

LOTUS TOUCHFRY 70/90

LA FRIGGITRICE CHE VI E-SEGUE

Lotus SpA presenta la **nuova gamma di friggitrici TouchFry 70/90** con gestione elettronica delle lavorazioni e interfaccia utente a mezzo display touch da 7", risoluzione 800x480pixel.

Le temperature di lavoro sono quindi ora tutte controllate con precisione al °C. Tra le novità quella di maggior apprezzamento, per l'efficienza, è la possibilità di filtrare l'olio in lavorazione, a caldo (180 °C), senza perdite di tempo durante il lavoro.

Mentre quella di valore è la possibilità di memorizzare i dati delle vostre modalità di frittura (fino a 100 diverse modalità) per poi ripeterle al momento del bisogno per mantenere sempre la stessa qualità desiderata.



MODELLI

F18-74ETD / F2/18-78ETD LINEA SUPERLOTUS 70

F18-94ETD / F2/18-98ETD / F25-94ETD

F2/25-98ETD LINEA IPERLOTUS 90

VERSIONI

- Touch (D)
- Touch e Filtraggio automatico Olio a caldo (DP)
- Touch, Filtraggio automatico Olio a caldo e Sollevatore automatico cestelli (DPS)

SISTEMA RISCALDAMENTO OLIO

Sistema di riscaldamento con resistenza rotativa in vasca.

DOTAZIONI

- Bacinella raccolto olio con supporto su ruote
- Sensore verifica presenza olio
- Sensore verifica livello massimo olio
- Sollevatori cesto/i con ganci di sicurezza per la salvaguardia dell'operatore da schiacciamenti accidentali.
- Pompa e kit filtraggio olio da 5 micron

MENU

1 PRERISCALDAMENTO

- Conservazione a 110 °C con o senza Melting (sistema di scioglimento di grassi solidi: strutto, burro, ecc.).
- Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.

2 PROGRAMMI

Possibilità di inserire in memoria fino a 100 diverse procedure o ricette di modalità di frittura (nome, temperatura, tempo).

3 LAVORO

- Modalità Manuale: gestione temperatura, tempi di salita di 1 o 2 cestelli in contemporanea o distinti.
- Modalità Memoria: possibilità di memorizzare i dati impostati nella sezione lavoro.

4 PULIZIA - Programmazione con istruzioni step to step

- Filtraggio Olio • Pulizia Vasca • Svuotamento Vasca

5 IMPOSTAZIONI - Sezione per la predisposizione e installazione della friggitrice.

6 INFORMAZIONI - Sezione per l'installatore tecnico per verifica software e installazione nuovo software tramite USB, in futuro da remoto.



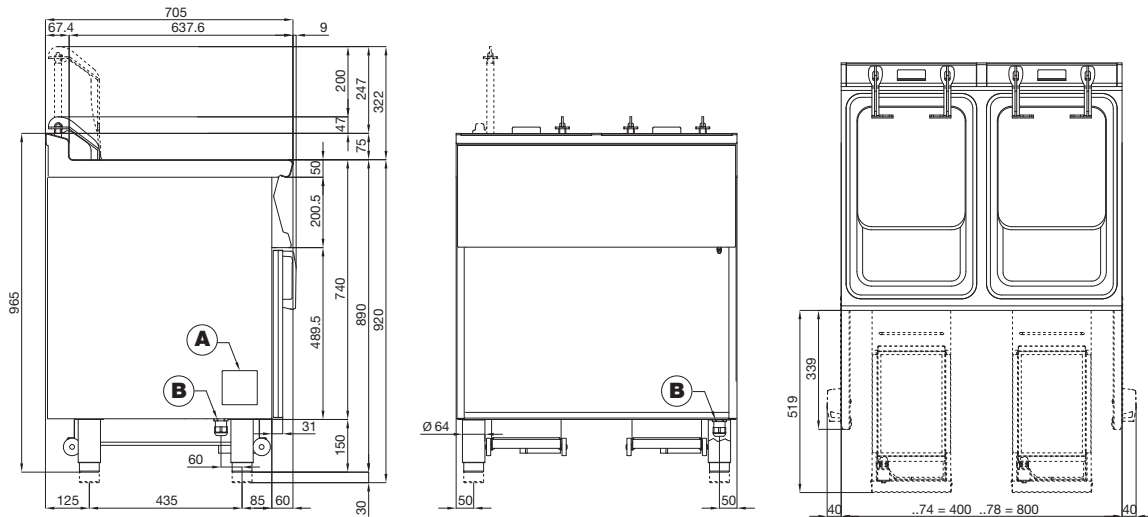
BUY LOTUS BUY **ITALY**
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it



LOTUS
ITALIAN CULINARY ART

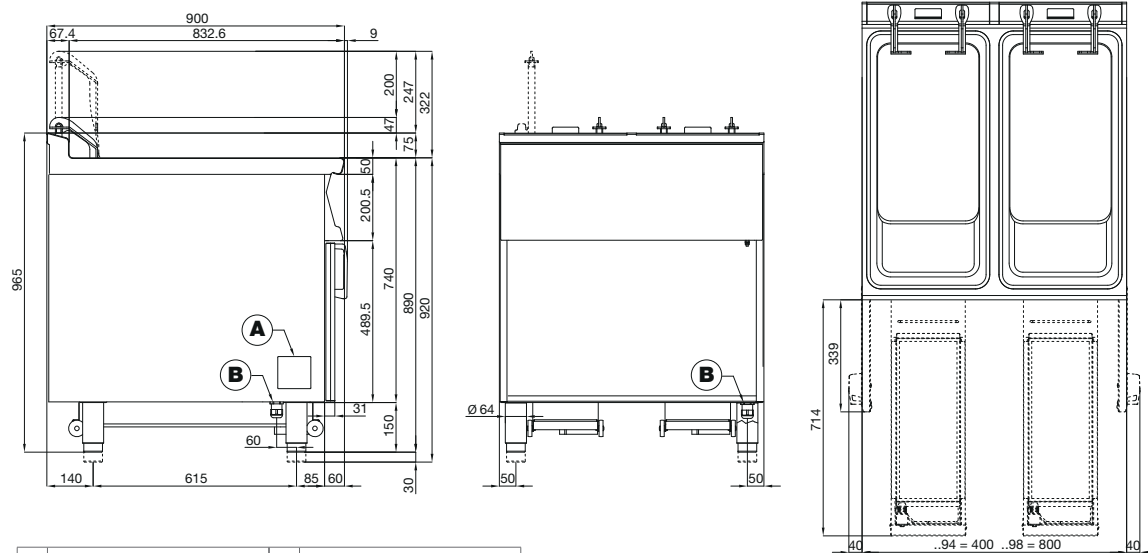
DATI TECNICI

70



A Targhetta caratteristiche **B** Allacciamento elettrico

90



A Targhetta caratteristiche **B** Allacciamento elettrico

MODELLI

Modelli	Dimensioni cm	Vasche N° • cm • litri	Cesti N° • cm	Prod. patate kg/h	Potenza totale kW	Voltaggio e frequenza "V~ 1" • Hz	Peso/Volume kg/m ³
F18-74ETD	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 15,95	400V-3N • 50/60	63/0,368
F18-74ETDP	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,2	400V-3N • 50/60	73/0,368
F18-74ETDPS	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,55	400V-3N • 50/60	83/0,368
F2/18-78ETD	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 31,9	400V-3N • 50/60	109/0,709
F2/18-78ETDP	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 32,4	400V-3N • 50/60	129/0,709
F2/18-78ETDPS	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 33,1	400V-3N • 50/60	149/0,709
F18-94ETD	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 15,95	400V-3N • 50/60	69/0,463
F18-94ETDP	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,2	400V-3N • 50/60	79/0,463
F18-94ETDPS	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,55	400V-3N • 50/60	89/0,463
F2/18-98ETD	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 31,9	400V-3N • 50/60	118/0,894
F2/18-98ETDP	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 32,4	400V-3N • 50/60	138/0,894
F2/18-98ETDPS	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 33,1	400V-3N • 50/60	158/0,894
F25-94ETD	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,05	400V-3N • 50/60	72/0,463
F25-94ETDP	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,3	400V-3N • 50/60	82/0,463
F25-94ETDPS	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,65	400V-3N • 50/60	92/0,463
F2/25-98ETD	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 44,1	400V-3N • 50/60	126/0,894
F2/25-98ETDP	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 44,6	400V-3N • 50/60	146/0,894
F2/25-98ETDPS	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 45,3	400V-3N • 50/60	166/0,894

LOTUS TOUCHFRY 70/90

THE FRYER THAT WORKS FOR YOU ELECTRONICALLY

Lotus SpA presents the **new range of TouchFry 70/90 fryers** with electronic processing management and user interface with a 7" touch display and 800x480 pixel resolution. The working temperatures are therefore now all precisely controlled, up to the °C.

Among the most appreciated innovations, for its efficiency, is the ability to filter the oil during processing, while hot (180 °C), without losing time during work.

While the most valuable feature is the ability to store the data of your frying modes (up to 100 different modes) allowing you to repeat them whenever needed so that you always maintain the same quality you demand.



MODELLI

F18-74ETD / F2/18-78ETD SUPERLOTUS 70 LINE

F18-94ETD / F2/18-98ETD / F25-94ETD

F2/25-98ETD IPERLOTUS 90 LINE

VERSIONS

- Touch (D) •• Touch and automatic hot Oil filtering (DP)
- Touch, automatic hot Oil filtering and automatic Basket lifter (DPS)

OIL HEATING SYSTEM

Internal system with rotating resistance in the tank

FEATURES

- Oil collection basin with support on wheels
- Oil presence sensor • Maximum oil level sensor
- Lifter for basket/s with safety hooks for the safeguarding of the operator from accidental crushing
- Pump and 5 micron oil filtering kit

MENU

1 PREHEATING

- Conservation at 110 °C with or without Melting (system for melting solid fats: lard, butter, etc.).
- Preworking at 160 °C with or without Melting.

2 PROGRAMMES

Possibility to store in the memory up to 100 different procedures or frying modes (name, temperature, time).

3 WORK

- Manual Mode: temperature management, time to lift 1 or 2 baskets simultaneously or individually.
- Memory Mode: possibility of memorising the data set during the work section.

4 CLEANING - Scheduling with step-by-step instructions

- Oil filtering • Tank cleaning • Tank emptying

5 SETTINGS - Section for the preparation and installation of the fryer.

6 INFORMATION - Section for the technical installer to verify the software and for the installation of new software via USB, remotely in the future.



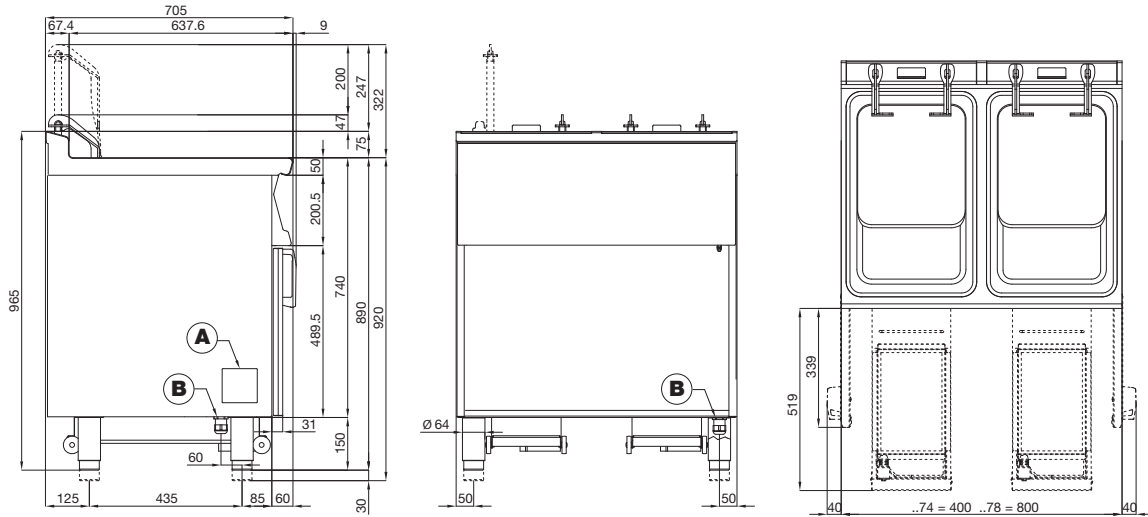
BUY LOTUS BUY ITALY
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it



LOTUS
ITALIAN CULINARY ART

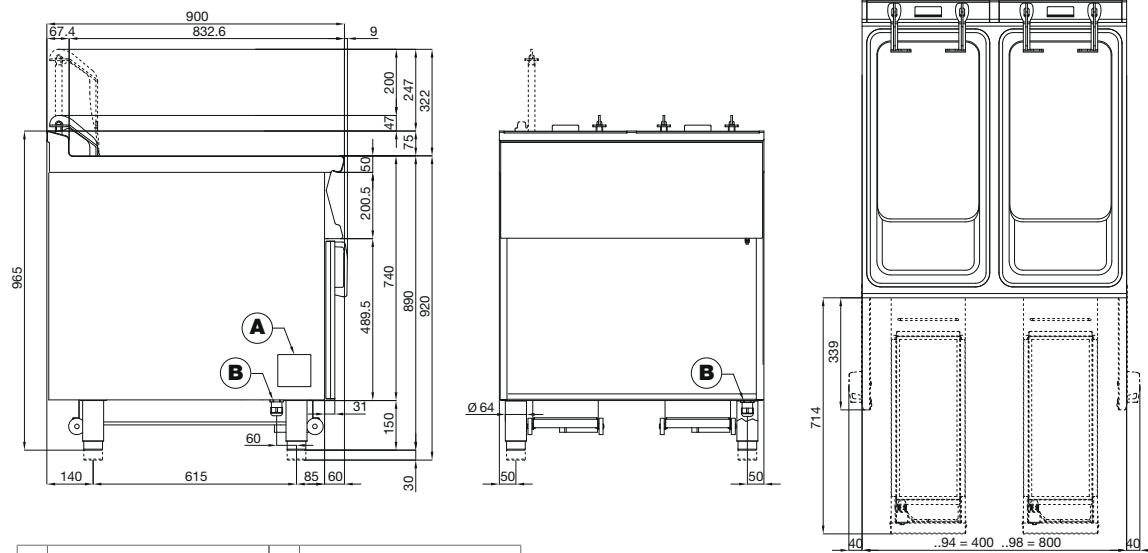
TECHNICAL DATA

70



A Data plate **B** Electrical connection

90



A Data plate **B** Electrical connection

MODELS

Models	Dimensions cm	Baskets N° • cm • lt	Baskets N° • cm	Production kg/h	Total power kW	Voltage and frequency "V~ 1" • Hz	Weight/Volume kg/m³
F18-74ETD	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 15,95	400V-3N • 50/60	63/0,368
F18-74ETDP	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,2	400V-3N • 50/60	73/0,368
F18-74ETDPS	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,55	400V-3N • 50/60	83/0,368
F2/18-78ETD	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 31,9	400V-3N • 50/60	109/0,709
F2/18-78ETDP	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 32,4	400V-3N • 50/60	129/0,709
F2/18-78ETDPS	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 33,1	400V-3N • 50/60	149/0,709
F18-94ETD	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 15,95	400V-3N • 50/60	69/0,463
F18-94ETDP	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,2	400V-3N • 50/60	79/0,463
F18-94ETDPS	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,55	400V-3N • 50/60	89/0,463
F2/18-98ETD	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 31,9	400V-3N • 50/60	118/0,894
F2/18-98ETDP	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 32,4	400V-3N • 50/60	138/0,894
F2/18-98ETDPS	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 33,1	400V-3N • 50/60	158/0,894
F25-94ETD	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,05	400V-3N • 50/60	72/0,463
F25-94ETDP	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,3	400V-3N • 50/60	82/0,463
F25-94ETDPS	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,65	400V-3N • 50/60	92/0,463
F2/25-98ETD	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 44,1	400V-3N • 50/60	126/0,894
F2/25-98ETDP	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 44,6	400V-3N • 50/60	146/0,894
F2/25-98ETDPS	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 45,3	400V-3N • 50/60	166/0,894

The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice.

LOTUS TOUCHFRY 70/90

DIE FRITTEUSE, DIE IHNEN FOLGT

Lotus SpA stellt sein **neues Sortiment an Fritteusen TouchFry 70/90** mit elektronischer Steuerung und Benutzeroberfläche mit 7" - Touchdisplay mit 800x480 Pixel vor. Die Arbeitstemperaturen werden in C° mit Präzision gesteuert. Unter den Neuheiten ist die wegen ihrer Effizienz am meisten geschätzte Möglichkeit, das Öl während der Bearbeitung heiß (180°C) zu filtern, ohne Zeit während der Arbeit zu verlieren.

Die andere, wertvolle Möglichkeit ist, dass Sie die Daten Ihrer Frittiermodalitäten (bis zu 100 verschiedene Modalitäten) speichern können, damit man sie dann, wenn man es braucht, wiederholen kann, um immer die gleiche gewünschte Qualität zu haben.



MODELLE

F18-74ETD / F2/18-78ETD LINE SUPERLOTUS 70

F18-94ETD / F2/18-98ETD / F25-94ETD

F2/25-98ETD LINE IPERLOTUS 90

VERSIONEN

- Touch (D)
- Touch und automatische Heißölfilterung (DP)
- Touch, automatische Heißölfilterung und automatischer Korbheber (DPS)

ÖLERHITZUNGSSYSTEM

Erhitzungssystem mit Drehheizelement in der Frittierwanne.

AUSSTATTUNGEN

- Ölsammelwanne mit Halterung auf Rädern
- Ölsensor
- Öfüllstandsensor
- Korbheber mit Sicherheitshaken zum Schutz des Bedieners vor Quetschverletzungen.
- Pumpe und Satz mit 5 Mikrometer-Ölfiler

MENU

1 VORHEIZEN

- Temperaturerhaltung bei 110 °C mit oder ohne Melting (System zum Schmelzen von festen Fetten: Schmalz, Butter usw.).
- Vorbearbeitung bei 160° mit oder ohne Melting.

2 PROGRAMME

Möglichkeit, 100 verschiedene Vorgehensweisen oder Rezepte zur Frittiermodalität (Name, Temperatur, Dauer) zu speichern.

3 ARBEIT

- Manueller Modus: Temperatursteuerung, Aufstiegszeiten für 1 oder 2 Körbe gleichzeitig oder unterschiedlich.
- Speichermodus: Möglichkeit, die im Arbeitsbereich eingegebenen Daten zu speichern.

4 REINIGUNG

- Programmierung mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen • Ölfilterung • Wannenreinigung • Wannenleerung

5 EINSTELLUNGEN

- Bereich für die Vorbereitung und Installation der Fritteuse.

6 INFORMATIONEN

- Bereich für den Installateur, um die Software zu prüfen und neue Software über USB, später von fern, zu installieren.



BUY LOTUS BUY ITALY
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it

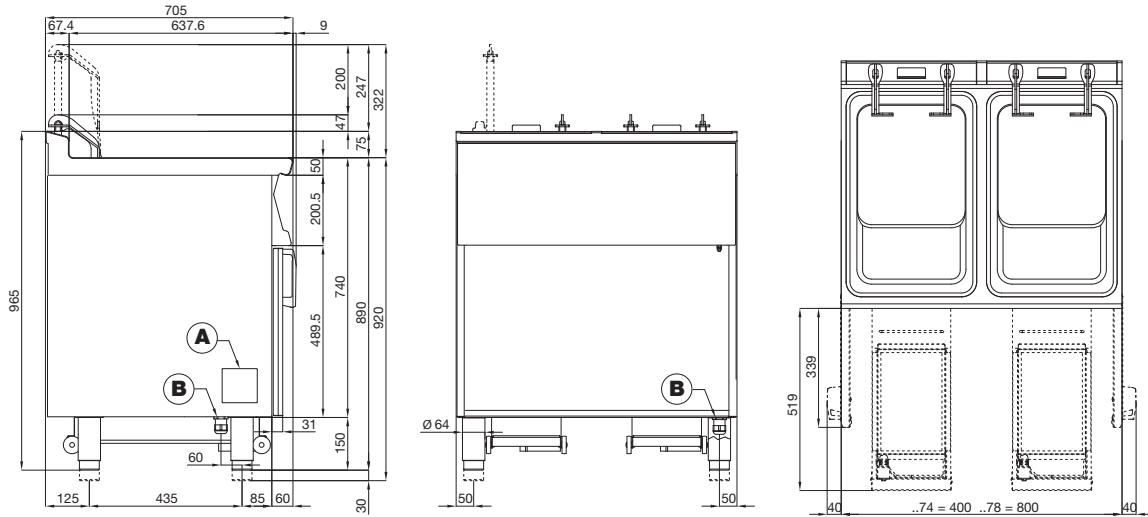


DE

LOTUS
ITALIAN CULINARY ART

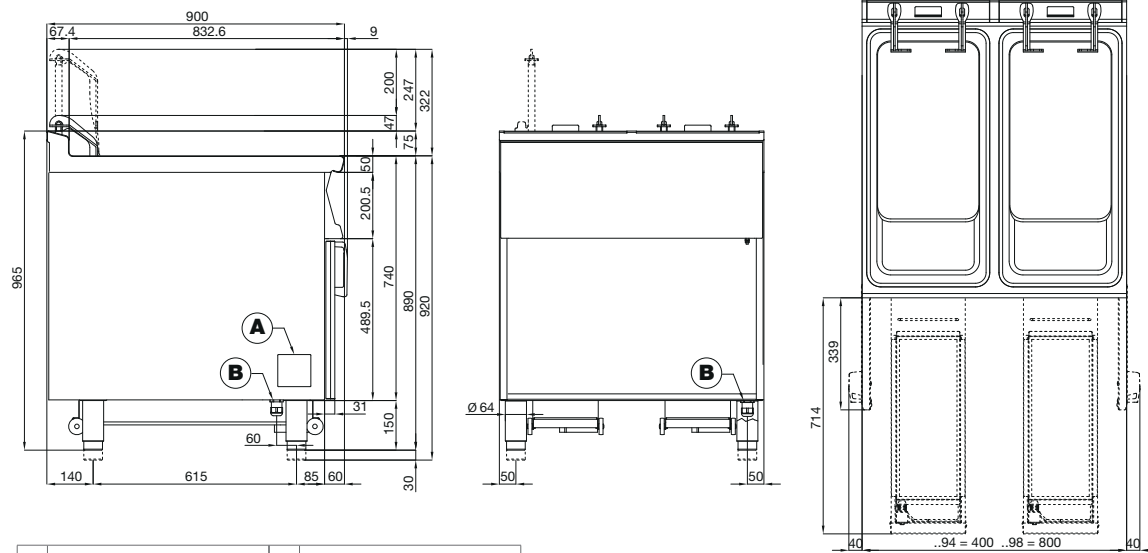
TECHNISCHE DATEN

70



A Typenschild **B** Elektrischer Anschluss

90



A Typenschild **B** Elektrischer Anschluss

MODELE

Modelle	Abmessungen cm	Becken N° • cm • lit	Korbe N° • cm	Pommes frites kg/h	Gesamtleistung kW	Spannung und Frequenz "V~ 1" • Hz	Gewicht/Volumen kg/m ³
F18-74ETD	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 15,95	400V-3N / 50/60	63/ 0,368
F18-74ETDP	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,2	400V-3N • 50/60	73/ 0,368
F18-74ETDPS	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,55	400V-3N • 50/60	83/ 0,368
F2/18-78ETD	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 31,9	400V-3N • 50/60	109/ 0,709
F2/18-78ETDP	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 32,4	400V-3N • 50/60	129/ 0,709
F2/18-78ETDPS	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 33,1	400V-3N • 50/60	149/ 0,709
F18-94ETD	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 15,95	400V-3N • 50/60	69/ 0,463
F18-94ETDP	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,2	400V-3N • 50/60	79/ 0,463
F18-94ETDPS	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,55	400V-3N • 50/60	89/ 0,463
F2/18-98ETD	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 31,9	400V-3N • 50/60	118/ 0,894
F2/18-98ETDP	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 32,4	400V-3N • 50/60	138/ 0,894
F2/18-98ETDPS	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 33,1	400V-3N • 50/60	158/ 0,894
F25-94ETD	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,05	400V-3N • 50/60	72/ 0,463
F25-94ETDP	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,3	400V-3N • 50/60	82/ 0,463
F25-94ETDPS	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,65	400V-3N • 50/60	92/ 0,463
F2/25-98ETD	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 44,1	400V-3N • 50/60	126/ 0,894
F2/25-98ETDP	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 44,6	400V-3N • 50/60	146/ 0,894
F2/25-98ETDPS	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 45,3	400V-3N • 50/60	166/ 0,894

Technische Änderungen vorbehalten.

LOTUS TOUCHFRY 70/90

LA FRITEUSE QUI VOUS «E-SUIT»

Lotus SpA présente la **nouvelle gamme de friteuses TouchFry 70/90** à gestion électronique des cuissons et interface utilisateur via écran tactile 7, résolution 800x480pixel.

Les températures de fonctionnement sont donc désormais toutes contrôlées avec précision au °C près. Parmi les nouveautés, la plus appréciée pour l'efficacité est celle de filtrer l'huile usagée, à chaud (180 °C), sans pertes de temps inutiles durant le travail.

L'autre est la possibilité de mémoriser les données de vos modes de friture (jusqu'à 100 modes différents) pour ensuite les répéter au bon moment pour préserver la même qualité.



MODÈLES

F18-74ETD / F2/18-78ETD LIGNE SUPERLOTUS 70

F18-94ETD / F2/18-98ETD / F25-94ETD

F2/25-98ETD LIGNE IPERLOTUS 90

VERSIONS

- Tactile (D)
- Tactile et filtrage automatique Huile à chaud (DP)
- Tactile et filtrage automatique Huile à chaud et élévateur automatique paniers (DPS)

SYSTÈME CHAUFFAGE HUILE

Système de chauffage avec résistance rotative en cuve.

ÉQUIPEMENTS

- Bac de récupération de l'huile avec support à roulettes
- Capteur de contrôle de présence de l'huile
- Capteur de contrôle de niveau max huile
- Élévateurs panier/s avec crochets de sécurité pour protéger l'opérateur contre les écrasements accidentels.
- Pompe et kit filtrage huile 5 microns

MENU

1 PRÉCHAUFFE

- Conservation à 110 °C avec ou sans Melting (système de fonte des graisses solides : saindoux, beurre, etc.).
- Préfonctionnement à 160 °C avec ou sans Melting.

2 PROGRAMMES

Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 différentes procédures ou recettes de modes de friture (nom, température, temps).

3 FONCTIONNEMENT

- Mode manuel: gestion de la température, temps de montée de 1 ou 2 paniers simultanément ou séparément.
- Mode mémoire: possibilité d'enregistrer les données dans la section travail.

4 NETTOYAGE - Programmation avec instructions pas à pas

- Filtrage huile • Nettoyage bac • Vidage cuve

5 PARAMÈTRES - Section pour la prédisposition et l'installation de la friteuse.

6 INFORMATIONS - Section pour le technicien pour contrôler le logiciel et l'installation du nouveau logiciel via USB, à l'avenir à distance.



BUY LOTUS BUY **ITALY**
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it

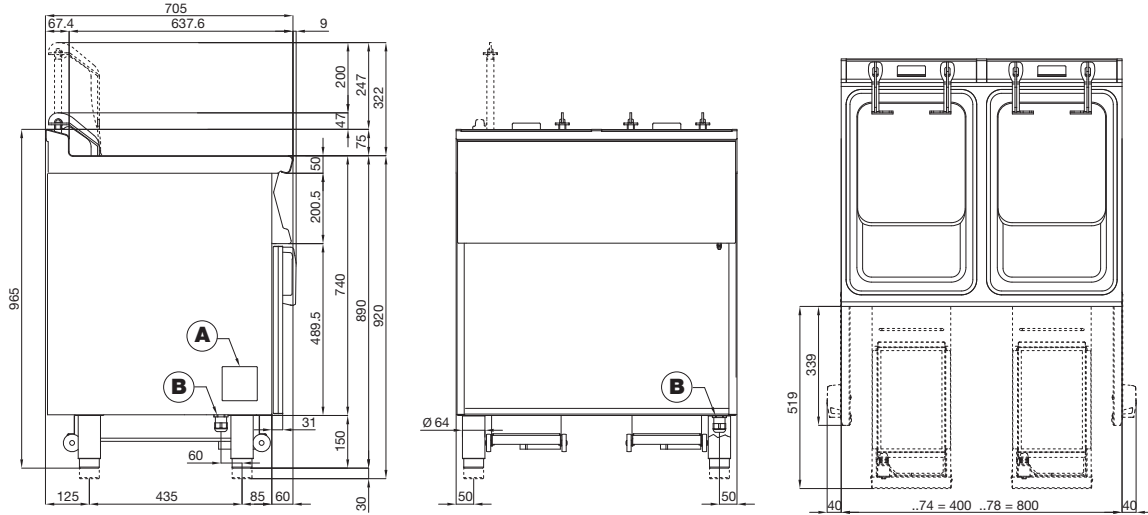


FR

LOTUS
ITALIAN CULINARY ART

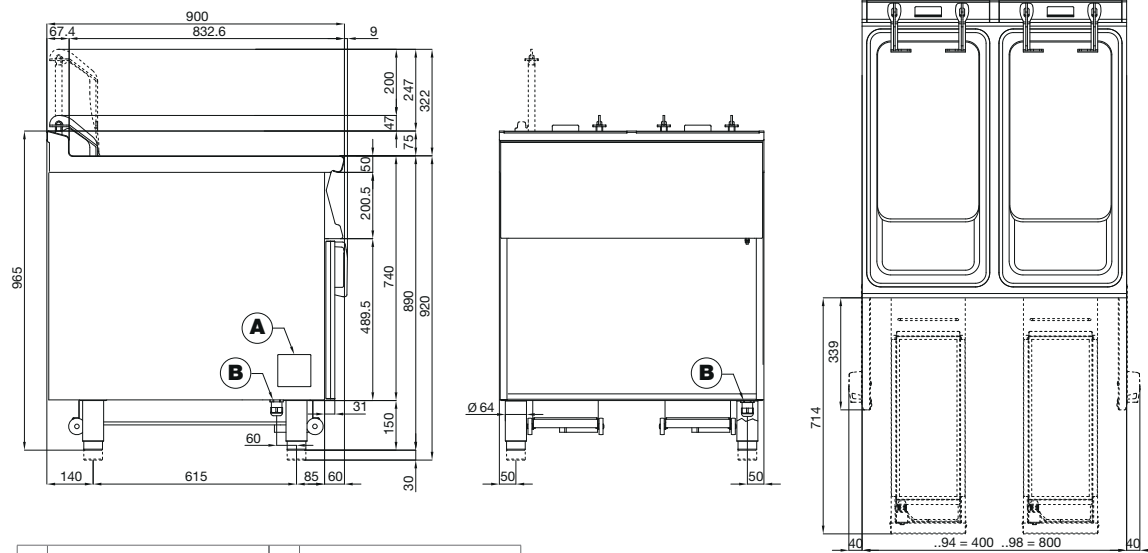
DONNEES TECHNIQUES

70



A Plaque des caractéristique **B** Raccordement électrique

90



A Plaque des caractéristique **B** Raccordement électrique

MODELES

Modeles	Dimensions cm	Cuves N° • cm • lt	Paniers N° • cm	Production kg/h	Puissance total kW	Tension et fréquence "V~ 1" • Hz	Poids/Volume kg/m ³
F18-74ETD	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 15,95	400V-3N / 50/60	63/0,368
F18-74ETDP	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,2	400V-3N • 50/60	73/0,368
F18-74ETDPS	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,55	400V-3N • 50/60	83/0,368
F2/18-78ETD	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 31,9	400V-3N • 50/60	109/0,709
F2/18-78ETDP	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 32,4	400V-3N • 50/60	129/0,709
F2/18-78ETDPS	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 33,1	400V-3N • 50/60	149/0,709
F18-94ETD	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 15,95	400V-3N • 50/60	69/0,463
F18-94ETDP	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,2	400V-3N • 50/60	79/0,463
F18-94ETDPS	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,55	400V-3N • 50/60	89/0,463
F2/18-98ETD	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 31,9	400V-3N • 50/60	118/0,894
F2/18-98ETDP	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 32,4	400V-3N • 50/60	138/0,894
F2/18-98ETDPS	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 33,1	400V-3N • 50/60	158/0,894
F25-94ETD	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,05	400V-3N • 50/60	72/0,463
F25-94ETDP	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,3	400V-3N • 50/60	82/0,463
F25-94ETDPS	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,65	400V-3N • 50/60	92/0,463
F2/25-98ETD	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 44,1	400V-3N • 50/60	126/0,894
F2/25-98ETDP	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 44,6	400V-3N • 50/60	146/0,894
F2/25-98ETDPS	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 45,3	400V-3N • 50/60	166/0,894

LOTUS TOUCHFRY 70/90

LA FREIDORA QUE LE ACOMPAÑA DE FORMA ELECTRÓNICA

Lotus SpA presenta en preestreno la **nueva gama de freidoras TouchFry 70/90** con control electrónico del trabajo e interfaz de usuario a través de pantalla táctil de 7" y resolución de 800x480 píxeles.

Por tanto, ahora los valores de la temperatura de funcionamiento se controlan con precisión al °C. Entre las novedades, la más destacada por eficiencia es la posibilidad de filtrar el aceite en caliente (180 °C) durante el funcionamiento, sin perder tiempo durante el trabajo.

En cambio, la novedad en términos de valor es la posibilidad de guardar en la memoria, los datos de su modo de fritura (hasta 100 modos distintos) para luego repetirlos, en su caso, para mantener siempre la misma calidad deseada.



MODELOS

F18-74ETD / F2/18-78ETD LÍNEA SUPERLOTUS 70

F18-94ETD / F2/18-98ETD / F25-94ETD

F2/25-98ETD LÍNEA IPERLOTUS 90

VERSIONES

- Táctil (**D**)
- Táctil y Filtrado automático del aceite en caliente (**DP**)
- Táctil y Filtrado automático del aceite en caliente y Elevador automático cestas (**DPS**)

SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE ACEITE

Sistema de calentamiento de aceite con resistencia rotativa en cuba.

DOTACIÓN

- Cubeta de recogida de aceite con soporte sobre ruedas
- Sensor de control de presencia aceite
- Sensor de control de nivel máximo de aceite
- Elevadores de cesta/s con ganchos de seguridad para proteger el operador contra el aplastamiento accidental.
- Bomba y kit de filtrado de aceite de 5 micrones

MENÚ

1 PRECALENTAMIENTO

- Conservación a 110 °C con o sin Melting (sistema de derretimiento de grasas sólidas: manteca, mantequilla, etc.).
- Prefuncionamiento a 160 °C con o sin Melting.

2 PROGRAMAS

Posibilidad de incluir en la memoria hasta 100 distintos procedimientos o recetas de modo de fritura (nombre, temperatura, tiempo).

3 FUNCIONAMIENTO

- Modo Manual: control de temperatura, tiempos de ascenso de 1 o 2 cestas simultáneamente o distintos.
- Modo Memoria: posibilidad de guardar en la memoria los datos configurados en la sección funcionamiento.

4 LIMPIEZA - Programación con instrucciones paso a paso

- Filtrado de aceite • Limpieza cuba • Vaciado cuba

5 AJUSTES - Sección para la preparación e instalación de la freidora.

6 INFORMACIÓN - Sección para el técnico instalador para el control software y la instalación del nuevo software a través de USB, en el futuro desde remoto.



BUY LOTUS BUY ITALY
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it

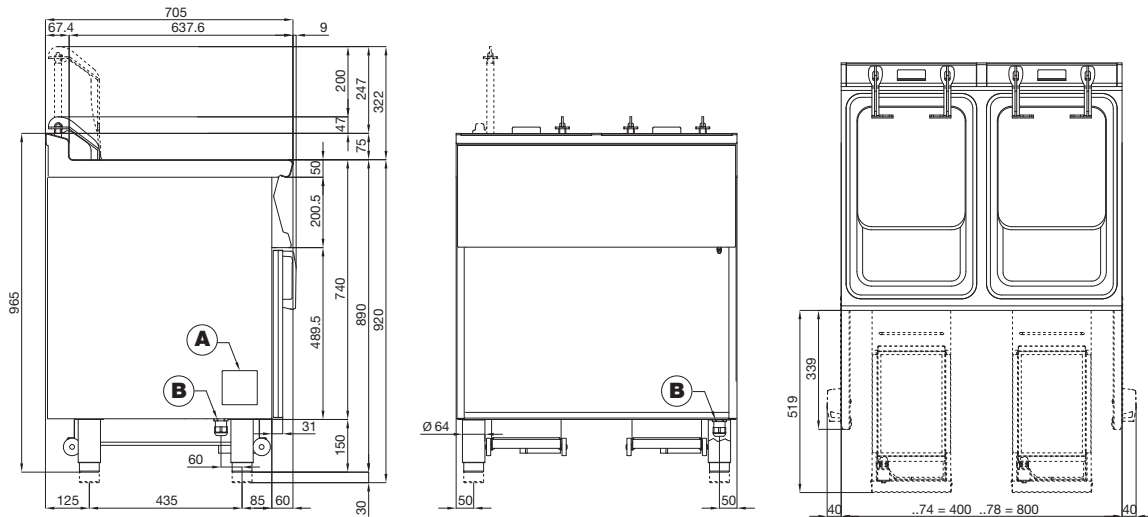


ES

LOTUS
ITALIAN CULINARY ART

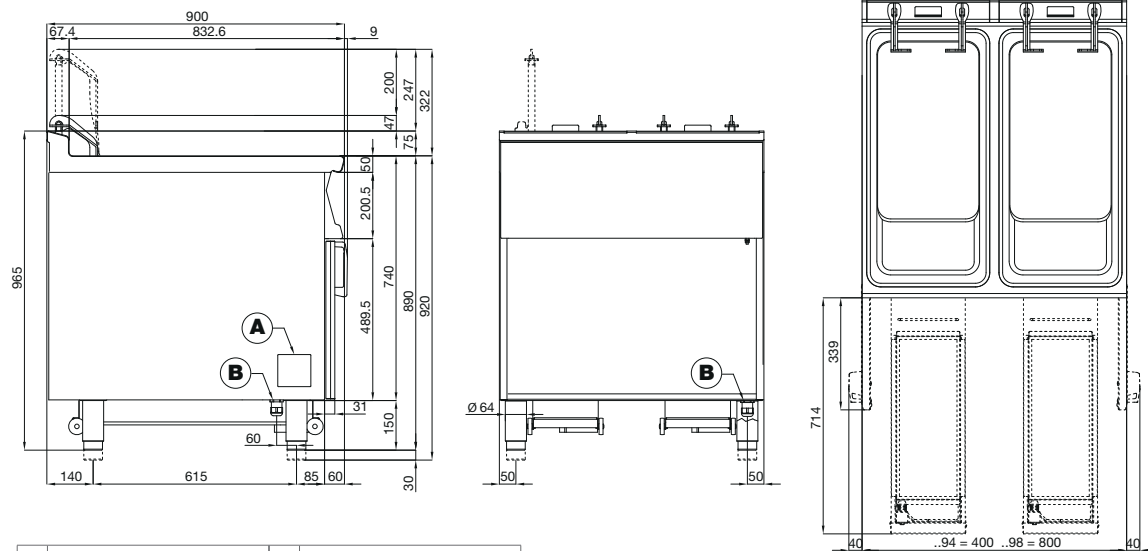
DATOS TÉCNICOS

70



A Chapa de características **B** Conexión eléctrica

90



A Chapa de características **B** Conexión eléctrica

MODELOS

Modelos	Dimensiones cm	Cubas N° • cm • lt	Cestos N° • cm	Prod. patatas kg/h	Potencia total kW	Voltaje y frecuencia "V~ 1" • Hz	Peso/Volumen kg/m³
F18-74ETD	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 15,95	400V-3N / 50/60	63/0,368
F18-74ETDP	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,2	400V-3N • 50/60	73/0,368
F18-74ETDPS	40x70,5x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,55	400V-3N • 50/60	83/0,368
F2/18-78ETD	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 31,9	400V-3N • 50/60	109/0,709
F2/18-78ETDP	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 32,4	400V-3N • 50/60	129/0,709
F2/18-78ETDPS	80x70,5x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 33,1	400V-3N • 50/60	149/0,709
F18-94ETD	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 15,95	400V-3N • 50/60	69/0,463
F18-94ETDP	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,2	400V-3N • 50/60	79/0,463
F18-94ETDPS	40x90x90h	1 • 31x34x33h • 18	2 • 13,5x29x15h	27	⚡ 16,55	400V-3N • 50/60	89/0,463
F2/18-98ETD	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 31,9	400V-3N • 50/60	118/0,894
F2/18-98ETDP	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 32,4	400V-3N • 50/60	138/0,894
F2/18-98ETDPS	80x90x90h	2 • 31x34x33h • 18+18	4 • 13,5x29x15h	54	⚡ 33,1	400V-3N • 50/60	158/0,894
F25-94ETD	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,05	400V-3N • 50/60	72/0,463
F25-94ETDP	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,3	400V-3N • 50/60	82/0,463
F25-94ETDPS	40x90x90h	1 • 31x51x33h • 25	2 • 13,5x45x15h	35	⚡ 22,65	400V-3N • 50/60	92/0,463
F2/25-98ETD	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 44,1	400V-3N • 50/60	126/0,894
F2/25-98ETDP	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 44,6	400V-3N • 50/60	146/0,894
F2/25-98ETDPS	80x90x90h	2 • 31x51x33h • 25+25	4 • 13,5x45x15h	70	⚡ 45,3	400V-3N • 50/60	166/0,894

La Empresa se reserva el derecho de introducir, sin preaviso, modificaciones en cualquier momento.