

PASTICCERIA



LOTULS[®]



**PASTICCERIA
PASTRY
KONDIKOREI
PATISSERIE**





FPE 20/25

Parti elettriche-gas

Materiali elettrici e costruzioni a norma CE. Lampade spia generali e di funzionamento termostatico. Materiali e costruzioni per il gas a norme CE.

Installazione

Alimentazione: 230V per la monofase, 230V, 400V per la trifase.

Allacciamento: sulla parte posteriore, per il gas 1/2" conico.

horizontal flames, heating through finned tubes immersed in oil, thermostat valves with piezoelectric switching on device, fume exhaust in back.

Electrical-gas parts

Electrical components and mode of construction in accordance with CE standard. General and thermostatic working of the pilot lamp. Gas components and mode of construction in accordance with CE.

FRIGGITRICI ELETTRICHE/GAS

Vasche, cestelli e scivoli di larghezza e profondità ottimali per fritti dolci. La temperatura, regolabile con la massima precisione, viene raggiunta rapidamente e mantenuta termostaticamente costante grazie alla componentistica di elevata qualità.

Caratteristiche costruttive

Piani e vasche in acciaio inox 18/10. Cruscotti, rivestimenti esterni, porte in acciaio inox satinato scotch brite. Rubinetto a sfera a largo passaggio, collettore di scarico estraibile per le friggitorie da banco; bacinella con filtro per recupero olio per le friggitorie su mobile. Cruscotto porta-resistenze asportabile per una totale pulizia, completo di termostato regolabile 100÷180 °C, due spie di segnalazione, protezione resistenze e agganciamento cestello. Cestelli in rete d'acciaio cromato lucido con manici di legno, coperchio asportabile con impugnatura. Friggitorie a gas con bruciatori speciali in acciaio a fiamma orizzontale, riscaldamento mediante tubi alettati immersi nell'olio, valvole termostatiche con accensione piezoelettrica, scarico fumi sul retro.



FPE 25

Dotazione

Serie di ugelli supplementari per l'eventuale funzionamento dei bruciatori e delle fiamme pilota a metano o GPL.

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

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

ELECTRIC/GAS FRYERS

Tubs, fry baskets and chute possess optimum width and depth for frying sweets. The desired temperature, which may be adjusted with extreme precision, owing to the high quality of the components, is reached quickly and then thermostatically maintained.

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

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

Construction features

Tubs and trays made of 18/10 stainless steel. Control panels, external covering, and doors made of scotch brite stainless steel with a satin finish. Round top with wide passage, removable discharge collector for built-in counter-top fryers; basin with filter for saving oil on counter-top fryers. Removable resistor-holding control panels to facilitate total cleaning complete with an adjustable 100-180°C thermostat, two indicating lights, resistor protectors and fry-basket holders. Fry-baskets made of clear chrome-colored stainless steel mesh with wooden handles, removable lid with handle. Gas burners with special steel burners with



FMPE 30



Installation

Feeding: 230V for monophase; 230V, 400V for triphase.
Connection: in the back, 1/2" conical for gas.

Equipment

Series of extra nozzles for the eventual functioning of the burners and GPL or methane pilot lights.

mittels gerippten, sich im Öl befindlichen, Rohren, Thermostatventile mit piezoelektrischer Zündung, Wrasenabzug an der Rückseite.

Elektro-Gas Bauteile

Elektrozubehör und Konstruktion entsprechend den EG-Normen. Allgemeine Kontrolllampe und Thermostatbetriebs-Kontrolllampe. Gaszubehör und Konstruktion entsprechend den CE Normen.



FPG 20

GAS/ELEKTRO FRITUSEN

Fritierbecken, Fritierkörbe und geneigte Abstellfläche haben die optimale Breite und Tiefe für die Zubereitung von süßem Fritiergut. Die Temperatur kann genauestens eingestellt werden und wird sehr schnell erreicht und aufgrund der hochqualitativen Bauteile thermostatisch konstant gehalten.

Installation

Stromversorgung: 230V für Einphasenstrom, 230V/400V für Dreiphasenstrom. Anschluß: an der Rückseite, Gasanschluß 1/2", konisch.

Zum Lieferumfang gehören

Eine Reihe von Ersatzdüsen für eine eventuelle Funktionsweise der Brenner und der Zündflammenbrenner mit Erd- oder Flüssiggas.

poignée. Friteuses à gaz avec brûleurs spéciaux en acier à flamme horizontale, réchauffement à l'aide de tuyaux à ailettes plongés dans l'huile, soupape thermostatique avec allumage piézo-électriques, évacuation fumée à l'arrière. Parties électriques-gaz: Matériels électriques et constructions aux normes CE. Lampes témoins générales et de fonctionnement thermostatique. Matériels et constructions pour le gaz à normes CE.



FPG 30

Installation

Alimentation: 230V pour le monophase, 230V, 400V pour le triphase.
Raccordement: sur la partie arrière, pour le gaz 1/2" conique.

Dotation

Série d'injecteurs supplémentaires pour l'éventuel fonctionnement des brûleurs et des veilleuses au gaz méthane ou liquide.

Konstruktionsmerkmale

Abstellflächen und Becken aus rostfreiem Stahl 18/10. Die Bedienungsblenden, Außenverkleidungen und Türen sind aus satiniertem rostfreiem Stahl Scotch Brite. Kugelventil mit einem großen Durchlaßvermögen, entfernbares Sammelrohr für die Tischfriteusen; Ölsammelschale mit Filter, für die Friteuse Standausführung. Herausnehmbare Heizelementhalterung zur Ermöglichung einer vollständigen Reinigung, komplett mit Thermostat, welches eine Einstellung zwischen 100 und 180°C ermöglicht, zwei Kontrolllampen, Heizelement-Schutzvorrichtung und Fritierkorbaufhängung. Die Fritierkörbe sind aus glanzverchromten Stahldraht hergestellt sowie mit Holzgriffen und abnehmbaren Deckel mit Griff versehen. Gas Friteusen mit speziellen Stahlbrennern und horizontaler Flamme, Beheizung

FRITUSES ELECTRIQUES/A GAZ

Cuves, paniers et glissière de largeur et profondeur optimales pour les fritures sucrées. La température, réglable avec le maximum de précision, est rejointe rapidement et maintenue constante par thermostat grâce aux composants de haute qualité.

Caractéristiques de construction

Plans et cuves en acier inox 18/10 - Panneaux, revêtements extérieurs, portes en acier inox satiné scotch brite. Soupape à bille à grand passage, collecteur de décharge extractible pour friteuses de comptoir; cuve avec filtre pour récupérer l'huile pour les friteuses sur meuble. Panneau porte-résistance extractible pour un nettoyage total, complet de thermostat réglable 100 + 180°C, deux lampes témoins de signalation, protection résistances et accrochage panier. Panier en fil d'acier chromé brillant avec anses en bois, couvercle enlevable avec



FMPG 20

Supporti e basi modulari

Cavalletti di supporto per friggitrice in acciaio inox con ripiano. Mobili base in acciaio inox con portine, a giorno, con cassetti GN 1/1 o GN 2/1 in plastica altezza cm 15.

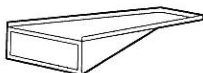
Supports and modular bases

Fryer supports with shelves made of stainless steel. Basic furniture made of stainless steel with doors or open air-type design, with plastic GN 1/1 or GN 2/1 drawers 15 cm. in height.

Modul-Gestelle und Unterbau

Gestelle aus rostfreiem Stahl mit Abstellfläche für Friteusen. Unterbaumöbelstück aus rostfreiem Stahl mit Türen, offene Ausführung oder mit GN 1/1 oder 2/1 Schubladen aus Plastik, Höhe 15 cm.

ACCESSORI/ACCESSORIES/ZUBEHÖR/ACCESSORIES

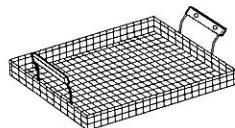


Scivolo inox 60 cm. 38x55x27h
Scivolo inox 80 cm. 38x75x27h
Scivolo inox 100 cm. 38x95x27h

Inox chutes 60 cm. 38x55x27h
Inox chutes 80 cm. 38x75x27h
Inox chutes 100 cm. 38x95x27h

Gleitschienen aus Inox-Stahl 60 cm. 38x55x27h
Gleitschienen aus Inox-Stahl 80 cm. 38x75x27h
Gleitschienen aus Inox-Stahl 100 cm. 38x95x27h

Tablette inclinée en Inox 60 cm. 38x55x27h
Tablette inclinée en Inox 80 cm. 38x75x27h
Tablette inclinée en Inox 100 cm. 38x95x27h



Cestino 60 cm. 47x35x8h
Cestino 80 cm. 67x35x8h
Cestino 100 cm. 87x35x8h

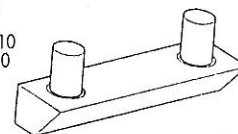
Fry-basket 60 cm. 47x35x8h
Fry-basket 80 cm. 67x35x8h
Fry-basket 100 cm. 87x35x8h

Fritierkörbe 60 cm. 47x35x8h
Fritierkörbe 80 cm. 67x35x8h
Fritierkörbe 100 cm. 87x35x8h

Panier 60 cm. 47x35x8h
Panier 80 cm. 67x35x8h
Panier 100 cm. 87x35x8h



Camino antivento ø110
Draught diverter ø110
Strömungssicherung ø110
Cheminee anti-vent ø110



Mitra 800
Chimney jack 800
Lüftungsaufsatz 800
Mitre 800

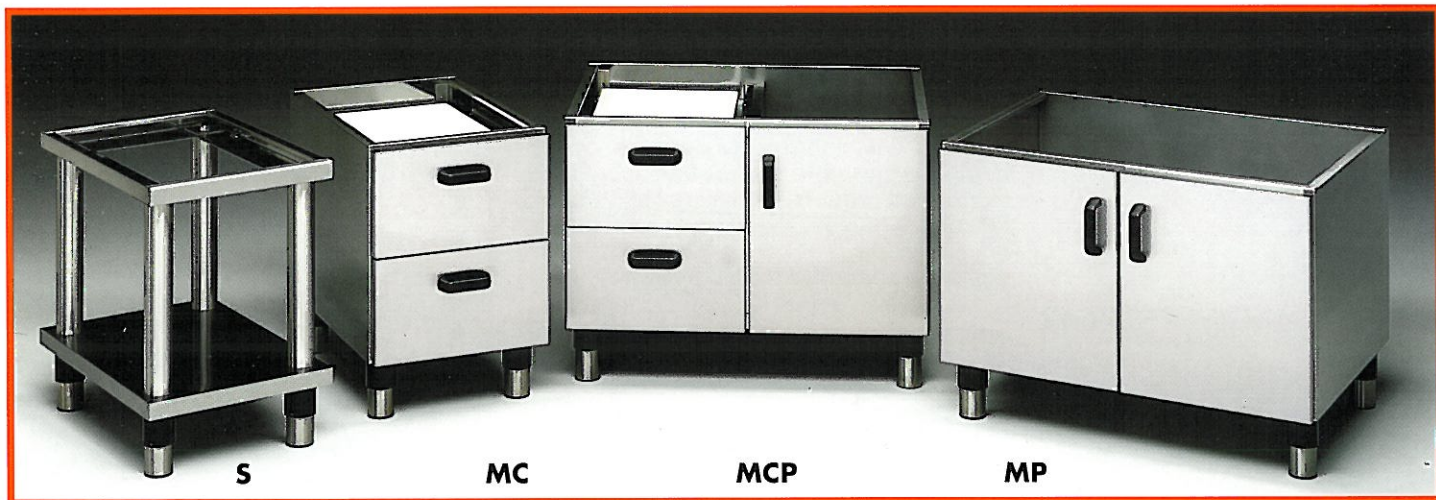
FMPG 30

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI DIMENSIONS MABE DIMENSIONS	CASSETTI DRAWERS SCHUBLADEN TIROIRS
S 60/M 60	mm 600 x 585 x 600 h	-
S 80/M 80	mm 800 x 585 x 600 h	-
MP 60	mm 600 x 615 x 600 h	-
MP 80	mm 800 x 615 x 600 h	-
MCP 80	mm 800 x 615 x 600 h	2 GN 1/1
MC 80	mm 800 x 615 x 600 h	2 GN 2/1 - 4 GN 1/1

Supports et bases modulaires

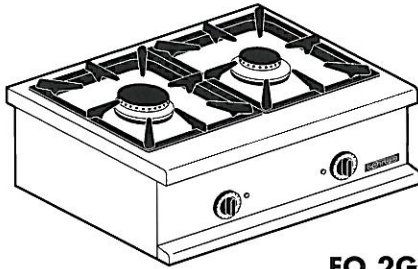
Chevalets de support pour friteuses en acier inox avec étagères. Meubles base en

acier inox avec portes, à jour, avec tiroirs GN 1/1 ou GN 2/1 en plastique hauteur cm 15.



MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS ÄÜBEREMABE DIMENS. EXTERIEURES	POTENZA POWER ANSCHLUßWERT PUISSANCE	CAPACITA' CAPACITY INHALT CAPACITE	Produzione oraria kg/pz. - Production schedule kg/p.ces Stundenleistung kg/St. - Production à l'heure kg/p.ces		
				Krapfen	Frittelle/Fritters/Kleine Pfannkuchen/Beignets	*Crostoli*
FPE 20	mm 600 x 700 x 250 h	kW 5,4 *	Lit. 17	kg 20/pz. 200	kg 20/pz. 500	kg 20/m ² 2,5
FPE 25	mm 800 x 700 x 250 h	kW 7,5 *	Lit. 24	kg 30/pz. 300	kg 30/pz. 750	kg 30/m ² 3,7
FPG 20	mm 600 x 700 x 250 h	kW 11,2 - Kcal/h 9.630	Lit. 20	kg 20/pz. 200	kg 20/pz. 500	kg 20/m ² 2,5
FPG 30	mm 800 x 700 x 250 h	kW 16,5 - Kcal/h 14.190	Lit. 28	kg 30/pz. 300	kg 30/pz. 750	kg 30/m ² 3,7
FMPE 20	mm 600 x 700 x 850 h	kW 5,4 *	Lit. 17	kg 20/pz. 200	kg 20/pz. 500	kg 20/m ² 2,5
FMPE 25	mm 800 x 700 x 850 h	kW 7,5 *	Lit. 24	kg 30/pz. 300	kg 30/pz. 750	kg 30/m ² 3,7
FMPE 30	mm 1000 x 700 x 850 h	kW 10,8 *	Lit. 31	kg 35/pz. 350	kg 35/pz. 870	kg 35/m ² 4,5
FMPG 20	mm 600 x 700 x 850 h	kW 11,2 - Kcal/h 9.630	Lit. 20	kg 20/pz. 200	kg 20/pz. 500	kg 20/m ² 2,5
FMPG 30	mm 800 x 700 x 850 h	kW 16,5 - Kcal/h 14.190	Lit. 28	kg 30/pz. 300	kg 30/pz. 750	kg 30/m ² 3,7

*Votaggio/Voltage/Spaltung/Voltage: 400V/3N - • Puff pastry/Pâte feuilletée/Blätterteig.



FO 2G

FORNELLONI A GAS

Realizzazione in acciaio inox AISI 304 18/10. Bruciatori in fusione di ghisa dotati di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Bacinella raccogli-liquidi asportabile. Griglia per fuochi in ghisa smaltata. ACCESSORI: Supporti a giorno con ripiano di base, supporti armadiati con porte a battente, realizzati in acciaio inox.

GAS COOKERS

Built in AISI 304 18/10 stainless steel. Forged cast iron burners with pilot light and safety thermocouple. Removable drip tray. Enamelled cast iron grid. ACCESSORIES: Stainless steel open stands with shelf, cabinet type stands with doors.

GASHOCKERKOCHER

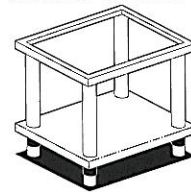
Aus Inox Stahl AISI 304 18/10. Gußeisene Brenner mit Sicherheitsflamme und Sicherheits-Thermoelement. Abnehmbare Fettaufschale. Auflage Rost aus emailierten Gußeisen.

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI DIMENSIONS MAßE DIMENSIONS	POTENZA POWER ANSCHLUßWERT PUISSANCE
FO 1G	mm 40 x 60 x 25 h	kcal/h 4.730
FO 2G	mm 70 x 60 x 25 h	kcal/h 7.740
FO 3G	mm 105 x 60 x 25 h	kcal/h 12.470

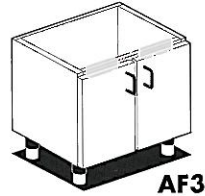
ZUBEHÖR: Offener Schrankunterbau mit Boden, Schrankunterbau mit Türen aus Inox Stahl.

FOURS A GAZ

Réalisés en acier inox AISI 304 18/10. Brûleur en fonte avec flamme pilote et thermocouple de sécurité. Bassin collecteur pour liquides amovible. Grille pour feu en fonte émaillée. ACCESSOIRES: Support à jour avec appui de base, armoires-support avec portes à battants en acier inox.



CF1 - cm. 40x50x60h
CF2 - cm. 70x50x60h
CF3 - cm. 105x50x60h



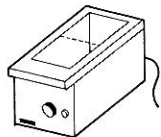
AF2 - cm. 70x53x60h
AF3 - cm. 105x53x60h

BAGNOMARIA

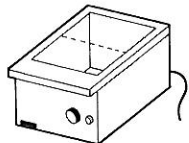
Cruscotti e rivestimenti esterni in acciaio scotch brite. Vasche per contenimento di bacinelle Gastronorm h 15 cm. Termostato regolabile 30÷90°C. Resistenze corazzate incoloy, lampada spia di segnalazione, inserimento alimentazione elettrica, intervento termostatico. Cavo di alimentazione, piedini regolabili.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



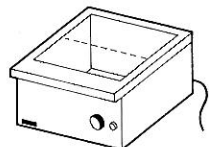
von Gastronormbehältern mit einer Höhe von 15 cm. Einstellbarer Thermostat 30÷90°C. Gepanzerte Heizelemente Incoloy, Kontrollampe, Einschaltung der Stromversorgung, Ansprechen des Thermostats. Versorgungskabel, höhenverstellbare Füße. Auf Anfrage: Gelochter Bodenrost.



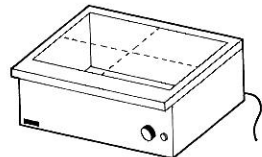
SV 13



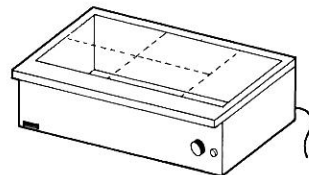
SV 12



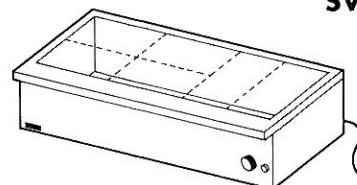
SV 23



SV 11



SV 113



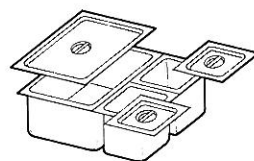
SV 123

BAIN-MARIE

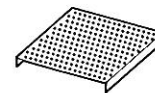
Control panels and external surfaces made of steel with a scotch brite finish. Tubs for holding Gastronorm basins, 15 cm. in height. Adjustable thermostat: 30÷90°C. Hardenend resistors, indicating light, electric feeder connection, thermostat. Feeder line, adjustable feet. Optional: perforated false bottom.

WASSERBAD

Bedienungsblenden und Außenverkleidungen in Scotch Brite Stahl. Becken zur Aufnahme



C 1/6 GN 1/6
C 1/4 GN 1/4
C 1/3 GN 1/3
C 1/2 GN 1/2
C 2/3 GN 2/3
C 1/1 GN 1/1



FF 13
FF 12
FF 23
FF 11
FF 113
FF 123



SEP 325

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS ÄUßEREMASSE DIMENS. EXTERIEURES	POTENZA POWER ANSCHLUßWERT PUISSANCE	VASCA BOWL BECKEN BAC	h 150 mm	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS
SV 13	mm 205 x 410 x 220 h	kW 0,83*	GN 1/3		kg 5
SV 12	mm 295 x 410 x 220 h	kW 0,83*	GN 1/2		kg 6
SV 23	mm 380 x 410 x 220 h	kW 1,19*	GN 2/3		kg 7
SV 11	mm 560 x 410 x 220 h	kW 1,66*	GN 1/1		kg 9
SV 113	mm 735 x 410 x 220 h	kW 2,49*	GN 1/1+1/3		kg 11
SV 123	mm 910 x 410 x 220 h	kW 2,49*	GN 1/1+2/3		kg 14

*Vollaggio/Voltage/Spannung/Voltage: 230V



La nuova serie di forni per pasticceria e panificazione, denominata serie "P", si distingue per l'elevato contenuto tecnologico ed innovativo volti a soddisfare le richieste degli operatori più esigenti. Si tratta di apparecchiature professionali con le quali è possibile cucinare qualsiasi prodotto della pasticceria, classica e creativa, della panificazione più ricercata. Particolarità che caratterizza questa serie è il sistema di ventilazione "autoreverse", ovvero la rotazione automatica del motoventilatore (nei forni con capacità 10 G.N. 1/1 i ventilatori sono 2), funzionante alternativamente, in senso orario ed antiorario. Questo meccanismo permette di ottenere una omogenea distribuzione del calore garantendo l'uniformità di cottura. Due sono le varianti principali: **serie "PU"**, forni per cotture a convezione, dotati di dispositivo, a comando manuale, per l'immissione di un flusso di vapore prodotto mediante getto d'acqua sul motoventilatore. Le due serie prevedono il funzionamento sia ad alimentazione elettrica che a gas. Il pannelli di comando previsti sono di tipo elettronico o analogico. In dotazione accessori ed optional: supporti ed armadi, cella di lievitazione, ecc.



This new range of convection ovens for pastry and bread baking is called "P" line. It shows many modern technological innovations and is the optimum answer to the requirements of the most demanding customers.

These professional appliances realise any product of classical and innovative pastry and also of the most sophisticated bread baking. This series is characterised by the "autoreverse" system, an automatic clockwise and counterclockwise rotation system of special motor fans (in the ovens with capacity 10 G.N. 1/1 there are two motor fans) for an homogeneous heat distribution. There are two main varieties: - The **"PU" line**: convection ovens with steam generation through direct water injection on the motor fan. Both lines are electrically and gas heated. The control panel is available both in the electronic and electromechanical versions. Accessories: stands and cabinets, warm and humidified cabinets.



Die neue Heissluftdämpfer-Serie für die Konditorei und die Bäckerei, die "P" genannt wird, kennzeichnet sich durch mehrere technologischen Innovationen, die gerade dazu gedacht worden sind, um auch die anspruchsvollsten Kunden vollkommen zufrieden zu stellen. Diese professionellen Geräte sind nämlich in der Lage die Produkte sowohl der traditionellen als auch der innovativen Konditorei und des raffinersten Brotbackens zu realisieren. Ein besonderes Merkmal dieser Serie ist das "Autoreverse", ein automatisches Rechts und Linksdrehungssystem von speziellen Ventilatoren zur gleichmässigen Verteilung der Wärme beim Backen (die Öfen mit Fassungsvermögen 10 G.N. 1/1 sind mit zwei Ventilatoren versehen). Zwei Linien sind prinzipiell zu unterscheiden: - Die **Serie "PU"**: Heissluftöfen mit Dampferzeugung durch Direktwassereinspritzung auf den Motorventilator, Dampfregulierung durch Impulse mittels Handbetrieb. Beide Linien können elektro- und gasbeheizt werden und sind in der elektronischen und elektromechanischen Versionen der Steuerung zur Verfügung. Zubehör: Untergestelle offen und geschlossen, befeuchtete Wärmeschränke, u.s.w.



Cette nouvelle gamme de fours à convection, dénommée série "P", est la réponse optimale aux demandes des tous clients, même les plus exigeants. Grâce à de nombreuses innovations et améliorations technologiques, ces fours répondent au mieux à la demande traditionnelle et à une demande toujours plus sophistiquée en ce qui concerne la pâtisserie et la panification. La caractéristique la plus remarquable de cette ligne est la rotation automatique "autoreverse" des ventilateurs à moteur spéciaux, dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens contraire, afin d'obtenir une distribution homogène de la chaleur. Les modèles principaux de cette série sont:

- La **série "PU"**: fours à convection, équipés avec un dispositif manuel pour l'introduction de la vapeur générée par le système d'injection directe d'eau dans le ventilateur. Ces fours peuvent être alimentés à gaz et à électricité. Les bandeaux de commandes sont disponibles dans les versions électronique et électromécanique.

Accessoires: support ouvert et support avec armoire chaud, etc.



La nueva gama de hornos para repostería y panificación, también denominada serie "P", se caracteriza por el elevado contenido tecnológico e innovador dirigido a satisfacer las necesidades de los Operadores más exigentes. Se trata de equipos profesionales con que es posible cocinar cualquier producto de repostería, clásica y creativa y de la panificación más rebuscada. La peculiaridad que caracteriza esta gama es el sistema de ventilación "autoreverse", o sea la rotación automática del motoventilador (en los hornos con capacidad para 10 G.N. 1/1 los ventiladores son 2), funcionando alternadamente, en dirección de las agujas del reloj y al revés. Este mecanismo permite conseguir el reparto homogéneo del calor, garantizando la cocción uniforme. Dos son las variantes principales: - **serie "PU"**, hornos para la cocción por convección, provistos de dispositivo con mando manual para la inyección del vapor producido mediante chorro de agua en el motoventilador. Las dos series prevén el funcionamiento tanto con alimentación eléctrica como a gas. Los paneles de mando previstos son de tipo electrónico o analógico. Están equipadas con accesorios y elementos opcionales: soportes y armarios, cámara de leudado, etc.

LOTUS®

LOTUS Srl
FAST FOOD CATERING EQUIPMENT

31020 ZOPPÈ di S. Vendemiano - TV - Italy
Via Calmaor, 46
Tel. +39 0438 **77.80.20 / 77.84.68**
Fax: +39 0438 77.82.77
E-mail: lotus@lotuscookers.it
<http://www.lotuscookers.it>

