina Hotel 3* - West Java	INDONESIA
Swiss Bell Hotel 4* - Central Borneo	INDONESIA
Transera Hotel 3* - West Borneo	INDONESIA
Westin Hotel 5* - Ubud Bali	INDONESIA
Presidential house - Astana	KAZAKISTAN
Lekwhair Military Working Champ - Oman	OMAN
Marmul Military Working Champ - Oman	OMAN
Ambush Chain Restaurant - Singapore	SINGAPORE
Junction 8 Shopping Center, Bishun, Level 2 - Singapore	SINGAPORE
Jurong Point Shopping Center, Jurong west central, Level 2 - Singapore	SINGAPORE
Takashimaya Shopping Center, Orchard road, Basement 2 - Singapore	SINGAPORE
Kitchenblock in Hotel Spriodrom - Admont/Styria - Austria	AUSTRIA
Psychiatrisch Centrum Sint-Norbertus - Dufel - Emmaüs	BELGIO
Restaurant in Wijnegem - Belgium	BELGIO
CHC Mont Legia - Liegi	BELGIO
Hotel Kempinski Sofia - Bulgaria	BULGARIA
Coral Beach Hotel Resort - Paphos Cyprus	CIPRO
Ristorante "Endi d.o.o." Senkovec - Croazia	CROAZIA
University College Aspira - Spalato - Croazia	CROAZIA
Food Truks installation	FRANCIA
Restaurant in France "Bastia Corse"	FRANCIA
Arquier Hotel Restaurant - Les Milles - France	FRANCIA
Italian Cultural Institute - Balgrave, London - England	INGHILTERRA
Pub "The King" Bristol	INGHILTERRA
Swinburne University	INGHILTERRA
Wineport Lodge - Glasson - Irlanda	IRLANDA
Hotel La Perla - Portomontenegro - Tivat	MONTENEGRO
Ceres Wageningen - Olanda	OLANDA
De Friese Wouden - Berchhiem - Burgum	OLANDA
DuPont New European Headquarters for Industrial Biosciences - Oegstgeest	OLANDA
Grand Café 1884 - Amsterdam	OLANDA
Het Gouden Hart Hotel & Brasserie - Kampen	OLANDA
Holiday Inn airport - Eindhoven - Olanda	OLANDA
Mensa aziendale ABN Amro - Amsterdam - Netherlands	OLANDA
productiekeuken - Drachten - Van Smaak / Maaltijdservice Noord B.V.	OLANDA





EUROPA

Restaurant Kleijn Speijck Oisterwijk - Brasserie	OLANDA
Verzorgingshuis Haersmaheim - Buitenpost - Stichting de Friese Wouden	OLANDA
Woonzorgcentrum de Honinghoeve - Nijmegen - Stichting de Waalboog	OLANDA
Woonzorgcentrum de Koningshof - Rotterdam - Zorggroep Rijnmond	OLANDA
Woonzorgcentrum Siloam - Hoogvliet - Zorggroep Rijnmond	OLANDA
Woonzorgcentrum Slingedael - Rotterdam - Zorggroep Rijnmond	OLANDA
Woonzorgcentrum Thuvine - Duiven - Diafaan	OLANDA
Zorgcentrum't Suyderhuys - Surhuisterveen - Stichting de Friese Wouden	OLANDA
Zorgcentrum Brugchelencamp - Zwaagwesteinde - Stichting de Friese Wouden	OLANDA
Gospoda przy piecu	POLONIA
Grzybowia chata	POLONIA
Hotel Red	POLONIA
Hotel Royal 4* - Bialystok - Polonia	POLONIA
Karczma Wrzos	POLONIA
The University of Nature Science - Wroclaw - Poland	POLONIA
Cantinho de Avillez, Lisboa	PORTOGALLO
Freeblock "Galatea" - Repubblica Ceca	REPUB. Ceca
Freeblock Schoppa Restaurant - Bratislava	SLOVACCHIA
Hotel Zara Topo Any	SLOVACCHIA
Matador Business Centre Púchov	SLOVACCHIA
Nisat s.r.o., Nitra	SLOVACCHIA
Residence Hotel 4*	SLOVACCHIA
Reštaurácia Súrovc	SLOVACCHIA
ZŠ + MŠ Moravany	SLOVACCHIA
Casal de Colònies de Binicanel - Maiorca	SPAGNA
Hotel H10 - Fuerteventura - Isole Canarie	SPAGNA
Hotel Holiday Center, c/ Ramón de Moneada, 40 - Santa Ponça - Mallorca	SPAGNA
La Bodeguita - Antigua - Fuerteventura	SPAGNA
La Daurada Group - Barcelona	SPAGNA
Meson Campero de Linares - Andalusia	SPAGNA
Nuevoparaisodelpas	SPAGNA
Restaurant "Bose" of the singer Miguel Bosè - Andalusia - Spain	SPAGNA
Restaurante Asador Rio Grande de Linares - Andalusia	SPAGNA
Ristorante "Manà Canals" - Palma di Mallorca - Isole Baleari - Spain	SPAGNA
S'escoixador - Palma de Maiorca - Spain	SPAGNA
Bella Italia, Saluhallen Örebro - Sweden	SVEZIA
Restaurant "Casa Nostra" Eskilstuna - Sweden	SVEZIA
Agriturismo "Il Mulino" Margherita di Savoia - Barletta	ITALIA
Asilo Malè - Trento	ITALIA
Asilo Nido "Re Blu" - Treviso	ITALIA
B&B "La Genzianella" - Gressoney - Valle d'Aosta	ITALIA
Centro Cottura Leverano - Lecce	ITALIA
Cucina "Camping International" - Jesolo Lido - Venezia	ITALIA
Cucina Stadio Rugby - Verona	ITALIA
Cucina Villa Nachini Cabassi - Corno di Rosazzo - Udine	ITALIA
Cucine mobili su containers per cantiere "Imp.Brandolini Dottor Group" Posizionate a Punta Dogana su Zattera - Venezia	ITALIA
Cucina Dimostrativa Prove Prodotti "Alimentari Spa" Riva del Garda	ITALIA
Fabbrica Pedavena di Treviglio - Bergamo	ITALIA
Ittko' Gastronomia di Mare - San Vendemiano - Treviso	ITALIA
Locanda Chiaravalle - Milano	ITALIA
Mensa aziendale Gentium Spa - Villa Guardia - Como	ITALIA
Ristorante "A Casa Tua" - Milano	ITALIA
Ristorante "Altrove" - Roma	ITALIA
Ristorante "Al Ronchetto" - Ponte di Piave - Salgareda	ITALIA
Ristorante "Ca' del Poggio" - S. Pietro di Feletto - Treviso	ITALIA
Ristorante "Mani in Pasta" - Castelfranco Veneto - Treviso	ITALIA
Ristorante "Thai-Si" - 5* Hotel Beauty Center - Mosole - Treviso	ITALIA
Ristorante Amalfitano - Calcinato - Bergamo	ITALIA
Ristorante Il Gusto - Castrignano de Greci - Lecce	ITALIA
Ristorante Lido la Sorgente - Torre dell'Orso - Lecce	ITALIA
Ristorante Presezzo - Bergamo	ITALIA
Ristorante Salamuraci - Trapani	ITALIA
Ristorante Villavecchia 1885 - Milano	ITALIA
Training Centre in Mooroolbark Victoria Melbourne Group Jim's Swinburne University	AUSTRALIA

AUSTRALIA

WE ARE YOUR KITCHEN

LOTUSCOLOR



LA CUCINA NEL COLORE CHE TU DESIDERI. Emozionati ogni giorno per trasferire la tua grande passione ai clienti e ai tuoi collaboratori.

THE KITCHEN IN YOUR COLOR. Excite yourself to transfer your great passion to customers and your collaborators.

EINE KÜCHE IN DER VON IHNEN GEWÜNSCHTEN FARBE.

Lassen Sie sich jeden Tag neu begeistern, um Ihre große Leidenschaft auch Ihren Kunden und Mitarbeitern zu vermitteln.

LA CUISINE À LA COULEUR QUE VOUS VOULEZ. Excitez-vous chaque jour pour transmettre votre grande passion aux clients et à vos collaborateurs.

LA COCINA DEL COLOR QUE QUIERES. Emociónate todos los días para transferir tu gran pasión a los clientes y a tus colaboradores.



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



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



I PUNTI DI FORZA LOTUS: FLESSIBILITÀ!

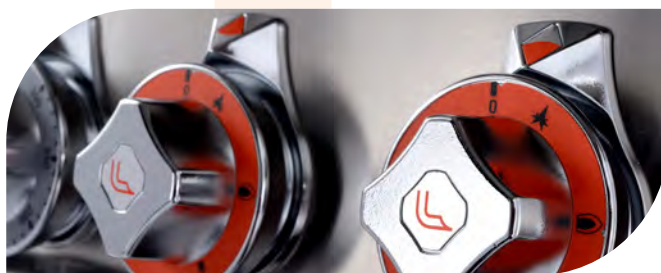
Lotus' strengths: Flexibility!

Die Stärkekpunkte Lotus: flexibilität!

Les points forts Lotus: adaptabilité !

Los puntos de fuerza de Lotus: ¡flexibilidad!

50 | 60 | 65



FLESSIBILITÀ DI ORGANIZZAZIONE

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

FLEXIBILITY ORGANIZATION

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

FLEXIBILITÄT DER ORGANISATION

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

55+55
70 | 90 | 110



FLEXIBILITÉ ORGANISATIONNELLE

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

ORGANIZACIÓN FLEXIBLE

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

50 | SNACK



50



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

50 | SNACK



CP-1EM



FTL-1EM



PC-1EM



BM-1EM



PL-1 / PL-2



LA



PC-1EM



PC-2EM / PC-2ET



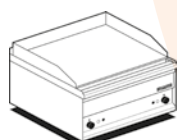
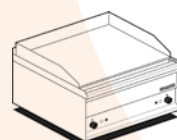
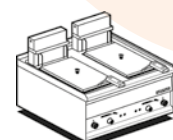
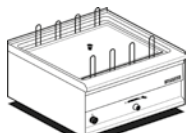
RI-1EM



BS-1EM



BM-1EM

**FQ-1ET****M-9****BM-2EM****FTL-1EM / FTL-1ET
FTL-1EMS / FTL-1ETS****FTR-1EM / FTR-1ET****FTL-2EM / FTL-2ET
FTL-2EMS / FTL-2ETS****FTLR-2EM / FTLR-2ET****FQ-1EM / FQ-1ET****FQ-2EM / FQ-2ET****CP-1EM****CP-2ET****S-3 / S-6****M-3 / M-6****M-9 / M-12**

60 | MAGICLOTUS



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



60

60

60 | MAGICLOTUS

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

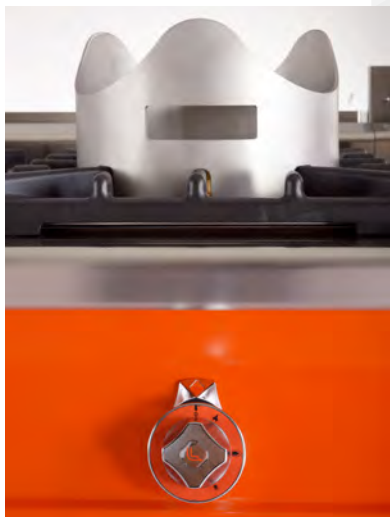


Macchine con grado di protezione all'acqua IPX4 e manopole con grado IPX5.
Machines with waterproof grade IPX4 and knobs with grade IPX5.
Maschinen mit Wasserschutz IPX4 und Knöpfe mit IPX5-Schutzklasse.
Machines avec degré de protection à l'eau IPX4 et manettes avec degré IPX5.
Máquinas con grado de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





60 | MAGICLOTUS





60 | MAGICLOTUS

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

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



CF3-612GEMV

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

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

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

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



CP-66G



CFM4-66GEM

60 | MAGICLOTUS



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



F13-64G



MFM-68EM



Cook & Roll



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

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

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

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



BMT-63EM



BMT-64EM



BMT-66EM



BMT-64G



BMT-66G



BST-64EM



BRF-64ET



BRF-64G



BRT-66ET



BRT-66G



CF4-68G glass



CF4-68G



CF6-610G glass



CF6-610G



CF4-68GEM glass



CF4-68GEM



CF6-610GEM glass



CF6-610GEM



CFM4-66ET glass



CFM4-66ET



CFM4-68ET glass



CFM4-68ET



CFM6-610ET glass



CFM6-610ET



CF4-68ET glass



CF4-68ET



CF6-610ET glass



CF6-610ET



CFM4-66GEM glass



CFM4-66GEM



CFM4-68GEM glass



CFM4-68GEM



CFM6-610GEM glass



CFM6-610GEM



TPF4-610G glass



TPF4-610G



TPF4-610GEM glass



TPF4-610GEM



TPFM4-610GEM glass



TPFM4-610GEM



CFMC4-66ET glass



CFMC4-66ET



CF2-68G



CF2-68GEM



CFM2-68GEM glass



CFM2-68GEM



CF3-612GV



CF3-612GEMV



CFM3-612GEMV glass



CFM3-612GEMV



CPT-64ET



CPT-66ET



CPT-64G



CPT-66G



CP-66ET



CPA-66ET



CP-66G



CPA-66G



CWKT-64ET



CWKT-68ET



CWT-64ET



CWT-66ET



CWT-68ET



CWT-64G



CWT-66G



CWT-68G



F10T-63EM



F10T-63ET



F2/10T-66ET



F2/10T-66EM



F8T-63G



F2/8T-66G



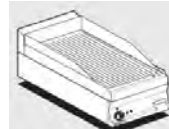
F13-64ET



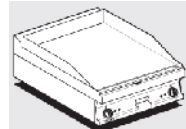
F13-64G



FTLT-64ET - FTLT-64ETS



FTRT-64ET



FTLT-66ET - FTLT-66ETS



FTLRT-66ET



FTRT-66ET



FTLT-68ET - FTLT-68ETS



FTLRT-68ET



FTRT-68ET



FTLT-610ET - FTLT-610ETS



FTLRT-610ET



FTRT-610ET



FTLT-64G - FTLT-64GS



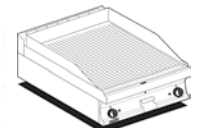
FTRT-64G



FTLT-66G - FTLT-66GS



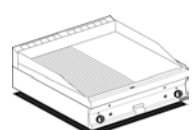
FTLRT-66G



FTRT-66G



FTLT-68G - FTLT-68GS



FTLRT-68G



FTRT-68G



FTLT-610G - FTLT-610GS



FTLRT-610G



FTRT-610G



RSFT-63EM



PCT-63ET



PCT-66ET



PCCT-63ET



PCCT-66ET



PCIT-64ET



PCIWT-64ET



PCT-63G



PCT-66G



PCT-610G



PCIT-64G



PC2T-68G



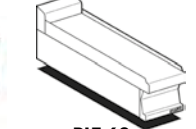
PC3T-612G



TPT-64G



TP4T-610G



PLT-62



PLT-63



PLT-64



PLT-66



PLT-68



PLT-610



PLA-68



LAT-64



LAT-68



LAT-610DX



LAT-610SX



LAA-68



MFM-68EM glass



MFM-68EM



MFM-610EM glass



MFM-610EM



MPI-64



M62



M63 - M64



M66



M67 - M68



M69 - M610 - M612



S-63 - S-64 - S-66



C-63



C-64 - C-66

60 | SHINE KITCHEN



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

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



60 SHINE KITCHEN

60 | SHINE KITCHEN

PER ARREDARE CON DESIGN RAFFINATO:

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

TO DESIGN WITH STYLE:

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

UM MIT EDELEM DESIGN AUSZUSTATTEN:

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

POUR MEUBLER AVEC UN DESIGN RAFFINÉ:

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

PARA AMUEBLAR CON ESTILO:

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





BC1/660



BC2/640
BC2/645



BC2/650
BC2/660



BC3/640
BC3/645
BC3/650



BC4/630
BC4/640
BC4/645



BC2B/640



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



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



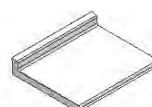
BP/660 - BP/670
BP/680 - BP/690
BP/6100



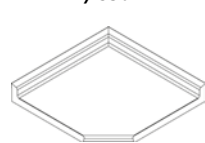
BP/6105 - BP/6110
BP/6120 - BP/6125
BP/6135 - BP/6150



BPA/680



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



PLA/680



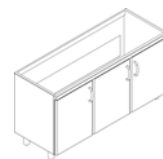
BPL/645SX



BPL/645DX



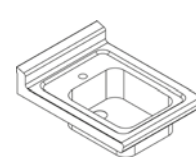
BPL/660
BPL/690



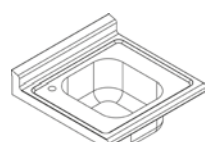
BPL/6105 - BPL/61220
BPL/6135 - BPL/6150



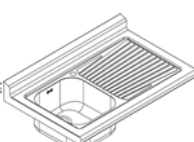
BPAL/680



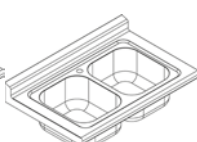
L/645



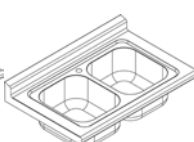
L/660



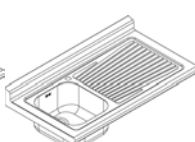
L/691 SX



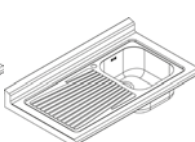
L/691 DX



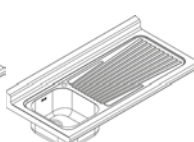
L/692



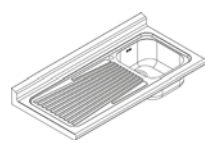
L/6105SX



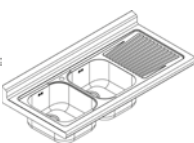
L/6105DX



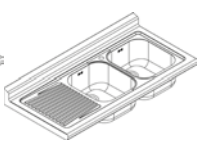
L/6121SX



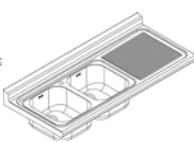
L/6121DX



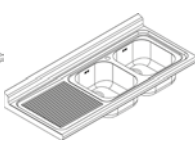
L/6122SX



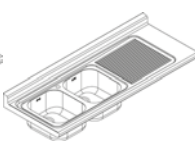
L/6122DX



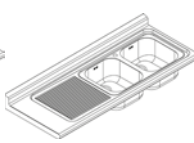
L/6135SX



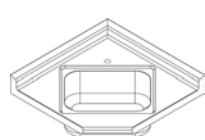
L/6135DX



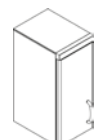
L/6150SX



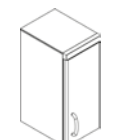
L/6150DX



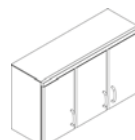
LA/680



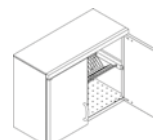
PP/630SX PP/640SX
PP/645SX PP/650SX



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



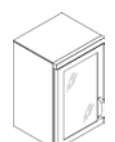
PP/6105 - PP/6110
PP/6120 - PP/6125
PP/6135 - PP/6150



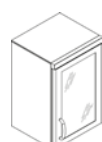
PPS/660
PPS/690



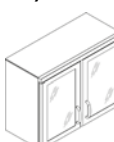
PPA/680



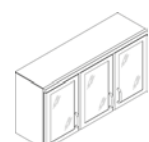
PPV/630SX
PPV645SX



PPV/630DX
PPV645DX



PPV/660
PPV/690



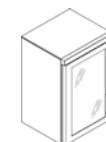
PPV/6105 PPV/6135



A/660
A/690



AV/660
AV/690



KSK/660 - KSK/690
KSK/6100

65 | MAGIC PROF



65



65|MAGIC PROF

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

65 | MAGIC PROF



PC-8G

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

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

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

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

DIE PROFESSIONELLE LOTUS-LINIE AUF WENIGER RAUM, UM IDEALE KÜCHENANLAGEN IN DEN ALTSTÄDTEN ZU ERSTELLEN:

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

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

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

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

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



PCC-6ET

65 | MAGIC PROF



CF4-8G

65 | MAGIC PROF



FQ-6G



FTLR-8ETS



CW-6G



BR-6ET

65 | MAGIC PROF



CP-6G



CF4-8ETS



BM-4EM



BM-6EM



BM-4G



BM-6G



B5-4EM



RI-4EM



PC-4G



PC-8G



PCC-4ET



PCC-6ET



BR-6ET



BR-6EG



CF4-8ET glass



CF4-8ET



CF4-8ETS glass



CF4-8ETS



CF4-8G glass



CF4-8G



CF4-8GEM glass



CF4-8GEM



CF4-8GEMS glass



CF4-8GEMS



CP-4ET



CP-6ET



CP-6G



CPM-6G



CW-4ET



CW-6ET



CW-4G



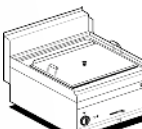
CW-6G



FQ-4EM - FQ-4ET



FQ-6EM - FQ-6ET



FP-6ET



FQ-4G



FQ-6G



FP-6G



FQM-4G



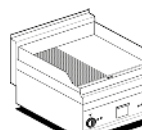
FTL-4EM - FTL-4ET
FTL-4EMS - FTL-4ETS



FTR-4EM - FTR-4ET
FTR-4EMS - FTR-4ETS



FTL-6ET - FTL-6ETS



FTLR-6ET - FTLR-6ETS



FTR-6ET - FTR-6ETS



FTL-8ET - FTL-8ETS



FTLR-8ET - FTLR-8ETS



FTL-4G - FTL-4G5



FTL-4G - FTL-4G5



FTL-6G - FTL-6G5



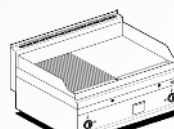
FTLR-6G - FTLR-6G5



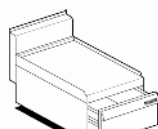
FTR-6G - FTR-6G5



FTL-8G - FTL-8G5



FTLR-8G - FTLR-8G5



PL-4



PL-6 - PL-8



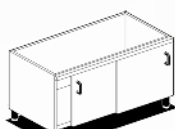
LA-6



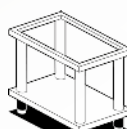
M-4 - M-6 - M-8



M-10



MPS-12 - MPS-16
MPS-20



S-4



S-6 - S-8 - S-10

70|SUPERLOTUS



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



70 | SUPERLOTUS

70

70

70|SUPERLOTUS

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



CFV4-78GPE



THE WIDEST AND MOST ASSORTED RANGE IN THE MARKETPLACE TO CREATE ISLANDS AND NEW RANGES OF 70+70 / 60+70 / 90+70 • Built using stainless steel AISI 304, 2mm thick worktop • Available in both cabinet mounted and counter top versions • Modularity of 40/60/80/120/160 cm • Cantilever, bridging and mixed solutions • Built in stainless steel 18/10 and finely glazed • The most spacious oven in the marketplace (108cm) • Frytop up to 120 cm, with welded griddles and useful space of 116 cm • Deep fryer from 8 to 45 l • Models that can be combined with the ranges 60 and 90



70 SUPERLOTUS



70|SUPERLOTUS

DIE BREITESTE UND ASSORTIERTESTE MARKTPALETTE, UM LINIEN UND INSELN 70+70 / 60+70 / 90+70 ZU ERSTELLEN

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



CF4-78GPE

IPX4

IPX5



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



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

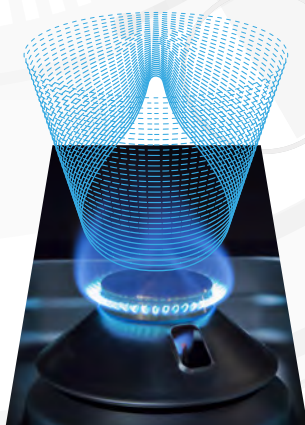


PC2-78G



PC2-78G+PORTE

FIREFLEX



70 SUPERLOTUS

70|SUPERLOTUS

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

PCQ-78ET



CF4-78ET



PCC-78ET+PORTE



PCA-78GP



FTLRT-712ETS3



FTLT-712ETS + BRS-121

SUPERCHROME



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

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

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

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

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

70 | SUPERLOTUS



CP-74G





CPA-74ET_SCCP-72EM

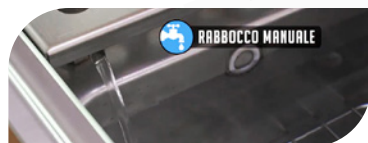
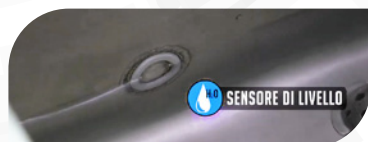
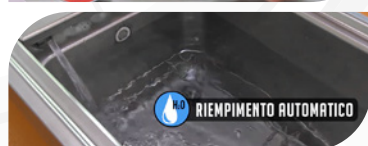
BOILSTEAM



SCCP-72EM



BM-74EM



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

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

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

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

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

70 | SUPERLOTUS



F28-74G



F18-74ET



TOUCHFRY



F18-74ETD





PCI-74ET



PCIW-74ET



CW-74G

70|TOUCHFRYLOTUSGAS



TOUCHFRYLOTUSGAS dà valore alla vostra abilità di frittura

TOUCHFRYLOTUSGAS boosts your frying ability

TOUCHFRYLOTUSGAS für optimale Frittierergebnisse

TOUCHFRYLOTUSGAS valorise vos compétences en matière de friture

TOUCHFRYLOTUSGAS da valor a sus habilidades de fritura

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

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

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

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

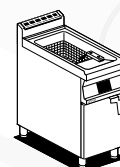
• La línea 70 de SUPERLOTUS añade freidoras profesionales con alimentación a gas. Freír diferentes alimentos se convierte en una tarea fácil, gracias a la tecnología y a la digitalización. Equipos fiables, flexibles y sostenibles (el Touch permite una mayor eficiencia y un mejor uso de la energía con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



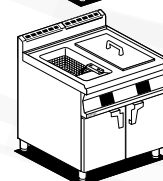
F18-74GDPs

PRE-MIX

Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Körbe Paniers Cestos	Prod. patate Production Pommes frites Production Prod. patatas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puisance total Potencia total	Voltaggio e freq. Voltage and freq. Spannung und Freq. Tension et fréq. Voltaje y frec.	Peso/Vol. Weight/Vol. Gewicht/Vol. Poids/Vol.
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kg/h	kW • kcal/h + kW	V~ • Hz	kg/m³
F18-74GD	40x70, 5x90h	1 • 31x34x42h • 18	2 • 13x28x15h	27	18 • 15.480 + 0,05	230V~ • 50	72 / 0,44
F18-74GDP	40x70, 5x90h	1 • 31x34x42h • 18	2 • 13x28x15h	27	18 • 15.480 + 0,3	230V~ • 50	82 / 0,44
F18-74GDPs	40x70, 5x90h	1 • 31x34x42h • 18	2 • 13x28x15h	27	18 • 15.480 + 0,65	230V~ • 50	92 / 0,44
F2/18-78GD	80x70, 5x90h	2 • 31x34x42h • 18+18	4 • 13x28x15h	54	36 • 30.960 + 0,1	230V~ • 50	123 / 0,77
F2/18-78GDP	80x70, 5x90h	2 • 31x34x42h • 18+18	4 • 13x28x15h	54	36 • 30.960 + 0,6	230V~ • 50	143 / 0,77
F2/18-78GDPs	80x70, 5x90h	2 • 31x34x42h • 18+18	4 • 13x28x15h	54	36 • 30.960 + 1,3	230V~ • 50	163 / 0,77



**F18-74GD
F18-74GDP
F18-74GDS**



**F2/18-78GD
F2/18-78GDP
F2/18-78GDPs**

70|EXTERNBURNERFRYERS



EXTERNBURNERFRYERS di LOTUS: calore avvolgente, frittura vincente!

LOTUS EXTERNBURNERFRYERS: all-round heat, unbeatable frying!

EXTERNBURNERFRYERS von Lotus: optimale Hitze, optimales Frittierergebnis!

EXTERNBURNERFRYERS de LOTUS : chaleur enveloppante, friture gagnante!

EXTERNBURNERFRYERS de LOTUS: ¡calor envolvente, fritura ganadora!

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

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

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

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

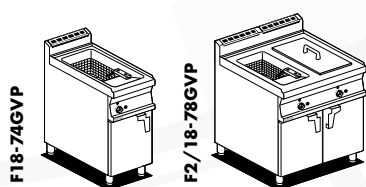
• ¿Quemadores dentro o fuera? ¿Cuáles son las diferencias y ventajas de freír los alimentos? La gran ventaja, útil y única, reside en la facilidad y rapidez de limpieza. ¡Finalmente un tanque completamente libre! En las freidoras profesionales Lotus **EXTERNBURNERFRYERS**, los flujos del aceite se generan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

EXTERNBURNERFRYERS



F18-74GVP

70|SUPERLOTUS



Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Körbe Paniers Cestos	Prod. patate Production Pommes frites Production Prod. patatas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kg/h	kW • kcal/h	kg/m³
F18-74GVP	40x70,5x90h	1 • 31x34x42h • 18	1 • 27x28x15h	15	18 • 15.480	66 / 0,440
F2/18-78GVP	80x70,5x90h	2 • 31x34x42h • 18+18	2 • 27x28x15h	30	36 • 30.960	112 / 0,770

70|SUPERLOTUS



PI50-78G





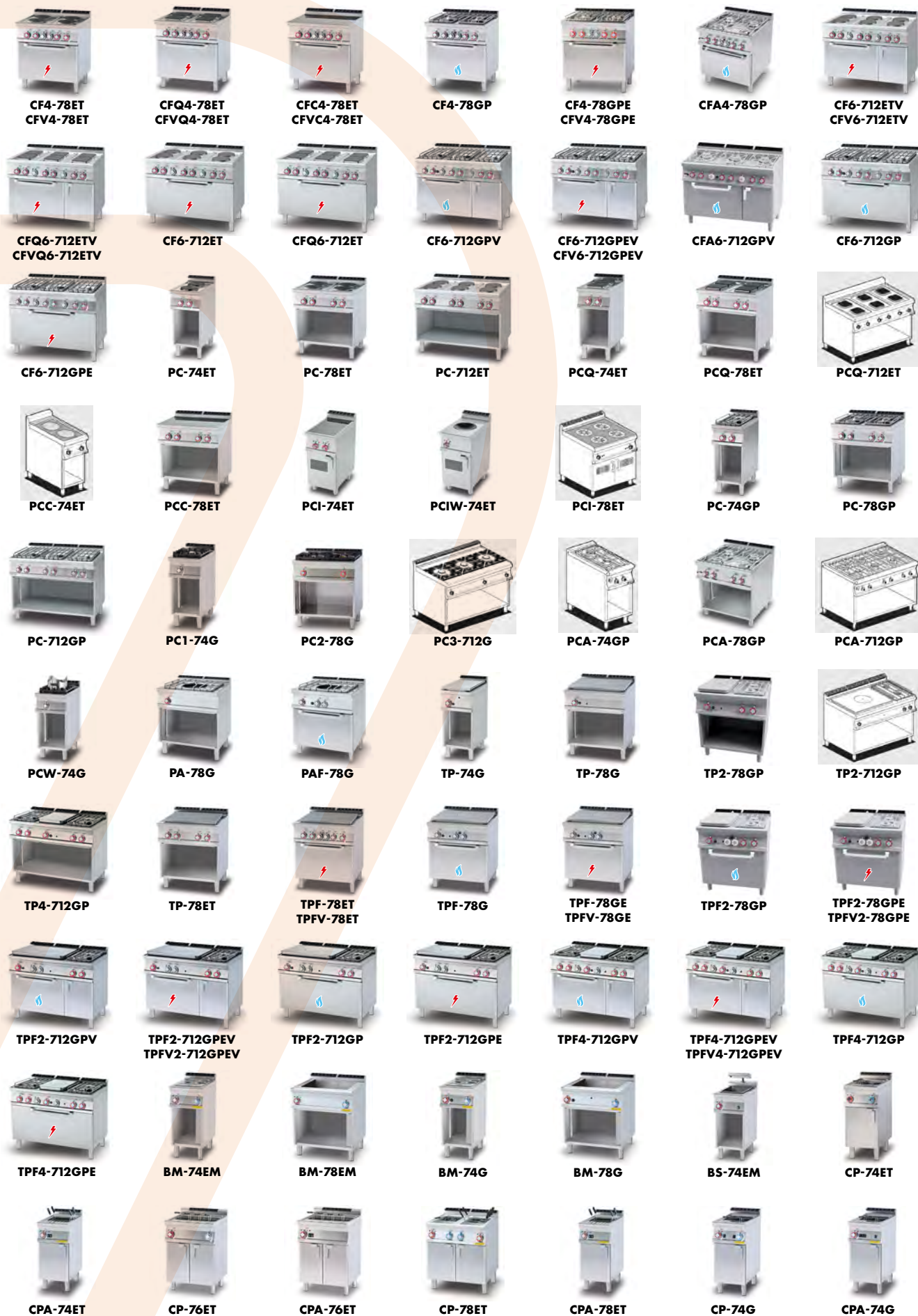
CWK-74ET
+PORTA



PL-74
3 CASSETTI



PL-74
+PORTA





CP-76G



CPA-76G



CP-78G



CPA-78G



SCCP-72EM



**PI50-78ET
PI50A-78ET**



PD50-78G



**PI50-78G
PI50A-78G**



**FTL-74ET - FTL-74ETS
FTL-74ETSS**



**FTR-74ET
FTR-74ETS**



**FTL-76ET - FTL-76ETS
FTL-76ETSS**



**FTLR-76ET
FTLR-76ETS**



**FTR-76ET
FTR-76ETS**



**FTL-78ET - FTL-78ETS
FTL-78ETSS**



**FTLR-78ET
FTLR-78ETS**



**FTR-78ET
FTR-78ETS**



**FTL-712ET
FTL-712ETS**



**FTLR-712ET
FTLR-712ETS**



**FTR-712ET
FTR-712ETS**



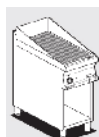
**FTL-712ET3 - FTL-712ETS3
FTL-712ETSS3**



**FTLR-712ET3
FTLR-712ETS3**



**FTL-74G - FTL-74GS
FTL-74GSS**



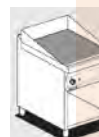
**FTR-74G
FTR-74GS**



**FTL-76G - FTL-76GS
FTL-76GSS**



**FTLR-76G
FTLR-76GS**



**FTR-76G
FTR-76GS**



**FTL-78G - FTL-78GS
FTL-78GSS**



**FTLR-78G
FTLR-78GS**



**FTR-78G
FTR-78GS**



**FTL-712G
FTL-712GS**



**FTLR-712G
FTLR-712GS**



**FTR-712G
FTR-712GS**



**FTL-712G3 - FTL-712GS3
FTL-712GSS3**



**FTLR-712G3
FTLR-712GS3**



RSFT-73EM



CWK-74ET



CWK-78ET



CW-74ET



CW-78ET



CW-74G



CW-78G



F2/8-74ET



**F13-74ET
F18-74ET**



**F2/13-78ET
F2/18-78ET**



F45-78ET



F2/8-74G



F13-74G



F18-74G



**F2/13-78G
F2/18-78G**



F45-78G



F18-74ETD



F18-74ETDP



F18-74ETDPS



F2/18-78ETD



F2/18-78ETDP



F2/18-78ETDPS



BR50-78ETF/I



BRM50-78ETF/I



BR50-78GF/I



BRM50-78GF/I



BRF-74ET



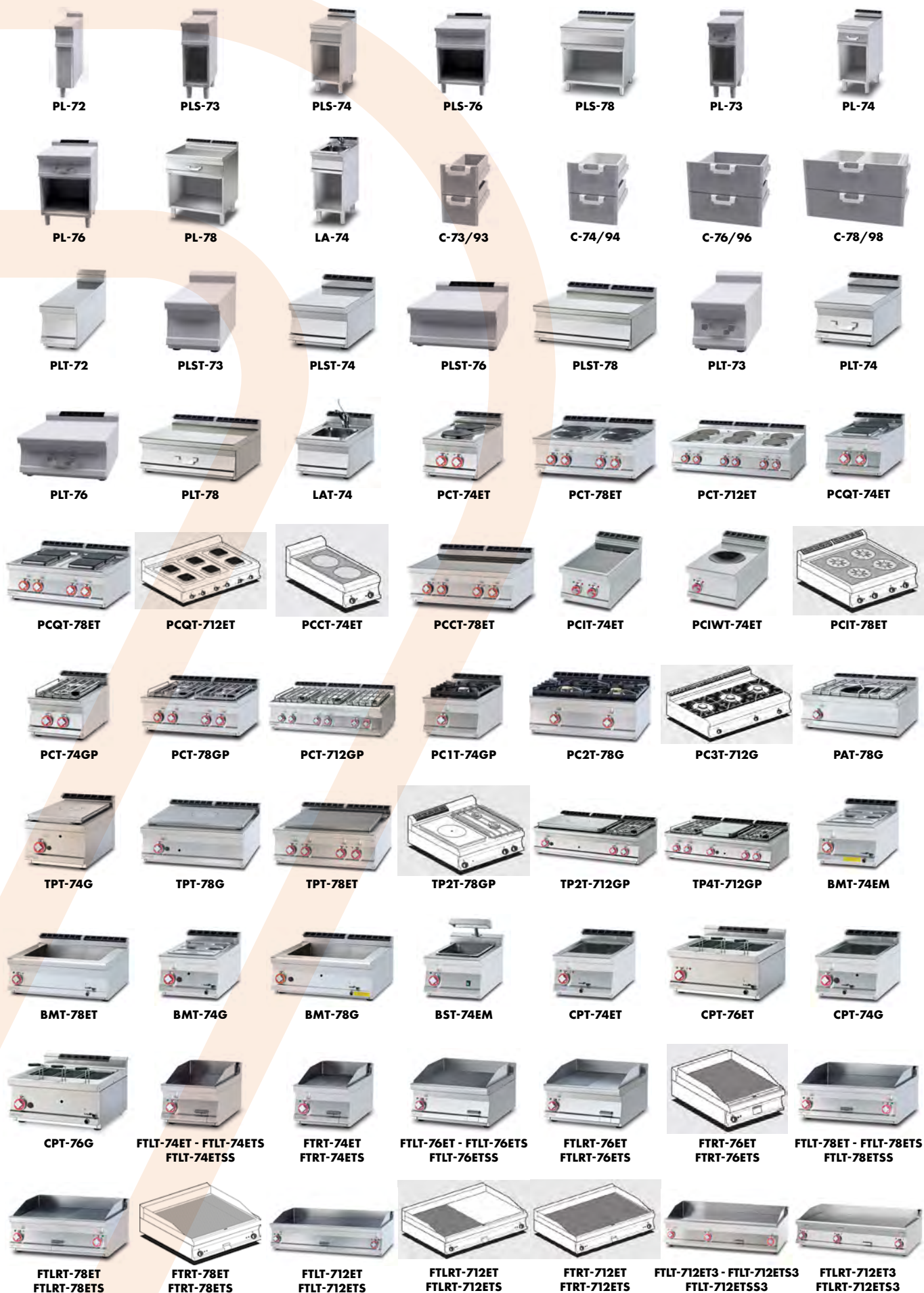
BRF-78ET

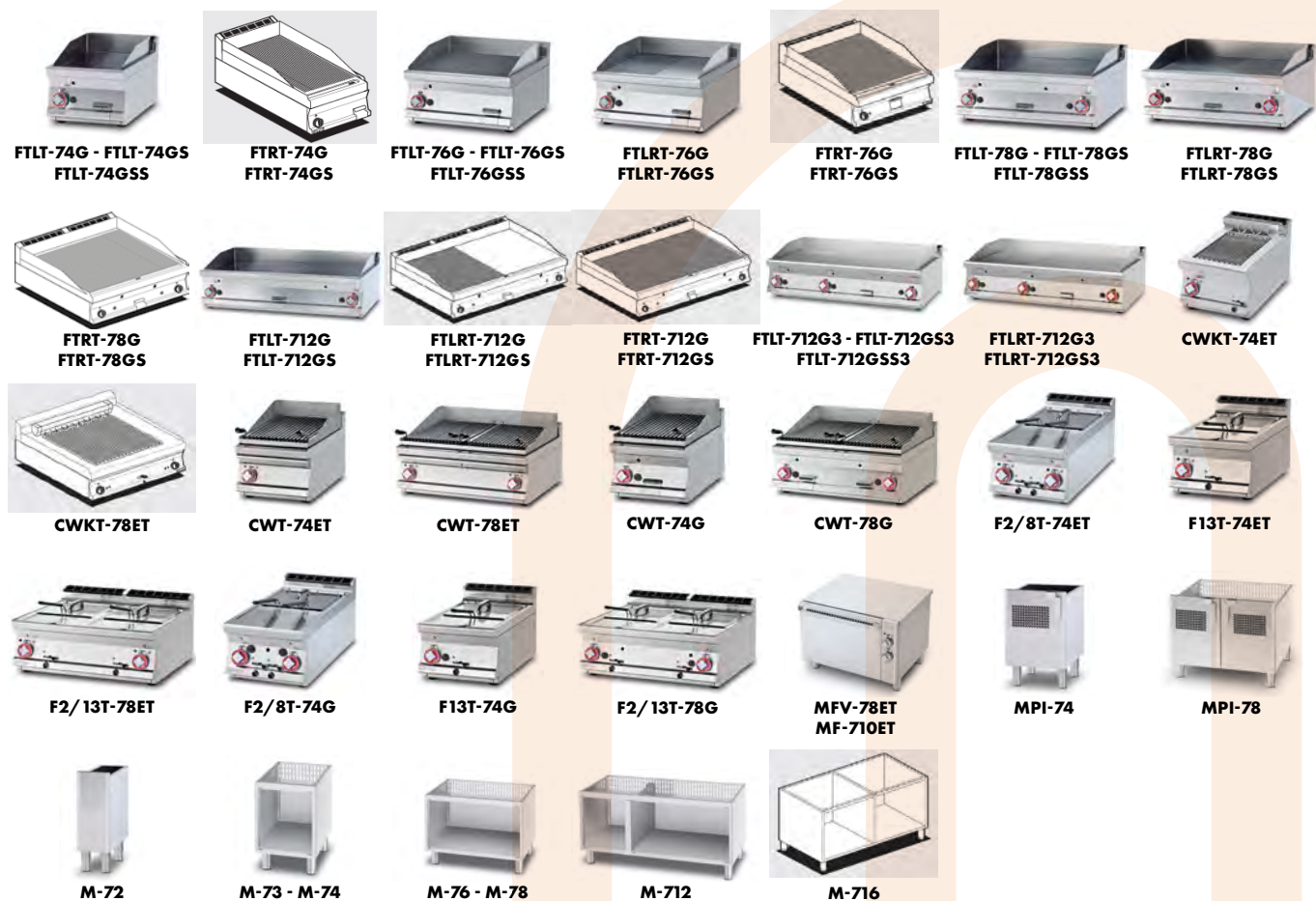


BRF-74G



BRF-78G





F2_13T-78G

90 | IPERLOTUS

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





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



90 | IPERRLOTUS



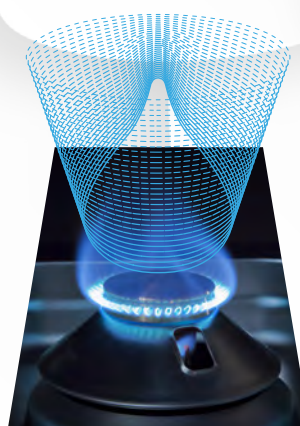
90 | IPERLOTUS



TPF4-912G



FIREFLEX





90 | IPERRLOTUS



90 | IPERLOTUS

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

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

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

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

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

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

IPX4

IPX5



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





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

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

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

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



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

90 | IPERLOTUS



CFQ4-98ET

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



PCA-98G



FTL-916GS



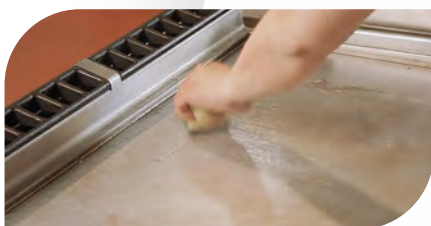
CPPA-94G + SCCP-92EM



FTLR-98GS



SUPERCROME



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

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

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

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

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

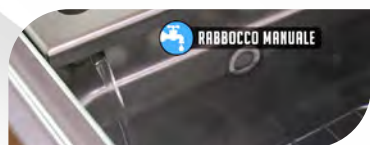
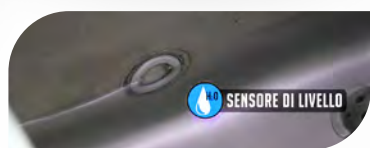


BOILSTEAM



CPA-94G

90 | IPERLOTUS



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

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

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

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

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

90 | TOUCHFRY LOTUS GAS



TOUCHFRY LOTUS GAS dà valore alla vostra abilità di frittura

TOUCHFRY LOTUS GAS boosts your frying ability

TOUCHFRY LOTUS GAS für optimale Frittierergebnisse

TOUCHFRY LOTUS GAS valorise vos compétences en matière de friture

TOUCHFRY LOTUS GAS da valor a sus habilidades de fritura

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

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

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

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

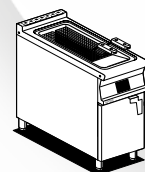
• La línea 90 de IPERLOTUS añade freidoras profesionales con alimentación a gas. Freír diferentes alimentos se convierte en una tarea fácil, gracias a la tecnología y a la digitalización. Equipos fiables, flexibles y sostenibles (el Touch permite una mayor eficiencia y un mejor uso de la energía con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



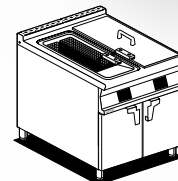
F18-94GDPS

PRE-MIX

Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmess. Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Körbe Paniers Cestos	Prod. patate Production Pommes frites Production Prod. patatas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e freq. Voltage and freq. Spannung und Freq. Tension et fréq. Voltaje y frec.	Peso/Vol. Weight/Vo. Gewicht/Vol. Poids/Vol. Peso/Vol.
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kg/h	kW • kcal/h + kW	V~ • Hz	kg/m³
F23-94GD	40x90x90h	1 • 33x42x47h • 23	2 • 14x36x15h	35	23 • 19.780 + 0,05	230V~ • 50	81 / 0,54
F23-94GDP	40x90x90h	1 • 33x42x47h • 23	2 • 14x36x15h	35	23 • 19.780 + 0,3	230V~ • 50	91 / 0,54
F23-94GDPS	40x90x90h	1 • 33x42x47h • 23	2 • 14x36x15h	35	23 • 19.780 + 0,65	230V~ • 50	101 / 0,54
F2/23-98GD	80x90x90h	2 • 33x42x47h • 23+23	4 • 14x36x15h	70	46 • 39.560 + 0,1	230V~ • 50	132 / 1,05
F2/23-98GDP	80x90x90h	2 • 33x42x47h • 23+23	4 • 14x36x15h	70	46 • 39.560 + 0,6	230V~ • 50	152 / 1,05
F2/23-98GDPS	80x90x90h	2 • 33x42x47h • 23+23	4 • 14x36x15h	70	46 • 39.560 + 1,3	230V~ • 50	172 / 1,05



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



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

90 | EXTERNBURNERFRYERS



EXTERNBURNERFRYERS di LOTUS: calore avvolgente, frittura vincente!

LOTUS EXTERNBURNERFRYERS: all-round heat, unbeatable frying!

EXTERNBURNERFRYERS von Lotus: optimale Hitze, optimales Frittierergebnis!

EXTERNBURNERFRYERS de LOTUS : chaleur enveloppante, friture gagnante!

EXTERNBURNERFRYERS de LOTUS: ¡calor envolvente, fritura ganadora!

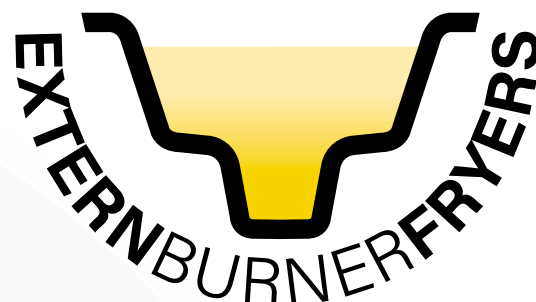
• Bruciatori dentro o fuori? Quali le differenze e i vantaggi nella frittura dei cibi? Il grande vantaggio, utile e unico, sta nella facilità e rapidità di pulizia. Finalmente una vasca tutta libera! Nelle friggitrici professionali **EXTERNBURNERFRYERS** di Lotus i flussi dell'olio si generano più velocemente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

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

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

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

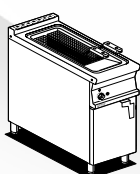
• ¿Quemadores dentro o fuera? ¿Cuáles son las diferencias y ventajas de freír los alimentos? La gran ventaja, útil y única, reside en la facilidad y rapidez de limpieza. ¡Finalmente un tanque completamente libre! En las freidoras profesionales Lotus **EXTERNBURNERFRYERS**, los flujos del aceite se generan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



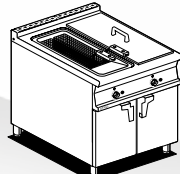
F23-94GVP

90 | IPERLOTUS

F23-94GVP



F2/23-98GVP



Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Baskets Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Körbe Paniers Cestos	Prod. patate Production Pommes frites Production Prod. patatas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kg/h	kW • kcal/h	kg/m³
F23-94GVP	40x90x90h	1 • 33x42x47h • 23	2 • 14x36x15h	25	22 • 18.920	75 / 0,46
F2/23-98GVP	80x90x90h	2 • 33x42x47h • 23+23	4 • 14x36x15h	50	44 • 37.840	126 / 0,88

90 | IPERLOTUS



PI150-98G



BR80-98GF



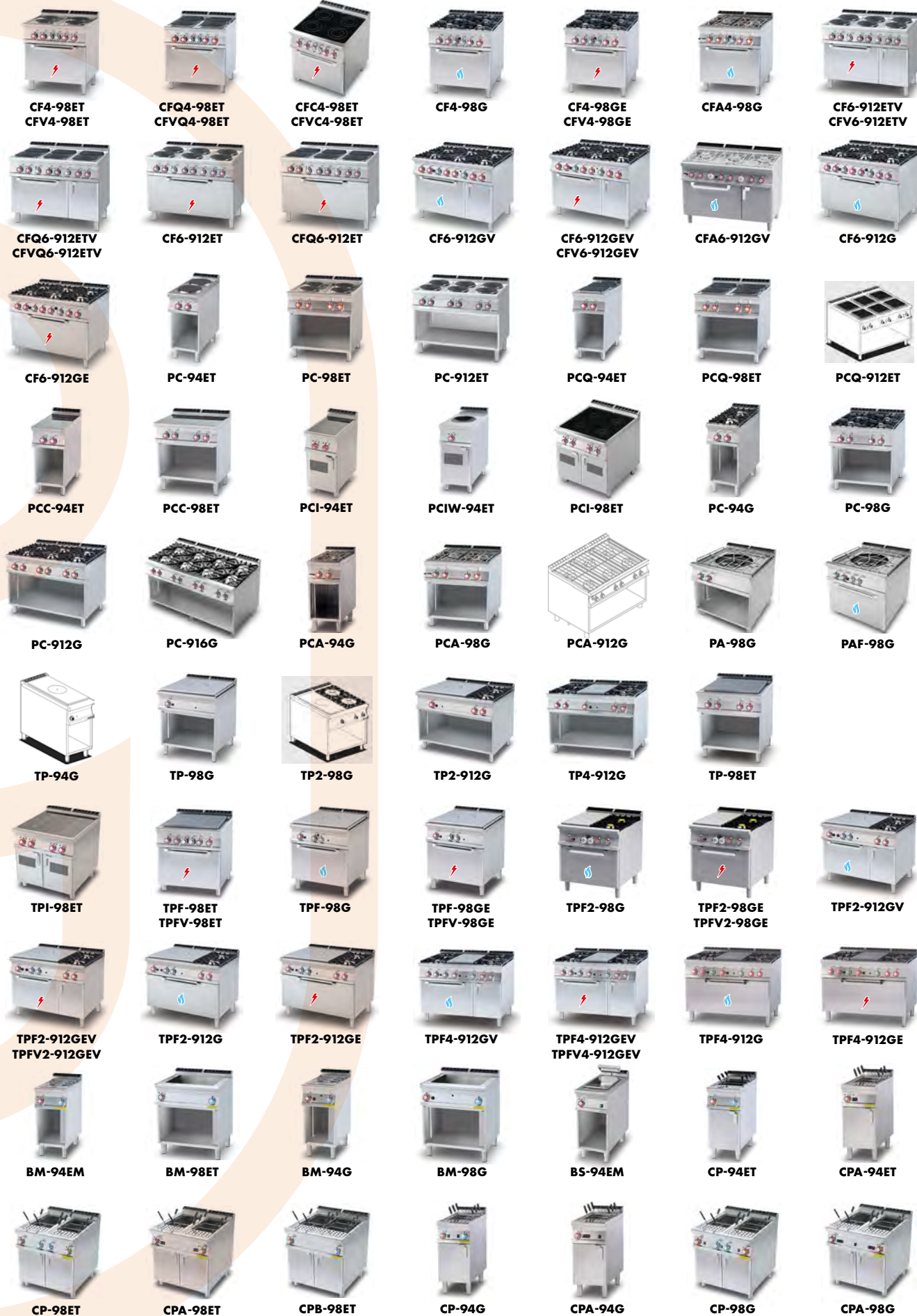
CWK-98ET



LAT-94



PL-94
3 CASSETTI







PL-92



PLS-93



PLS-94



PLS-96



PLS-98



PL-93



PL-94



PL-96



PL-98



LA-94



C-73/93



C-74/94



C-76/96



C-78/98



PLT-92



PLST-93



PLST-94



PLST-96



PLST-98



PLT-93



PLT-94



PLT-96



PLT-98



LAT-94



PCT-94ET



PCT-98ET



PCT-912ET



PCQT-94ET



PCQT-98ET



PCQT-912ET



PCCT-94ET



PCCT-98ET



PCIT-94ET



PCIWT-94ET



PCIT-98ET



PCT-94G



PCT-98G



PCT-912G



PAT-98G



TPT-94G



TPT-98G



TPT-98ET



TPIT-98ET



TP2T-98G



TP2T-912G



TP4T-912G



BMT-94EM



BMT-98ET



BMT-94G



BMT-98G



BST-94EM



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



**FTRT-94ET
FTRT-94ETS**



**FTLT-98ET - FTLT-98ETS
FTLT-98ETSS**



**FTLRT-98ET
FTLRT-98ETS**



**FTRT-98ET
FTRT-98ETS**



**FTLT-912ET
FTLT-912ETS**



**FTLRT-912ET
FTLRT-912ETS**



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



**FTRT-94G
FTRT-94GS**



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



**FTLRT-98G
FTLRT-98GS**



**FTRT-98G
FTRT-98GS**



**FTLT-912G
FTLT-912GS**



**FTLRT-912G
FTLRT-912GS**



CWKT-94ET



CWKT-98ET



CWT-94ET



CWT-98ET



CWT-94G



CWT-98G



F2/8T-94ET



F13T-94ET



F2/13T-98ET



F2/8T-94G



F13T-94G



F2/13T-98G



MFV-98ET



MPI-94



MPI-98



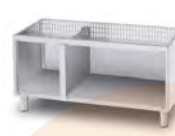
M-92



M-93 - M-94



M-96 - M-96



M-912 - M-916



90|IPERLOTUSTOUCH

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

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

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

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

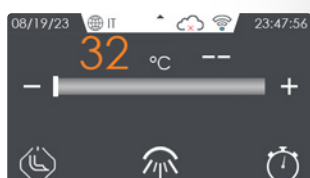
• Les équipements Lotus de la ligne **90 IPERLOTUS**, en plus des boutons traditionnels, peuvent maintenant être demandés avec une touche tactile, pour ajouter les avantages de l'intelligence appliquée dans la cuisine. Les programmes, les temps, les modes de cuisson, les consommations deviennent personnalisables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



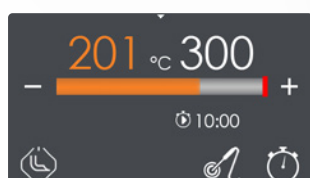
CPA-98ETT

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

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



BS



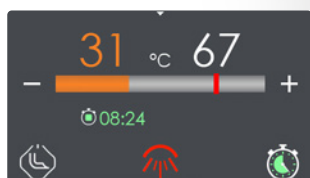
FT - BRF



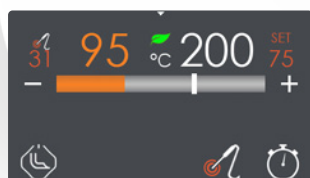
PCC



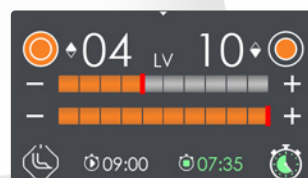
BRM



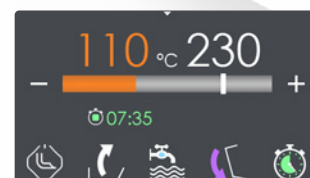
BS



FT - BRF



PCC



BRM



PCC-94ETT



PCC-98ETT



PCI-94ETT



PCIW-94ETT



PCI-98ETT



TPK-98ETT



TPI-98ETT



BM-94EMT



BM-98ETT



BS-94EMT



CPA-94ETT



CPA-98ETT



FTL-94ETTS



FTR-94ETTS



FTL-98ETTS



FTLR-98ETTS



FTR-98ETTS



FTL-912ETTS



FTLR-912ETTS



FTL-916ETTS



CWK-94ETT



CWK-98ETT



F2/8-94ETT



F18-94ETT



F25-94ETT



F2/18-98ETT



F2/25-98ETT



BRF-94ETT



BRF-98ETT



BRM80-98ETT



BR120-912ETT



PI100A-98ETT



PIA100A-98ETT



PI150A-98ETT



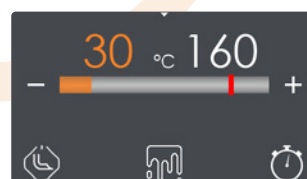
PIA150A-98ETT



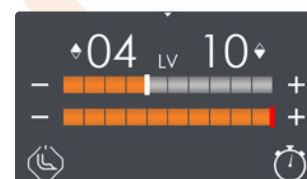
F2/8-94ETT



CPA



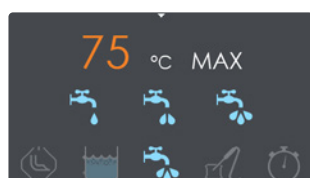
F2 - F18 - F25



PCI



PCI



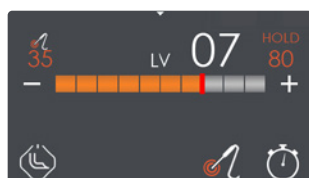
CPA



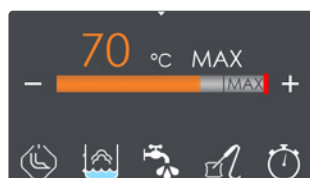
F2 - F18 - F25



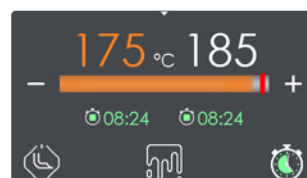
PCIW



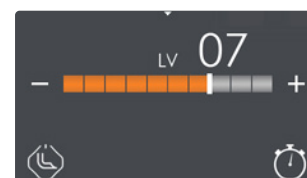
CWK



CPA

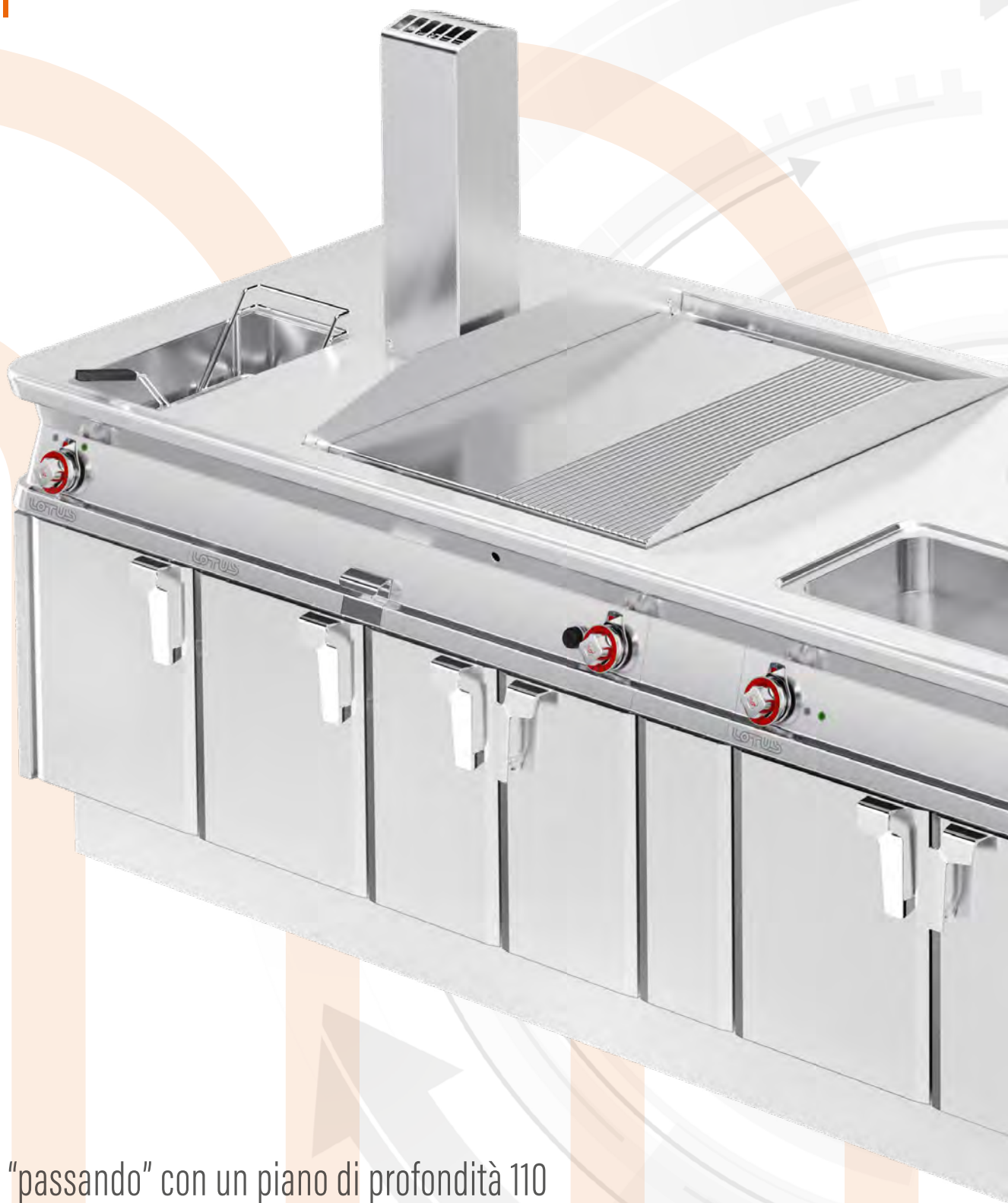


F2 - F18 - F25

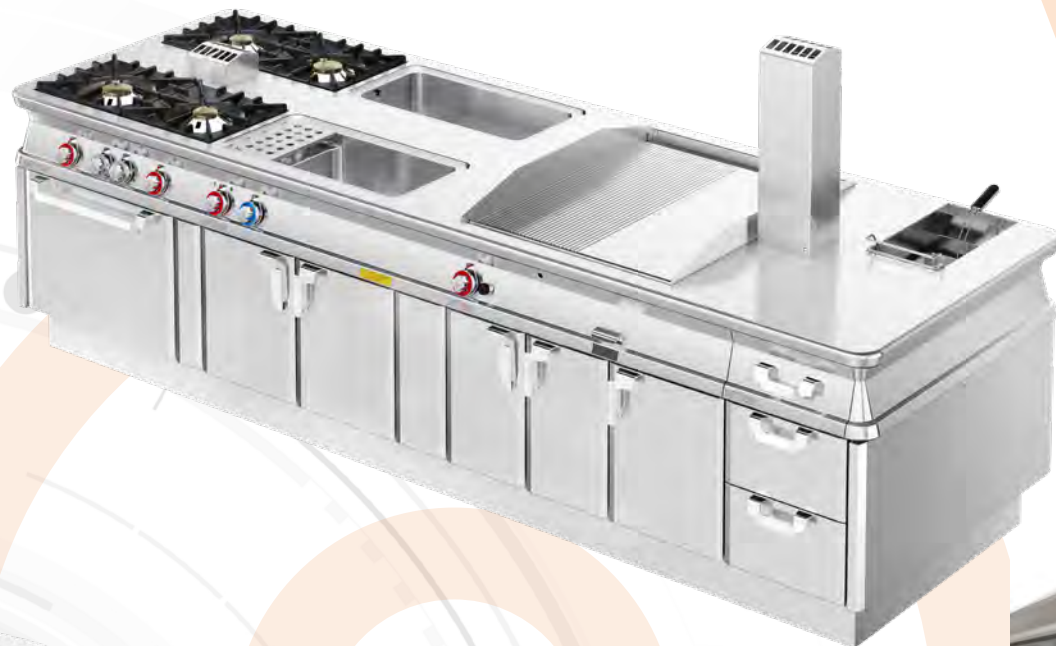


PCIW

110|2WAYSLOTUS



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



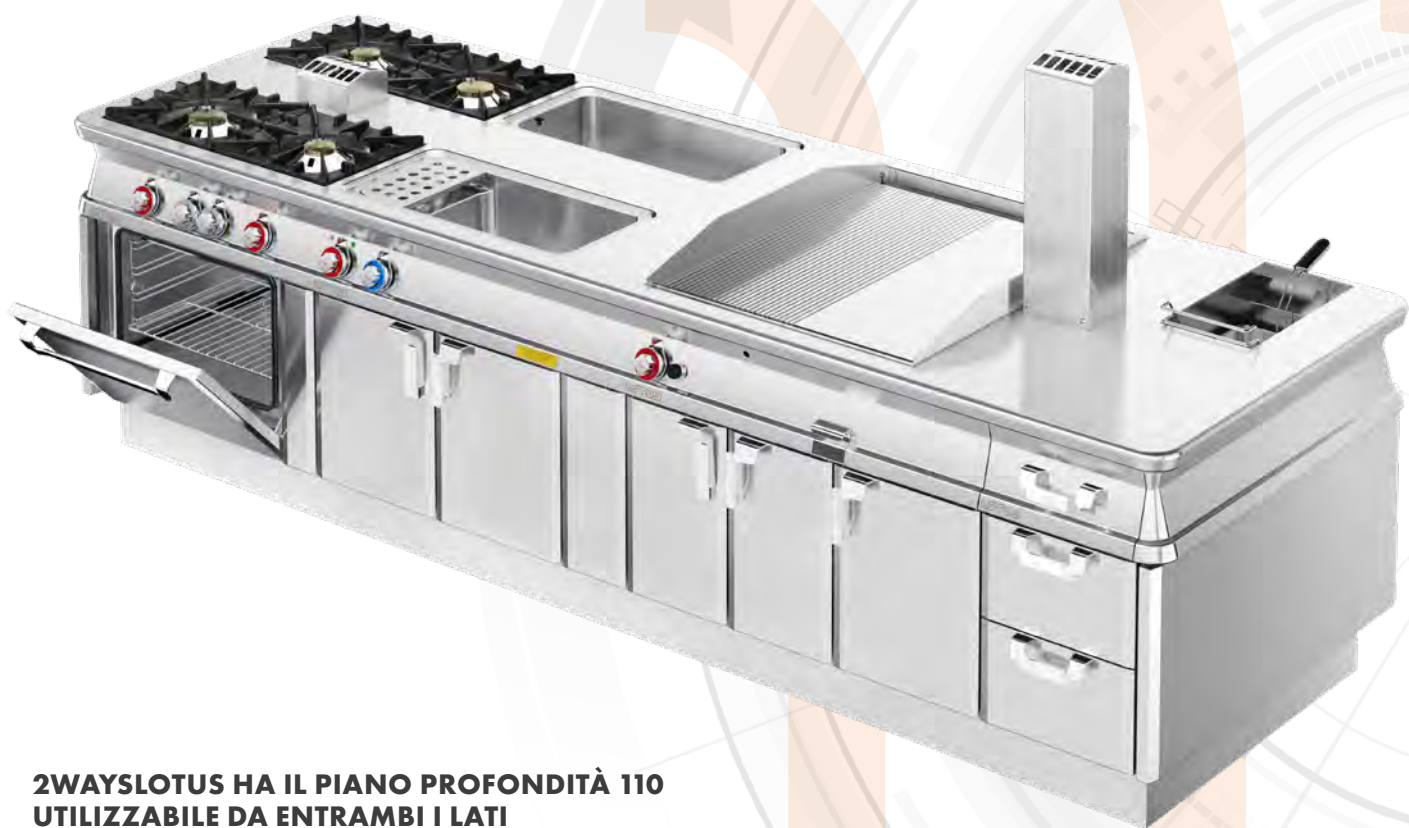
Nuova finitura d'angolo
New corner finish
Neuer Eckabschluss
Nouvelle finition d'angle
Nuevo acabado de esquina



110 (55+55)

110|2WAYSLOTUS

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



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

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

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

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

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

2WAYSLOTUS HAT EINE TIEFE VON 110, BEIDSEITIG NUTZBAR

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

2WAYSLOTUS A UNE PROFONDEUR DE 110 UTILISABLE DES DEUX CÔTÉS

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

2WAYSLOTUS TIENE LA PROFUNDIDAD SUPERIOR 110 UTILIZABLE DESDE AMBOS LADOS

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



CF4-118G



CF4-118GE



CFQ4-118ET



PC-114G



PC-118G



PC-554G



PC-558G



PCQ-118ET



PCQ-558ET



PCI-114ET



PCI-118ET



PCI-558ET



PCI-558ET



TPF-1110G



TP-1110G



TP-118ET



CP-558G



CPA-558G



CP-558ET



CPA-558ET



BM-114EM



FTL-1110GS



FTLR-1110GS



FTL-558GS



FTLR-558GS



FTL-118ETS



FTLR-118ETS



FTL-558ETS



FTLR-558ETS



CW-114G



CWK-114ET



F13-554G



F13-554ET



BRF-558ET



PL-112



PL-114



PL-554



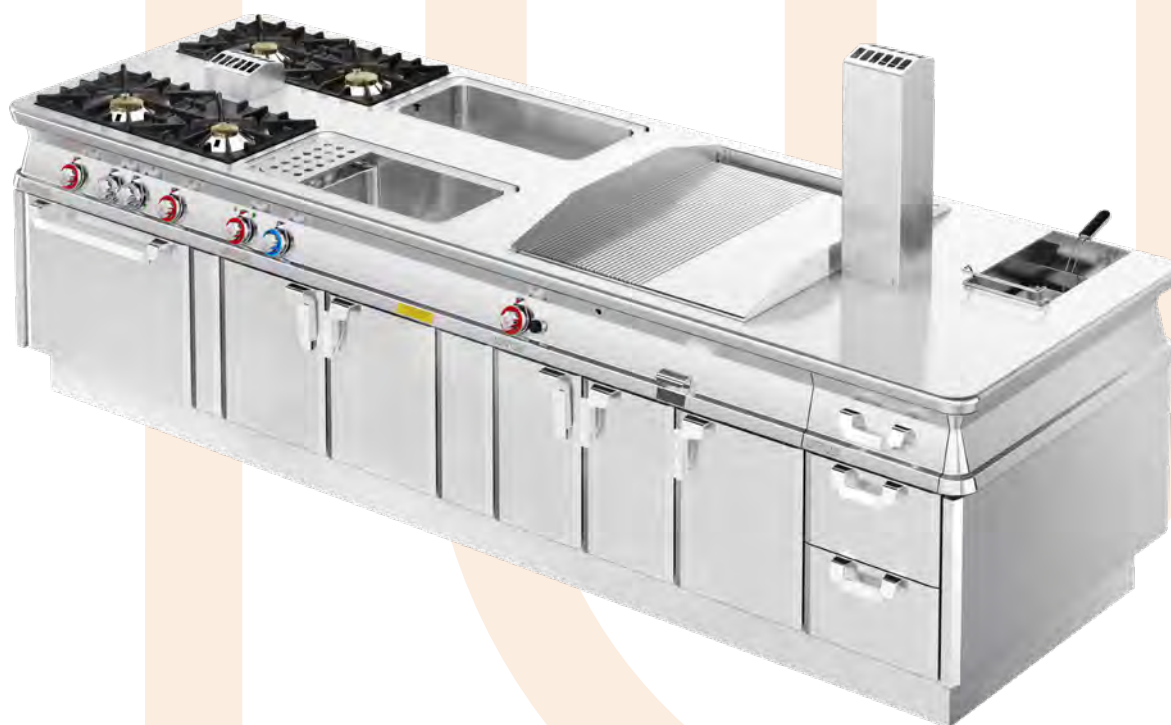
PL-558



C-554



C-558



LOTUS+LOTUS

Libertà di comporre in 5 dimensioni

Freedom of arrangement in 5 dimensions

Beliebige Zusammenstellungen in 5 Abmessungen

La liberté de composer en 5 dimensions

Libertad de composición en 5 dimensiones



LE SOLUZIONI AD ISOLA SONO IMPORTANTI:

Spazio, prestazioni, qualità estetica e possibilità di rinnovo!

ISLAND SOLUTIONS ARE IMPORTANT:

Space, performance, design and possibility of renewal!

DIE LÖSUNGEN ALS INSEL SIND WICHTIG:

Raum, Leistungen, Ästhetik und Möglichkeit der Erneuerung!

LES SOLUTIONS À ÎLE SONT IMPORTANTES:

Espace, performances, qualités esthétique et possibilité de rénovation!

LAS SOLUCIONES CON ISLAS SON IMPORTANTES:

Espacio, prestaciones, calidad estética y posibilidad de renovación!

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



120
130
140
160
180

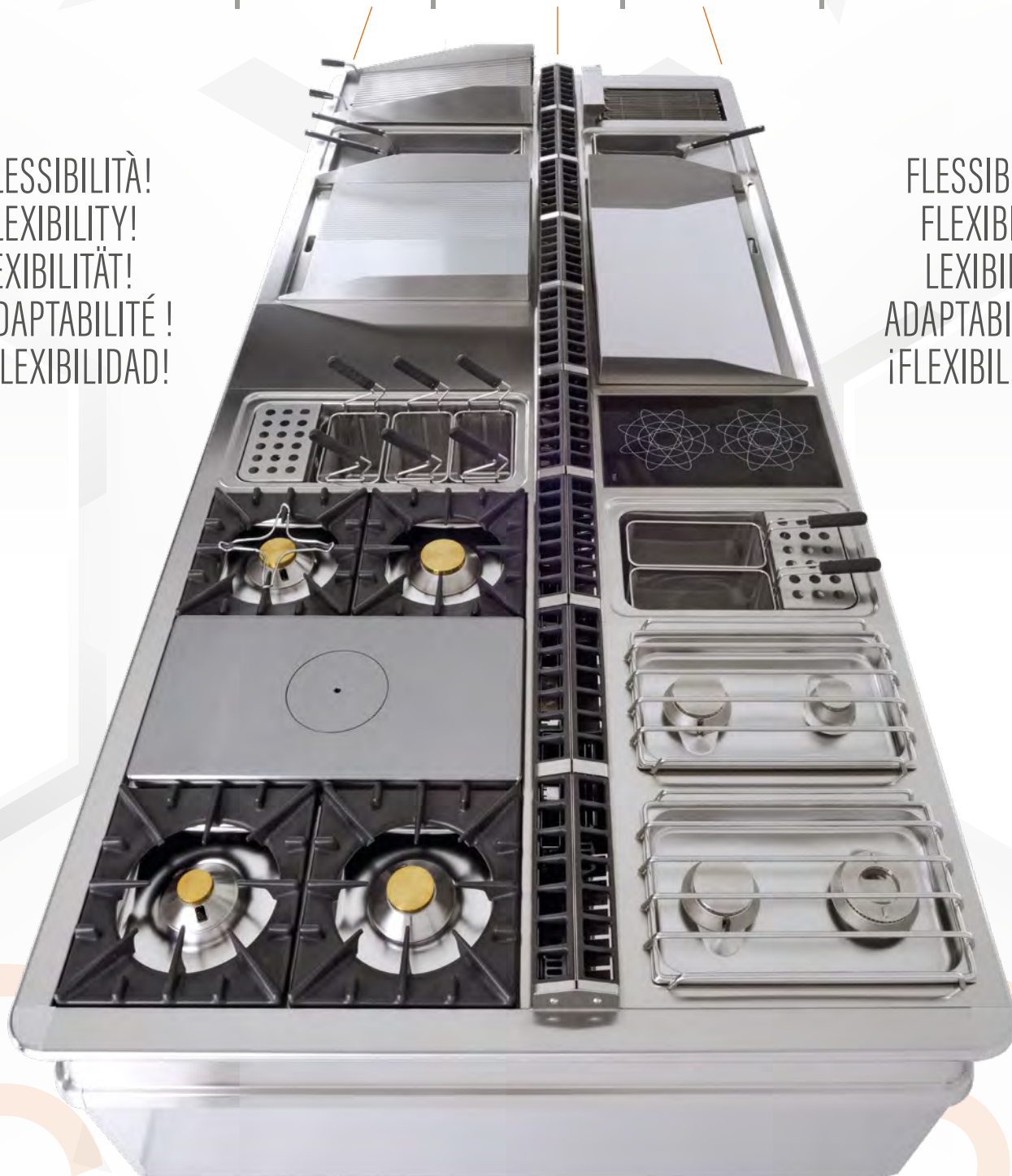
LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

LOTUS+LOTUS

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

FLESSIBILITÀ!
FLEXIBILITY!
LEXIBILITÄT!
ADAPTABILITÉ!
¡FLEXIBILIDAD!

FLESSIBILITÀ!
FLEXIBILITY!
LEXIBILITÄT!
ADAPTABILITÉ!
¡FLEXIBILIDAD!



120 | 130 | 140 | 160 | 180



LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

FREEBLOCK IL MONOBLOCCO DI LOTUS! THE LOTUS COOKING MONOBLOCK!

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



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



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

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

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

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

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

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

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

LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

FREEBLOCK 5.0



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

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

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

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

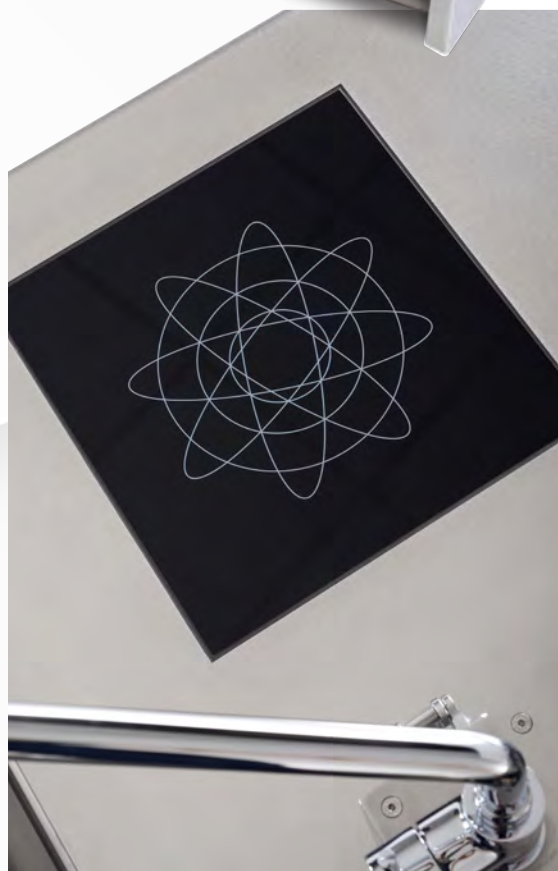
UN "MONOBLOC LIBRE", diseñado y estudiado para dar a cada cliente la libertad de personalizar su propio monobloc de cocción. Todo realizado completamente en acero inoxidable AISI 304 con acabado satinado fino.



LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

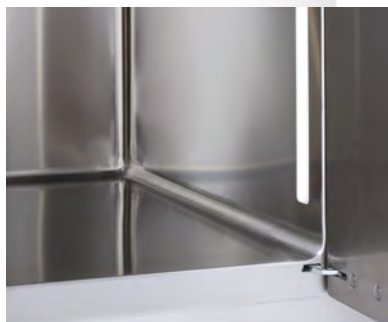
FREEBLOCK 5.0





LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

FREEBLOCK 5.0





LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

FREELOTUS

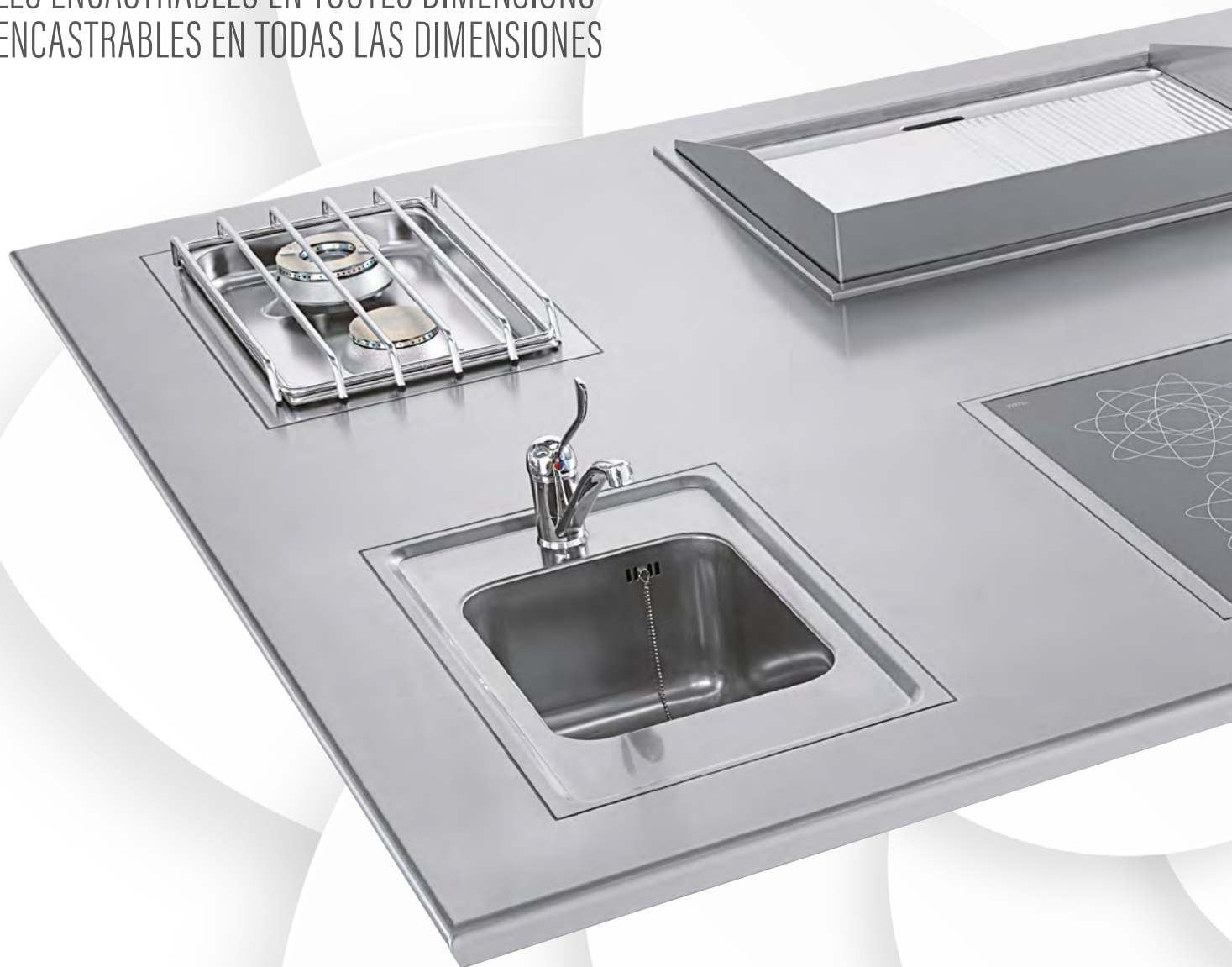
INSERIMENTO AD INCASSO IN OGNI DIMENSIONE!

BUILT-IN INSTALLATION IN EVERY SIZE

EINBAU IN JEDE ABMESSUNG

LES ENCASTRABLES EN TOUTES DIMENSIONS

ENCASTRABLES EN TODAS LAS DIMENSIONES





LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

FREELOTUS

INSERIMENTO AD INCASSO IN OGNI DIMENSIONE!

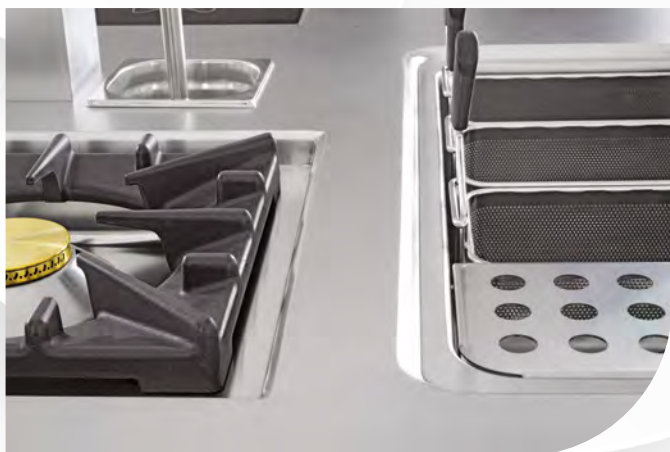
BUILT-IN INSTALLATION IN EVERY SIZE

EINBAU IN JEDE ABMESSUNG

LES ENCASTRABLES EN TOUTES DIMENSIONS

ENCASTRABLES EN TODAS LAS DIMENSIONES





LOTUS+LOTUS
FREEBLOCK / FREELOTUS

FREELOTUS + FREEBLOCK



PCID-64ET



PCD-68G



TPD-68ET



PCQD-64ET

PER DISPORRE DI ISOLE PERSONALIZZATE DAL DESIGN RAFFINATO:

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

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

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

UM ÜBER PERSÖNLICH GESTALTETE INSELN VON EDELEM DESIGN ZU VERFÜGEN:

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

POUR DISPOSER LES ÎLES PERSONNALISÉES AU DESIGN RAFFINÉ:

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



BMD-84EM



BSD-64EM



F2_8D-64ET



FTLD-88ETS

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

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



CPAD-84ET



TOWER



MP240VV



MPRFRUSTA



BMD-64EM



BMD-68EM



BMD-82EM



BMD-84EM



BSD-64EM



BRFD-64ET



BRFD-68ET



BRFD-84ET



CPD-64ET



CPAD-64ET



CPD-84ET



CPAD-84ET



SCCPD-2EM



SCCPD-3EM



CWKD-64ET



CWKD-68ET



CWKD-84ET



F2/8D-64ET



F10D-64ET



F2/10D-66ET



F18D-64ET



F23D-66ET



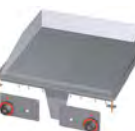
**FTLD-64ET
FTLD-64ETS**



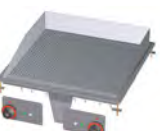
**FTRD-64ET
FTRD-64ETS**



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



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



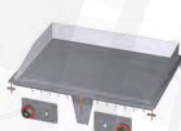
**FTRD-66ET
FTRD-66ETS**



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



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



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



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



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



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



PCD-64ET



PCD-68ET



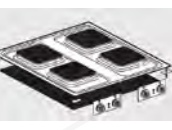
PCQD-64ET



PCQD-68ET



PCQD-84ET



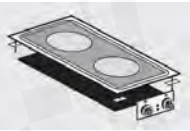
PCQD-88ET



PCCD-64ET



PCCD-68ET



PCCD-84ET



PCCD-88ET



PCID-44ET



PCID-64ET



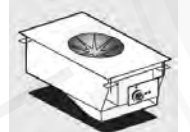
PCID-84ET



PCID-68ET



PCID-88ET



PCIWD-64ET



TPD-68ET



TPD-84ET



TPD-88ET



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



FSD-98ET



CSD012E



PCD-44G



PCD-55G



PCD-64G



PCD-68G



PCD-84G



PCD-88G



PCAD-84G



PCAD-88G



CPD-74G



CPAD-74G



CPD-94G



CPAD-94G



CWD-75G



CWD-79G



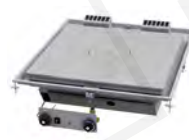
TPD-85G



TPD-89G



TPD-95G



TPD-99G



FTLD-85GS



FTRD-85GS



FTLD-87GS



FTLRD-87GS



FTRD-87GS



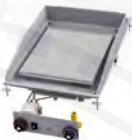
FTLD-89GS



FTLRD-89GS



FTRD-89GS



FTLD-95GS



FTRD-95GS



FTLRD-99GS



FTLRD-99GS



FTRD-99GS



LAD-64



HIGHLOTUS

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





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



HIGH LOTUS

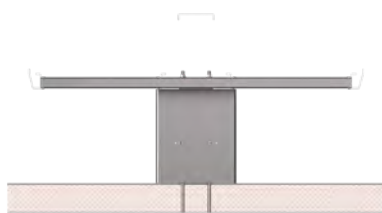
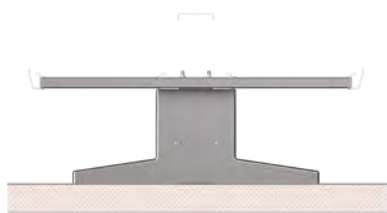
WE ARE YOUR KITCHEN

119

high LOTUS



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



WE ARE YOUR KITCHEN

60|70|90| LOTUS MARINE FREE LOTUS MARINE



CFQ4-78ETX

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

60,70,90 LOTUS MARINE
FREE LOTUS MARINE



CPA-98ETX



60|70|90|LOTUS MARINE FREELOTUS MARINE



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





F25-94ETX



FTL-74ETX



CFMC4-66ETX



PCIT-74ETX



BMT-63EMX



BMT-64EMX



BMT-66EMX



BST-64EMX



BRF-64ETX



BRT-66ETX



CFM4-66ETX glass



CFM4-66ETX



CFM4-68ETX glass



CFM4-68ETX



CFM6-610ETX glass



CFM6-610ETX



CF4-68ETX glass



CF4-68ETX



CF6-610ETX glass



CF6-610ETX



CFMC4-66ETX glass



CFMC4-66ETX



CPT-64ETX



CPT-66ETX



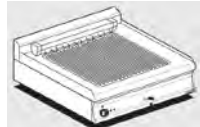
CP-66ETX



CPA-66ETX



CWKT-64ETX



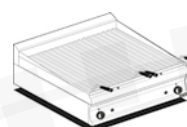
CWKT-68ETX



CWT-64ETX



CWT-66ETX



CWT-68ETX



F10T-63ETX



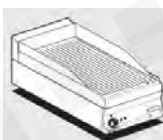
F2-10T-66ETX



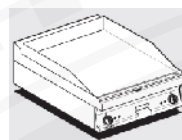
F13-64ETX



FTLT-64ETX - FTLT-64ETSSX



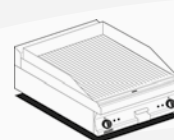
FTRT-64ETX



FTLT-66ETX - FTLT-66ETSSX



FTLRT-66ETX



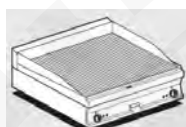
FTRT-66ETX



FTLT-68ETX - FTLT-68ETSSX



FTLRT-68ETX



FTRT-68ETX



FTLT-610ETX - FTLT-610ETSSX



FTLRT-610ETX



FTRT-610ETX



RSFT-63EMX



PCT-63ETX



PCT-66ETX



PCCT-63ETX



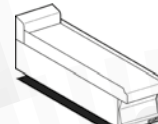
PCCT-66ETX



PCIT-64ETX



PCIWT-64ETX



PLT-62X



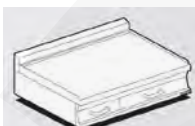
PLT-63X



PLT-64X



PLT-66X - PLT-68X



PLT-610X



PLA-68X



LAT-64X



LAT-68X



LAT-610DX



LAT-610SX



LAA-68X



MFM-68EMX glass



MFM-68EMX



MPI-64X



M-62X



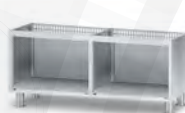
M-63X



M-66X



M-68X



M-610X



S-63X - S-64X - S-66X



C-63X



C-64X - C-66X



CF4-78ETX
CFV4-78ETX



CFQ4-78ETX
CFVQ4-78ETX



CFC4-78ETX
CFVC4-78ETX



CF6-712ETVX
CFV6-712ETVX



CFQ6-712ETVX
CFVQ6-712ETVX



CF6-712ETX



CFQ6-712ETX



PC-74ETX



PC-78ETX



PC-712ETX



PCQ-74ETX



PCQ-78ETX



PCQ-712ETX



PCC-74ETX



PCC-78ETX



PCI-74ETX



PCI-78ETX



PCIW-74ETX



BM-74EMX



BM-78EMX



BS-74EMX



CP-74ETX



CPA-74ETX



CP-76ETX



CPA-78ETX



CP-78ETX



CPA-78ETX



SCCP-72EMX



PI50-78ETX
PI50A-78ETX



FTL-74ETX - FTL-74ETSSX
FTL-74ETSSX



FTR-74ETX
FTR-74ETSSX



FTL-76ETX - FTL-76ETSSX
FTL-76ETSSX



FTLR-76ETX
FTLR-76ETSSX



FTR-76ETX
FTR-76ETSSX



FTL-78ETX - FTL-78ETSSX
FTL-78ETSSX



FTLR-78ETX
FTLR-78ETSSX



FTR-78ETX
FTR-78ETSSX



FTL-712ETX
FTL-712ETSSX



FTLR-712ETX
FTLR-712ETSSX



FTR-712ETX
FTR-712ETSSX



FTL-712ET3X - FTL-712ETSS3X
FTL-712ETSS3X



FTLR-712ET3X
FTLR-712ETSS3X



RSFT-73EM



CWK-74ETX



CWK-78ETX



CW-74ETX



CW-78ETX



F2/8-74ETX



F13-74ETX
F18-74ETX



F2/13-78ETX
F2/18-78ETX



F45-78ETX



BR50-78ETXF/1



BRF-74ETX



BRF-78ETX



PL-72X



PLS-73X



PLS-74X



PLS-76X



PLS-78X



PL-73X



PL-74X



PL-76X



PL-78X



LA-74X



C-73X/93X



C-74X/94X



C-76X/96X



C-78X/98X



PC-916ETX



PCQ-94ETX



PCQ-98ETX



PCQ-912ETX



PCQ-916ETX



PCC-94ETX



PCC-98ETX



PCI-94ETX



PCI-98ETX



PCIW-94ETX



TPI-98ETX



BM-94EMX



BM-98ETX



BS-94EMX



CP-94ETX



CPA-94ETX



CP-98ETX



CPA-98ETX



CPB-98ETX



**SCCP-92EMX
SCCPB-92EMX**



**PI100-98ETX
PI100A-98ETX**



**PIA100-98ETX
PIA100A-98ETX**



**PI150-98ETX
PI150A-98ETX**



**PIA150-98ETX
PIA150A-98ETX**



**FTL-94ETX - FTL-94ETSX
FTL-94ETS5X**



**FTR-94ETX
FTR-94ETSX**



**FTL-98ETX - FTL-98ETSX
FTL-98ETS5X**



**FTLR-98ETX
FTLR-98ETSX**



**FTR-98ETX
FTR-98ETSX**



**FTL-912ETX
FTL-912ETSX**



**FTLR-912ETX
FTLR-912ETSX**



**FTL-916ETX
FTL-916ETSX**



CWK-94ETX



CWK-98ETX



CW-94ETX



CW-98ETX



F2/8-94ETX



**F18-94ETX
F25-94ETX**



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



BRF-94ETX



BRF-98ETX



BR80-98ETXF/I



BR120-98ETXF/I



PL-92X



PLS-93X



PLS-94X



PLS-96X



PLS-98X



PL-93X



PL-94X



PL-96X



PL-98X



LA-94X



C-73X/93X



C-74X/94X



C-76X/96X



C-78X/98X



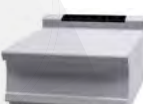
PLT-92X



PLST-93X



PLST-94X



PLST-96X



PLST-98X



PLT-93X



PLT-94X



PLT-96X



PLT-98X



LAT-94X



PCT-94ETX



PCT-98ETX



PCT-912ETX



PCT-916ETX



PCQT-94ETX



PCQT-98ETX



PCQT-912ETX



PCQT-916ETX



PCCT-94ETX



PCCT-98ETX



PCIT-94ETX



PCIWT-94ETX



TPIT-98ETX



BMT-94EMX



BMT-98ETX



BST-94EMX



**FTLT-94ETX - FTLT-94ETSX
FTLT-94ETSSX**



**FTRT-94ETX
FTRT-94ETSX**



**FTLT-98ETX - FTLT-98ETSX
FTLT-98ETSSX**



**FTLRT-98ETX
FTLRT-98ETSX**



**FTRT-98ETX
FTRT-98ETSX**



**FTLT-912ETX
FTLT-912ETSX**



**FTLRT-912ETX
FTLRT-912ETSX**



CWKT-94ETX



CWKT-98ETX



CWT-94ETX



CWT-98ETX



F2/8T-94ETX



F13T-94ETX



F2/13T-98ETX



MFV-98ETX



MPI-94X



MPI-98X



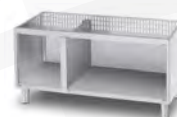
M-92X



M-93X - M-94X



M-96X - M-98X



M-912X





FRYLOTUS

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



FME-2/15



FME-15



FEM-2/10



FEM-6



FEM-2/6



FE-04EM



FE-07EM



FE-77EM

PASTRY LOTUS FRY

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



FMPG-20



FMPE-30



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



S

MC

MCP

MP

FASTHOOD

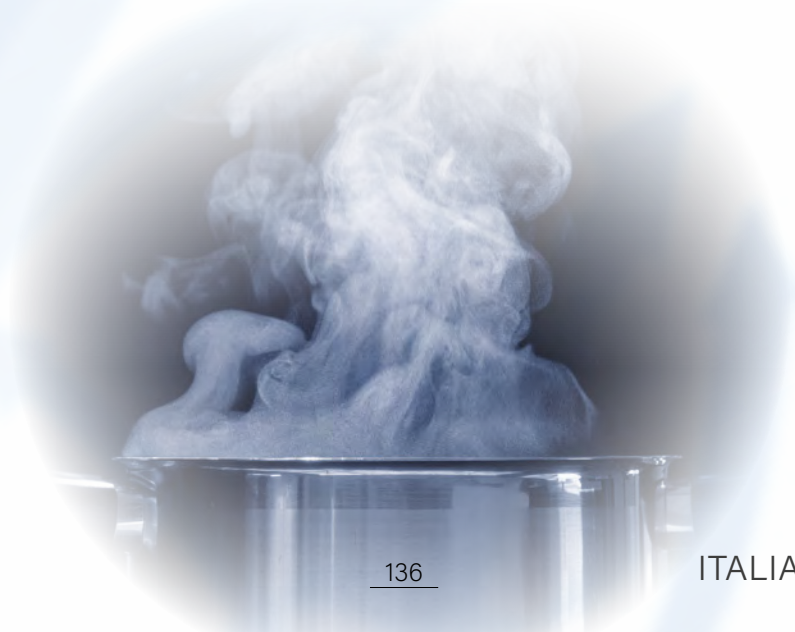
LA LINEA CORPI ASPIRANTI A PARETE E CENTRALI

THE LINE OF WALL MOUNTED AND CENTRAL EXHAUST HOODS

DIE LINIE DER ABZUGSHAUBEN MIT WANDBEFESTIGUNG ODER FREIHÄNGEND

LA LIGNE DE SYSTEMES ASPIRANTS MURAUX ET CENTRAUX

LA LÍNEA CAMPANA ASPIRANTES EN PARED Y CENTRAL





LOTUS EASY

LOTUS EASY OVENS 4x

GN/EN "TILT UP" DOOR - EASY "SIDE" DOOR

COME INIZIARE A CUCINARE CON PASSIONE

HOW TO START COOKING WITH PASSION

WIE MAN MIT LEIDENSCHAFT KOCHT

COMMENCER À CUISINER AVEC PASSION

CÓMO COMENZAR A COCINAR CON PASIÓN

4x

GN2/3
45x34

75 mm



EL404-UGAE

4x

GN1/1
60x40

75 mm



EL004-UAE

4x

GN1/1
60x40

75 mm



EL004-DDE

LOTUS SIMPLE



LOTUS SIMPLE OVENS 4x 6x 10x ELETTRICI/GAS

PER RENDERE SEMPLICE QUALSIASI
COTTURA DA AFFRONTARE
TO SIMPLIFY ANY COOKING TASK
UM JEDE ZUBEREITUNG EINFACH
ZU MACHEN
FACILITER TOUTES LES CUISSONS
PARA QUE CUALQUIER COCINA
SEA FÁCIL DE ABORDAR

4x

**GN1/1
60x40**

80 mm



SL004-DAE

LOTUS OVENS
FORNI



SL006-DTE

6x

**GN1/1
60x40**

80 mm

LOTUS BIG

LOTUS BIG OVENS 6x 10x 20x

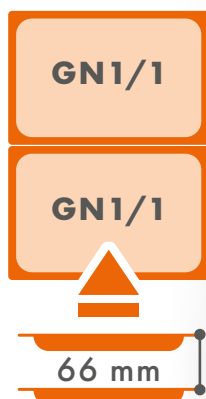
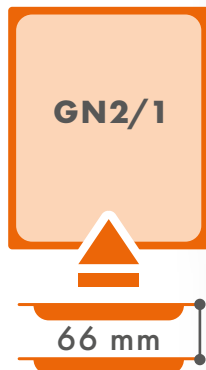
CUCINARE GRANDI NUMERI
CON LA QUALITÀ DEI PICCOLI
COOKING FOR LARGE NUMBERS
WITH THE QUALITY OF SMALL
NUMBERS

GROSSE MENGEN MIT HOHER
QUALITÄT ZUBEREITEN

CUISINER EN GRAND AVEC
LA QUALITÉ DES PETITS

COCINAR GRANDES
CANTIDADES CON LA
CALIDAD DE LOS PEQUEÑOS

20x



BL220-DDE

LOTUS TOP COMPACT



LOTUS TOP COMPACT OVENS 6x 10x

IL MASSIMO DELLA TECNOLOGIA
NEL MINIMO SPAZIO IN CUCINA

MAXIMUM TECHNOLOGY
IN MINIMUM KITCHEN SPACE

MAXIMALE TECHNOLOGIE
AUF MINIMALEM PLATZ IN
DER KÜCHE

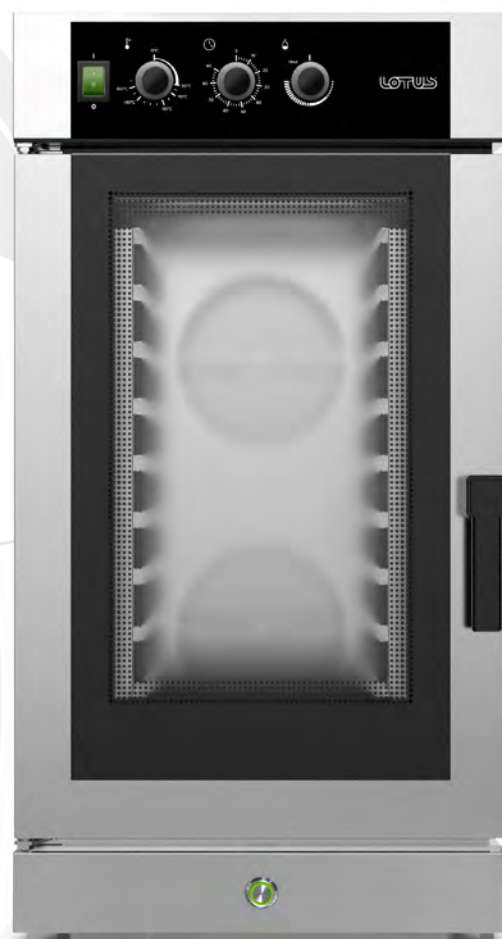
UNE TECHNOLOGIE DE
POINTE DANS UN ESPACE
MINIMUM DE CUISINE

EL MÁXIMO DE LA
TECNOLOGÍA EN EL MÍNIMO
ESPACIO EN LA COCINA

10x

GN1/1

64 mm

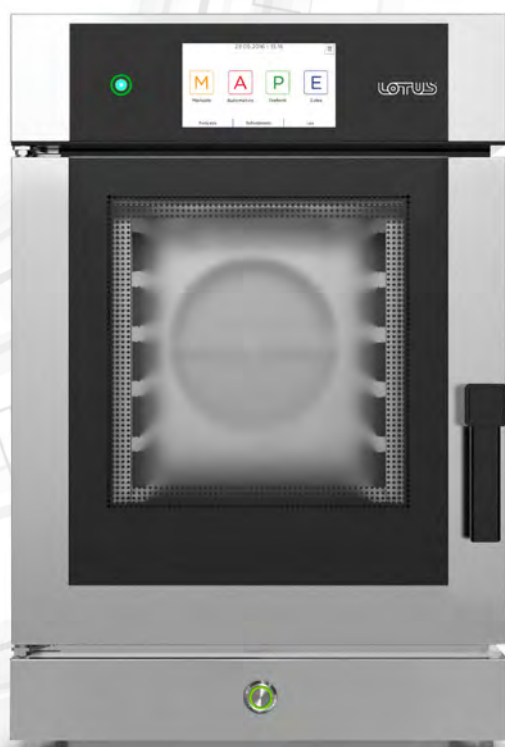


TL110-DAE

6x

GN1/1

64 mm



TL106-DAE

LOTUS OVENS
FORNI

LOTUS TOP CROSSWISE



LOTUS TOP CROSSWISE OVENS 6x 10x

LA CAMERA PANORAMICA
CON UN CALORE UNICO,
MORBIDO E UNIFORME

THE PANORAMIC CHAMBER
WITH UNIQUE, GENTLE
AND UNIFORM HEAT

DER PANORAMARAUM MIT
EINZIGARTIGER, SANFTER
UND EINHEITLICHER HITZE

LA CHAMBRE PANORAMIQUE
AVEC UNE CHALEUR UNIQUE,
DOUCE ET UNIFORME

LA CÁMARA PÁNORAMICA
CON CALOR ÚNICO, SUAVE
Y UNIFORME

6x

GN1/1

64 mm



TL006-DAE



TL010-DTE

10x

GN1/1

64 mm



Capacità / Capacity / Kapazität / Capacité / Capacidad

LOTUS EASY



4x



4x



4x



Umidificazione / Humidification / Beschwandung / Humidification / Humidificación



4x



4x



4x



4x



LOTUS SIMPLE Elettrici

Regolazione vapore 10 livelli / 10 levels steam regulation / Dampfregelung 10 Ebenen / Régulation de la vapeur 10 niveaux / Regulación de vapor 10 niveles



4x



6x



10x



4x



6x



10x



Comandi digitali / Digital control panel / Bedienungsstafel digitales / Bandeau de commande numérique / Panel de control digital

LOTUS SIMPLE Gas

Regolazione vapore 10 livelli / 10 levels steam regulation / Dampfregelung 10 Ebenen / Régulation de la vapeur 10 niveaux / Regulación de vapor 10 niveles



4x



6x



10x



4x



6x



10x



Comandi digitali / Digital control panel / Bedienungsstafel digitales / Bandeau de commande numérique / Panel de control digital

LOTUS BIG

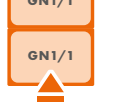
Regolazione vapore 10 livelli / 10 levels steam regulation / Dampfregelung 10 Ebenen / Régulation de la vapeur 10 niveaux / Regulación de vapor 10 niveles



6x



10x



6x



10x

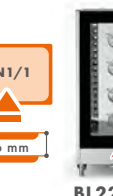


Con carrello portategole / With mobile oven rack / Mit Ofenwagen / Avec chariot porte-plaque / Con carro porta cazuelos

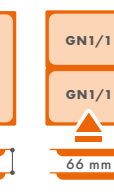
Con carrello portategole / With mobile oven rack / Mit Ofenwagen / Avec chariot porte-plaque / Con carro porta cazuelos



20x



20x



20x



20x



LOTUS MINI

FORNO MULTIFUNZIONE con grill / MULTIFUNCTION OVEN WITH grill / MULTIFUNKTIONS-OFEN mit Grill / FOUR À FONCTIONS MULTIPLES avec grill / HORNO MULTIFUNCIONAL con asador

Regolazione vapore / Steam regulation / Dampfregelung / Régulation de la vapeur / Regulación de vapor



4x

Regolazione vapore / Steam regulation / Dampfregelung / Régulation de la vapeur / Regulación de vapor



4x



ABBATTITORI LOTUS TOP COMPACT
Blatt chiller / Stockfrieren
Cellules de refroidissement
Abfridoren



LOTUS TOP COMPACT

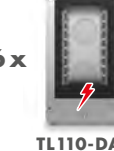
Regolazione vapore 10 livelli / 10 levels steam regulation / Dampfregelung 10 Ebenen / Régulation de la vapeur 10 niveaux / Regulación de vapor 10 niveles



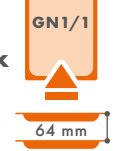
6x



6x



10x



6x



6x



10x



LOTUS TOP CROSSWISE

Regolazione vapore 10 livelli / 10 levels steam regulation / Dampfregelung 10 Ebenen / Régulation de la vapeur 10 niveaux / Regulación de vapor 10 niveles



6x



10x



6x



10x



ABBATTITORI LOTUS TOP CROSSWISE
Blatt chiller / Stockfrieren
Cellules de refroidissement
Abfridoren



Comandi digitali / Digital control panel / Bedienungsstafel digitales / Bandeau de commande numérique / Panel de control digital

PIZZALOTUS

LA LINEA PER PIZZERIA LOTUS
THE LOTUS PIZZA OVEN LINE
DIE LINIE LOTUS FÜR PIZZERIA
LA LIGNE POUR PIZZERIA LOTUS
LA LÍNEA PARA PIZZERÍA LOTUS



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!

**G_6****E/44AV****SP30_18**

LOTUSNACK

ATTREZZATURE PER LA CUCINA SNACK
EQUIPMENT FOR THE SNACK KITCHEN
AUSSTATTUNGEN FÜR DIE SNACK-KÜCHE
EQUIPEMENTS POUR LA CUISINE DE SNACK
EQUIPOS PARA LA COCINA SNACK



SEH003



SL-600 ET/EM



SA-600 ET/EM



SE-40M



CT8-R ET





TS-6



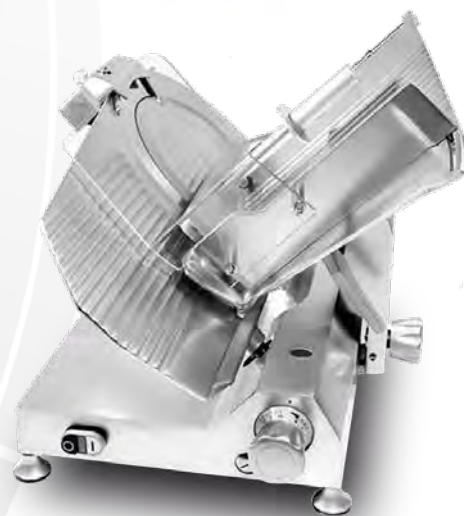
TS-3



SE-40M

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

LOTUSNACK



SG300RP



SP-10



SP-5



LOTUSCOMPLEX

I COMPLEMENTI D'ARREDO E DI SERVIZIO
DESIGN AND SERVICE ACCESSORIES
EINRICHTUNGS- UND BETRIEBSERGÄNZUNGEN
LES COMPLEMENTS D'EQUIPEMENTS ET DE SERVICES
LOS COMPLEMENTOS DE DECORACIÓN Y DE SERVICIO



VEC-20

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



VEC-10



SV-23

SV-123



PA-3



LOTUSCOMPLEX

LINEE SELF-SERVICE PROFONDITÀ 71
SELF SERVICE LINE WITH DEPTH OF 71
SELFSERVICE-LINIEN TIEFE 71
LIGNES SERF-SERVICE PROFONDEUR 71
LÍNEAS SELF-SERVICE PROFUNDIDAD 71

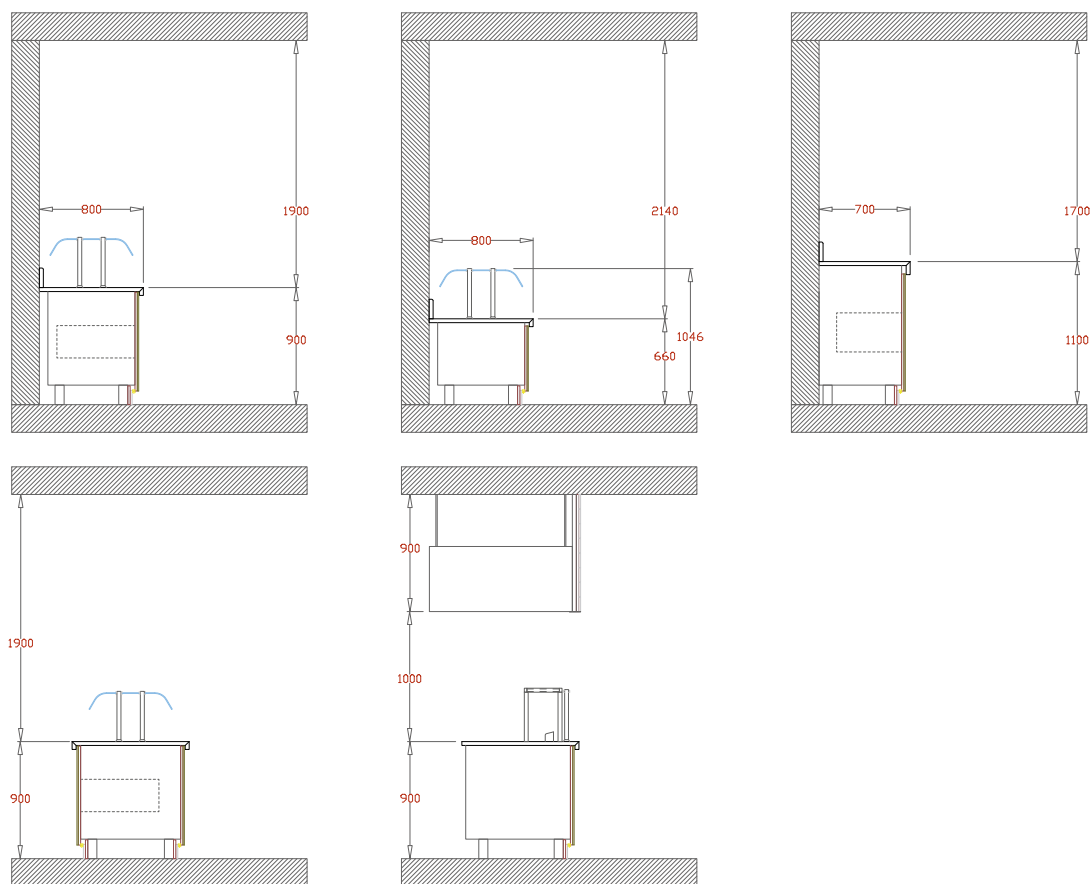




71 SELFLOTUS
SELF-SERVICE 71

71|SELFLOTUS





VERSATILITÀ FUNZIONALE E PRATICO SERVIZIO - SELFLOTUS è sinonimo di qualità, di elementi facili da abbinare, affidabili nei materiali e sicuri nel tempo.

FUNCTIONAL VERSATILITY AND PRACTICAL SERVICE - SELFLOTUS is synonymous with quality and easy to combine elements. All the products are built using reliable and safe materials over time.

FUNKTIONELLE VIELSEITIGKEIT UND PRAKTISCHER SERVICE - SELFLOTUS ist Synonym für Qualität, für leicht zu kombinierende Elemente, die zuverlässig im Bezug auf die Materialien sind und langfristige Sicherheit bieten.

POLYVALENCE FONCTIONNELLE ET SERVICE PRATIQUE - SELFLOTUS est synonyme de qualité, d'éléments faciles à combiner, fiables en ce qui concerne les matériaux et sûrs dans le temps.

VERSATILIDAD FUNCIONAL Y PRÁCTICO SERVICIO - SELFLOTUS es sinónimo de calidad y de elementos fáciles de combinar. Todos los productos están realizados con materiales fiables y seguros en el tiempo.

71 SELFLOTUS
SELF-SERVICE 71



COLDLOTUS

LA LINEA ARMADI E TAVOLI REFRIGERATI
THE LINE OF REFRIGERATE CABINETS AND TABLES
DIE LINIE DER KÜHLSCHRÄNKE UND -TISCHE
LA LIGNES D'ARMOIRES ET DE MEUBLES REFRIGÈRÉS
LA LÍNEA DE ARMARIOS Y MESAS REFRIGERADAS



ENERGY 700 TN PV



ENERGY 1400 TN PV

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



BRS-160



BRS-161



BRS-162

REFRIGERATED
REFRIGERATION

COLDLOTUS

LA LINEA ARMADI E TAVOLI REFRIGERATI
THE LINE OF REFRIGERATE CABINETS AND TABLES
DIE LINIE DER KÜHLSCHRÄNKE UND -TISCHE
LA LIGNES D'ARMOIRES ET DE MEUBLES REFRIGÉRÉS
LA LÍNEA DE ARMARIOS Y MESAS REFRIGERADAS



ARTIC 700 TN



ARTIC 1400 TN

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



LINEARP 702TN



LINEARP 703TN



LINEARP 703TN

REFRIGERATED
REFRIGERATION

CHILLOTUS

ABBATTITORI RAPIDI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS / SCHOCKFROSTEN
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPID
ABATIDORES RÁPIDOS



SPEED 5

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



SPEED 55



SPEED 10



SPEED 15

REFRIGERATED
REFRIGERATION

ICELOTUS

PRODUTTORI DI GHIACCIO SENZA CFC
ICE MAKERS WITHOUT CFC
EISBEREITER OHNE FCKW
MACHINES A GLAÇONS SANS CFC
PRODUCTORES DE HIELO SIN CFC



KP40_15



KP20_6



KP60_40

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



KV50_21



KV25_7



K5600

REFRIGERATED
REFRIGERATION

NEUTRALOTUS

LA LINEA NEUTRO GASTRONOMIA E PASTICCERIA
THE NEUTRAL LINE FOR GASTRONOMY AND PASTRIES
DIE NEUTRALE LINIE FÜR GASTRONOMIE UND KONDITOREI
LA LIGNE NEUTRE GASTRONOMIE ET PÂTISSERIE
LA LÍNEA NEUTRO GASTRONOMÍA Y REPOSTERÍA



L7TAAS140



L7LR1V80D



_1B1MIN40-ST

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!



LMTR40



L7A20S160



LMTR40



L7TAS140



GDR

LOTUSWASH

LA LINEA LAVAGGIO PROFESSIONALE
THE PROFESSIONAL WASHING LINE
DIE LINIE FÜR BERUFSMÄSSIGES SPÜLEN
LA LIGNE DE LAVAGE PROFESSIONNELLE
LA LÍNEA LAVADO PROFESIONAL



MB_930



MS_9453



MS_9120



WE ARE YOUR KITCHEN

LOTUSWASH

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





WE ARE YOUR KITCHEN

LOTUS WEB

www.lotuscookers.it

In rete tutta la gamma LOTUS e le schede tecniche prodotto in 5 lingue
 The entire LOTUS range and technical data sheets in 5 languages all on-line
 Das gesamte Angebot von LOTUS und die Produktdatenblätter in 5 Sprachen sind online verfügbar
 En ligne, toute la gamme LOTUS et les fiches techniques des produits en 5 langues
 En la red toda la gama de LOTUS y las fichas técnicas de productos en 5 idiomas

LOTUS
 ITALIAN CULINARY ART

IT EN DE FR ES

PORTALE RICAMBI ONLINE

AZIENDA

CONTATTI

PRODOTTI

PRODOTTI OVENS & SPECIAL MACHINES

PRODOTTI MARINE

REFERENZE

NEW

FIERE

DOWNLOAD

VEDI PRODOTTI

CUCINE ELETTRICHE

CUCINE A GAS

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

CUCINA ACQUA A GAS

PIANI COTTURA ELETTRICI

PIANI COTTURA A INDUZIONE

PIANI COTTURA A GAS

PIANI COTTURA AD ACQUA A GAS

PIANI COTTURA PAELLERO A GAS

TUTTAPIASTRA A GAS

TUTTAPIASTRA ELETTRICO

TUTTOPIANO INDUZIONE

TUTTAPIASTRA ELETTRICO CON FORNO

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

CUCINE ELETTRICHE

Costruzione - Modello realizzato interamente in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzata posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. Modello - Cucine elettriche e vetroceramica con forno elettrico statico o ventilato, con o senza vani, per uso professionale. Piastre in ghisa di forma rotonda o quadrata, con bordo di tenuta in acciaio, commutatore a 7 posizioni e limitatore della temperatura. Piani in vetroceramica con piastre di cottura radianti a tutto piano e spie di segnalazione del calore residuo. Forno capiente elettrico ventilato GN 1/1 e statico GN 2/1 o GN 3/1 con ampia porta. Regolazione temperatura del forno: 50-300 °C. Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. Dotazioni - Piedini regolabili in altezza.

MOD. CF4-98ET
 cod 09660830

SCHEDA TECNICA

LIBRETTI ISTRUZIONI

CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50+300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

DIMENSIONI CM. 80X 90X 90H
POTENZA ELETTRICA 20,7 kW
VOLTAGGIO 400V-3N
FREQUENZA 50/60 HZ
PESO 142 KG

CF4-68GEM
 60 MAGICLOTUS
 CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzata posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. Modello - Cucina a gas con forno elettrico statico o multifunzione, con o senza vasi, per uso professionale. Fucili con accensione elettrica (57/57) a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termopila. Bruciatori a fiamma modulante, griglia in ghisa, bacchette di raccolta liquidi estraibili. Forno capiente elettrico statico con griglia e multifunzione, con ampia porta. Regolazione temperatura del forno: 50-300 °C. Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e alle bacchette removibili. Dotazioni - Utigli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.

MODELLO CF4-68GEM
DIMENSIONI cm. 64x42x35h
POTENZA GAS 18 kW / 15,4 kW (max)
TEM. GAS 50-300 °C
POTENZA ELETTRICA 2,42 kW
VOLTAGGIO 230V
FREQUENZA 50/60 Hz

CF4-68GEM
 60 MAGICLOTUS
 CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzata posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. Modello - Cucina a gas con forno elettrico statico o multifunzione, con o senza vasi, per uso professionale. Fucili con accensione elettrica (57/57) a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termopila. Bruciatori a fiamma modulante, griglia in ghisa, bacchette di raccolta liquidi estraibili. Forno capiente elettrico statico con griglia e multifunzione, con ampia porta. Regolazione temperatura del forno: 50-300 °C. Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e alle bacchette removibili. Dotazioni - Utigli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.

MODELLO CF4-68GEM
DIMENSIONI cm. 64x42x35h
POTENZA GAS 18 kW / 15,4 kW (max)
TEM. GAS 50-300 °C
POTENZA ELETTRICA 2,42 kW
VOLTAGGIO 230V
FREQUENZA 50/60 Hz

FTLT-78ETSS
 70 SUPERLOTUS TOP
 FRY-TOP ELETTRICI - TOP

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzata posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. Modello - Fry top elettrico, per uso professionale. Dotati di piastra in acciaio inox, normale e rotonda. Piastra normale in acciaio F4558. Piastra rotonda in acciaio F4510C con finitura croma. Hanno un display termostato di lavoro e di sicurezza. Accensione elettrica resistenza, durata nel tempo e raggiungimento rapidamente la temperatura desiderata con regolatore da 50 a 300 °C. Particolarmente facile da pulire. Bacchette di raccolta liquidi capienti ed estraibili. Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. Dotazioni - Piedini regolabili in altezza.

MODELLO FTLT-78ETSS
DIMENSIONI cm. 70x76,5x28h
POTENZA ELETTRICA 11,1 kW
VOLTAGGIO 400V-3N / 230V-1
FREQUENZA 50/60 Hz

FTLT-78ETSS
 70 SUPERLOTUS TOP
 FRY-TOP ELETTRICI - TOP

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzata posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. Modello - Fry top elettrico, per uso professionale. Dotati di piastra in acciaio inox, normale e rotonda. Piastra normale in acciaio F4558. Piastra rotonda in acciaio F4510C con finitura croma. Hanno un display termostato di lavoro e di sicurezza. Accensione elettrica resistenza, durata nel tempo e raggiungimento rapidamente la temperatura desiderata con regolatore da 50 a 300 °C. Particolarmente facile da pulire. Bacchette di raccolta liquidi capienti ed estraibili. Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. Dotazioni - Piedini regolabili in altezza.

MODELLO FTLT-78ETSS
DIMENSIONI cm. 70x76,5x28h
POTENZA ELETTRICA 11,1 kW
VOLTAGGIO 400V-3N / 230V-1
FREQUENZA 50/60 Hz

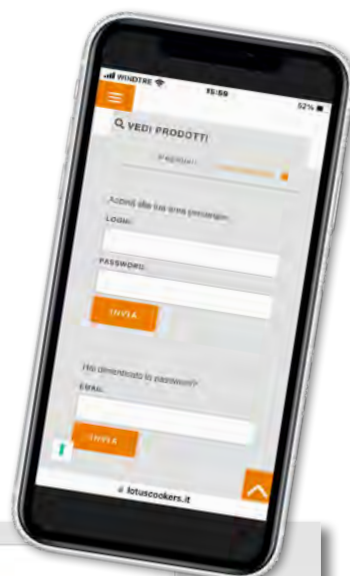
CF6-912GEV
 90 IPERLOTUS
 CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

Costruzione - Modello realizzato interamente in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzata posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. Modello - Cucina a gas con forno elettrico statico o multifunzione, con o senza vasi, per uso professionale. Fucili con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termopila. Bruciatori a fiamma modulante, griglia in ghisa e in fondello acciaio inox, bacchette di raccolta liquidi estraibili. Forno capiente elettrico ventilato GN 1/1 e statico GN 2/1 o GN 3/1 con ampia porta. Regolazione temperatura del forno: 50-300 °C. Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e alle bacchette removibili. Dotazioni - Utigli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.

MODELLO CF6-912GEV
DIMENSIONI cm. 90x104x90h
POTENZA GAS 45 kW / 38,7 kW (max)
TEM. GAS 50-300 °C
POTENZA ELETTRICA 4,7 kW
VOLTAGGIO 400V-3N
FREQUENZA 50/60 Hz

spares.lotuscookers.it

Portale specifico per la ricambistica
Website dedicated specifically to spare parts
Portal für die Ersatzteilen
Portale spécifique pour les pièce détachées
Sitio web específico dedicado a los repuestos



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.

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. Iper-Lotus 90 è innovativa e bella nell'estetica, e una linea combinabile con tutte le altre linee Lotus 70/80/55. Tutti modelli di alto livello costruttivo, elevate prestazioni, bassi consumi.

Enter your UserID and Password to access the Lotus Spare Parts Portal
BenutzerID und Passwort eingeben, um zum Ersatzteilportal zu gelangen
Eingeben UserID e-Password per accedere al portale ricambi LOTUS

UserID:
Password:
Login

Did you forget password? Enter your registered e-mail
Haben Sie Ihr Passwort vergessen? Geben Sie Ihre E-Mail Adresse ein, mit der Sie sich angemeldet haben.
Hai dimenticato la password? Inserisci la tua mail registrata

E-mail:
Invia

[Not a customer?](#)
[Neu Kunde anmelden?](#)
[Non sei registrato?](#)

LOTUS APP!



EASY

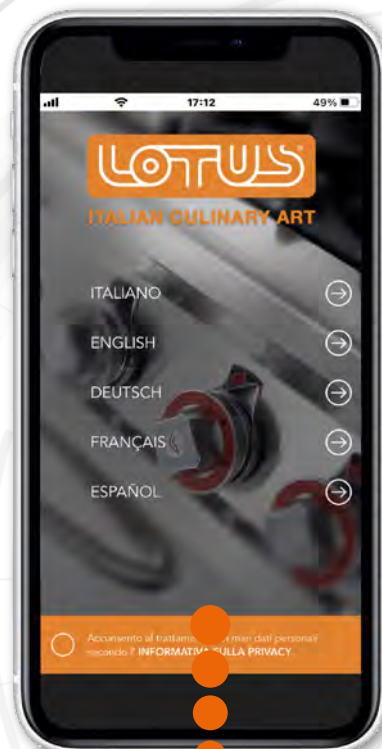
- Veloce, semplice, immediata nelle ricerche prodotto. Piacevole e chiara nella navigazione.
- Fast, easy, instant in product searches. Enjoyable and clear when navigating.
- Schnell, einfach und unkompliziert bei der Suche nach Produkten. Angenehme und klare Navigation.
- Facile: rapide, simple, elle permet des recherches produit immédiates. Navigation claire et agréable.
- Rápida, fácil, inmediata en las búsquedas de producto. Agradable y clara en la navegación.

SMART

- Perfetta per smartphone, tutto a portata di dito!
- Perfect for smart-phones, everything is at your fingertips!
- Perfekt für das Smartphone, ganz leicht mit einem Finger zu bedienen!
- Intelligente: parfaite pour les smartphones, pour tout avoir à portée de doigt.
- Perfecta para smartphone, ¡todo al alcance del dedo!

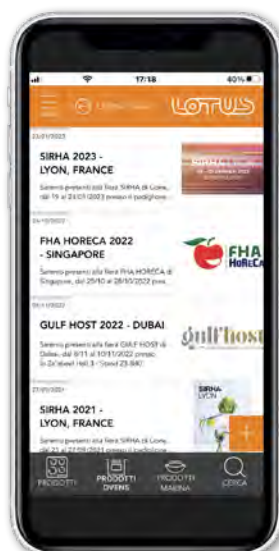
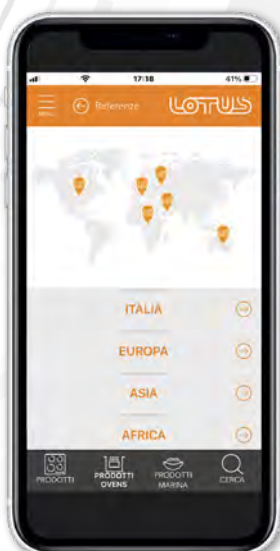
FRIENDLY

- Facile recupero e condivisione schede e foto prodotto. Accesso social, news e notifiche push.
- Easy recovery and sharing of product data sheets and photos. Access to social networks, news and push notifications.
- Einfaches Abrufen und Teilen von Produkt-datenblättern und -bildern. Zugriff auf soziale Medien, News und Push-Nachrichten.
- Sympa: récupération et partage facile des fiches et des photos des produits. Accès aux réseaux sociaux, informations et notifications push.
- Fácil recuperación y compartición tarjetas y foto producto. Acceso social, news y notificaciones push.



APP STORE & GOOGLE PLAY





LOTUS SOCIAL!

Post, video, news per essere sempre insieme ai nostri clienti!

Posts, videos, news to constantly keep in touch with our customers!

Posts, Videos und News, um immer mit unseren Kunden verbunden zu sein!

Articles, vidéos, actualités pour toujours être au côté de nos clients!

¡Post, video, noticias para estar siempre junto a nuestros clientes!



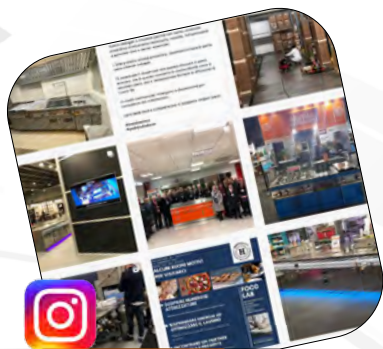
Instagram



YouTube

LinkedIn





lotusCookers



YouTube

LotusCookers



YouTube



YouTube



YouTube



YouTube



YouTube



Lotus S.p.a.



LOTUS IN THE WORLD

Our Support for You! Scopri il Valore Aggiunto del Nostro Supporto a 5G!

Our Support for You! Discover the Added Value of our 5G Support!

Our Support for You! Entdecken Sie den Zusatzwert unseres 5G-Supports!

Notre service d'assistance à votre disposition!

Découvrez la valeur ajoutée de notre service d'assistance 5G!

Our Support for You! Descubre el Valor Adicional de Nuestro Soporte a 5G!

Genial

Genial: per il nostro approccio aperto al confronto e all'ascolto!

Genial: for our approach open to confrontation and to listening!

Genial: Für unseren offenen Ansatz in Sachen Austausch und Zuhören!

Genial: sympathique, pour notre approche ouverte au dialogue et à l'écoute!

Genial: para nuestro enfoque abierto al debate y a escuchar!

Genic

Genic: per la forte professionalità sul tema cucina: cookgenic!

Genic: for strong professionalism on the kitchen theme: cookgenic!

Genic: Für die besondere Professionalität beim Thema Küche - Cookgenic!

Genic: génique, pour notre grand professionnalisme dans le domaine de la cuisine: cookgenic!

Genic: génico por la fuerte profesionalidad sobre el tema cocina: ¡cookgeni

Genius

Genius: per la grande ingegnosità che caratterizza la produzione Lotus!

Genius: for the great ingenuity which characterizes the Lotus production!

Genius: Für den großen Einfallsreichtum, der die Produkte von Lotus kennzeichnet!

Genius: génial, pour la grande ingéniosité qui caractérise la production Lotus!

Genius: genios por la gran ingeniosidad que caracteriza la fabricación Lotus!

Gentle

Gentle: per la cortesia e disponibilità che predispone a veri e solidi contatti umani!

Gentle: for courtesy and availability in genuin and human contacts!

Gentle: Für die Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft, durch die echte menschliche Beziehungen aufgebaut werden!

Gentle: aimable, pour la courtoisie et la disponibilité qui permet de véritables contacts humains!

Gentle: amable por la cortesía y disponibilidad que predispone a verdaderos y sólidos contactos humanos!

Genuine

Genuine: sia per la purezza dei materiali, che per l'autenticità tutta Made in Italy

Genuine: both for the purity of the materials and for the authenticity that is entirely Made in Italy

Genuine: Sowohl für die Reinheit der Materialien wie auch für die Authentizität Made in Italy

Genuine: naturelles tant par la pureté des matériaux que par l'authenticité, entièrement Made in Italy

Genuine: tanto por la pureza de los materiales como por la autenticidad toda Made in Italy





LOTUS



Steel Italian Tailoring®



WE ARE YOUR KITCHEN

LOTUS

ITALIAN CUL

- Lotus SpA ha scelto di dotare i propri prodotti di garanzia di sicurezza al lavaggio per ottenere la migliore protezione interna dei componenti elettrici e dei comandi.
- Lotus SpA has chosen to guarantee the safety of its kitchens against washing, ensuring the best protection of internal electrical components and controls.
- Lotus SpA hat sich dafür entschieden, seine Produkte mit der Waschsicherheitsgarantie auszustatten, um den besten internen Schutz der elektrischen Komponenten und Steuerungen zu gewährleisten.
- Lotus SpA a choisi d'équiper ses produits de la garantie de sécurité au lavage pour obtenir la meilleure protection interne des composants électriques et des commandes.
- Lotus SpA ha scelto di dotare i propri prodotti di garanzia di sicurezza al lavaggio per ottenere la migliore protezione interna dei componenti elettrici e dei comandi.

IPX4

- IPX4 è il valore della protezione dagli spruzzi d'acqua provenienti da tutte le direzioni.
- IPX4 is the rating offering protection against splashing water from any angle.
- IPX4 ist der Wert für den Schutz gegen Spritzwasser aus allen Richtungen.
- IPX4 est la valeur de protection contre les éclaboussures d'eau provenant de toutes les directions.
- IPX4 es el valor de protección contra salpicaduras de agua desde todas las direcciones.

IPX5

- IPX5 è valore per la protezione dalla forza dei getti d'acqua orientati (con ugello diametro 6,4 mm e portata 12,5 L/min), provenienti da tutte le direzioni.
- IPX5 is the rating offering protection against water projected from a spray nozzle (with diameter 6.4 mm and flow rate 12.5 l/min), from any angle.
- IPX5 ist der Wert für den Schutz gegen die Kraft gerichteter Wasserstrahlen (mit Düsendurchmesser 6,4 mm und Durchflussmenge 12,5 L/min), die aus allen Richtungen kommen.
- IPX5 est la valeur de protection contre la force des jets d'eau orientés (avec un diamètre de buse de 6,4 mm et un débit de 12,5 l/min) provenant de toutes les directions.
- IPX5 está clasificado para la protección contra la fuerza de chorros de agua orientados (con un diámetro de boquilla de 6,4 mm y un caudal de 12,5 l/min) desde todas las direcciones.



INARY ART



WE ARE YOUR KITCHEN

LOTUS



LOTUS®

ITALIAN CULINARY ART

WE ARE YOUR KITCHEN

LOTUS SpA - Via Calmaor, 46 - 31020 San Vendemiano (TV) - ITALY
T +39 0438 778020 - lotus@lotuscookers.it - www.lotuscookers.it

