

65

CW-65E

magleprof

GRIGLIE ELETTRICHE
ELECTRIC GRILLS
ELEKTRO-WURSTBRATER
CHARCOAL ELECTRIQUES
PARRILLAS ELÉCTRICAS

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore.

Modello - Griglie elettriche, per uso professionale. Sono dotate di cassetto per acqua e speciale sistema riflettente per ottimizzare il flusso del calore e per mantenere la morbidezza e la succosità dei cibi.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

Dotazioni - Piedini regolabili in altezza.



CW-65E

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back.

Model - Professional Electric Grill. Fitted with water compartment and special reflective system to optimise heat, Removable liquid containers.

Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel.

Fittings - Appliance is supplied with adjustable feet.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.

Modell - Elektro-Wurstbrater für den professionellen Gebrauch. Ausgestattet mit Schale für Wasser und reflektierendem Spezialsystem zur Optimierung des Wärmeflusses und zur Aufrechterhaltung der Weichheit und Saftigkeit der Speisen.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Höhenverstellbare Füße.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.

Modèle - Charcoal électriques, à usage professionnel. Equipés d'un tiroir à eau et d'un système de réflexion spécial permettant d'optimiser le flux de chaleur pour conserver le moelleux et le caractère juteux des aliments.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Pieds réglables en hauteur.

Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.

Modelo - Parrillas eléctricas, para uso profesional. Con cajón para agua y un especial sistema reflectante que optimiza el flujo del calor, para mantener los alimentos tiernos y jugosos.

Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero.

Dotaciones - Patas regulables en altura.

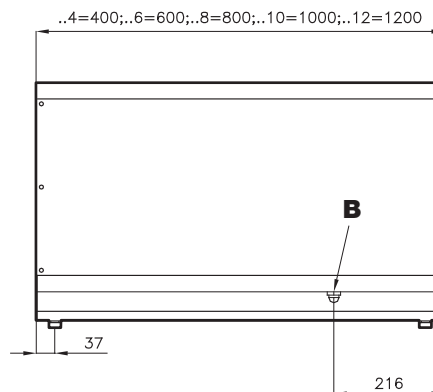
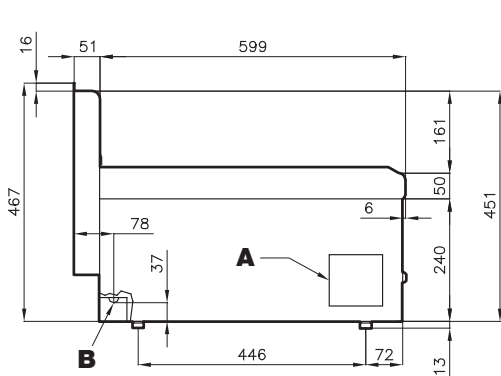
65

magleprof

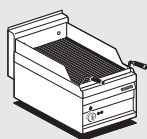
GRIGLIE ELETTRICHE
ELECTRIC GRILLS
ELEKTRO-WURSTBRATER
CHARCOAL ELECTRIQUES
PARRILLAS ELÉCTRICAS

CW-65E

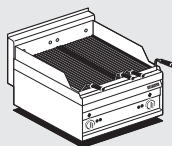
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica



CW-4ET



CW-6ET

Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Griglie in acciaio inox regolabili Stainless steel adjustable grills Einstellbare Roste aus Nirosta Grilles réglables en acier inox Parrillas de acero inox regulable	Zone di cottura Cooking areas Heizzonen Zones de cuisson Zonas de cocción	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • cm	N°	kW	V~ • Hz	kg/m ³
CW-4ET	40x65x29h	1 • 38x47	1	⚡ 6,0	400V-3N / 230V-3 • 50/60	35,5 / 0,180
CW-6ET	60x65x29h	2 • 28x47	2	⚡ 8,0	400V-3N / 230V-3 • 50/60	48 / 0,270

BUY LOTUS
BUY ITALY

La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso
The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without
previous notice - Technische Änderungen vorbehalten - La Société se réserve le droit
d'apporter tout modification sans préavis - La Empresa se reserva el derecho de
introducir, sin preaviso, modificaciones en cualquier momento



ITALIAN CULINARY ART

LOTUS SpA - Via Calmaor, 46
31020 Zoppé di S. Vendemiano (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 778020 / 778468
Fax +39 0438 778277
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it