



1985  
2025

LOTTUS<sup>®</sup>

ITALIAN CULINARY ART



SINCE 1985

LOTUS®

ITALIAN CULINARY ART





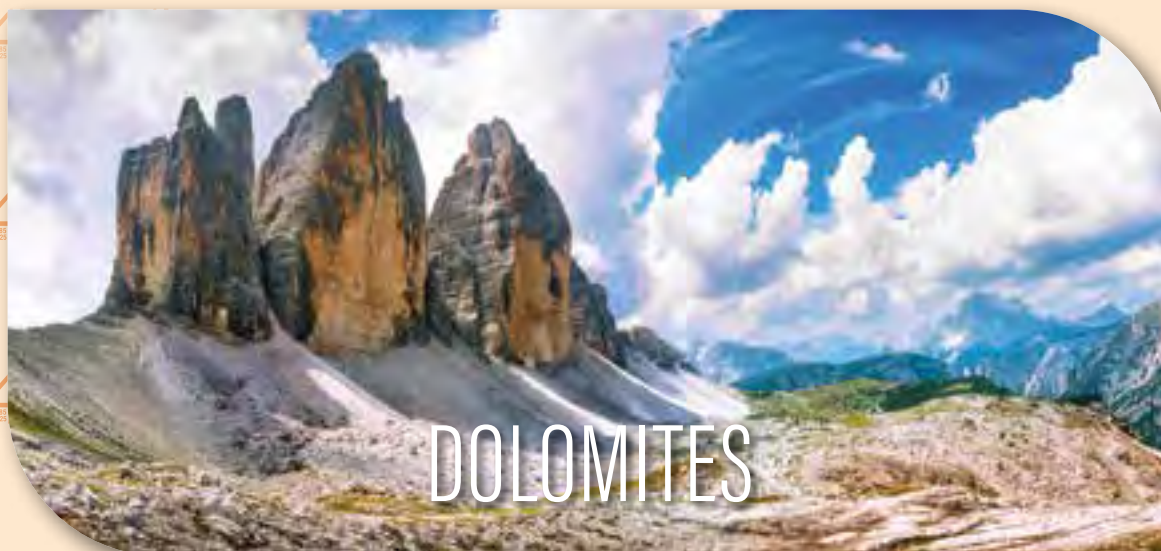
ITALIAN CULINARY ART

45  
1985  
2025

# LOTUS: ITALIAN CULINARY ART!



• Da quarant'anni Lotus racconta un modo unico di intendere la cucina professionale: innovazione e solidità tecnica intrecciate con la cultura del saper fare italiano. Ogni prodotto nasce da un pensiero semplice ma ambizioso: offrire agli chef e agli operatori del settore strumenti affidabili, flessibili e belli da vedere, capaci di esaltare la creatività in cucina e di garantire efficienza quotidiana.



• Depuis quarante ans, Lotus incarne une vision unique de la cuisine professionnelle : innovation, solidité technique associées à la culture du savoir-faire italien. Chaque produit naît d'une idée simple mais ambitieuse : offrir aux chefs et aux professionnels des outils fiables, flexibles et élégants, capables de stimuler la créativité et d'assurer l'efficacité quotidienne.

- For forty years, Lotus has embodied a unique vision of professional cooking: innovation and technical reliability woven together with the culture of Italian craftsmanship. Every product is born from a simple yet ambitious idea: to provide chefs and hospitality professionals with tools that are reliable, versatile, and aesthetically refined—enhancing creativity in the kitchen while ensuring everyday efficiency.

- Seit vierzig Jahren verkörpert Lotus eine einzigartige Auffassung der Profiküche: Innovation und technische Solidität verschmelzen mit der Kultur des italienischen Know-hows. Jedes Produkt entsteht aus einer einfachen, aber ehrgeizigen Idee: Köchinnen, Köchen und Fachleuten zuverlässige, flexible und ästhetisch ansprechende Geräte zu bieten, die Kreativität fördern und tägliche Effizienz sichern.



- Desde hace cuarenta años, Lotus representa una visión única de la cocina profesional: innovación y solidez técnica entrelazadas con la cultura del saber hacer italiano. Cada producto nace de una idea sencilla pero ambiciosa: ofrecer a chefs y profesionales herramientas fiables, versátiles y atractivas, capaces de potenciar la creatividad en la cocina y garantizar eficiencia diaria.

# UNA STORIA ITALIANA

# AN ITALIAN STORY EINE ITALIENISCHE GESCHICHTE

• **Fondata nel cuore del Veneto nel 1985**, Lotus ha trasformato la passione artigianale in un progetto industriale di respiro internazionale. Dalla prima sede di San Vendemiano, a pochi chilometri da Venezia e dalle Dolomiti, l'azienda si è sviluppata fino a occupare oggi oltre 14.000 m<sup>2</sup>, di cui 9.000 coperti, diventando punto di riferimento per migliaia di clienti in Italia e all'estero. Nata per realizzare sistemi di cottura destinati ai piccoli spazi della ristorazione, Lotus ha saputo ampliare la propria offerta passo dopo passo, creando linee professionali di profondità 50, 60, 65, 70, 90, 110 cm, monoblocchi e drop-in, portando le sue soluzioni nelle cucine di pub, trattorie, ristoranti e centri cottura di tutto il mondo

• **Founded in the heart of Veneto in 1985**, Lotus transformed artisanal passion into an industrial project with international reach. From its first site in San Vendemiano, just a few kilometers from Venice and the Dolomites, the company has grown to occupy over 14000 m<sup>2</sup>, 9000 of them covered, becoming a reference point for thousands of clients in Italy and abroad. Originally dedicated to creating cooking systems for compact foodservice spaces, Lotus progressively expanded its portfolio: from 50, 60, 65, 70, 90, and 110 cm depth lines to monoblocs and drop-ins, bringing solutions to pubs, trattorias, restaurants, and catering centers worldwide.

• **1985 im Herzen Venetiens gegründet**, verwandelte Lotus handwerkliche Leidenschaft in ein Industrieprojekt mit internationaler Reichweite. Vom ersten Standort in San Vendemiano, nur wenige Kilometer von Venedig und den Dolomiten entfernt, ist das Unternehmen auf über 14.000 m<sup>2</sup> gewachsen – davon 9.000 m<sup>2</sup> überdacht – und wurde zu einem Bezugspunkt für tausende Kunden in Italien und im Ausland. Ursprünglich für Kochsysteme in kleinen Gastronomieräumen gedacht, hat Lotus sein Angebot Schritt für Schritt erweitert: Profiserien mit 50, 60, 65, 70, 90 und 110 cm Bautiefe, dazu Monoblöcke und Drop-ins – heute zu finden in den Küchen von Pubs, Trattorien, Restaurants und Großküchen weltweit.



• **Fondée au cœur de la Vénétie en 1985**, Lotus a transformé une passion artisanale en un projet industriel à portée internationale. Depuis son premier site à San Vendemiano, à quelques kilomètres de Venise et des Dolomites, l'entreprise s'est développée jusqu'à occuper plus de 14 000 m<sup>2</sup> de superficie, dont 9.000m<sup>2</sup> de bâtiment, devenant une référence pour des milliers de clients en Italie et à l'étranger. Née pour concevoir des systèmes de cuisson adaptés aux petits espaces, Lotus a élargi pas à pas ses gammes : lignes professionnelles de 50, 60, 65, 70, 90 et 110 cm de profondeur, monoblocs et drop-in, apportant des solutions aux cuisines des pubs, trattorias, restaurants et cuisines collectives du monde entier.

• **Fundada en el corazón del Veneto en 1985**, Lotus transformó la pasión artesanal en un proyecto industrial de alcance internacional. Desde su primera sede en San Vendemiano, a pocos kilómetros de Venecia y los Dolomitas, la empresa ha crecido hasta superar los 14.000 m<sup>2</sup> —9.000 m<sup>2</sup> cubiertos— y se ha convertido en un referente para miles de clientes en Italia y en el extranjero. Nacida para desarrollar sistemas de cocción destinados a espacios reducidos de hostelería, Lotus amplió su oferta paso a paso: líneas profesionales con profundidades de 50, 60, 65, 70, 90 y 110 cm, además de monobloques y drop-ins, llevando sus soluciones a las cocinas de pubs, trattorias, restaurantes y centros de producción de todo el mundo.

UNE HISTOIRE ITALIENNE  
UNA HISTORIA ITALIANA



LOTUS®



IPX4

IPX5



WE ARE YOUR KITCHEN

# EVOLUZIONE CONTINUA

CONSTANT EVOLUTION | KONTINUIERLICHE ENTWICKLUNG  
UNE ÉVOLUTION CONTINUE | EVOLUCIÓN CONTINUA

**Lotus non ha mai smesso di evolversi.** Ogni fase della sua crescita è stata guidata dall'ascolto delle esigenze reali dei professionisti: più efficienza, più modularità, più sostenibilità.

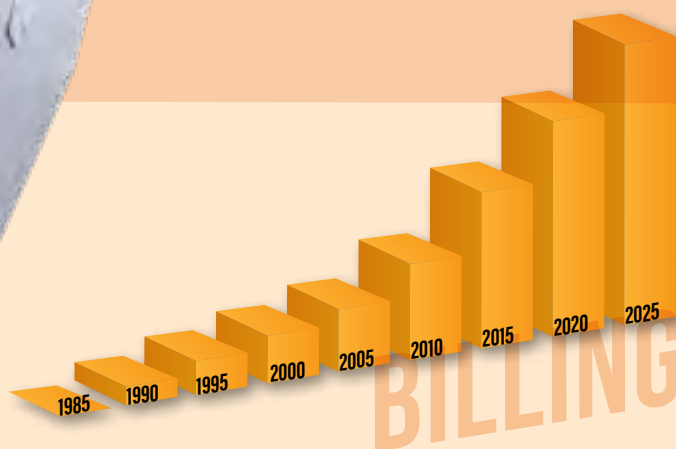
**Lotus has never stopped evolving.** Every stage of growth has been driven by listening to real professional needs: more efficiency, more modularity, more sustainability.

**Lotus hat sich stetig weiterentwickelt.** Jede Wachstumsphase wurde vom Zuhören der tatsächlichen Bedürfnisse der Profis bestimmt: mehr Effizienz, mehr Modularität, mehr Nachhaltigkeit.



**Lotus n'a jamais cessé d'évoluer.** Chaque étape de croissance a été guidée par l'écoute des besoins réels des professionnels : plus d'efficacité, plus de modularité, plus de durabilité.

**Lotus nunca ha dejado de evolucionar.** Cada etapa de crecimiento se ha guiado escuchando las necesidades reales de los profesionales: más eficiencia, más modularidad, más sostenibilidad.



# LOTUS NEL MONDO

LOTUS WORLDWIDE | LOTUS IN DER WELT

LOTUS DANS LE MONDE | LOTUS WORLDWIDE

**Oggi, con oltre 2.000 clienti serviti in più di 80 Paesi,** Lotus rappresenta un modello di eccellenza: un'azienda che mantiene il cuore e i valori di una gestione familiare, ma con una mentalità industriale solida, innovativa e proiettata al futuro.

**Today, with more than 2,000 clients served across 80+ countries,** Lotus is a model of excellence: a company that has kept the heart and values of family management, while embracing a strong, innovative, forward-looking industrial mindset.

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, mit über 2.000 Kunden in mehr als 80 Ländern,** gilt Lotus als Modell der Exzellenz: ein Unternehmen, das familiäre Werte bewahrt und gleichzeitig eine starke, innovative und zukunftsorientierte Industrie-Mentalität lebt.

**Aujourd'hui, avec plus de 2 000 clients servis dans plus de 80 pays,** Lotus est un modèle d'excellence : une entreprise qui garde le cœur et les valeurs d'une gestion familiale tout en adoptant une mentalité industrielle solide, innovante et tournée vers l'avenir.

**Hoy, con más de 2.000 clientes en más de 80 países,** Lotus es un modelo de excelencia: una empresa que mantiene el corazón y los valores de una gestión familiar, pero con una mentalidad industrial sólida, innovadora y orientada al futuro.

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

# QUALITÀ CERTIFICATA

CERTIFIED QUALITY | ZERTIFIZIERTE QUALITÄT  
QUALITÉ CERTIFIÉE | CALIDAD CERTIFICADA

## LA QUALITÀ NON È UNO SLOGAN: È UN IMPEGNO CONCRETO

Dalla selezione dei materiali al controllo su ogni singolo componente, Lotus applica standard rigorosi che hanno portato all'ottenimento delle certificazioni ISO 9002 già nel 1996 e ISO 9001 nel 1998. Tutti i prodotti sono conformi alle normative internazionali (CE, ETL, AGA, CB, RINA, SOLAS), garanzia di sicurezza e affidabilità per chi lavora ogni giorno in cucina. Tecnologia, passione e cura dei dettagli: questa è la firma che accompagna ogni attrezzatura Lotus, pensata per durare e per semplificare la vita dei professionisti.

## QUALITY IS NOT A SLOGAN: IT IS A CONCRETE COMMITMENT

From the selection of materials to inspection of every single component, Lotus applies rigorous standards that led to ISO 9002 certification in 1996 and ISO 9001 in 1998. All products comply with international regulations (CE, ETL, AGA, CB, RINA, SOLAS), guaranteeing safety and reliability for everyday professional use. Technology, passion, and attention to detail: this is the signature of every Lotus product designed to last, and to simplify the work of culinary professionals.

## QUALITÄT IST KEIN SCHLAGWORT, SONDERN EIN KONKRETES VERSPRECHEN

Qualität ist kein Schlagwort, sondern ein konkretes Versprechen. Von der Materialauswahl bis zur Prüfung jeder einzelnen Komponente wendet Lotus strenge Standards an – ISO 9002 seit 1996, ISO 9001 seit 1998. Alle Produkte entsprechen internationalen Normen (CE, ETL, AGA, CB, RINA, SOLAS) und gewährleisten Sicherheit und Zuverlässigkeit im täglichen Einsatz. Technologie, Leidenschaft und Liebe zum Detail: Das ist die Signatur jeder Lotus-Ausrüstung – entwickelt für Langlebigkeit und zur Vereinfachung der täglichen Arbeit von Profis.

## LA QUALITÉ N'EST PAS UN SLOGAN : C'EST UN ENGAGEMENT CONCRET

De la sélection des matériaux au contrôle de chaque composant, Lotus applique des standards rigoureux, récompensés par les certifications ISO 9002 (1996) et ISO 9001 (1998). Tous les produits sont conformes aux normes internationales (CE, ETL, AGA, CB, RINA, SOLAS), garantissant sécurité et fiabilité au quotidien. Technologie, passion et soin du détail : telle est la signature de chaque équipement Lotus, conçu pour durer et simplifier la vie des professionnels.



## LA CALIDAD NO ES UN ESLOGAN: ES UN COMPROMISO REAL

Desde la selección de materiales hasta el control de cada componente, Lotus aplica estándares rigurosos que le valieron la certificación ISO 9002 (1996) y la ISO 9001 (1998). Todos los productos cumplen con normativas internacionales (CE, ETL, AGA, CB, RINA, SOLAS), garantía de seguridad y fiabilidad en el uso diario. Tecnología, pasión y atención al detalle: esta es la firma de cada equipo Lotus, pensado para durar y facilitar el trabajo de los profesionales.

# LOTUS: UNA FILIERA PRODUTTIVA EVOLUTA

LOTUS: A FULLY EVOLVED SUPPLY CHAIN

EINE EVOLVIERTE WERTSCHÖPFUNGSKETTE

UNE FILIÈRE PRODUCTIVE ÉVOLUÉE

UNA CADENA PRODUCTIVA EVOLUCIONADA

**Dietro ogni cucina Lotus** c'è un pensiero produttivo che unisce design, funzionalità e affidabilità. Dalle cucine ai forni, dalle friggitrici ai cuocipasta, fino ai piani a induzione e alle salamandre: ogni attrezzatura è progettata per integrarsi in un sistema completo, capace di rispondere alle esigenze più diverse. La forza di Lotus è la capacità di offrire soluzioni modulari che si adattano ai contesti più vari: dal bistrot alla grande ristorazione collettiva, dagli spazi ridotti dei centri storici fino ai moderni open space di design.

**Behind every Lotus kitchen** lies a production philosophy that unites design, functionality, and reliability. From ranges to ovens, fryers to pasta cookers, induction hobs to salamanders: every piece is conceived as part of a complete system capable of meeting diverse needs. Lotus' strength lies in modular solutions that adapt to any context: from small bistros to large scale catering, from the narrow kitchens of historic city centers to modern open-space designs.

**Hinter jeder Lotus-Küche** steht ein Produktionsverständnis, das Design, Funktionalität und Zuverlässigkeit vereint. Von Herden über Öfen, Fritteusen und Pastakocher bis hin zu Induktionskochfeldern und Salamandern – jedes Gerät ist darauf ausgelegt, sich in ein komplettes System einzufügen. Die Stärke von Lotus liegt in modularen Lösungen, die sich an verschiedenste Umgebungen anpassen: vom Bistro bis zur Gemeinschaftsverpflegung, von engen Altstadtf Flächen bis zu modernen Open-Space-Konzepten.

**Derrière chaque cuisine Lotus** se trouve une vision industrielle alliant design, fonctionnalité et fiabilité. Des pianos aux fours, des friteuses aux cuiseurs de pâtes, jusqu'aux plaques à induction et aux salamandres : chaque équipement est conçu pour s'intégrer dans un système complet répondant aux besoins les plus divers. La force de Lotus réside dans sa capacité à offrir des solutions modulaires adaptées à tous les contextes : du bistrot à la restauration collective, aux espaces réduits aux centres historiques, aux open spaces contemporains.

**Detrás de cada cocina Lotus** hay una filosofía de producción que une diseño, funcionalidad y fiabilidad. De cocinas a hornos, de freidoras a cocedores de pasta, pasando por placas de inducción y salamandras: cada equipo está concebido para integrarse en un sistema completo capaz de responder a necesidades muy diversas. La fortaleza de Lotus es su capacidad para ofrecer soluciones modulares que se adaptan a cualquier contexto: desde bistrós hasta la gran restauración colectiva, desde los espacios reducidos de los cascos históricos hasta los modernos open spaces de diseño.





# IL MONDO LOTUS È VICINO

THE LOTUS WORLD IS CLOSER | DIE WELT VON LOTUS IST NAH  
LE MONDE LOTUS EST PROCHE | EL MUNDO LOTUS ESTÁ CERCA

**Oggi Lotus parla 80 lingue**, perché i suoi prodotti sono presenti in altrettanti Paesi. Non si tratta solo di esportare attrezzature: significa accompagnare rivenditori, distributori e clienti con un supporto costante, fatto di assistenza, consulenza e formazione.

Essere vicini al cliente, ovunque si trovi, è una scelta strategica e un impegno quotidiano. È così che Lotus porta il Made in Italy della cucina professionale in ogni parte del mondo, costruendo relazioni solide e durature basate su fiducia e competenza.

**Lotus now speaks 80 languages**, because its products are present in as many countries. But it's not just about exporting equipment: it's about supporting distributors, resellers, and clients with constant assistance, consultancy, and training. Being close to the customer, wherever they are, is both a strategic choice and a daily commitment. This is how Lotus brings Made in Italy professional kitchens to the world, building strong and lasting relationships based on trust and expertise.

**Lotus „spricht“ heute 80 Sprachen** – denn seine Produkte sind in ebenso vielen Ländern vertreten. Es geht nicht nur um Export: Händler, Distributoren und Endkunden werden durch kontinuierliche Betreuung, Beratung und Schulung begleitet. Kundennähe, wo auch immer er sich befindet, ist für Lotus strategische Entscheidung und tägliches Versprechen. So bringt Lotus die professionelle Küche „Made in Italy“ in alle Welt und baut dauerhafte Beziehungen auf – gegründet auf Vertrauen und Kompetenz.



**Lotus « parle » aujourd'hui 80 langues**, car ses produits sont présents dans autant de pays. Il ne s'agit pas seulement d'exporter des équipements : il s'agit d'accompagner revendeurs, distributeurs et clients dans l'assistance, le conseil et la formation continue.

Être proche du client, où qu'il se trouve, est à la fois un choix stratégique et un engagement quotidien. Ainsi, Lotus diffuse la cuisine professionnelle Made in Italy dans le monde entier, en bâtissant des relations solides et durables fondées sur la confiance et l'expertise.

**Hoy Lotus "habla" 80 idiomas**, porque sus productos están presentes en el mismo número de países. No se trata solo de exportar equipos: significa acompañar a distribuidores, revendedores y clientes con un soporte constante, hecho de asistencia, consultoría y formación. Estar cerca del cliente, dondequiera que esté, es una elección estratégica y un compromiso diario. Así es como Lotus lleva la cocina profesional Made in Italy

a todas partes del mundo, construyendo relaciones sólidas y duraderas basadas en la confianza y la competencia.





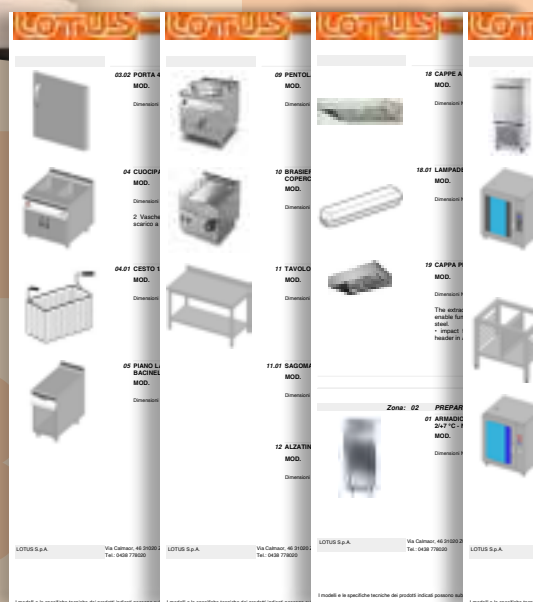
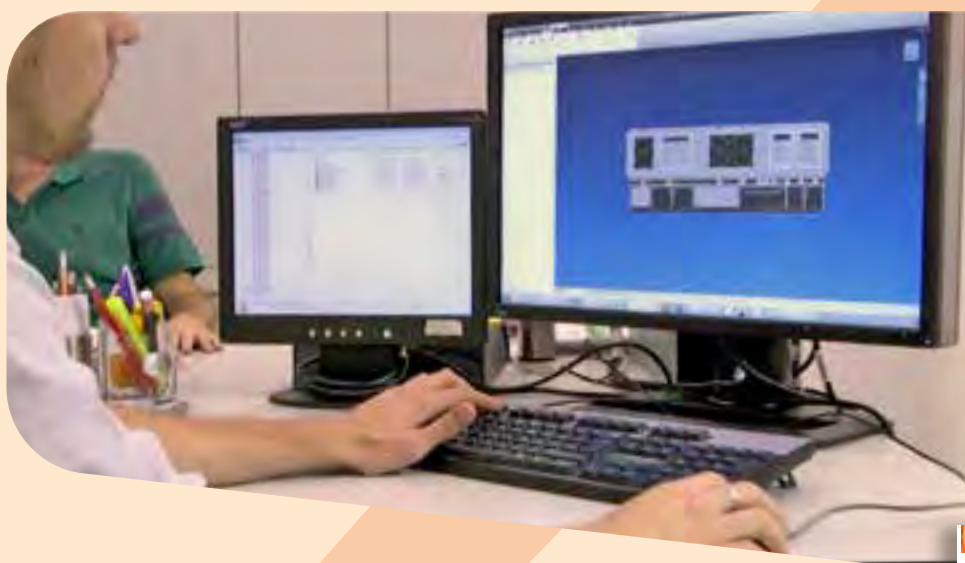
# DAL VIRTUALE AL REALE: LAYOUT E OFFERTA

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



## 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

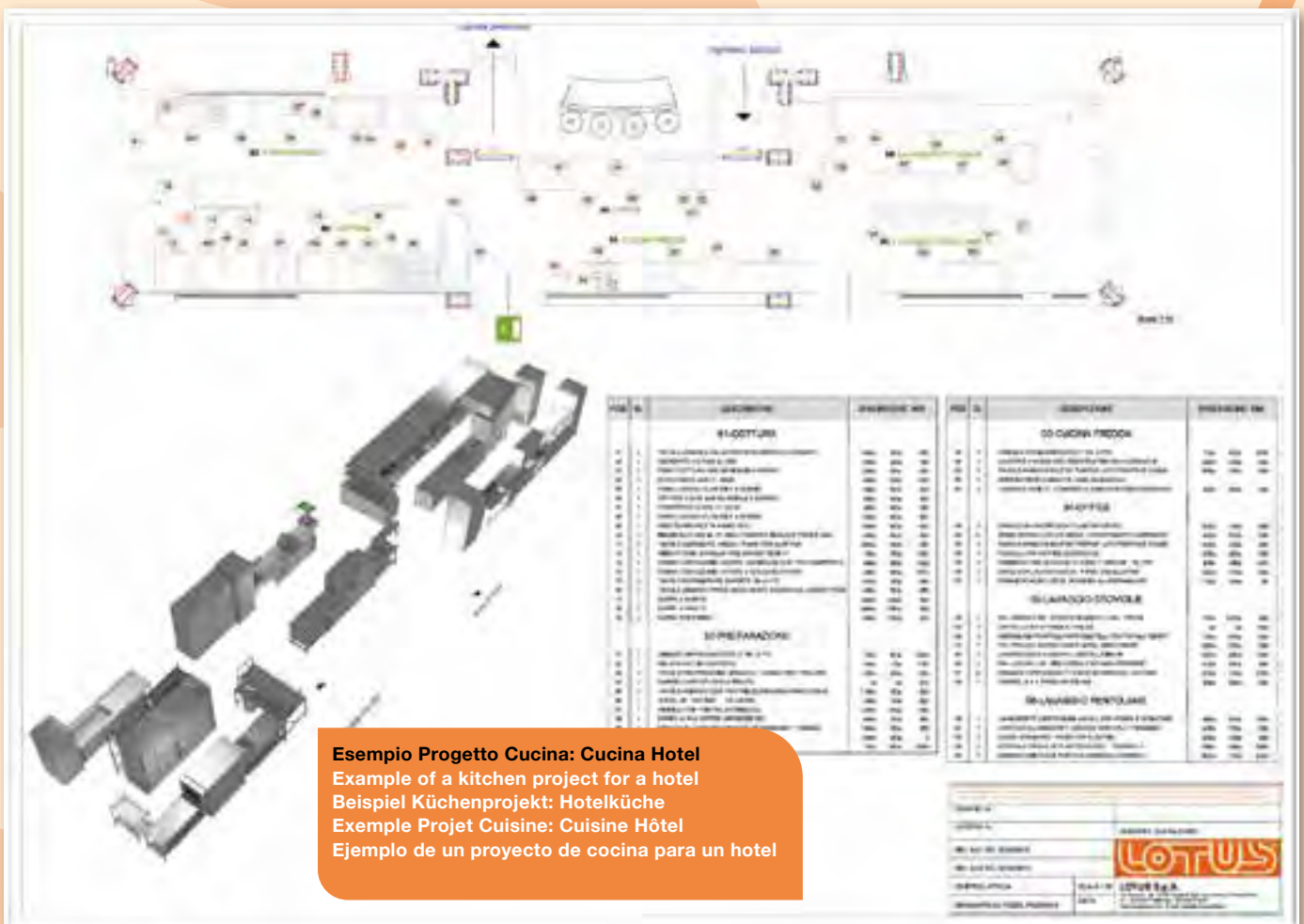
In der Geschichte Lotus findet man immer die Herstellung zahlreicher Profi-Systemküchen, die den vom Kunden formulierten Anforderungen entsprechen konnten und ihn dank Leistung und Zuverlässigkeit für lange Zeit zufriedenstellten.

## 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.



# DAL VIRTUALE AL REALE: LAYOUT E OFFERTA

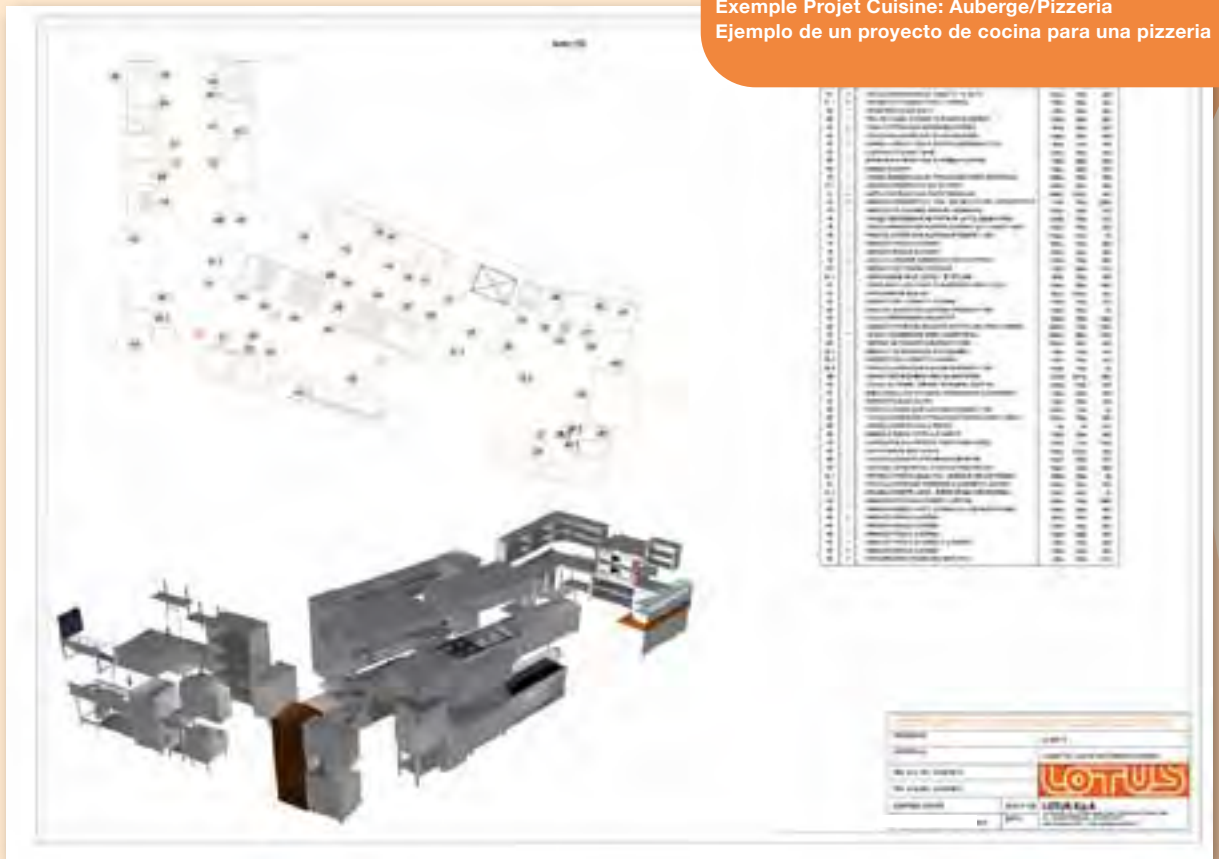
## Esempio Progetto Cucina: Trattoria / Pizzeria

Example of a Pizzeria kitchen project

Beispiel Küchenprojekt: Gaststätte/Pizzeria

Exemple Projet Cuisine: Auberge/Pizzeria

Ejemplo de un proyecto de cocina para una pizzeria



## Esempio Progetto Cucina: Ristorante

Example of a kitchen project for a restaurant

Beispiel Küchenprojekt: Restaurant

Exemple Projet Cuisine: Restaurants

Ejemplo de un proyecto de cocina para un restaurante



# 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

|                                                         |                |
|---------------------------------------------------------|----------------|
| OMS Kitchen - Brazaville - 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        |

ASIA AMERICA

|                                             |            |
|---------------------------------------------|------------|
| 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  |
| Royal Tulip Hotel - Bogor - West Java       | INDONESIA  |
| Sanur Beach Hotel 4* - Bali                 | INDONESIA  |
| Senggigi Beach Hotel 5* - Lombok            | INDONESIA  |
| Swiss Bell Hotel 4* - Central Borneo        | INDONESIA  |
| Westin Hotel 5* - Ubud Bali                 | INDONESIA  |
| Presidential house - Astana                 | KAZAKISTAN |

EUROPA

|                                                                          |             |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Lekwhair Military Working Champ - Oman                                   | OMAN        |
| Marmull 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   |
| Doubletree By Hilton Hotel - Sukhumvit Bangkok                           | THAILANDIA  |
| 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     |
| 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 BV.       | OLANDA      |
| Restaurant Klein Speijck Oisterwijk - Brasserie                          | OLANDA      |





# CHI CI CONOSCE PARLA PER NOI: REFERENZE

EUROPA

|                                                                                       |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 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 Brugchelenecamp - Zwaagwesteinde - Stichting de Friese Wouden             | OLANDA      |
| Grzybowia chata                                                                       | POLONIA     |
| Hotel Red                                                                             | POLONIA     |
| Hotel Royal 4* - Bialystok - Polonia                                                  | POLONIA     |
| Karczma Wrzos                                                                         | POLONIA     |
| The University of Nature Science - Wroclaw - Poland                                   | POLONIA     |
| Energylandia - Zator                                                                  | POLONIA     |
| Cantinho de Avillez, Lisboa                                                           | PORTOGALLO  |
| Freeblock "Galatea" - Repubblica Ceca                                                 | REPUB. CECA |
| Restaurant House of Lu - Timisoara                                                    | ROMANIA     |
| Freeblock Schoppa Restaurant - Bratislava                                             | SLOVACCHIA  |
| Hotel Zara Topo Any                                                                   | SLOVACCHIA  |
| Mataador Business Centre Púchov                                                       | SLOVACCHIA  |
| Nisat s.r.o., Nitra                                                                   | SLOVACCHIA  |
| Residence Hotel 4*                                                                    | SLOVACCHIA  |
| Reštaurácia Šúrovec                                                                   | SLOVACCHIA  |
| ZŠ + MŠ Moravany                                                                      | SLOVACCHIA  |
| Casal de Colònies de Binicanelles - Maiorca                                           | SPAGNA      |
| Hotel H10 - Fuerteventura - Isole Canarie                                             | SPAGNA      |
| Hotel Holiday Center, c/ Ramón de Moncada, 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'escorxador - 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      |
| 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      |
| Cucina Dimostrativa Prove Prodotti "Alimentari Spa" Riva del Garda                    | ITALIA      |
| Fabbrica Pedavena di Treviglio - Bergamo                                              | ITALIA      |
| Hotel Laurin - Selva di Val Gardena                                                   | ITALIA      |
| Hotel Nettuno - Jesolo                                                                | ITALIA      |
| Ittikò 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<br>Group Jim's Swinburne University | AUSTRALIA   |

AUSTRALIA





# I PUNTI DI FORZA LOTUS: 1 - 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.

# 2-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!



# 3-TOUCHLOTUS

IL FUTURO È NEL TOCCO / THE FUTURE AT YOUR FINGERTIPS  
DIE ZUKUNFT LIEGT IM BERÜHREN  
L'AVENIR EST DANS LE TOUCHER  
EL FUTURO ESTÁ EN EL TOQUE

**TouchLotus non è solo tecnologia:** è una scelta che migliora la qualità del lavoro, riduce gli sprechi, motiva il personale e contribuisce a una cucina più sostenibile e innovativa. Con TouchLotus la cucina professionale compie un salto di qualità. I comandi digitali sostituiscono le manopole tradizionali offrendo efficienza e controllo totale su tempi, consumi e metodi di cottura. Le competenze dello chef vengono valorizzate: ogni programma può essere memorizzato e ripetuto, garantendo risultati costanti ed eccellenti. Meno sprechi, più sostenibilità, più valore per il vostro lavoro.

**TouchLotus is more than technology:** it's a choice that improves work quality, reduces waste, motivates staff, and contributes to a more sustainable, innovative kitchen. With TouchLotus, professional cooking takes a decisive step forward. Digital controls replace traditional knobs, giving chefs total efficiency and control over cooking times, energy consumption, and methods. Every program can be stored and repeated, ensuring consistent, excellent results. Less waste, greater sustainability, more value for your work.

**TouchLotus ist mehr als Technologie:** Es ist eine Entscheidung, die die Arbeitsqualität verbessert, Abfall reduziert, das Team motiviert und zu einer nachhaltigeren, innovativeren Küche beiträgt. Mit TouchLotus macht die Profiküche einen Qualitätssprung: Digitale Bedienelemente ersetzen klassische Drehknöpfe und bieten volle Effizienz und Kontrolle über Zeiten, Verbräuche und Garverfahren. Die Fähigkeiten der Köche werden hervorgehoben: Jedes Programm lässt sich speichern und wiederholen – für gleichbleibend exzellente Ergebnisse. Weniger Abfall, mehr Nachhaltigkeit, mehr Wert für Ihre Arbeit.

**TouchLotus n'est pas seulement une technologie :** c'est un choix qui améliore la qualité du travail, réduit le gaspillage, motive les équipes et contribue à une cuisine plus durable et innovante. Avec TouchLotus, la cuisine professionnelle franchit un cap : les commandes numériques remplacent les boutons traditionnels et offrent une efficacité et un contrôle complets sur les temps, les consommations et les méthodes de cuisson. Les compétences du chef sont valorisées : chaque programme peut être sauvegardé et répété, garantissant des résultats constants et excellents. Moins de gaspillage, plus de durabilité, plus de valeur pour votre travail.

**TouchLotus es mucho más que tecnología:** es una decisión que mejora la calidad del trabajo, reduce el desperdicio, motiva al equipo y aporta a una cocina más sostenible e innovadora. Con TouchLotus, la cocina profesional da un salto de calidad: los mandos digitales sustituyen a las perillas tradicionales y ofrecen eficiencia y control total sobre tiempos, consumos y métodos de cocción. Las competencias del chef se potencian: cada programa puede guardarse y repetirse, garantizando resultados constantes y excelentes. Menos desperdicio, más sostenibilidad, más valor para su trabajo.





# 4-LotusCloud

LotusCloud vuole bene al cliente / LotusCloud cares about you  
LotusCloud kümmert sich um Sie / LotusCloud prend soin de vous  
LotusCloud piensa en ti

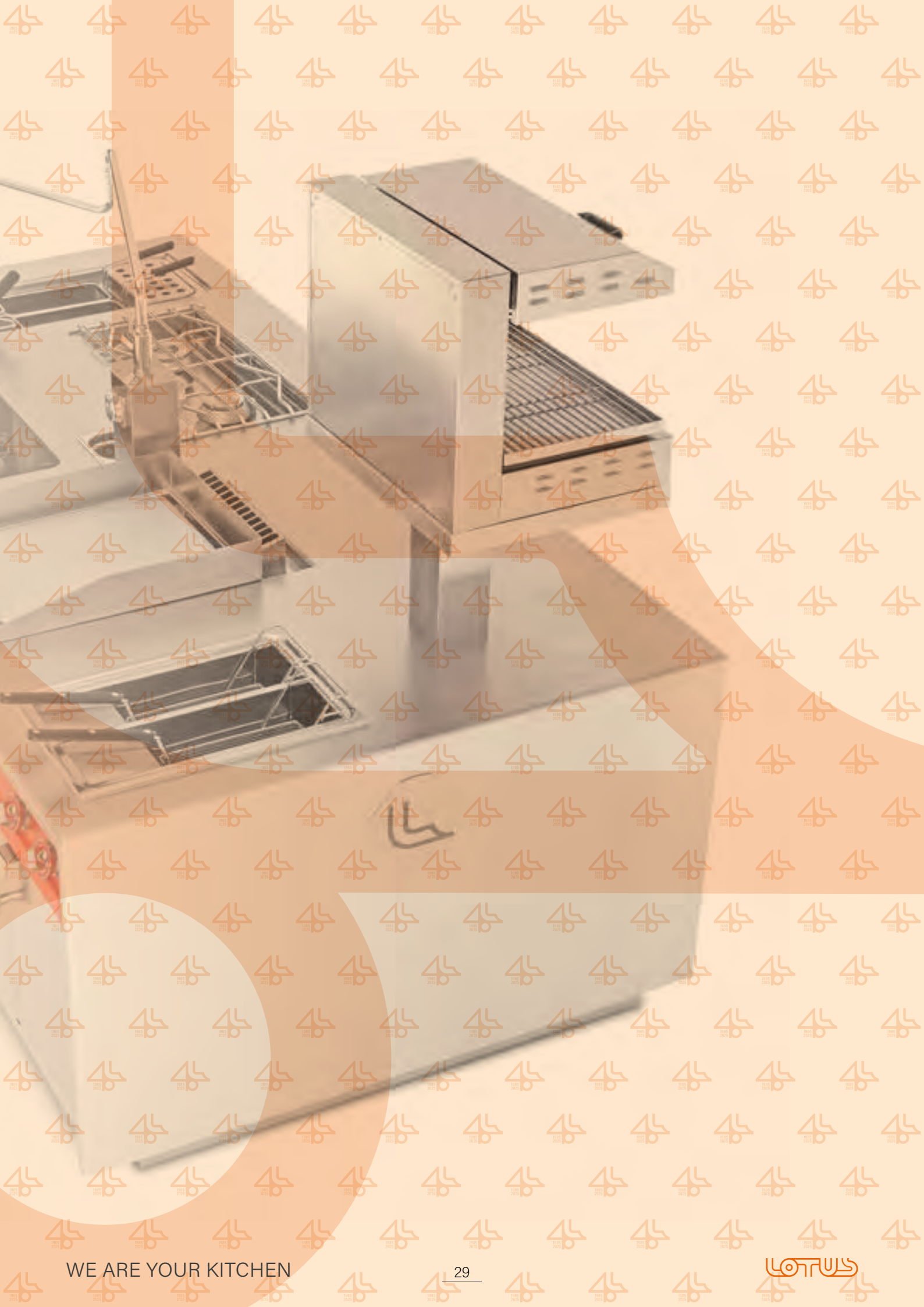
**Siamo nell'anno 40° della nostra azienda** e abbiamo pensato cosa cercano e desiderano i nostri clienti che ancora non abbiamo realizzato o fornito? Così è nato LotusCloud, la chiave di volta della nostra storia operativa e della nostra evoluzione continua. Lotus Cloud è una piattaforma digitale che rivoluziona il monitoraggio e la gestione delle attrezzature della linea digitale LotusTouch. Grazie alla connessione Wi-Fi, le macchine della linea Touch saranno integrate in un unico sistema LotusCloud, offrendo vantaggi a tutti i protagonisti della filiera: azienda, importatori, distributori e utilizzatori finali.

**On the occasion of our 40th anniversary**, we asked ourselves: what are our clients still looking for that we have not yet provided? The answer was LotusCloud—the turning point of our operational history and our continuous evolution. LotusCloud is a digital platform that revolutionizes the monitoring and management of the LotusTouch line. Thanks to Wi-Fi connectivity, all Touch machines are integrated into one digital system, offering benefits to every player in the chain: the company, importers, distributors, and end users.

**Wir feiern das 40-jährige Jubiläum** unseres Unternehmens und haben uns gefragt: Was wünschen sich unsere Kunden, das wir noch nicht realisiert oder angeboten haben? So entstand LotusCloud, der Wendepunkt unserer operativen Geschichte und unserer kontinuierlichen Weiterentwicklung. LotusCloud ist eine digitale Plattform, die die Überwachung und Verwaltung der Geräte der digitalen Linie LotusTouch revolutioniert. Dank der WLAN-Verbindung werden alle Maschinen der Touch-Linie in ein einziges LotusCloud-System integriert und bieten Vorteile für alle Beteiligten der Lieferkette: Unternehmen, Importeure, Händler und Endanwender.

**En cette année du 40 anniversaire de notre entreprise**, nous nous sommes demandé : que recherchent et désirent nos clients que nous n'avons pas encore réalisé ou fourni ? C'est ainsi qu'est né LotusCloud, le point de bascule de notre histoire opérationnelle et de notre évolution continue. LotusCloud est une plateforme digitale qui révolutionne la surveillance et la gestion des équipements de la ligne digitale LotusTouch. Grâce à la connexion Wi-Fi, toutes les machines de la ligne Touch sont intégrées dans un seul système LotusCloud, offrant des avantages à tous les acteurs de la filière : entreprise, importateurs, distributeurs et utilisateurs finaux.

**En el año del 40º aniversario de nuestra empresa**, nos preguntamos: ¿qué buscan y desean nuestros clientes que aún no hemos realizado o proporcionado? Así nació LotusCloud, la clave de nuestra historia operativa y de nuestra evolución continua. LotusCloud es una plataforma digital que revoluciona la supervisión y gestión de los equipos de la línea digital LotusTouch. Gracias a la conexión Wi-Fi, todas las máquinas de la línea Touch se integran en un único sistema LotusCloud, ofreciendo ventajas a todos los protagonistas de la cadena: empresa, importadores, distribuidores y usuarios finales.



# WE ARE YO

## 90+70



### **WE ARE YOUR KITCHEN**

È il nostro slogan, uno slogan aperto, coinvolgente e dinamico, che interagisce verso risultati continuamente personalizzati e capaci di rispondere, in modo adeguato, alle aspettative dei clienti.

### **WE ARE YOUR KITCHEN**

This is our slogan: open, engaging, and dynamic. A statement that interacts with the customer to achieve continuously personalized results, always in line with expectations.

### **WE ARE YOUR KITCHEN**

Es ist unser Slogan, ein offenes, dynamisches und einladendes Versprechen, das zu kontinuierlich personalisierten Ergebnissen führt und die Erwartungen der Kunden zuverlässig erfüllt.

# WE ARE YOUR KITCHEN



## **WE ARE YOUR KITCHEN**

C'est notre slogan, un message ouvert, dynamique et engageant, qui conduit à des résultats continuellement personnalisés et capables de répondre de manière fiable aux attentes des clients.

## **WE ARE YOUR KITCHEN**

Es nuestro eslogan, un mensaje abierto, dinámico y atractivo, que conduce a resultados continuamente personalizados y capaces de responder de manera fiable a las expectativas de los clientes.



### INIZIAMO... DAL QUARANTESIMO

L'anno 2025, per Lotus, coincide con quarant'anni di attenzioni, idee, studi, progetti, realizzazioni, contatti, installazioni, tecnologie, innovazione, certificazioni e sviluppo, con un unico fattore generativo: l'interazione costante con il cliente. **Interagire, interagire, interagire.** Siamo quello che siamo grazie al fattore cliente nel quale abbiamo riversato sempre tutto il nostro migliore ascolto nella prospettiva di soddisfarne le richieste, le esigenze e le attese espresse, ma anche inesprese. Per Lotus, ogni anno e ogni cliente, sono sempre vissuti come punti di partenza, come nuove sfide! Grazie!

### LET'S START... FROM OUR 40TH

For Lotus, 2025 marks forty years of dedication, ideas, studies, projects, realizations, installations, technologies, innovations, certifications, and growth, all driven by one generating factor: constant interaction with the client. **Interact, interact, interact.** We are what we are because of our clients, to whom we have always given our best listening ear, meeting both expressed and unspoken needs. For Lotus, every year and every client is always a new starting point, a new challenge.

### WIR BEGINNEN... MIT DEM VIERZIGSTEN

Das Jahr 2025 markiert für Lotus vierzig Jahre voller Aufmerksamkeit, Ideen, Studien, Projekte, Realisierungen, Kontakte, Installationen, Technologien, Innovationen, Zertifizierungen und Entwicklungen – mit einem einzigen treibenden Faktor: der ständige Austausch mit dem Kunden. **Interagieren, interagieren, interagieren.** Wir sind, was wir sind, dank des Faktors Kunde, dem wir immer unser bestes Zuhören gewidmet haben, um seine Bedürfnisse – geäußert oder unausgesprochen – zu erfüllen. Für Lotus sind jedes Jahr und jeder Kunde stets ein neuer Ausgangspunkt, eine neue Herausforderung!

### COMMENÇONS... PAR LE QUARANTIÈME

L'année 2025 pour Lotus c'est quarante ans d'attention, d'idées, d'études, de projets, de réalisations, de contacts, d'installations, de technologies, d'innovations, de certifications et de développement – avec un seul facteur générateur : l'interaction constante avec le client. **Interagir, interagir, interagir.** Nous sommes ce que nous sommes grâce aux clients, à qui nous avons toujours offert notre meilleure écoute, afin de satisfaire leurs besoins exprimés ou implicites. Pour Lotus, chaque année et chaque client représentent toujours un nouveau départ, un nouveau défi !

### EMPECEMOS... CON EL CUARENTA ANIVERSARIO

El año 2025 coincide para Lotus con cuarenta años de atenciones, ideas, estudios, proyectos, realizaciones, contactos, instalaciones, tecnologías, innovaciones, certificaciones y desarrollo – con un único factor generador: la interacción constante con el cliente. **Interactuar, interactuar, interactuar.** Somos lo que somos gracias al cliente, en quien siempre hemos volcado nuestra mejor escucha para satisfacer tanto sus demandas expresas como implícitas. Para Lotus, cada año y cada cliente se viven siempre como nuevos puntos de partida, como nuevos retos.

# INDICE GAMMA LOTUS

RANGE INDEX | BEREICHSEXINDEX | INDICE DE GAMME | INDICE DE RANGO

| DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG<br>DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN | LINEA                 | Pag. |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------|------|
| <b>SNACK</b>                                                          | <b>50</b>             | 34   |
| <b>MAGIC LOTUS</b>                                                    | <b>60/120/130</b>     | 38   |
| <b>SHINE KITCHEN</b>                                                  | <b>60</b>             | 48   |
| <b>MAGIC PROF</b>                                                     | <b>65</b>             | 52   |
| <b>SUPER LOTUS</b>                                                    | <b>70/130/140/160</b> | 60   |
| <b>IPER LOTUS</b>                                                     | <b>90/145/160/180</b> | 80   |
| <b>2WAYSLOTUS</b>                                                     | <b>55/110</b>         | 100  |
| <b>LOTUS+LOTUS</b>                                                    | <b>60/70/90</b>       | 104  |
| <b>FREEBLOCK</b>                                                      | <b>LIBERO</b>         | 108  |
| <b>FREEBLOCK 5.0</b>                                                  | <b>LIBERO</b>         | 110  |
| <b>FREELOTUS</b>                                                      | <b>LIBERO</b>         | 116  |
| <b>FREELOTUS + FREEBLOCK</b>                                          | <b>LIBERO</b>         | 120  |
| <b>HIGHLOTUS</b>                                                      | <b>60/70/90</b>       | 124  |
| <b>MARINE LOTUS</b>                                                   | <b>60/70/90</b>       | 128  |
| <b>FRY LOTUS</b>                                                      | <b>60/70/90</b>       | 138  |
| <b>PASTRYLOTUS FRY</b>                                                | <b>60/70</b>          | 140  |
| <b>FASTHOOD</b>                                                       | <b>72</b>             | 142  |
| <b>LOTUS OVENS</b>                                                    |                       | 144  |
| <b>PIZZALOTUS</b>                                                     |                       | 150  |
| <b>LOTUSNACK</b>                                                      |                       | 152  |
| <b>LOTUSCOMPLEX</b>                                                   |                       | 154  |
| <b>SELFLOTUS</b>                                                      | <b>71</b>             | 156  |
| <b>COLDLOTUS</b>                                                      |                       | 160  |
| <b>CHILLOTUS</b>                                                      |                       | 164  |
| <b>ICELOTUS</b>                                                       |                       | 166  |
| <b>NEUTRALOTUS</b>                                                    |                       | 168  |
| <b>LOTUSWASH</b>                                                      |                       | 170  |

# 50 | SNACK

Massima efficienza in spazi ridotti

Maximum efficiency in small spaces

Maximale Effizienz auf kleinstem Raum

Efficacité maximale dans un espace réduit

Máxima eficiencia en espacios reducidos



50

2025



- La linea 50 nasce per chi lavora in cucine piccole ma non vuole rinunciare a qualità e prestazioni. Soluzioni compatte, affidabili e facili da gestire, ideali per snack bar, bistrot e locali con spazi limitati. Con Lotus, anche un ambiente minimo diventa una vera cucina professionale.

- The 50 line is designed for those who work in compact kitchens but refuse to compromise on quality or performance. Compact, reliable, and easy-to-manage solutions, ideal for snack bars, bistros, and small venues. With Lotus, even the smallest environment becomes a truly professional kitchen.

- Die Linie 50 wurde für all jene entwickelt, die in kleinen Küchen arbeiten, aber nicht auf Qualität und Leistung verzichten wollen. Kompakte, zuverlässige und leicht zu handhabende Lösungen – ideal für Snackbars, Bistros und kleine Lokale. Mit Lotus wird selbst ein minimaler Raum zu einer echten Profiküche.

# 50 | SNACK



**CP-1EM**



**FTL-1EM**



**PC-1EM**



**BM-1EM**

• La ligne 50 est née pour ceux qui travaillent dans de petites cuisines mais ne veulent pas renoncer à la qualité et aux performances. Des solutions compactes, fiables et faciles à gérer, idéales pour snack-bars, bistrots et établissements disposant de peu d'espace. Avec Lotus, même un espace minimal devient une véritable cuisine professionnelle.

• La línea 50 nació para quienes trabajan en cocinas pequeñas pero no quieren renunciar a la calidad ni al rendimiento. Soluciones compactas, fiables y fáciles de manejar, ideales para bares de aperitivos, bistrós y locales con espacio limitado. Con Lotus, incluso un espacio mínimo se convierte en una verdadera cocina profesional.



**PL-1 - PL-2**



**LA**



**PC-1EM**



**PC-2EM - PC-2ET**



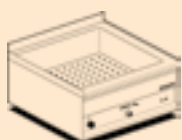
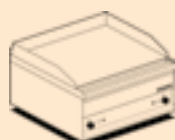
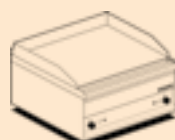
**RI-1EM**



**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



- La linea 60 MagicLotus è pensata per chi desidera cucine flessibili, combinabili e adatte a ogni tipo di configurazione. Isola o appoggio, moduli componibili, protezione IPX4 e IPX5: tutto è studiato per offrire robustezza e praticità.

- The 60 MagicLotus line is designed for those who need flexible kitchens that can be combined and configured in countless ways. Island or wall-mounted, modular units, IPX4 and IPX5 protection: every detail is built for robustness and practicality.

- Die Linie 60 MagicLotus richtet sich an alle, die flexible Küchen wünschen, die sich kombinieren und an jede Konfiguration anpassen lassen. Ob Insel oder Wandaufstellung, modulare Bausteine, Schutzart IPX4 und IPX5: Alles ist so gestaltet, dass Robustheit und Benutzerfreundlichkeit im Vordergrund stehen.

- La ligne 60 MagicLotus est conçue pour ceux qui souhaitent des cuisines flexibles, combinables et adaptées à toutes les configurations. Îlot ou adossée au mur, modules composables, protection IPX4 et IPX5 : tout est pensé pour offrir : robustesse et praticité.

- La línea 60 MagicLotus está pensada para quienes desean cocinas flexibles, combinables y adaptadas a cualquier tipo de configuración. Isla o mural, módulos componibles, protección IPX4 e IPX5: todo está diseñado para ofrecer robustez y practicidad.

Versatilità e modularità a portata di mano  
Versatility and modularity at your fingertips  
Vielseitigkeit und Modularität zum Greifen nah  
Polyvalence et modularité à portée de main  
Versatilidad y modularidad al alcance de la mano



60 | MAGICLOTUS



60

60

1985  
2025

# 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

## 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



BCC



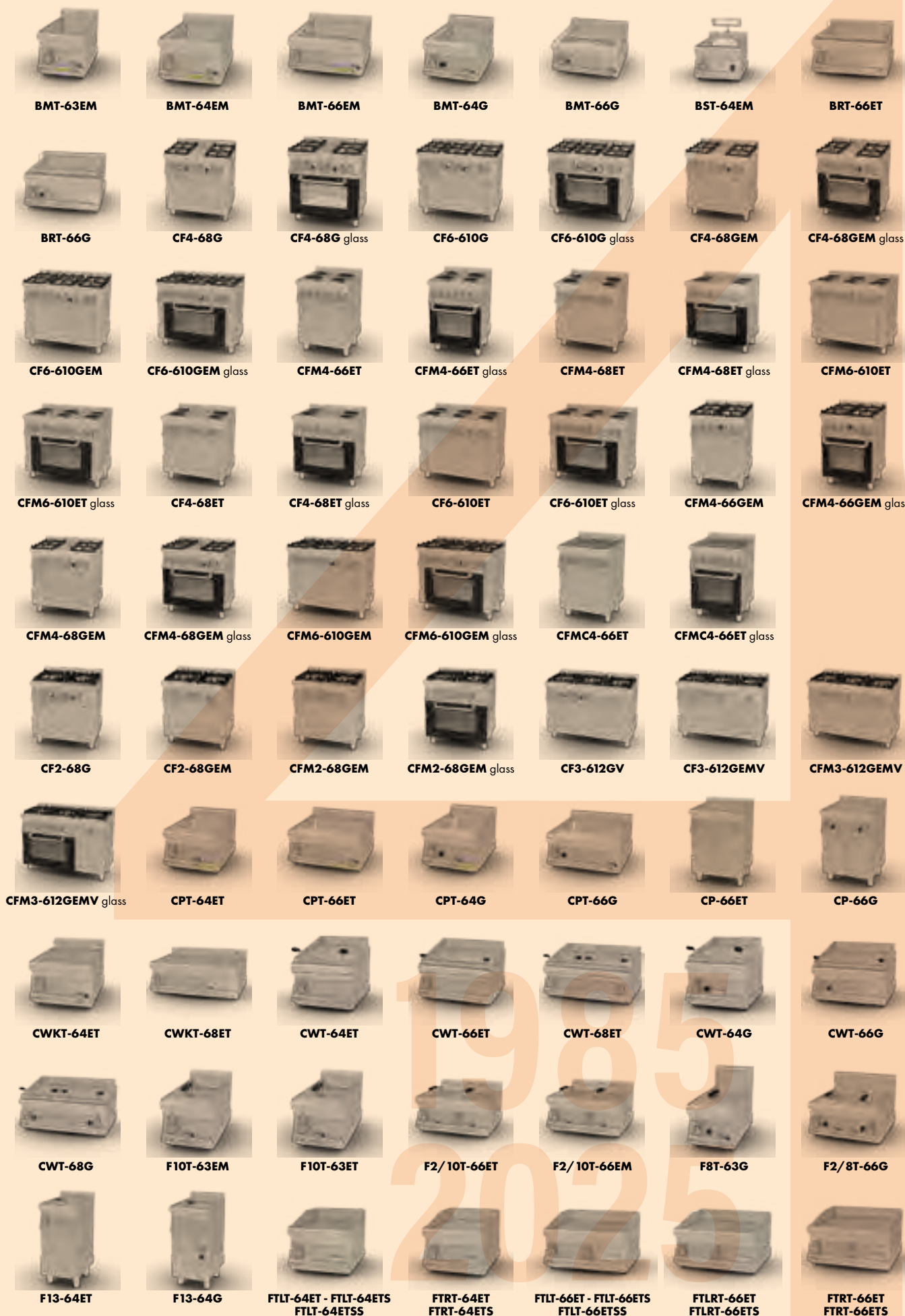
FTLRT-68ETS

## 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





**FTLT-68ET - FTLT-68ETS  
FTLT-68ETSS**



**FTLRT-68ET  
FTLRT-68ETS**



**FTRT-68ET  
FTRT-68ETS**



**FTLT-610ET - FTLT-610ETS  
FTLT-610ETSS**



**FTLRT-610ET  
FTLRT-610ETS**



**FTLT-64G - FTLT-64GS  
FTLT-64GSS**



**FTRT-64G  
FTRT-64GS**



**FTLT-66G - FTLT-66GS  
FTLT-66GSS**



**FTLRT-66G  
FTLRT-66GS**



**FTRT-66G  
FTRT-66GS**



**FTLT-68G - FTLT-68GS  
FTLT-68GSS**



**FTLRT-68G  
FTLRT-68GS**



**FTRT-68G  
FTRT-68GS**



**FTLT-610G - FTLT-610GS  
FTLT-610GSS**



**FTLRT-610G  
FTLRT-610GS**



**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**



**PLT-62**



**PLT-63**



**PLT-64**



**PLT-66**



**PLT-68**



**PLT-610**



**PLA-68**



**LAT-64**



**LAA-68**



**MFM-68EM**



**MFM-68EM glass**



**MFM-610EM**



**MFM-610EM glass**



**MPI-64**



**M-62**



**M-63**



**M-64**



**M-66**



**M-67**



**M-68**



**M-69**



**M-610**



**M-612**



**S-63**



**S-64**



**S-66**



**S-68**



**S-610**



**C-63**



**C-64**



**C-66**

# 60 | SHINE KITCHEN



Acciaio e design per cucine a vista  
Stainless steel design for open kitchens  
Edelstahl und Design für offene Küchen  
Acier et design pour cuisines ouvertes  
Acero y diseño para cocinas abiertas

**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

## ACCIAIO E DESIGN PER CUCINE A VISTA

Shine Kitchen è la risposta Lotus alla crescente esigenza di cucine belle da mostrare. Strutture in acciaio inox di grande eleganza, modularità intelligente e finiture curate rendono questa linea ideale per laboratori, piccoli ristoranti e cucine domestiche. Non solo efficienza: qui il design diventa parte dell'esperienza gastronomica.

## STAINLESS STEEL DESIGN FOR OPEN KITCHENS

Shine Kitchen is Lotus' answer to the growing demand for kitchens worth showing. Elegant stainless-steel structures, intelligent modularity, and refined finishes make this line ideal for laboratories, small restaurants, and even domestic kitchens. Here, efficiency meets design, making aesthetics part of the gastronomic experience.

## EDELSTAHL UND DESIGN FÜR OFFENE KÜCHEN

Shine Kitchen ist die Lotus-Antwort auf den wachsenden Bedarf an schönen, sichtbaren Küchen. Strukturen aus elegantem Edelstahl, intelligente Modularität und hochwertige Oberflächen machen diese Linie ideal für Werkstätten, kleine Restaurants und sogar private Küchen. Nicht nur Effizienz: Hier wird Design Teil des gastronomischen Erlebnisses.

## ACIER ET DESIGN POUR CUISINES OUVERTES

Shine Kitchen est la réponse Lotus au besoin croissant de cuisines à montrer. Des structures en acier inoxydable d'une grande élégance, une modularité intelligente et des finitions soignées font de cette ligne un choix idéal pour les laboratoires, petits restaurants et même cuisines domestiques. Ici, l'efficacité se double du design, qui devient partie intégrante de l'expérience gastronomique.

## ACERO Y DISEÑO PARA COCINAS ABIERTAS

Shine Kitchen es la respuesta de Lotus a la creciente necesidad de cocinas que se exhiban. Estructuras de acero inoxidable de gran elegancia, modularidad inteligente y acabados cuidados hacen de esta línea una opción ideal para talleres, pequeños restaurantes e incluso cocinas domésticas. Aquí la eficiencia se combina con el diseño, que pasa a formar parte de la experiencia gastronómica.





BC1/660

BC2/640  
BC2/645BC2/650  
BC2/660BC3/640  
BC3/645  
BC3/650BC4/630  
BC4/640  
BC4/645

BC2B/640

BP/630SX - BP/640SX  
BP/645SX - BP/650SXBP/630DX  
BP/640DX  
BP/645DX  
BP/650DXBP/660 - BP/670  
BP/680 - BP/690  
BP/6100BP/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/690BPL/6105 - BPL/61220  
BPL/6135 - BPL/6150

BPAL/680



L/645



L/660



L/691 SX



L/691 DX



L/692



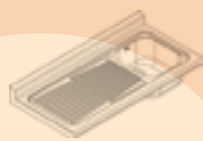
L/6105SX



L/6105DX



L/6121SX



L/6121DX



L/6122SX



L/6122DX



L/6135SX



L/6135DX



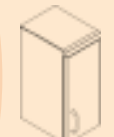
L/6150SX



L/6150DX



LA/680

PP/630SX PP/640SX  
PP/645SX PP/650SXPP/630DX  
PP/640DX  
PP/645DX  
PP/650DXPP/6105 - PP/6110  
PP/6120 - PP/6125  
PP/6135 - PP/6150PPS/660  
PPS/690

PPA/680

PPV/630SX  
PPV645SXPPV/630DX  
PPV645DXPPV/660  
PPV/690

PPV/6105 PPV/6135

A/660  
A/690AV/660  
AV/690KSK/660 - KSK/690  
KSK/6100

# 65 | MAGIC PROF

Alta cucina in poco spazio  
High cuisine in compact spaces



65

# Haute Cuisine auf kleinstem Raum Haute cuisine dans un espace réduit / Alta cocina en poco espacio



65 | MAGIC PROF

- La linea Magic Prof è progettata per i professionisti che cercano prestazioni elevate anche in cucine compatte. Materiali robusti, modularità e un'ampia gamma di funzioni rendono questa linea ideale per ristoranti esigenti che richiedono precisione ed efficienza anche in spazi ridotti.

- Magic Prof was designed for professionals who demand top performance in compact kitchens. This line combines robust materials, modular flexibility, and a wide range of functions – ideal for demanding restaurants that seek precision and efficiency even when space is tight.

# 65 | MAGIC PROF

PC-8G



• Magic Prof wurde für Profis entwickelt, die höchste Leistung auf begrenztem Raum verlangen. Diese Linie vereint robuste Materialien, modulare Flexibilität und eine breite Auswahl an Funktionen – ideal für anspruchsvolle Restaurants, die Präzision und Effizienz suchen, auch wenn die Küche klein ist.

• Magic Prof a été conçu pour les professionnels qui recherchent des performances de haut niveau dans des cuisines compactes. Cette ligne associe des matériaux robustes, une flexibilité modulaire et une large gamme de fonctions – idéale pour les restaurants exigeants qui veulent précision et efficacité, même dans un espace restreint.

• Magic Prof fue diseñado para profesionales que buscan el máximo rendimiento en cocinas compactas. Esta línea combina materiales robustos, flexibilidad modular y una amplia gama de funciones – ideal para restaurantes exigentes que requieren precisión y eficiencia incluso en espacios reducidos.

## 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**



**CF4-8G**

# 65 | MAGIC PROF



**FQ-6G**



**FTLR-8ETS**



**CW-6G**



**BR-6ET**

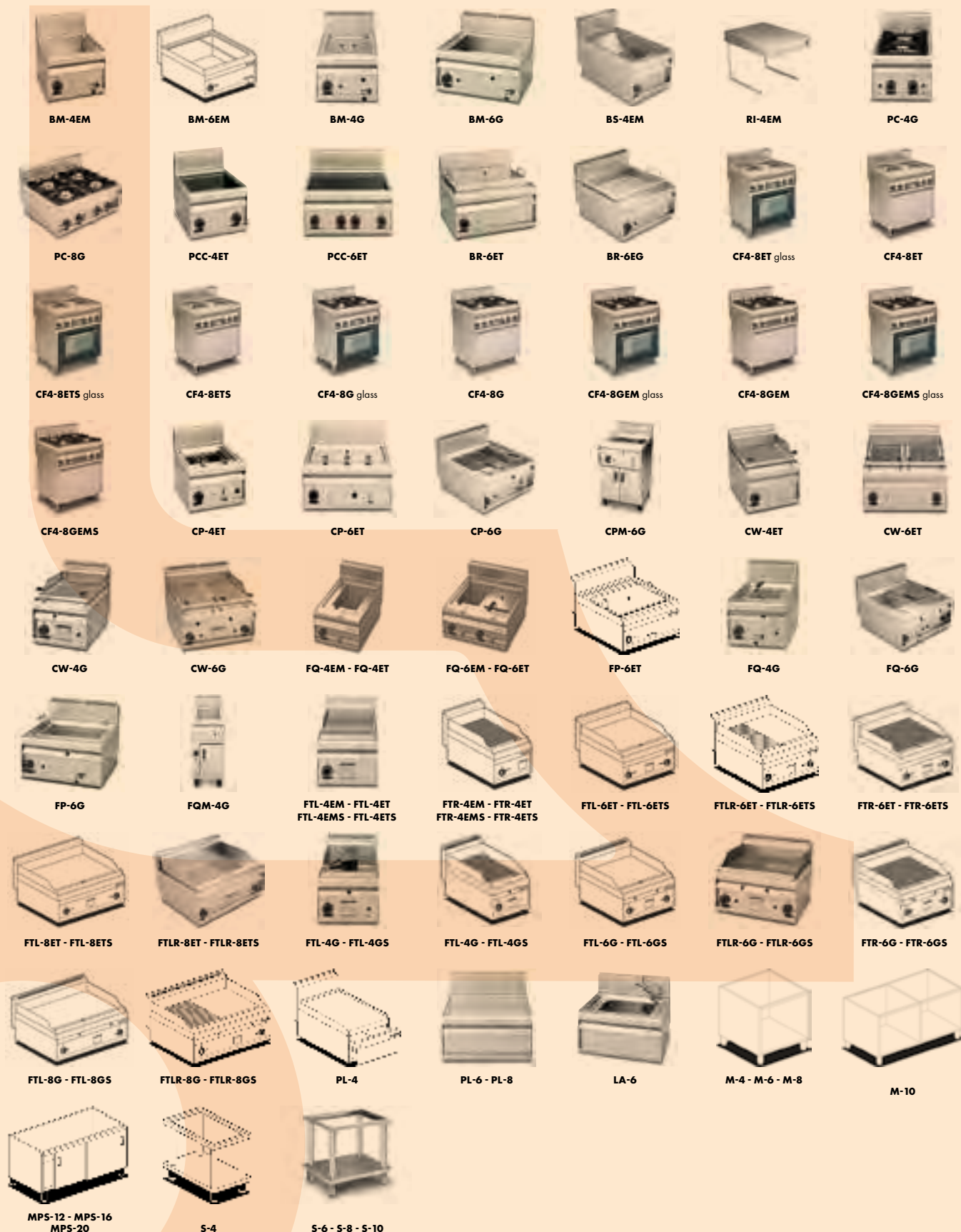
# 65 | MAGIC PROF



CP-6G



CF4-8ETS



# 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.



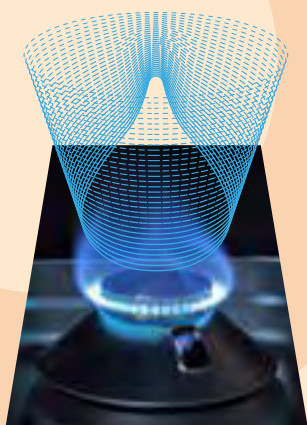
**LA GAMME LA PLUS COMPLÈTE ET ASSORTIE DU MARCHÉ POUR CRÉER LES LIGNES ET LES ÎLES 70+70 / 60+70 / 90+70** • Construite en acier inox AISI 304, plan épaisseur 2 mm • Toutes les versions aussi bien sur meuble que sur top d'appui • Modularité 40/60/80/120/160 cm • Solutions en suspendu, à pont ou mixte • 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

**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



## PIASTRE PIÙ RESISTENTI, PULIZIA PIÙ FACILE

Il rivestimento tecnologico antigraffio che rivoluziona il frytop: calore uniforme, minori dispersioni, pulizia rapida senza sforzo. Meno tempo perso, più efficienza in cucina.

## STRONGER PLATES, EASIER CLEANING

A scratch-resistant technological coating that revolutionizes the fry-top: even heat, reduced dispersion, easy cleaning with an abrasive sponge, and no oxidation. Less wasted time, more kitchen efficiency.

## WIDERSTANDSFÄHIGERE PLATTEN, LEICHTERE REINIGUNG

Die innovative kratz feste Beschichtung revolutioniert die Grillplatte (Frytop): gleichmäßige Wärme, weniger Streuverluste,

schnelle Reinigung mit Scheuerschwamm und keine Oxidation. Ergebnis: weniger Zeitverlust, höhere Effizienz in der Küche.

## PLAQUES PLUS RÉSISTANTES, NETTOYAGE PLUS FACILE

Le revêtement anti-rayures innovant révolutionne le frytop: chaleur uniforme, moins de dispersion, nettoyage rapide à l'éponge abrasive et sans oxydation. Résultat : moins de temps perdu et plus d'efficacité en cuisine.

## PLACAS MÁS RESISTENTES, LIMPIEZA MÁS FÁCIL

El innovador recubrimiento anti-rayaduras revoluciona el frytop: calor uniforme, menos dispersión, limpieza rápida con esponja abrasiva y sin oxidación. Resultado: menos tiempo perdido, mayor eficiencia en la cocina.

# 70 | SUPERLOTUS



CP-74G





CPA-74ET\_SCCP-72EM

## BOILSTEAM



SCCP-72EM

70 SUPERLOTUS

**CUOCIPASTA E VAPORIERA IN UN UNICO STRUMENTO**

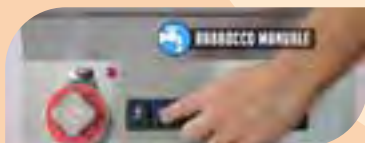
Un sistema intelligente che permette di cucinare pasta, riso, verdure e cereali con semplicità e sicurezza. I sensori di livello, il riempimento automatico e le funzioni di rabbocco manuale rendono il lavoro più veloce e sicuro.

**PASTA COOKER AND STEAMER IN ONE**

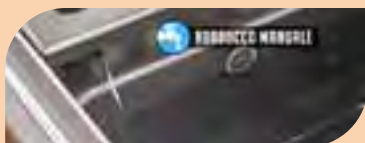
An intelligent system for cooking pasta, rice, vegetables, and grains with ease and safety. Level sensors, automatic filling, and manual refill functions make work faster and safer.

**NUDELKOCHER UND DAMPFGERÄR IN EINEM**

Ein intelligentes System, mit dem man Pasta, Reis, Gemüse und Getreide einfach und sicher zubereiten kann. Niveausensoren, automatische Befüllung und manuelle Nachfüllfunktionen machen die Arbeit schneller und sicherer.

**CUISEUR A PÂTES ET VAPEUR EN UN SEUL APPAREIL**

Un système intelligent qui permet de cuire pâtes, riz, légumes et céréales avec simplicité et sécurité. Les capteurs de niveau, le remplissage automatique et les fonctions de réapprovisionnement manuel rendent le travail plus rapide et plus sûr.

**COCEDOR DE PASTA Y VAPORERA EN UN SOLO EQUIPO**

Un sistema inteligente que permite cocinar pasta, arroz, verduras y cereales de forma sencilla y segura. Los sensores de nivel, el llenado automático y las funciones de recarga manual hacen el trabajo más rápido y seguro.



BM-74EM



**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 FRITTURA DIGITALE

Controllo totale di tempi, temperature e tipologia di cibo. Con il sistema di combustione Pre-Mix i consumi si riducono e l'emissione di CO<sub>2</sub> si azzerava, l'efficienza cresce e la frittura diventa precisa e ripetibile.

## DIGITAL FRYING

Total control of times, temperatures, and food types. With the Pre-Mix combustion system, consumption is reduced and CO<sub>2</sub> emissions eliminated. Efficiency grows, and frying becomes precise and repeatable.

## DIGITALES FRITTIEREN

Totale Kontrolle über Zeiten, Temperaturen und Lebensmittelarten. Mit dem Pre-Mix-Verbrennungssystem sinkt der Verbrauch, die CO<sub>2</sub>-Emissionen werden auf null reduziert, die Effizienz steigt und das Frittieren wird präzise und reproduzierbar.

## LA FRITURE DIGITALE

Contrôle total des temps, des températures et des types d'aliments. Avec le système de combustion Pre-Mix, la consommation diminue, les émissions de CO<sub>2</sub> tombent à zéro, l'efficacité augmente et la friture devient précise et reproductible.

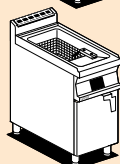
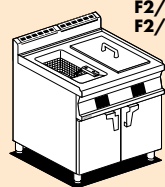
## LA FRITURA DIGITAL

Control total de tiempos, temperaturas y tipos de alimentos. Con el sistema de combustión Pre-Mix se reducen los consumos, las emisiones de CO<sub>2</sub> se anulan, la eficiencia aumenta y la fritura se vuelve precisa y repetible.



**F18-74GDPS**

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



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

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

# 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!

## LA FRIGGITRICE DAL CUORE LIBERO

Senza bruciatori interni, l'olio circola meglio e mantiene la temperatura costante. Risultato: frittura uniforme, vasca più duratura e pulizia finalmente semplice e veloce.

## THE FREE-HEART FRYER

With no internal burners, oil circulates better and maintains constant temperature. The result: uniform frying, longer-lasting tanks, and easier, faster cleaning.

## DIE FRITTEUSE MIT FREIEM HERZEN

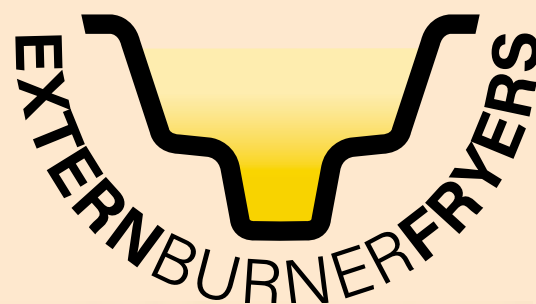
Ohne interne Brenner zirkuliert das Öl besser und hält die Temperatur konstant. Das Ergebnis: gleichmäßiges Frittieren, langlebigere Wannen und endlich eine einfache, schnelle Reinigung.

## LA FRITEUSE AU CŒUR LIBRE

Grace aux brûleurs externes, l'huile circule mieux et maintient une température constante. Résultat : une friture uniforme, une cuve plus durable et enfin un nettoyage simple et rapide.

## LA FREIDORA DE CORAZÓN LIBRE

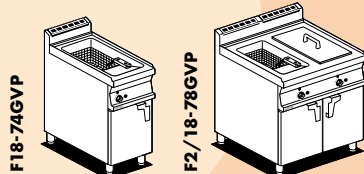
Sin quemadores internos, el aceite circula mejor y mantiene la temperatura constante. Resultado: fritura uniforme, cubas más duraderas y, por fin, una limpieza sencilla y rápida.



70|SUPERLOTUS



F18-74GVP



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

# 70 | SUPERLOTUS

NUOVE BRASIÈRE da 50 l  
NEW BRAISING PANS - 50 l  
NEUE BRATPFANNEN 50 l  
NOUVELLES BRAISIÈRES 50 l  
NUEVAS BRASERAS 50 l



- Un cambio di progetto sostanziale che migliora tutto: **coperchio** (ora a doppia parete e con minore temperatura esterna, così diventa anche ottimo piano di appoggio), **vasca** (ora con angoli arrotondati ampliati), **cerniera** (ora nascosta e senza ingombri nella parte superiore del coperchio), **alimentazione a gas** (ora con nuovo accenditore elettrico), **spazio interno** (ora con area di cottura maggiorata del 20%), pulizia (ora facilitata da tutte le forme arrotondate interne), **accensione** (ora facile e immediata).

- A substantial design change that improves everything: **the lid** (now double-walled with lower external temperature, making it an excellent support surface), **the pan** (now with wider rounded corners), **the hinge** (now concealed, leaving no protrusions on the upper part of the lid), **the gas supply** (now equipped with a new electric igniter), **the internal space** (now featuring a 20% larger cooking area), **the cleaning process** (now easier thanks to all internal rounded shapes), and **the ignition** (now simple and immediate).

- Eine grundlegende Neugestaltung, die alles verbessert: der **Deckel** (jetzt doppelwandig und mit niedrigerer Außentemperatur, dadurch auch als hervorragende Ablagefläche nutzbar), die **Wanne** (jetzt mit vergrößerten abgerundeten Ecken), das **Scharnier** (jetzt verdeckt und ohne störende Teile im oberen Bereich des Deckels), die **Gasversorgung** (jetzt mit neuem elektrischen Zünder), der **Innenraum** (jetzt mit um 20 % vergrößerter Kochfläche), die **Reinigung** (jetzt erleichtert durch alle abgerundeten Innenformen) und die **Zündung** (jetzt einfach und sofort).

- Un changement de conception fondamental qui améliore tout : le **cou-verde** (désormais à double paroi avec une température externe réduite, devenant ainsi une excellente surface d'appui), la **cuve** (désormais avec des angles arrondis élargis), la **charnière** (désormais dissimulée, sans saillies sur la partie supérieure du couvercle), **l'alimentation au gaz** (désormais équipée d'un nouvel allumeur électrique), **l'espace intérieur** (désormais avec une surface de cuisson augmentée de 20 %), le **nettoyage** (désormais facilité grâce à toutes les formes intérieures arrondies) et **l'allumage** (désormais simple et immédiat).

- Un cambio de diseño sustancial que mejora todo: la **tapa** (ahora de doble pared y con menor temperatura exterior, convirtiéndose también en una excelente superficie de apoyo), la **cuba** (ahora con esquinas redondeadas ampliadas), la **bisagra** (ahora oculta y sin salientes en la parte superior de la tapa), la **alimentación a gas** (ahora equipada con un nuevo encendedor eléctrico), el **espacio interior** (ahora con un área de cocción un 20 % mayor), la **limpieza** (ahora más sencilla gracias a todas las formas interiores redondeadas) y el **encendido** (ahora fácil e inmediato).

NUOVE PENTOLE da 50 l  
NEW POTS - 50 l  
NEUE TÖPFE 50 l  
NOUVELLES MARMITES 50 l  
NUEVAS OLLAS 50 l



- Un cambio progettuale sostanziale che migliora tutto: **maniglia** (ora ambidestra e di presa a geometria agevolata), **potenza** (ora ampliata in tutti i modelli), **accensione** (ora facile e immediata), **alimentazione a gas** (ora con nuovo accenditore elettrico), **versioni con riscaldamento indiretto** (ora con pressostato e con scaricatore automatico di condensa a freddo), **pannello inferiore** (ora liscio, facile da pulire), **accessibilità** (ora con vani e componenti di agevole ispezione).

- A substantial design change that improves everything: **the handle** (now ambidextrous with an ergonomic grip geometry), **the power** (now increased across all models), **the ignition** (now easy and immediate), **the gas supply** (now equipped with a new electric igniter), **the versions with indirect heating** (now featuring a pressure switch and an automatic cold-condensate drain), **the bottom panel** (now smooth and easy to clean), and **accessibility** (now with compartments and components designed for quick inspection).

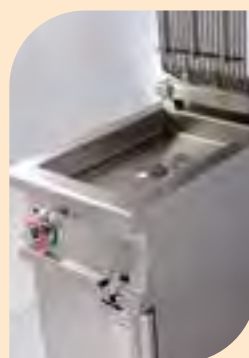
- Eine grundlegende Neugestaltung, die alles verbessert: der **Griff** (jetzt beidhändig nutzbar mit ergonomischer Griffgeometrie), die **Leistung** (jetzt in allen Modellen erhöht), die **Zündung** (jetzt einfach und sofort), die **Gasversorgung** (jetzt mit neuem elektrischen Zünder), die **Versionen mit indirekter Beheizung** (jetzt mit Druckschalter und automatischem Kaltkondensat-Ablass), die **Bodenplatte** (jetzt glatt und leicht zu reinigen) und die **Zugänglichkeit** (jetzt mit Fächern und Komponenten zur einfachen Inspektion).

- Un changement de conception fondamental qui améliore tout : la **poi-gnée** (désormais ambidextre avec une géométrie de préhension ergonomique), la **puissance** (désormais augmentée sur tous les modèles), **l'allu-mage** (désormais simple et immédiat), **l'alimentation au gaz** (désormais équipée d'un nouvel allumeur électrique), **les versions à chauffage indirect** (désormais dotées d'un pressostat et d'un dispositif automatique d'évacuation des condensats à froid), le **panneau inférieur** (désormais lisse et facile à nettoyer) et **l'accessibilité** (désormais avec des compartiments et des composants faciles à inspecter).

- Un cambio de diseño sustancial que mejora todo: la **asa** (ahora ambidie-stra con geometría de agarre ergonómica), la **potencia** (ahora aumentada en todos los modelos), el **encendido** (ahora fácil e inmediato), la **alimen-tación a gas** (ahora equipada con un nuevo encendedor eléctrico), las **versiones con calentamiento indirecto** (ahora con presostato y dre-naje automático de condensado en frío), el **panel inferior** (ahora liso y fácil de limpiar) y la **accesibilidad** (ahora con compartimentos y compo-nentes de fácil inspección).



**CWK-74ET**  
+PORTA



**PL-74**  
3 CASSETTI



**PL-74**  
+PORTA



**CF4-78ET**



**CFV4-78ET**



**CFQ4-78ET**



**CFVQ4-78ET**



**CFC4-78ET**



**CFVC4-78ET**



**CF4-78GP**



**CF4-78GPE**



**CFV4-78GPE**



**CFA4-78GP**



**CF6-712ETV**



**CFV6-712ETV**



**CFQ6-712ETV**



**CFVQ6-712ETV**



**CF6-712ET**



**CFQ6-712ET**



**CF6-712GPV**



**CF6-712GPEV**



**CFV6-712GPEV**



**CFA6-712GPV**



**CF6-712GP**



**CF6-712GPE**



**PC-74ET**



**PC-78ET**



**PC-712ET**



**PCQ-74ET**



**PCQ-78ET**



**PCQ-712ET**



**PCC-74ET**



**PCC-78ET**



**PCI-74ET**



**PCIW-74ET**



**PCI-78ET**



**PC-74GP**



**PC-78GP**



**PC-712GP**



**PC1-74G**



**PC2-78G**



**PC3-712G**



**PCA-74GP**



**PCA-78GP**



**PCA-712GP**



**PA-78G**



**PAF-78G**



**TP-74G**



**TP-78G**



**TP2-78GP**



**TP2-712GP**



**TP4-712GP**



**TP-78ET**



**TPF-78ET**



**TPFV-78ET**



**TPF-78G**



**TPF-78GE**



**TPFV-78GE**



**TPF2-78GP**



**TPF2-78GPE**



**TPFV2-78GPE**



**TPF2-712GPV**



**TPF2-712GPEV**



**TPFV2-712GPEV**



**TPF2-712GP**



**TPF2-712GPE**



**TPF4-712GPV**



**TPF4-712GPEV**



**TPFV4-712GPEV**



**TPF4-712GP**



**TPF4-712GPE**



**BM-74EM**



**BM-78ET**



**BM-74G**



**BM-78G**



**BS-74EM**



**CP-74ET**



**CPA-74ET**



**CP-76ET**



**CPA-76ET**



**CP-78ET**



**CPA-78ET**



**CP-74G**



**CPA-74G**



**CP-76G**



**CPA-76G**



**CP-78G**



**CPA-78G**



**SCCP-72EM**



**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-712ET3  
FTL-712ETSS3**



**FTLR-712ET3  
FTLR-712ETSS3**



**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-712GSS3**



**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**



**F18-74GVP**



**F2/18-78GVP**



**F18-74ETD  
F18-74ETDP**



**F18-74ETDP5**



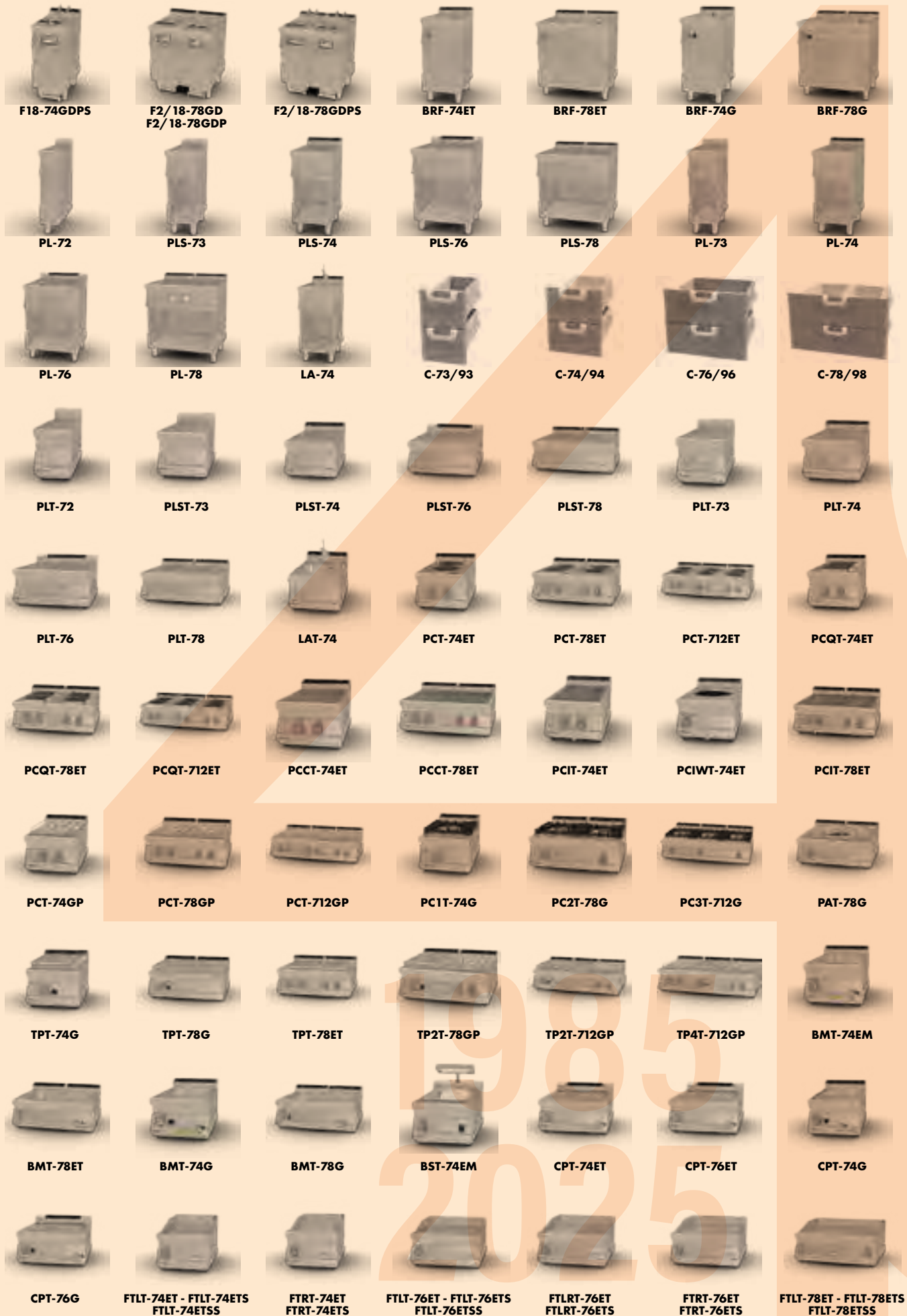
**F2/18-78ETD  
F2/18-78ETDP**



**F2/18-78ETDP5**



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





**FTLRT-78ET  
FTLRT-78ETS**



**FTRT-78ET  
FTRT-78ETS**



**FTLT-712ET  
FTLT-712ETS**



**FTLRT-712ET  
FTLRT-712ETS**



**FTRT-712ET  
FTRT-712ETS**



**FTLT-712ET3 - FTLT-712ETS3  
FTLT-712ETS3**



**FTLRT-712ET3  
FTLRT-712ETS3**



**FTLT-74G - FTLT-74GS  
FTLT-74GS**



**FTRT-74G  
FTRT-74GS**



**FTLT-76G - FTLT-76GS  
FTLT-76GS**



**FTLRT-76G  
FTLRT-76GS**



**FTRT-76G  
FTRT-76GS**



**FTLT-78G - FTLT-78GS  
FTLT-78GS**



**FTLRT-78G  
FTLRT-78GS**



**FTRT-78G  
FTRT-78GS**



**FTLT-712G  
FTLT-712GS**



**FTLRT-712G  
FTLRT-712GS**



**FTRT-712G  
FTRT-712GS**



**FTLT-712G3 - FTLT-712GS3  
FTLT-712GS3**



**FTLRT-712G3  
FTLRT-712GS3**



**CWKT-74ET**



**CWKT-78ET**



**CWT-74ET**



**CWT-78ET**



**CWT-74G**



**CWT-78G**



**F2/8T-74ET**



**F13T-74ET**



**F2/13T-78ET**



**F2/8T-74G**



**F13T-74G**



**F2/13T-78G**



**MFV-78ET**



**MF-710ET**



**MPI-74**



**MPI-78**



**M-72**



**M-73**



**M-74**



**M-76**



**M-78**



**M-712**



**M-716**



**F2\_13T-78G**

# 90 | IPERLOTUS

GRANDI NUMERI, GRANDI RISULTATI / BIG NUMBERS, BIG RESULTS

GROSSE ZAHLEN, GROSSE ERGEBNISSE / GRANDS NOMBRES, GRANDS RÉSULTATS

GRANDES NÚMEROS, GRANDES RESULTADOS



• **Prestazioni a livello industriale per la massima produttività.** Le attrezzature di grande capacità garantiscono risultati costanti anche nei cicli di produzione intensivi, ottimizzando tempi e risorse nelle cucine di alta resa.

• **Industrial-level performance for maximum productivity.** Large-capacity equipment ensures consistent results, even during intensive production cycles, optimizing time and resources in high-output kitchens.

• **Leistung auf industriellem Niveau für höchste Produktivität.** Großvolumige Geräte garantieren konstante Ergebnisse, auch bei intensiven Produktionszyklen, und optimieren Zeit und Ressourcen in Großküchen.

• **Des performances à l'échelle industrielle pour une productivité maximale.** Les équipements à grand volume garantissent des résultats constants, même lors de cycles intensifs, et optimisent le temps et les ressources dans les grandes cuisines.

• **Rendimiento a nivel industrial para la máxima productividad.** Los equipos de gran volumen garantizan resultados constantes, incluso en ciclos de producción intensivos, y optimizan tiempo y recursos en las grandes cocinas.



90 | IPERRLOTUS



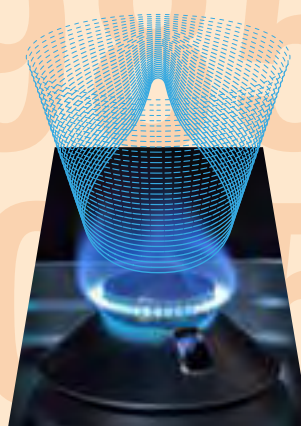
# 90|IPERLOTUS



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



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



SUPERCHROME



## PIASTRE PIÙ RESISTENTI, PULIZIA PIÙ FACILE

Il rivestimento tecnologico antigraffio che rivoluziona il frytop: calore uniforme, minori dispersioni, pulizia rapida senza sforzo. Meno tempo perso, più efficienza in cucina.

## STRONGER PLATES, EASIER CLEANING

A scratch-resistant technological coating that revolutionizes the frytop: even heat, reduced dispersion, easy cleaning with an abrasive sponge, and no oxidation. Less wasted time, more kitchen efficiency.

## WIDERSTANDSFÄHIGERE PLATTEN, LEICHTERE REINIGUNG

Die innovative kratzfeste Beschichtung revolutioniert die Grillplatte (Frytop): gleichmäßige Wärme, weniger Streuverluste, schnelle Reinigung mit Scheuerschwamm und keine Oxidation. Ergebnis: weniger Zeitverlust, höhere Effizienz in der Küche.

## PLAQUES PLUS RÉISTANTES, NETTOYAGE PLUS FACILE

Le revêtement anti-rayures innovant révolutionne le frytop : chaleur uniforme, moins de dispersion, nettoyage rapide à l'éponge abrasive et sans oxydation. Résultat : moins de temps perdu et plus d'efficacité en cuisine.

## PLACAS MÁS RESISTENTES, LIMPIEZA MÁS FÁCIL

El innovador recubrimiento anti-rayaduras revoluciona el frytop: calor uniforme, menos dispersión, limpieza rápida con esponja abrasiva y sin oxidación. Resultado: menos tiempo perdido, mayor eficiencia en la cocina.



# BOILSTEAM



CPA-94G

90 | IPERLOTUS



## CUOCIPASTA E VAPORIERA IN UN UNICO STRUMENTO

Un sistema intelligente che permette di cucinare pasta, riso, verdure e cereali con semplicità e sicurezza. I sensori di livello, il riempimento automatico e le funzioni di rabbocco manuale rendono il lavoro più veloce e sicuro.

## PASTA COOKER AND STEAMER IN ONE

An intelligent system for cooking pasta, rice, vegetables, and grains with ease and safety. Level sensors, automatic filling, and manual refill functions make work faster and safer.

## NUDELKOCHER UND DAMPFGERÄR IN EINEM

Ein intelligentes System, mit dem man Pasta, Reis, Gemüse und Getreide einfach und sicher zubereiten kann. Niveausensoren, automatische Befüllung und manuelle Nachfüllfunktionen machen die Arbeit schneller und sicherer.

## CUISEUR A PÂTES ET VAPEUR EN UN SEUL APPAREIL

Un système intelligent qui permet de cuire pâtes, riz, légumes et céréales avec simplicité et sécurité. Les capteurs de niveau, le remplissage automatique et les fonctions de réapprovisionnement manuel rendent le travail plus rapide et plus sûr.

## COCODOR DE PASTA Y VAPORERA EN UN SOLO EQUIPO

Un sistema inteligente que permite cocinar pasta, arroz, verduras y cereales de forma sencilla y segura. Los sensores de nivel, el llenado automático y las funciones de recarga manual hacen el trabajo más rápido y seguro.

# 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 Frittierergergebnisse

**TOUCHFRY LOTUS GAS** valorise vos compétences en matière de friture

**TOUCHFRY LOTUS GAS** da valor a sus habilidades de fritura

## LA FRITTURA DIGITALE

Controllo totale di tempi, temperature e tipologia di cibo. Con il sistema di combustione Pre-Mix i consumi si riducono e l'emissione di CO<sub>2</sub> si azzerava, l'efficienza cresce e la frittura diventa precisa e ripetibile.

## DIGITAL FRYING

Total control of times, temperatures, and food types. With the Pre-Mix combustion system, consumption is reduced and CO<sub>2</sub> emissions eliminated. Efficiency grows, and frying becomes precise and repeatable.

## DIGITALES FRITTIEREN

Totale Kontrolle über Zeiten, Temperaturen und Lebensmittelarten. Mit dem Pre-Mix-Verbrennungssystem sinkt der Verbrauch, die CO<sub>2</sub>-Emissionen werden auf null reduziert, die Effizienz steigt und das Frittieren wird präzise und reproduzierbar.

## LA FRITURE DIGITALE

Contrôle total des temps, des températures et des types d'aliments. Avec le système de combustion Pre-Mix, la consommation diminue, les émissions de CO<sub>2</sub> tombent à zéro, l'efficacité augmente et la friture devient précise et reproductible.

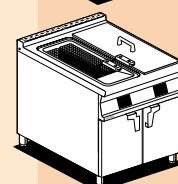
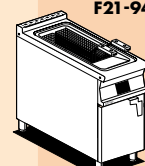
## LA FRITURA DIGITAL

Control total de tiempos, temperaturas y tipos de alimentos. Con el sistema de combustión Pre-Mix se reducen los consumos, las emisiones de CO<sub>2</sub> se anulan, la eficiencia aumenta y la fritura se vuelve precisa y repetible.



**F18-94GDPS**

**F21-94GD  
F21-94GDP  
F21-94GDPS**



**F2/21-98GD  
F2/21-98GDP  
F2/21-98GDPS**

| Modelli<br>Models<br>Modelos<br>Modelos<br>Modelos | Dimensioni<br>Dimensions<br>Abmess.<br>Dimensions<br>Dimensiones | Vasche<br>Baskets<br>Becken<br>Cuves<br>Cubas | Cesti<br>Baskets<br>Körbe<br>Paniers<br>Cestos | Prod. patate<br>Production<br>Pommes frites<br>Production<br>Prod. patatas | Potenza totale<br>Total power<br>Gesamtleistung<br>Puissance total<br>Potencia total | Voltaggio e freq.<br>Voltage and freq.<br>Spannung und Freq.<br>Tension et fréq.<br>Voltaje y frec. | Peso/Vol.<br>Weight/Vo.<br>Gewicht/Vol.<br>Poids/Vol.<br>Peso/Vol. |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|                                                    | cm                                                               | N° • cm • lt                                  | N° • cm                                        | kg/h                                                                       | kW • kcal/h + kW                                                                     | V~ • Hz                                                                                             | kg/m³                                                              |
| <b>F21-94GD</b>                                    | 40x90x90h                                                        | 1 • 33x42x47h • 21                            | 2 • 14x36x15h                                  | 35                                                                         | 21 • 19.780 + 0,05                                                                   | 230V~ • 50                                                                                          | 81 / 0,54                                                          |
| <b>F21-94GDP</b>                                   | 40x90x90h                                                        | 1 • 33x42x47h • 21                            | 2 • 14x36x15h                                  | 35                                                                         | 21 • 19.780 + 0,3                                                                    | 230V~ • 50                                                                                          | 91 / 0,54                                                          |
| <b>F21-94GDPS</b>                                  | 40x90x90h                                                        | 1 • 33x42x47h • 21                            | 2 • 14x36x15h                                  | 35                                                                         | 21 • 19.780 + 0,65                                                                   | 230V~ • 50                                                                                          | 101 / 0,54                                                         |
| <b>F2/21-98GD</b>                                  | 80x90x90h                                                        | 2 • 33x42x47h • 21+21                         | 4 • 14x36x15h                                  | 70                                                                         | 42 • 39.560 + 0,1                                                                    | 230V~ • 50                                                                                          | 132 / 1,05                                                         |
| <b>F2/21-98GDP</b>                                 | 80x90x90h                                                        | 2 • 33x42x47h • 21+21                         | 4 • 14x36x15h                                  | 70                                                                         | 42 • 39.560 + 0,6                                                                    | 230V~ • 50                                                                                          | 152 / 1,05                                                         |
| <b>F2/21-98GDPS</b>                                | 80x90x90h                                                        | 2 • 33x42x47h • 21+21                         | 4 • 14x36x15h                                  | 70                                                                         | 42 • 39.560 + 1,3                                                                    | 230V~ • 50                                                                                          | 172 / 1,05                                                         |

# 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!

## LA FRIGGITRICE DAL CUORE LIBERO

Senza bruciatori interni, l'olio circola meglio e mantiene la temperatura costante. Risultato: frittura uniforme, vasca più duratura e pulizia finalmente semplice e veloce.

## THE FREE-HEART FRYER

With no internal burners, oil circulates better and maintains constant temperature. The result: uniform frying, longer-lasting tanks, and easier, faster cleaning.

## DIE FRITTEUSE MIT FREIEM HERZEN

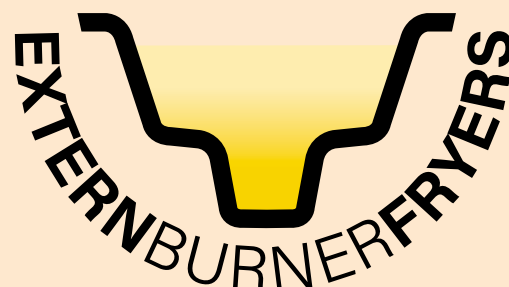
Ohne interne Brenner zirkuliert das Öl besser und hält die Temperatur konstant. Das Ergebnis: gleichmäßiges Frittieren, langlebigere Wannen und endlich eine einfache, schnelle Reinigung.

## LA FRITEUSE AU CŒUR LIBRE

Grace aux brûleurs externes, l'huile circule mieux et maintient une température constante. Résultat : une friture uniforme, une cuve plus durable et enfin un nettoyage simple et rapide.

## LA FREIDORA DE CORAZÓN LIBRE

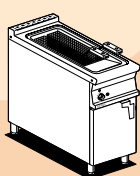
Sin quemadores internos, el aceite circula mejor y mantiene la temperatura constante. Resultado: fritura uniforme, cubas más duraderas y, por fin, una limpieza sencilla y rápida.



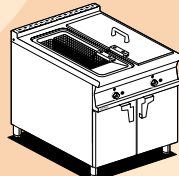
**F23-94GVP**

90 | IPERLOTUS

**F23-94GVP**



**F2/23-98GVP**



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

# 90 | IPERLOTUS

NUOVE BRASIÈRE da 80 e 120 l  
NEW BRAISING PANS - 80 and 120 l  
NEUE BRATPFANNEN 80 und 120 l  
NOUVELLES BRAISIÈRES 80 et 120 l  
NUEVAS BRASERAS 80 y 120 l



- Un cambio di progetto sostanziale che migliora tutto: **coperchio** (ora a doppia parete e con minore temperatura esterna, così diventa anche ottimo piano di appoggio), **vasca** (ora con angoli arrotondati ampliati), **cerniera** (ora nascosta e senza ingombri nella parte superiore del coperchio), **alimentazione a gas** (ora con nuovo accenditore elettrico), **spazio interno** (ora con area di cottura maggiorata del 20%), pulizia (ora facilitata da tutte le forme arrotondate interne), **accensione** (ora facile e immediata).

- A substantial design change that improves everything: **the lid** (now double-walled with lower external temperature, making it an excellent support surface), **the pan** (now with wider rounded corners), **the hinge** (now concealed, leaving no protrusions on the upper part of the lid), **the gas supply** (now equipped with a new electric igniter), **the internal space** (now featuring a 20% larger cooking area), **the cleaning process** (now easier thanks to all internal rounded shapes), and **the ignition** (now simple and immediate).

- Eine grundlegende Neugestaltung, die alles verbessert: der **Deckel** (jetzt doppelwandig und mit niedrigerer Außentemperatur, dadurch auch als hervorragende Ablagefläche nutzbar), die **Wanne** (jetzt mit vergrößerten abgerundeten Ecken), das **Scharnier** (jetzt verdeckt und ohne störende Teile im oberen Bereich des Deckels), die **Gasversorgung** (jetzt mit neuem elektrischen Zünder), der **Innenraum** (jetzt mit um 20 % vergrößerter Kochfläche), die **Reinigung** (jetzt erleichtert durch alle abgerundeten Innenformen) und die **Zündung** (jetzt einfach und sofort).

- Un changement de conception fondamental qui améliore tout : le **couvercle** (désormais à double paroi avec une température externe réduite, devenant ainsi une excellente surface d'appui), la **cuve** (désormais avec des angles arrondis élargis), la **charnière** (désormais dissimulée, sans saillies sur la partie supérieure du couvercle), **l'alimentation au gaz** (désormais équipée d'un nouvel allumeur électrique), **l'espace intérieur** (désormais avec une surface de cuisson augmentée de 20 %), le **nettoyage** (désormais facilité grâce à toutes les formes intérieures arrondies) et **l'allumage** (désormais simple et immédiat).

- Un cambio de diseño sustancial que mejora todo: la **tapa** (ahora de doble pared y con menor temperatura exterior, convirtiéndose también en una excelente superficie de apoyo), la **cuba** (ahora con esquinas redondeadas ampliadas), la **bisagra** (ahora oculta y sin salientes en la parte superior de la tapa), la **alimentación a gas** (ahora equipada con un nuevo encendedor eléctrico), el **espacio interior** (ahora con un área de cocción un 20 % mayor), la **limpieza** (ahora más sencilla gracias a todas las formas interiores redondeadas) y el **encendido** (ahora fácil e inmediato).

NUOVE PENTOLE da 100 e 150 l  
NEW POTS - 100 and 150 l  
NEUE TÖPFE 100 und 150 l  
NOUVELLES MARMITES 100 et 150 l  
NUEVAS OLLAS 100 y 150 l



- Un cambio progettuale sostanziale che migliora tutto: **maniglia** (ora ambidestra e di presa a geometria agevolata), **potenza** (ora ampliata in tutti i modelli), **accensione** (ora facile e immediata), **alimentazione a gas** (ora con nuovo accenditore elettrico), **versioni con riscaldamento indiretto** (ora con pressostato e con scaricatore automatico di condensa a freddo), **pannello inferiore** (ora liscio, facile da pulire), **accessibilità** (ora con vani e componenti di agevole ispezione).

- A substantial design change that improves everything: **the handle** (now ambidextrous with an ergonomic grip geometry), **the power** (now increased across all models), **the ignition** (now easy and immediate), **the gas supply** (now equipped with a new electric igniter), **the versions with indirect heating** (now featuring a pressure switch and an automatic cold-condensate drain), **the bottom panel** (now smooth and easy to clean), and **accessibility** (now with compartments and components designed for quick inspection).

- Eine grundlegende Neugestaltung, die alles verbessert: der **Griff** (jetzt beidhändig nutzbar mit ergonomischer Griffgeometrie), die **Leistung** (jetzt in allen Modellen erhöht), die **Zündung** (jetzt einfach und sofort), die **Gasversorgung** (jetzt mit neuem elektrischen Zünder), die **Versionen mit indirekter Beheizung** (jetzt mit Druckschalter und automatischem Kaltkondensat-Ablass), die **Bodenplatte** (jetzt glatt und leicht zu reinigen) und die **Zugänglichkeit** (jetzt mit Fächern und Komponenten zur einfachen Inspektion).

- Un changement de conception fondamental qui améliore tout : la **poignée** (désormais ambidextre avec une géométrie de préhension ergonomique), la **puissance** (désormais augmentée sur tous les modèles), **l'allumage** (désormais simple et immédiat), **l'alimentation au gaz** (désormais équipée d'un nouvel allumeur électrique), **les versions à chauffage indirect** (désormais dotées d'un pressostat et d'un dispositif automatique d'évacuation des condensats à froid), le **panneau inférieur** (désormais lisse et facile à nettoyer) et **l'accessibilité** (désormais avec des compartiments et des composants faciles à inspecter).

- Un cambio de diseño sustancial que mejora todo: la **asa** (ahora ambidestra con geometría de agarre ergonómica), la **potencia** (ahora aumentada en todos los modelos), el **encendido** (ahora fácil e inmediato), la **alimentación a gas** (ahora equipada con un nuevo encendedor eléctrico), las **versiones con calentamiento indirecto** (ahora con presostato y drenaje automático de condensado en frío), el **panel inferior** (ahora liso y fácil de limpiar) y la **accesibilidad** (ahora con compartimentos y componentes de fácil inspección).



**CWK-98ET**

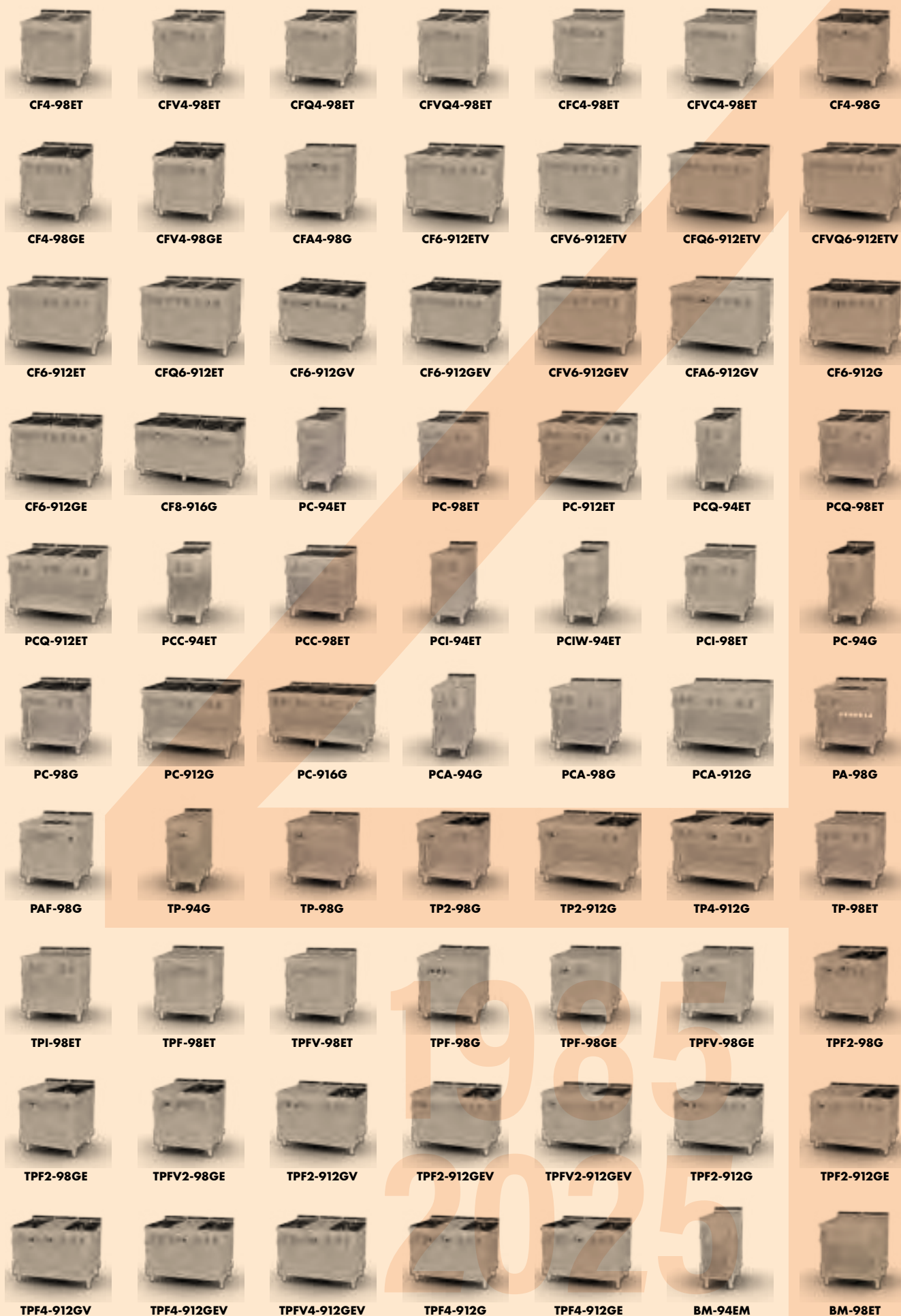


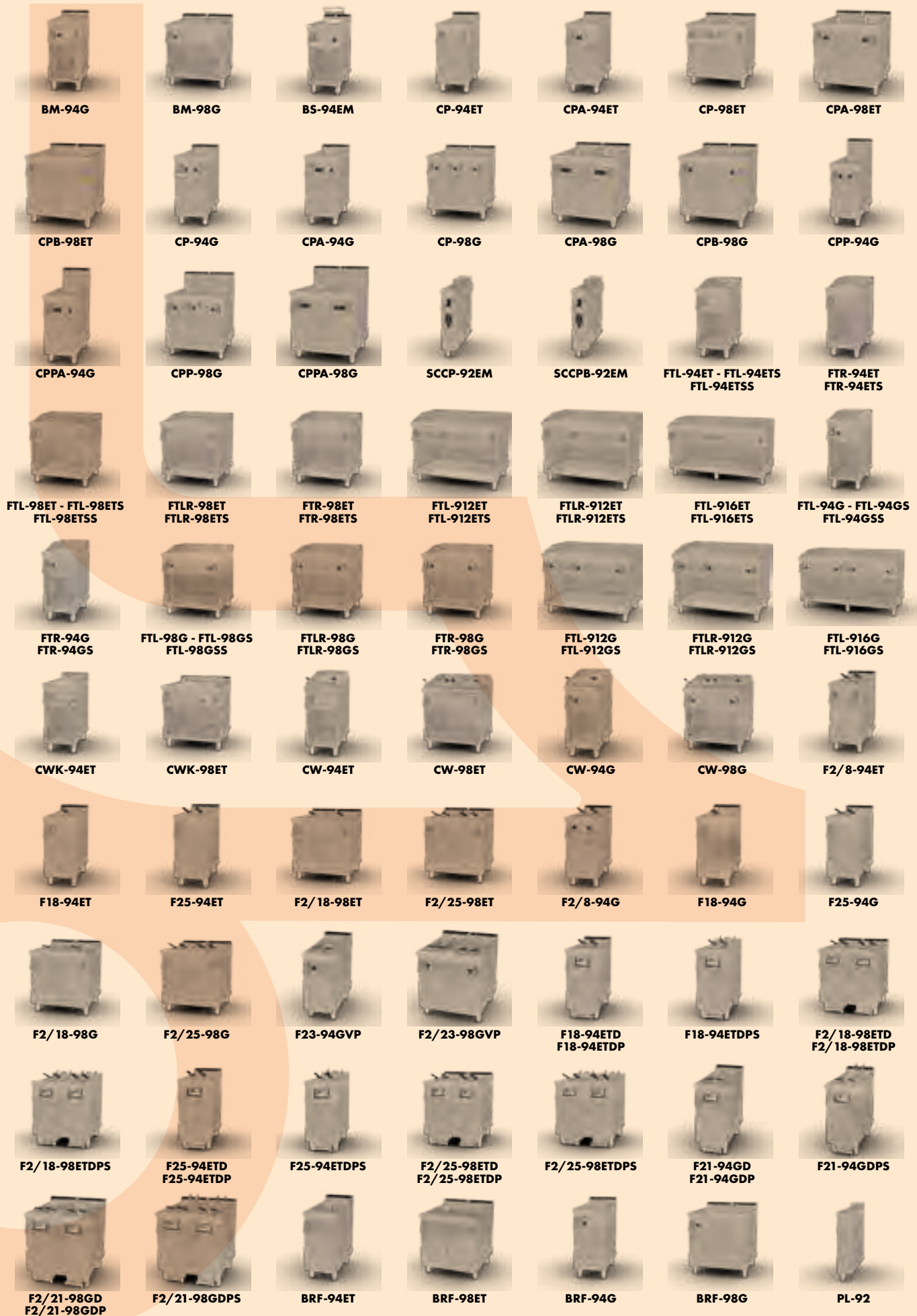
**LAT-94**



**PL-94**  
3 CASSETTI

90 | IPERLOTUS







**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**



**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-98**



**M-912**



# 90|IPERLOTUSTOUCH



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

## LA CUCINA DIVENTA DIGITALE

Programmi, tempi e consumi diventano personalizzabili e ripetibili. Touch significa semplificare le cotture, eliminare errori e valorizzare le abilità dello chef. Un passo verso cucine sempre più intelligenti e sostenibili e connesse a sistemi di controllo e ottimizzazione dei consumi elettrici.

## THE KITCHEN GOES DIGITAL

Programs, times, and energy use become customizable and repeatable. Touch means simplified cooking, error-free results, and enhanced chef skills. A step toward smarter, more sustainable kitchens connected to energy management systems.

## DIE KÜCHE WIRD DIGITAL

Programme, Zeiten und Verbräuche werden personalisierbar und wiederholbar. Touch bedeutet, das Kochen zu vereinfachen, Fehler zu eliminieren und die Fähigkeiten des Kochs zu steigern. Ein Schritt in Richtung zunehmend intelligenter, nachhaltiger Küchen, die mit Systemen zur Kontrolle und Optimierung des Stromverbrauchs verbunden sind.

## LA CUISINE DEVIENT DIGITALE

Programmes, temps et consommations deviennent personnalisables et reproductibles. Le tactile signifie simplifier les cuissons, éliminer les erreurs et valoriser les compétences du chef. Une étape vers des cuisines de plus en plus intelligentes, durables et connectées à des systèmes de contrôle et d'optimisation de la consommation électrique.

## LA COCINA SE VUELVE DIGITAL

Programas, tiempos y consumos se vuelven personalizables y repetibles. El sistema táctil significa simplificar las cocciones, eliminar errores y poner en valor las habilidades del chef. Un paso hacia cocinas cada vez más inteligentes, sostenibles y conectadas a sistemas de control y optimización del consumo eléctrico.



CPA-98ETT



BS



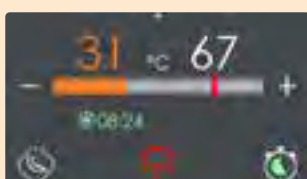
FT - BRF



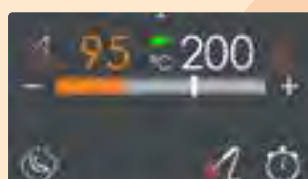
PCC



BRM



BS



FT - BRF



PCC



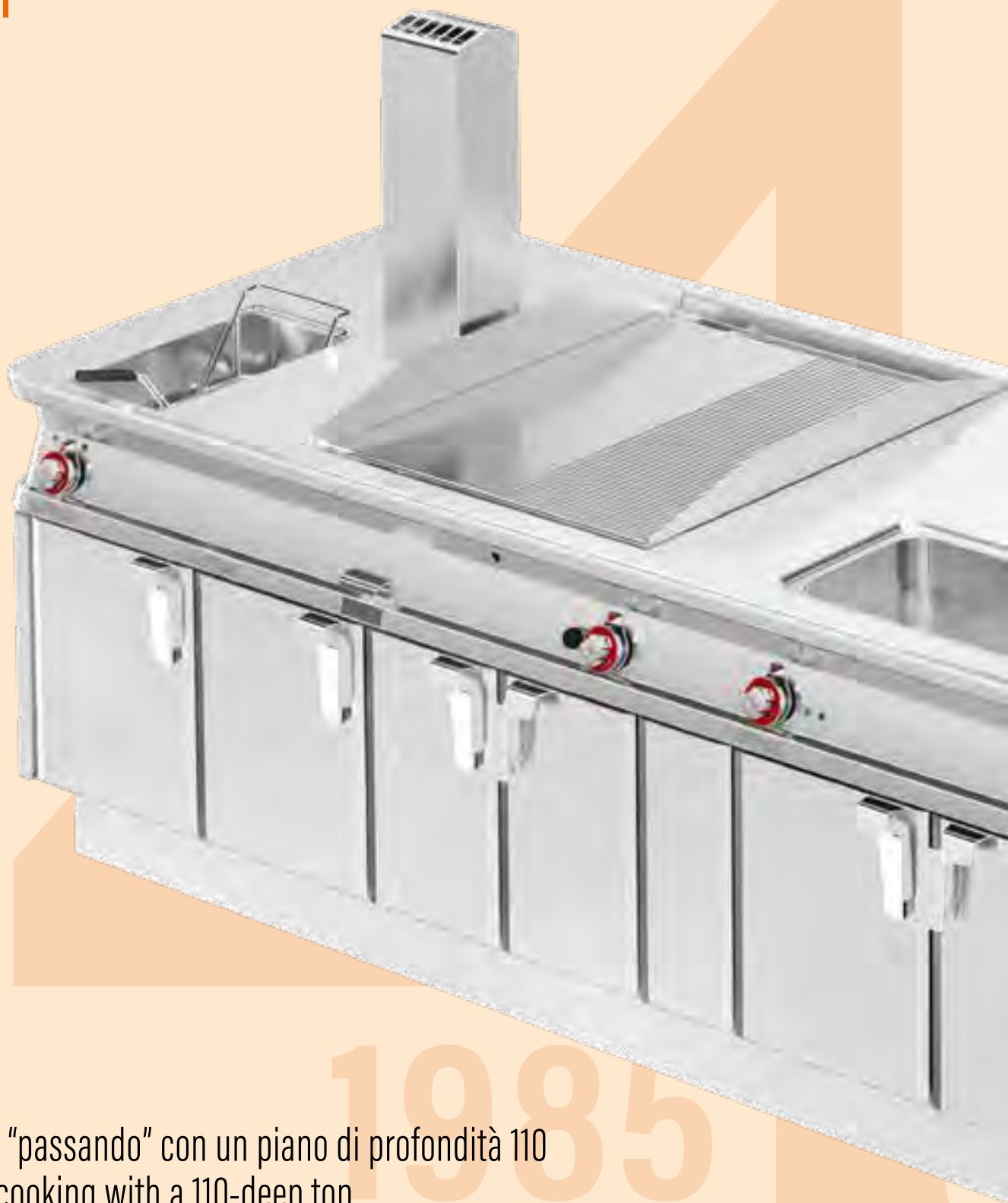
BRM



**F2/8-94ETT**



# 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

# 110 | 2WAYSLOTUS

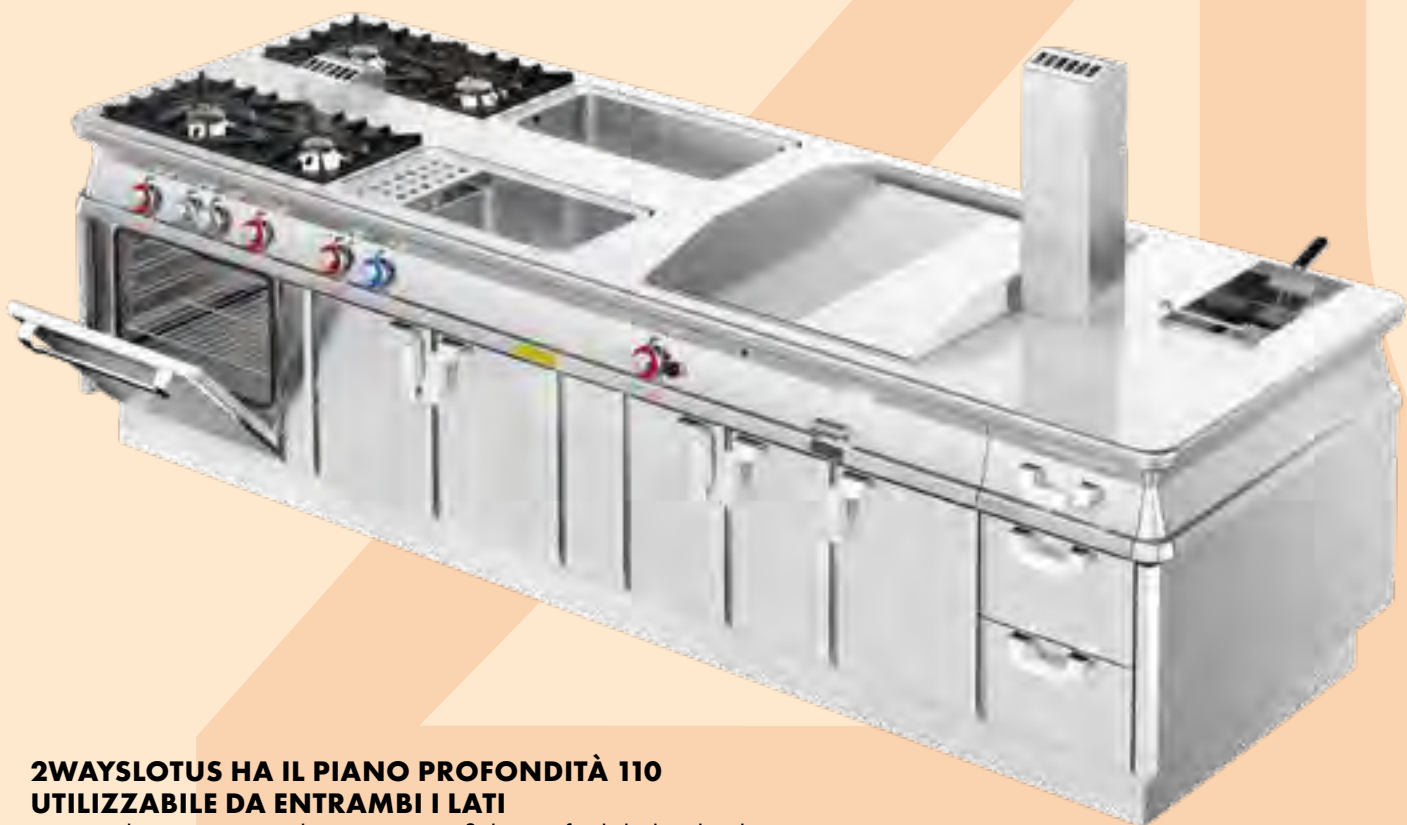
Grandi prestazioni e qualità di cottura anche in uno spazio piccolo

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.



# 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

LA LIBERTÀ DEL MONOBLOCCO  
THE FREEDOM OF THE MONOBLOC



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



DIE FREIHEIT DES MONOBLOCKS  
LA LIBERTÉ DU MONOBLOC  
LA LIBERTAD DEL MONOBLOQUE



- **Una sola soluzione compatta che unisce prestazioni, design e modularità.** Il monoblocco Lotus offre agli chef piena libertà di movimento, flussi di lavoro ottimizzati ed efficienza assoluta, anche nei contesti più esigenti.
- **One compact solution that combines performance, design, and modularity.** The Lotus monobloc gives chefs full freedom of movement, streamlined workflows, and absolute efficiency – even in the most demanding environments.
- **Eine einzige kompakte Lösung, die Leistung, Design und Modularität vereint.** Der Monoblock von Lotus bietet Köchen volle Bewegungsfreiheit, optimierte Arbeitsabläufe und absolute Effizienz – selbst in den anspruchsvollsten Kontexten.
- **Une solution compacte unique, alliant performance, design et modularité.** Le monobloc Lotus offre aux chefs une liberté de mouvement totale, des flux de travail optimisés et une efficacité absolue, même dans les contextes les plus exigeants.
- **Una única solución compacta que combina rendimiento, diseño y modularidad.** El monobloque de Lotus ofrece a los chefs total libertad de movimiento, flujos de trabajo optimizados y eficiencia absoluta, incluso en los contextos más exigentes.

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

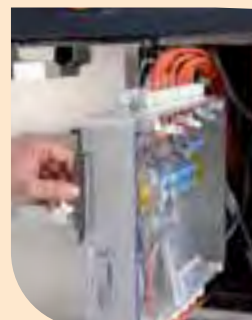




LOTUS+LOTUS  
FREEBLOCK / FREELOTUS

# FREEBLOCK 5.0





LOTUS+LOTUS  
FREEBLOCK / FREELOTUS

# FREELOTUS

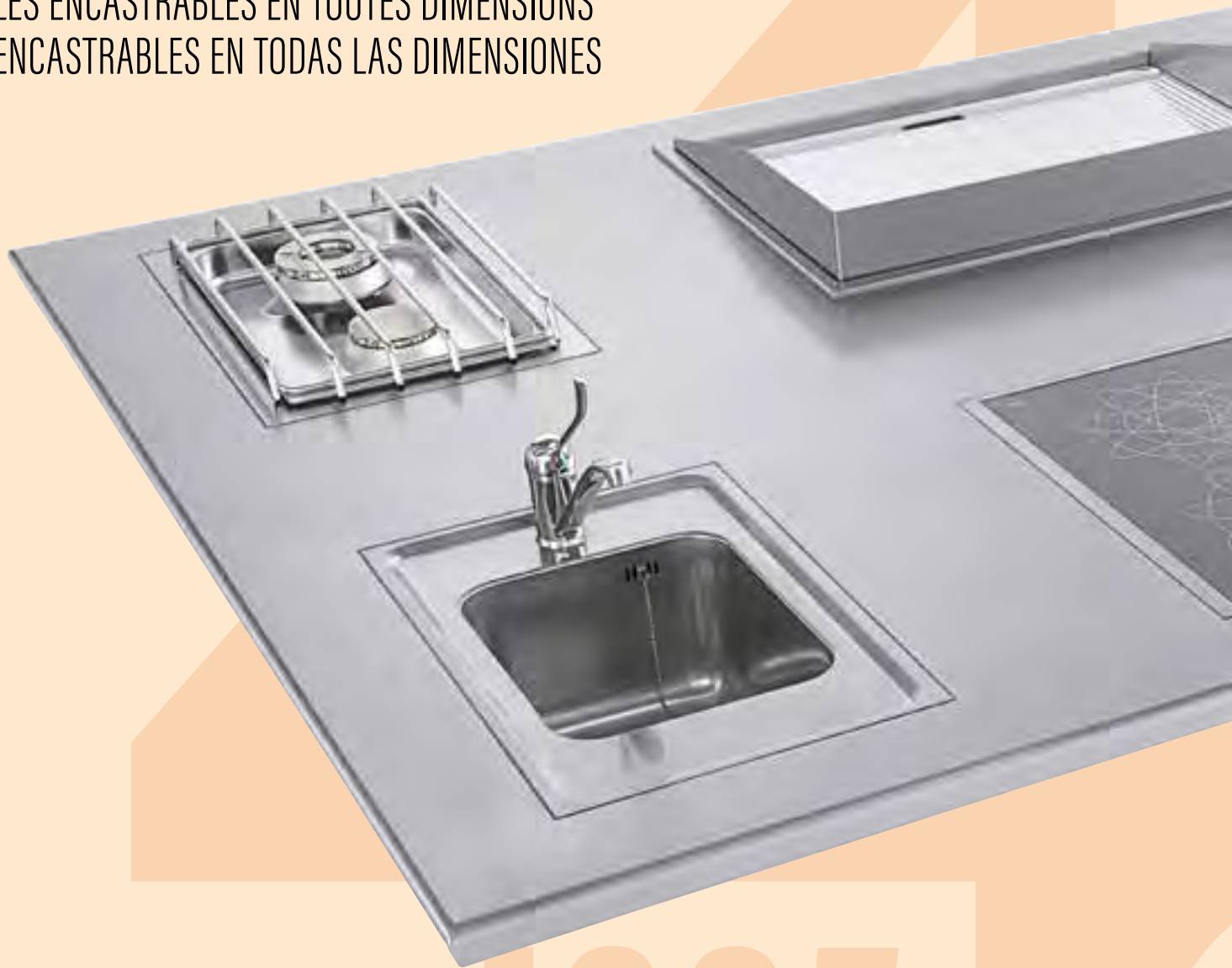
INSERIMENTO AD INCASSO IN OGNI DIMENSIONE!

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!

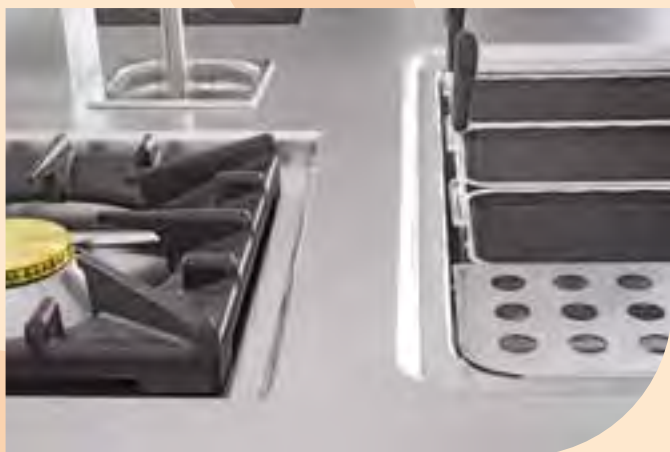
BUILT-IN INSTALLATION IN EVERY SIZE

EINBAU IN JEDE ABMESSUNG

LES ENCASTRABLES EN TOUTES DIMENSIONS

ENCASTRABLES EN TODAS LAS DIMENSIONES



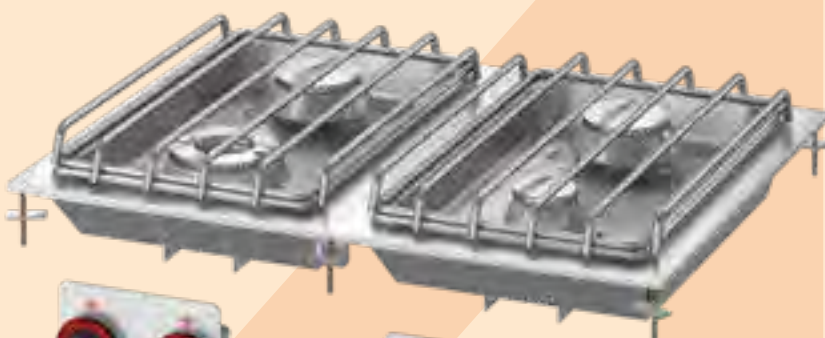


LOTUS+LOTUS  
FREEBLOCK / FREELOTUS

# 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**

LOTUS+LOTUS  
FREEBLOCK / FREELOTUS





LOTUS+LOTUS  
FREEBLOCK / FREELOTUS

# HIGHLOTUS

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



1985  
2025



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



HIGHLOTUS

# HIGHLOTUS



- **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

CUCINARE SULLA CRESTA DELL'ONDA  
COOKING ON THE CREST OF THE WAVE  
KOCHEN AUF DER WELLENSPITZE  
CUISINER SUR LA CRÊTE DE LA VAGUE  
COCINAR EN LA CRESTA DE LA OLA

60,70,90 LOTUS MARINE  
FREE LOTUS MARINE



- **Innovazione e tradizione si incontrano:**

Lotus propone nuove soluzioni che anticipano le tendenze culinarie, restando sempre fedele alle radici dell'arte gastronomica italiana.

- **Where innovation meets tradition.**

Lotus introduces new solutions that anticipate culinary trends while remaining true to the roots of Italian culinary art.

- **Innovation und Tradition verschmelzen:**

Lotus bringt neue Lösungen, die den kulinarischen Trends voraus sind, ohne die Wurzeln der italienischen Kochkunst zu vergessen.

- **Innovation et tradition se rencontrent :**

Lotus propose de nouvelles solutions qui anticipent les tendances culinaires tout en restant fidèles aux racines de l'art culinaire italien.

- **Innovación y tradición se funden:**

Lotus ofrece nuevas soluciones que se adelantan a las tendencias culinarias sin olvidar las raíces del arte culinario italiano.



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 antibasculamiento 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**





**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**



**FTL-74ETX - FTL-74ETSX  
FTL-74ETSSX**



**FTR-74ETX  
FTR-74ETSX**



**FTL-76ETX - FTL-76ETSX  
FTL-76ETSSX**



**FTLR-76ETX  
FTLR-76ETSX**



**FTR-76ETX  
FTR-76ETSX**



**FTL-78ETX - FTL-78ETSX  
FTL-78ETSSX**



**FTLR-78ETX  
FTLR-78ETSX**



**FTR-78ETX  
FTR-78ETSX**



**FTL-712ETX  
FTL-712ETSX**



**FTLR-712ETX  
FTLR-712ETSX**



**FTR-712ETX  
FTR-712ETSX**



**FTL-712ET3X - FTL-712ET53X  
FTL-712ETSS3X**



**FTLR-712ET3X  
FTLR-712ET53X**



**RSFT-73EM**



**CW-74ETX**



**CW-78ETX**



**CWK-74ETX**



**CWK-78ETX**



**F2/8-74ETX**



**F13-74ETX  
F18-74ETX**



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



**F45-78ETX**



**BRP-74ETX**



**BRP-78ETX**



**PL-72X**



**PLS-73X**



**PLS-74X**



**PLS-76X**



**PLS-78X**



**PL-73X**



**PL-74X**



**PL-76X**



**PL-78X**



**LA-74X**



**C-73X/93X**



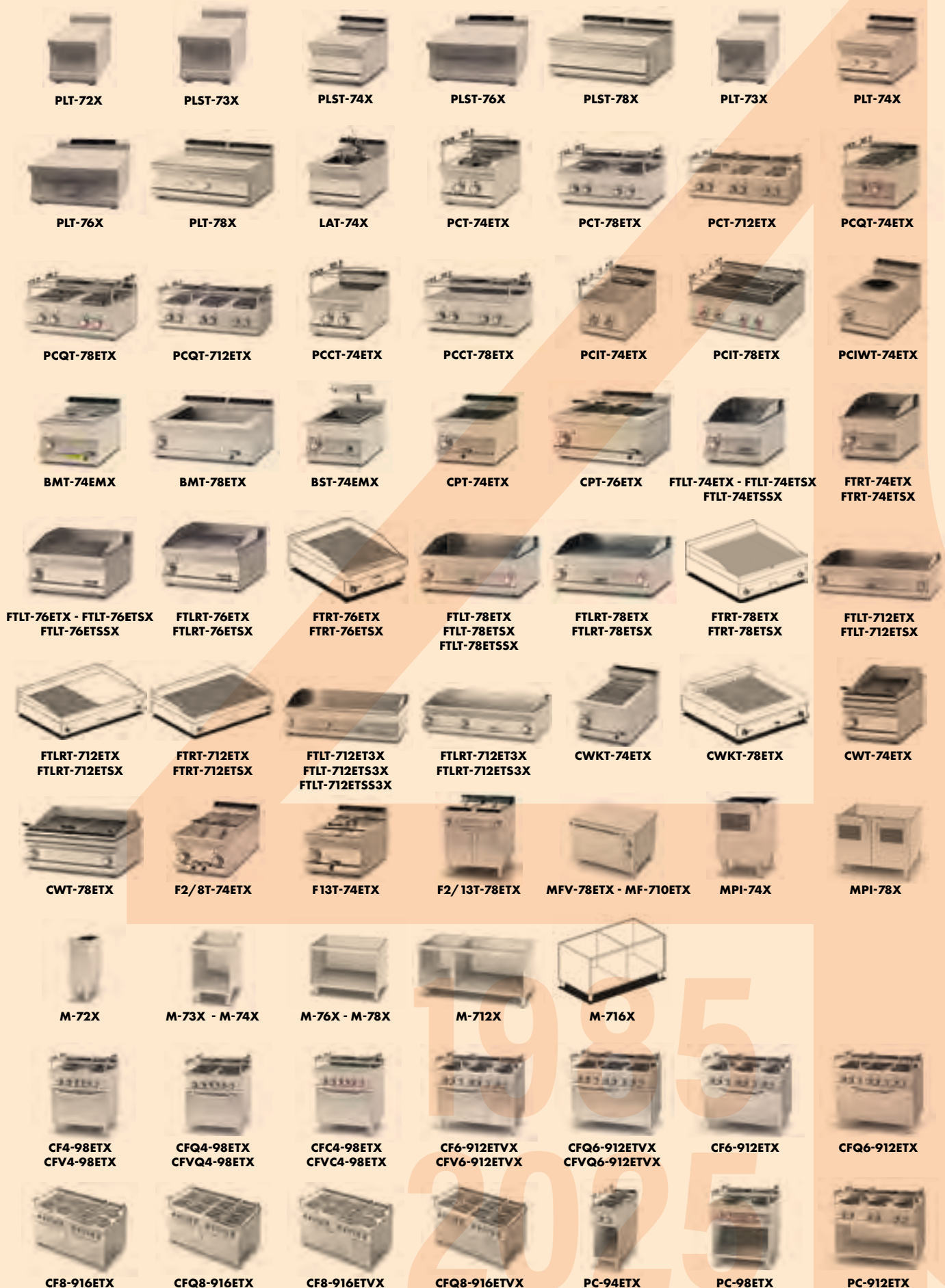
**C-74X/94X**



**C-76X/96X**



**C-78X/98X**







**PCQT-916ETX**



**PCCT-94ETX**



**PCCT-98ETX**



**PCIT-94ETX**



**PCIWT-94ETX**



**TPIT-98ETX**



**BMT-94EMX**



**BMT-98ETX**



**BST-94EMX**



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



**FTRT-94ETX - FTRT-94ETSSX**



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



**FTLRT-98ETX - FTLRT-98ETSSX**



**FTRT-98ETX - FTRT-98ETSSX**



**FTLT-912ETX - FTLT-912ETSSX**



**FTLRT-912ETX - FTLRT-912ETSSX**



**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**





**BMD-64EMX**



**BMD-68ETX**



**BMD-82EMX**



**BMD-84EMX**



**BSD-64EMX**



**BRFD-64ETX**



**BRFD-68ETX**



**BRFD-84ETX**



**CPD-64ETX**



**CPAD-64ETX**



**CPD-84ETX**



**CPAD-84ETX**



**CWKD-64ETX**



**CWKD-68ETX**



**CWKD-84ET**



**F2\_8D-64ETX**



**F10D-64ETX**



**F2\_10D-66ETX**



**F18D-64ETX**



**F23D-66ETX**



**FTLD-64ETX  
FTLD-64ETX**



**FTRD-64ETX  
FTRD-64ETX**



**FTLD-66ETX  
FTLD-66ETX**



**FTLRD-66ETX  
FTLRD-66ETX**



**FTRD-66ETX  
FTRD-66ETX**



**FTLD-68ETX  
FTLD-68ETX**



**FTLRD-68ETX  
FTLRD-68ETX**



**FTRD-68ETX  
FTRD-68ETX**



**FTLD-84ETX  
FTLD-84ETX**



**FTLD-88ETX  
FTLD-88ETX**



**FTLRD-88ETX  
FTLRD-88ETX**



**PCD-64ETX**



**PCD-68ETX**



**PCQD-64ETX**



**PCQD-68ETX**



**PCQD-84ETX**



**PCQD-88ETX**



**PCCD-64ETX**



**PCCD-68ETX**



**PCCD-84ETX**



**PCCD-88ETX**



**PCID-44ETX**



**PCID-64ETX**



**PCID-68ETX**



**PCID-84ETX**



**PCID-88ETX**



**PCIWD-64ETX**



**FSD-78ETX  
FVD-78ETX**



**FSD-98ETX**



**LAD-64X**

# 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



2025



**FEM-2/10**



**FEM-6**



**FEM-2/6**



**FE-04EM**



**FE-07EM**



**FE-77EM**

# PASTRY LOTUS FRY

STRUMENTI DEDICATI ALLA PASTICCERIA  
DEDICATED TOOLS FOR PASTRY-MAKING  
WERKZEUGE FÜR DIE KONDITOREI  
OUTILS POUR LA PÂTISSERIE  
HERRAMIENTAS PARA PASTELERÍA

- **Strumenti dedicati alla pasticceria per una frittura delicata e controllata.** Precisione, costanza della temperatura e rispetto degli ingredienti assicurano risultati perfetti per dolci e prodotti da forno.

- **Specialized equipment designed for delicate, precise frying.** Constant temperature, accuracy, and ingredient protection ensure flawless results in pastries and baked goods.

- **Spezielle Geräte für die Patisserie, entwickelt für ein delikates und kontrolliertes Frittieren.** Präzision, Temperaturkonstanz und Schutz der Zutaten für perfekte Ergebnisse bei Süßspeisen und Backwaren.

- **Des équipements dédiés à la pâtisserie, conçus pour une friture délicate et contrôlée.** Précision, constance de la température et respect des ingrédients pour des résultats parfaits en douceurs et produits de boulangerie.

- **Equipos específicos para pastelería, diseñados para una frittura delicada y controlada.** Precisión, constancia de la temperatura y respeto de los ingredientes para resultados perfectos en postres y productos de repostería.



FMFG-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

CORPI ASPIRANTI CENTRALI E A PARETE  
CENTRAL AND WALL-MOUNTED EXTRACTION UNITS  
ZENTRALE UND WANDABSAUGKÖRPER  
CORPS D'ASPIRATION CENTRAUX ET MURAUX  
CUERPOS DE ASPIRACIÓN CENTRALES Y MURALES





- **Corpi aspiranti centrali e a parete, per un ambiente di lavoro più pulito e sicuro.**

Massima efficienza nell'eliminazione di fumi, vapori e odori, garantendo comfort e igiene in cucina.

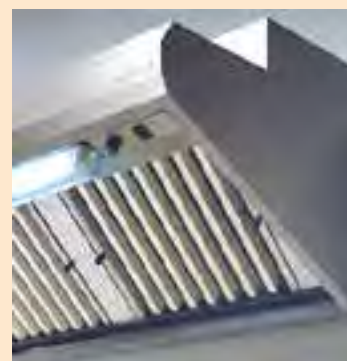
- **Central and wall-mounted extraction systems for a cleaner, safer workspace.**

FastHood guarantees maximum efficiency in eliminating smoke, steam, and odors, ensuring comfort and hygiene in every professional kitchen.

- **Zentrale und Wandabsaugkörper für eine sauberere und sicherere Arbeitsumgebung.** Maximale Effizienz bei der Beseitigung von Rauch, Dämpfen und Gerüchen, um den Komfort und die Hygiene in der Profiküche zu gewährleisten.

- **Corps d'aspiration centraux et muraux pour un environnement de travail plus propre et plus sûr.** Efficacité maximale pour éliminer fumées, vapeurs et odeurs, garantissant confort et hygiène dans la cuisine professionnelle.

- **Cuerpos de aspiración centrales y murales para un entorno de trabajo más limpio y seguro.** Máxima eficiencia en la eliminación de humos, vapores y olores, garantizando confort e higiene en la cocina profesional.



# 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

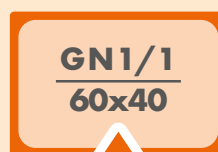


EL004-UAE

4x

GN1/1  
60x40

75 mm

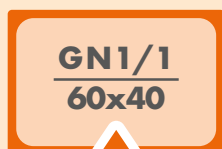


EL004-DDE

4x

GN1/1  
60x40

75 mm



# 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**

**GN2/1**

66 mm

**GN1/1**

**GN1/1**

66 mm



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

LOTUS OVENS  
FORNI



TL106-DAE

6x

GN1/1



64 mm

# 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**



|                        |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                   |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                     |                                             |                                   |                                     |                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| LOTUS EASY             | Capacità / Capacity / Kapazität / Capacité / Capacidad                                                                                                                  |                                                                                                                                   |                                     | Regolazione vapore 10 livelli - Comandi digitali / 10 levels steam regulation - Digital control panel<br>Dampfregelung 10 Ebenen - Bedienungsstafel digitales / Régulation de la vapeur 10 niveaux - Bandeau de commande numérique / Regulación de vapor 10 niveles - Panel de control digital                                |                                     | <div>GN2/3<br/>45x34</div> <div>75 mm</div> |                                   |                                     |                                     |
|                        | <div>EL404-CAE</div> <div>4x</div>                                                                                                                                      | <div>Umidificazione / Humidification / Beschwandung<br/>Humidification / Humidificación</div> <div>EL404-UGAE</div> <div>4x</div> | <div>EL404-DDE</div> <div>4x</div>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                     |                                             |                                   |                                     |                                     |
| LOTUS SIMPLE Elettrici | Umidificazione / Humidification / Beschwandung / Humidification / Humidificación                                                                                        |                                                                                                                                   |                                     | Regolazione vapore 10 livelli - Comandi digitali / 10 levels steam regulation - Digital control panel<br>Dampfregelung 10 Ebenen - Bedienungsstafel digitales / Régulation de la vapeur 10 niveaux - Bandeau de commande numérique / Regulación de vapor 10 niveles - Panel de control digital                                |                                     | <div>GN1/1<br/>60x40</div> <div>75 mm</div> |                                   |                                     |                                     |
|                        | <div>ELO04-UAEE</div> <div>4x</div>                                                                                                                                     | <div>ELO04-UAEP</div> <div>4x</div>                                                                                               | <div>ELO04-UGAE</div> <div>4x</div> | <div>ELO04-DDE</div> <div>4x</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                     |                                             |                                   |                                     |                                     |
| 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              |                                                                                                                                   |                                     | Comandi digitali / Digital control panel / Bedienungsstafel digitales<br>Bandeau de commande numérique / Panel de control digital                                                                                                                                                                                             |                                     | <div>GN1/1<br/>60x40</div> <div>80 mm</div> |                                   |                                     |                                     |
|                        | <div>SLO04-DAE</div> <div>4x</div>                                                                                                                                      | <div>SLO06-DAE</div> <div>6x</div>                                                                                                | <div>SLO10-DAE</div> <div>10x</div> | <div>SLO04-DTE</div> <div>4x</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <div>SLO06-DTE</div> <div>6x</div>  | <div>SLO10-DTE</div> <div>10x</div>         |                                   |                                     |                                     |
| LOTUS BIG              | Regolazione vapore 10 livelli / 10 levels steam regulation / Dampfregelung 10 Ebenen / Régulation de la vapeur 10 niveaux / Regulación de vapor 10 niveles              |                                                                                                                                   |                                     | Comandi digitali / Digital control panel / Bedienungsstafel digitales<br>Bandeau de commande numérique / Panel de control digital                                                                                                                                                                                             |                                     | <div>GN1/1<br/>60x40</div> <div>80 mm</div> |                                   |                                     |                                     |
|                        | <div>SLO04-DAG</div> <div>4x</div>                                                                                                                                      | <div>SLO06-DAG</div> <div>6x</div>                                                                                                | <div>SLO10-DAG</div> <div>10x</div> | <div>SLO04-DDG</div> <div>4x</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <div>SLO06-DDG</div> <div>6x</div>  | <div>SLO10-DDG</div> <div>10x</div>         |                                   |                                     |                                     |
| LOTUS MINI             | Regolazione vapore 10 livelli / 10 levels steam regulation / Dampfregelung 10 Ebenen / Régulation de la vapeur 10 niveaux / Regulación de vapor 10 niveles              |                                                                                                                                   |                                     | Comandi digitali / Digital control panel / Bedienungsstafel digitales / Bandeau de commande numérique / Panel de control digital                                                                                                                                                                                              |                                     |                                             |                                   |                                     |                                     |
|                        | <div>BL206-DAE</div> <div>6x</div>                                                                                                                                      | <div>BL210-DAE</div> <div>10x</div>                                                                                               | <div>GN2/1</div> <div>85 mm</div>   | <div>GN1/1</div> <div>85 mm</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <div>BL206-DDE</div> <div>6x</div>  | <div>BL210-DDE</div> <div>10x</div>         | <div>GN2/1</div> <div>85 mm</div> | <div>GN1/1</div> <div>85 mm</div>   |                                     |
| LOTUS TOP COMPACT      | Con carrello portateglie / With mobile oven rack / Mit Ofenwagen<br>Avec chariot porte-plaque / Con carro porta cazuelas                                                |                                                                                                                                   |                                     | Con carrello portateglie / With mobile oven rack / Mit Ofenwagen<br>Avec chariot porte-plaque / Con carro porta cazuelas                                                                                                                                                                                                      |                                     |                                             |                                   |                                     |                                     |
|                        | <div>BL120-DAE</div> <div>20x</div>                                                                                                                                     | <div>GN1/1</div> <div>66 mm</div>                                                                                                 | <div>BL220-DAE</div> <div>20x</div> | <div>GN2/1</div> <div>66 mm</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <div>GN1/1</div> <div>66 mm</div>   | <div>BL120-DDE</div> <div>20x</div>         | <div>GN1/1</div> <div>66 mm</div> | <div>BL220-DDE</div> <div>20x</div> | <div>GN2/1</div> <div>66 mm</div>   |
| LOTUS TOP CROSSWISE    | 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<br>Régulation de la vapeur / Regulación de vapor                                                                                                                                                                                                                        |                                     | <div>GN2/3</div> <div>67 mm</div>           |                                   |                                     |                                     |
|                        | <div>SC423EAD</div> <div>4x</div>                                                                                                                                       |                                                                                                                                   |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <div>SC423GAD</div> <div>4x</div>   |                                             |                                   |                                     |                                     |
| LOTUS TOP COMPACT      | Regolazione vapore 10 livelli / 10 levels steam regulation / Dampfregelung 10 Ebenen<br>Régulation de la vapeur 10 niveaux / Regulación de vapor 10 niveles             |                                                                                                                                   |                                     | Controllo percentuale vapore - Comandi digitali / Steam percentage control - Digital control panel<br>Dampfprozentregelung - Bedienungsstafel digitales / Bandeau de commande numérique / Contrôle du pourcentage de vapeur -<br>Bandeau de commande numérique / Panel de control digital -<br>Control de porcentaje de vapor |                                     | <div>GN2/3</div> <div>64 mm</div>           |                                   |                                     |                                     |
|                        | <div>TL236-DAE</div> <div>6x</div>                                                                                                                                      | <div>GN2/3</div> <div>64 mm</div>                                                                                                 | <div>TL106-DAE</div> <div>6x</div>  | <div>TL110-DAE</div> <div>10x</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <div>GN1/1</div> <div>64 mm</div>   | <div>TL236-DTE</div> <div>6x</div>          | <div>GN2/3</div> <div>64 mm</div> | <div>TL106-DTE</div> <div>6x</div>  | <div>TL110-DTE</div> <div>10x</div> |
| LOTUS TOP CROSSWISE    | Regolazione vapore 10 livelli / 10 levels steam regulation / Dampfregelung 10 Ebenen<br>Régulation de la vapeur 10 niveaux / Regulación de vapor 10 niveles             |                                                                                                                                   |                                     | Controllo percentuale vapore - Comandi digitali / Steam percentage control - Digital control panel / Dampfprozentregelung<br>Bedienungsstafel digitales / Bandeau de commande numérique - Contrôle du pourcentage de vapeur / Panel de control<br>digital - Control de porcentaje de vapor                                    |                                     |                                             |                                   |                                     |                                     |
|                        | <div>TL006-DAE</div> <div>6x</div>                                                                                                                                      | <div>TL010-DAE</div> <div>10x</div>                                                                                               | <div>GN1/1</div> <div>64 mm</div>   | <div>TL006-DTE</div> <div>6x</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <div>TL010-DTE</div> <div>10x</div> | <div>GN1/1</div> <div>64 mm</div>           |                                   |                                     |                                     |

# 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

LE INTEGRAZIONI DESIDERABILI  
THE MOST WISHED FOR ACCESSORIES  
WÜNSCHENSWERTE ERGÄNZUNGEN  
LES INTÉGRATIONS POSSIBLES  
LAS INTEGRACIONES DESEABLES



VEC-20



VEC-10



- **Complementi d'arredo e di servizio che completano ogni impianto cucina.** Soluzioni pratiche e modulari che uniscono funzionalità e design per ottimizzare i flussi di lavoro.

- **Furniture and service complements that complete every kitchen system.** Practical, modular solutions that combine functionality and design to optimize workflow and enhance professional environments.

- **Möbel- und Serviceergänzungen, die jede Küchenanlage komplettieren.** Praktische, modulare Lösungen, die Funktionalität und Design vereinen, um Arbeitsabläufe zu optimieren.

- **Éléments d'ameublement et de service qui complètent toute installation de cuisine.** Des solutions pratiques et modulaires qui allient fonctionnalité et design pour optimiser les flux de travail.

- **Complementos de mobiliario y servicio que completan cualquier instalación de cocina.** Soluciones prácticas y modulares que combinan funcionalidad y diseño para optimizar los flujos de trabajo.



SV-23

SV-123



PA-3



# 71|SELFLOTUS

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





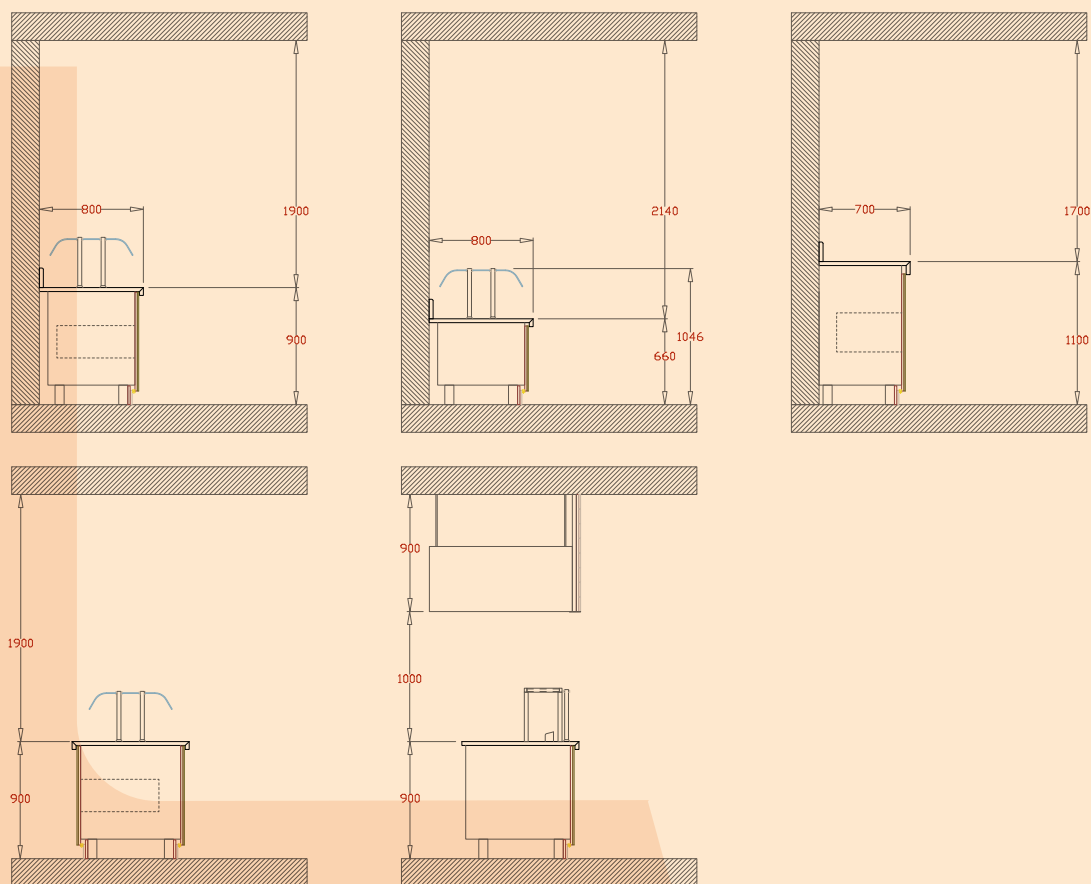
71



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.



# 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



**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 REFRIGÈRÉS

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**



**SPEED 55**

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 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**

NEUTRALOTUS  
NEUTRO

# 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



# LOTUSWASH

- **Linee di lavaggio professionali ad alta capacità.** Sistemi robusti e ad alte prestazioni che offrono risultati costanti anche nei cicli intensivi, riducendo al tempo stesso consumi di acqua ed energia.
- **Durable, high-performance systems** that deliver consistent results even in intensive cycles, while reducing water and energy consumption.
- **Professionelle Spüllinien mit hoher Kapazität.** Langlebige, leistungsstarke Systeme, die auch in intensiven Arbeitszyklen konstante Ergebnisse liefern und Wasser- sowie Energieverbrauch reduzieren.



1985  
2025



- **Lignes de lavage professionnelles à haute capacité.** Des systèmes robustes et performants qui assurent des résultats constants, même lors de cycles intensifs, tout en réduisant la consommation d'eau et d'énergie.

- **Líneas de lavado profesionales de alta capacidad.** Sistemas resistentes y de alto rendimiento que ofrecen resultados constantes incluso en ciclos intensivos, reduciendo al mismo tiempo el consumo de agua y energía.

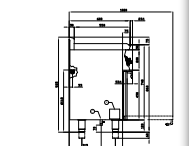


- **La cucina digitale sempre a portata di mano.** Con Lotus Web, informazioni, manuali e supporto sono disponibili in ogni momento e ovunque per i professionisti.
- **The digital kitchen always at your fingertips.** Lotus Web makes information, manuals, and support instantly accessible to professionals – anytime, anywhere.
- **Die digitale Küche immer zur Hand.** Mit Lotus Web werden Informationen, Bedienungsanleitungen und Unterstützung für Fachleute jederzeit und überall zugänglich.
- **La cuisine digitale toujours à portée de main.** Avec Lotus Web, les informations, modes d'emploi et services d'assistance sont disponibles pour les professionnels à tout moment et partout.
- **La cocina digital siempre al alcance de la mano.** Con Lotus Web, la información, los manuales y el soporte para los profesionales están disponibles en cualquier momento y lugar.



## CF4-68GEM

60 MAGICLOTUS  
CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO



|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| MODELLO           | CF4-68GEM             |
| DIMENSIONI        | 465x595x105           |
| POTENZA GAS       | 18 kW / 15,4 kW (max) |
| POTENZA ELETTRICA | 2,4 kW                |
| VOLTAGGIO         | 230V                  |
| FREQUENZA         | 50/60 Hz              |

## CF4-68GEM

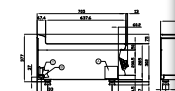
60 MAGICLOTUS  
CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico statico con grill cm. 64x26x35, temp. 50-250°C, con 1 griglia cm. 65x21,5 GN1/1 - Porta vetro



## FTLT-78ETSS

70 SUPERLOTUS TOP  
FRY-TOP ELETTRICI - TOP



|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| MODELLO           | FTLT-78ETSS          |
| DIMENSIONI        | cm. 80x76,5x28       |
| POTENZA ELETTRICA | 1,1 kW               |
| VOLTAGGIO         | 400V - 50 / 230V - 1 |
| FREQUENZA         | 50/60 Hz             |

## FTLT-78ETSS

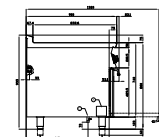
70 SUPERLOTUS TOP  
FRY-TOP ELETTRICI - TOP

Fry top elettrico Lotus OMO LUCIDO, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.IPC-9)



## CF6-912GEV

90 IPERLOTUS  
CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO



|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| MODELLO           | CF6-912GEV            |
| DIMENSIONI        | cm. 100x80x80         |
| POTENZA GAS       | 45 kW / 38,7 kW (max) |
| POTENZA ELETTRICA | 6,7 kW                |
| VOLTAGGIO         | 400V - 38             |
| FREQUENZA         | 50/60 Hz              |

## CF6-912GEV

90 IPERLOTUS  
CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico statico cm. 67x26x35, temp. 50-300°C con 1 griglia cm. 65x21 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.IPC-9)



Costruzione - Modello realizzato interamente in acciaio inox CN1 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, salinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piastra dotata di sistema posteriore. Manipolo con grado di protezione all'acqua IPX5. Modello - Cucina a gas con forno elettrico statico a ventilazione, con 5 vasi, per uso professionale. Fuochi con accensione a pignone e mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termopigolo. 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 a GN 2/1 con ampia porta. Regolazione temperatura del forno: 50-300°C. Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio coccodrillo frontale e alle bacchette rimovibili. Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.

|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| MODELLO           | CF6-912GEV            |
| DIMENSIONI        | cm. 100x80x80         |
| POTENZA GAS       | 45 kW / 38,7 kW (max) |
| POTENZA ELETTRICA | 6,7 kW                |
| VOLTAGGIO         | 400V - 38             |
| 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



# LOTUS APP!



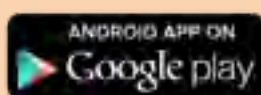
**Con la nuova Lotus App tutto diventa ancora più facile:** ricerche rapide, condivisione immediata di schede e immagini, aggiornamenti in tempo reale e accesso ai social. Uno strumento smart, friendly e intuitivo, progettato per accompagnare i professionisti ovunque si trovino.

**With the new Lotus App, everything becomes even easier:** quick searches, instant sharing of data sheets and images, real-time updates, and access to social platforms. A smart, friendly, intuitive tool designed to accompany professionals wherever they go.

**Mit der neuen Lotus App wird alles noch einfacher:** schnelle Recherchen, sofortiges Teilen von Datenblättern und Bildern, Echtzeit-Updates und Zugang zu sozialen Medien. Ein smartes, benutzerfreundliches und intuitives Tool, das Fachleute überall begleitet.

**Avec la nouvelle application Lotus, tout devient plus simple :** recherches rapides, partage instantané de fiches et d'images, mises à jour en temps réel et accès aux réseaux sociaux. Un outil intelligent, convivial et intuitif, conçu pour accompagner les professionnels partout.

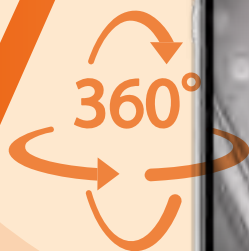
**Con la nueva aplicación Lotus todo resulta aún más fácil:** búsquedas rápidas, compartición inmediata de fichas e imágenes, actualizaciones en tiempo real y acceso a redes sociales. Una herramienta inteligente, práctica e intuitiva, diseñada para acompañar a los profesionales dondequiera que estén.



APP STORE & GOOGLE PLAY



Lotus S.p.A.



# LOTUS SOCIAL!

- **Sempre vicini alla comunità della cucina professionale dei nostri clienti.** Scambio, dialogo e supporto: Lotus Social è lo spazio digitale in cui le relazioni crescono e le esperienze si condividono.
- **Always close to the professional kitchen community.** Exchange, dialogue, and support: Lotus Social is the digital space where relationships grow and experiences are shared.
- **Immer nah an der Community der Profiküchen unserer Kunden.** Austausch, Dialog und Unterstützung: Lotus Social ist der digitale Ort, an dem Beziehungen wachsen und sich Erfahrungen teilen.
- **Toujours proches de la communauté culinaire professionnelle de nos clients.** Échanges, dialogue et accompagnement : Lotus Social est l'espace digital où les relations se construisent et les expériences se partagent.
- **Siempre cerca de la comunidad culinaria profesional de nuestros clientes.** Intercambio, diálogo y apoyo: Lotus Social es el espacio digital donde las relaciones crecen y las experiencias se comparten.



facebook



Instagram



YouTube

LinkedIn



Lotus SpA





 LotusCookers



 YouTube

 LotusCookers



 YouTube



 YouTube



 YouTube



 YouTube



 YouTube



 Lotus S.p.a.



# LOTUS IN THE WORLD

Un supporto che parla la lingua del cliente

Support that speaks the client's language

Unterstützung in der Sprache des Kunden

Un support qui parle la langue du client

Un soporte que habla el idioma del cliente

**Essere presenti in oltre 80 Paesi significa molto più che vendere prodotti:** significa garantire un supporto costante, professionale e umano. Il nostro approccio si riassume in cinque parole chiave:

**Being present in over 80 countries means more than selling products:** it means ensuring constant, professional, and human support. Our approach is summed up in five keywords:

**In über 80 Ländern präsent zu sein bedeutet mehr, als nur Produkte zu verkaufen:** Es bedeutet, kontinuierliche, professionelle und menschliche Unterstützung zu garantieren. Unser Ansatz lässt sich in fünf Schlüsselwörtern zusammenfassen:

**Être présent dans plus de 80 pays signifie bien plus que vendre des produits :** cela signifie garantir un accompagnement constant, professionnel et humain. Notre approche se résume en cinq mots-clés :

**Estar presente en más de 80 países significa mucho más que vender productos:** significa garantizar un apoyo constante, profesional y humano. Nuestro enfoque se resume en cinco palabras clave:

Genial

**Genial:** apertura al confronto e all'ascolto.

**Genial:** open to dialogue and listening.

**Genial:** Offenheit für Dialog und Zuhören.

**Genial:** ouverture au dialogue et à l'écoute.

**Genial:** apertura al diálogo y a la escucha.

Genie

**Genie:** professionalità specializzata nel mondo della cucina.

**Genie:** specialized expertise in the culinary world.

**Genie:** Spezialisierte Professionalität in der Welt der Küche.

**Genie:** professionnalisme spécialisé dans le monde culinaire.

**Genie:** profesionalidad especializada en el mundo de la cocina.

Genius

**Genius:** ingegno e innovazione applicati al prodotto.

**Genius:** ingenuity and innovation applied to products.

**Genius:** Erfindungsgeist und Innovation im Produkt.

**Genius:** ingéniosité et innovation appliquées au produit.

**Genius:** ingenio e innovación aplicados al producto.

Gentle

**Gentle:** cortesia e disponibilità, per relazioni solide.

**Gentle:** courtesy and availability for strong relationships.

**Gentle:** Höflichkeit und Verfügbarkeit für stabile Beziehungen.

**Gentle:** courtoisie et disponibilité pour des relations solides.

**Gentle:** cortesía y disponibilidad para relaciones sólidas.

Genuine

**Genuine:** materiali autentici, qualità Made in Italy.

**Genuine:** authentic materials, authentic Made in Italy quality.

**Genuine:** Authentische Materialien, Qualität „Made in Italy“.

**Genuine:** matériaux authentiques, qualité Made in Italy.

**Genuine:** materiales auténticos, calidad Made in Italy.



# LOTUS



Steel Italian Tailoring®



WE ARE YOUR KITCHEN

# IPX4 - IPX5

- 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.



## 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.



- 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 optado por dotar a sus productos de una garantía de seguridad de lavado para obtener la mejor protección interna de los componentes eléctricos y de los controles.



**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.

# QUALITÀ GARANTITA

GUARANTEED QUALITY | GARANTIERTE QUALITÄT  
QUALITÉ GARANTIE | CALIDAD GARANTIZADA

**Il miglioramento continuo è parte del DNA aziendale.** Il miglioramento continuo è parte del DNA aziendale. Dalla nascita artigianale del 1985 alla struttura industriale di oggi, Lotus ha perfezionato costantemente la propria organizzazione interna. Le certificazioni ottenute (ISO 9002 già nel 1996, ISO 9001 dal 1998) e le omologazioni internazionali (CE, ETL, AGA, CB, RINA, SOLAS) sono la prova concreta di un impegno costante verso qualità e sicurezza. Ogni prodotto Lotus è il risultato di un processo accurato: progettazione, selezione dei materiali, collaudi e verifiche. Un percorso che trasforma l'acciaio in strumenti di lavoro destinati a durare e a semplificare la vita quotidiana in cucina.

**Continuous improvement is part of Lotus' DNA.** From its artisanal beginnings in 1985 to today's industrial structure, the company has constantly refined its internal organization. Certifications (ISO 9002 since 1996, ISO 9001 since 1998) and international approvals (CE, ETL, AGA, CB, RINA, SOLAS) are tangible proof of a consistent commitment to quality and safety. Every Lotus product is the result of a meticulous process: design, material selection, testing, and verification. A journey that transforms steel into durable work tools designed to simplify everyday life in the kitchen.

**Kontinuierliche Verbesserung ist Teil der Unternehmens-DNA.** Von der handwerklichen Gründung 1985 bis zur heutigen industriellen Struktur hat Lotus seine interne Organisation stetig optimiert. Die Zertifizierungen (ISO 9002 seit 1996, ISO 9001 seit 1998) und die internationalen Zulassungen (CE, ETL, AGA, CB, RINA, SOLAS) sind ein greifbarer Beweis für unser Engagement für Qualität und Sicherheit. Jedes Produkt ist das Ergebnis eines sorgfältigen Prozesses: Planung, Materialauswahl, Tests und Kontrollen. Ein Weg, der Stahl in langlebige Werkzeuge verwandelt, die das tägliche Leben in der Küche erleichtern.





# QUALITÀ GARANTITA

GUARANTEED QUALITY  
GARANTIERTE QUALITÄT  
QUALITÉ GARANTIE  
CALIDAD GARANTIZADA

## LA TECNOLOGIA COME REGOLA

**Innovare per migliorare.** È questa la filosofia che guida ogni scelta Lotus. Studiare, progettare e testare nuove attrezzature significa garantire ai professionisti strumenti sempre più versatili e sicuri. L'introduzione del wok e dell'induzione ha rappresentato un passo importante verso cucine multiethniche e internazionali, mentre lo sviluppo di sistemi intelligenti consente oggi un controllo preciso di tempi, temperature e consumi. Per Lotus, la tecnologia non è mai fine a se stessa: è un mezzo per dare più libertà allo chef e per rendere più efficiente ogni processo.

## TECHNOLOGY AS A PRINCIPLE

**Innovation for improvement.** This is the philosophy guiding every Lotus choice. Studying, designing, and testing new equipment ensures professionals have increasingly versatile and safe tools. The introduction of the wok and induction marked an important step toward multi-ethnic, international kitchens, while the development of smart systems today enables precise control of times, temperatures, and consumption. For Lotus, technology is never an end in itself, it is a means to give chefs more freedom and to make every process more efficient.

## TECHNOLOGIE ALS REGEL

**Innovation zum Zweck der Verbesserung.** Das ist die Philosophie, die jede Entscheidung bei Lotus leitet. Studieren, entwickeln und testen neuer Geräte bedeutet, Fachleuten vielseitigere und sicherere Werkzeuge bereitzustellen. Die Einführung von Wok und Induktion war ein wichtiger Schritt in Richtung multiethnischer, internationaler Küchen, während intelligente Systeme heute eine präzise Kontrolle von Zeiten, Temperaturen und Verbräuchen ermöglichen. Für Lotus ist Technologie niemals Selbstzweck: Sie ist ein Mittel, um dem Koch mehr Freiheit zu geben und jeden Prozess effizienter zu machen.

## LA TECHNOLOGIE COMME RÈGLE

**Innover pour améliorer.** C'est la philosophie qui guide chaque choix de Lotus. Étudier, concevoir et tester de nouveaux équipements signifie garantir aux professionnels des outils toujours plus polyvalents et sûrs. L'introduction du wok et de l'induction a été une étape importante vers des cuisines multiethniques et internationales, tandis que le développement de systèmes intelligents permet aujourd'hui un contrôle précis des temps, des températures et des consommations.



Pour Lotus, la technologie n'est jamais une fin en soi : c'est un moyen de donner plus de liberté au chef et de rendre chaque processus plus efficace.



# INDICE TEMATICO

THEMATIC INDEX | THEMATISCHER INDEX | INDEX THEMATIQUE | INDICE TEMATICO

| DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN | Pag. |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| 2WAYSLOTUS                                                           | 100  |
| 2WAYSLOTUS: FINITURA D'ANGOLO                                        | 101  |
| ABBATTITORI RAPIDI                                                   | 164  |
| APP LOTUS                                                            | 176  |
| ARMADI REFRIGERATI                                                   | 162  |
| BACINELLE                                                            | 155  |
| BASI REFRIGERATE                                                     | 161  |
| BILLING                                                              | 7    |
| BOILSTEAM                                                            | 69   |
| CAPPE ASPIRANTI                                                      | 142  |
| CARRELLI DI SERVIZIO                                                 | 155  |
| CERTIFICAZIONI DI QUALITA'                                           | 184  |
| COOK&ROLL                                                            | 45   |
| DAL POS ALAN                                                         | 9    |
| DAL POS GIORGIO                                                      | 9    |
| DOLOMITES                                                            | 2    |
| EVOLUZIONE CONTINUA                                                  | 6    |
| EXTERN BURNER FRYERS                                                 | 73   |
| FACEBOOK                                                             | 178  |
| FILIERA PRODUTTIVA EVOLUTA                                           | 10   |
| FIRE FLEX                                                            | 82   |
| FORNI CONVEZIONE                                                     | 146  |
| FORNI GN1/1                                                          | 145  |
| FORNI GN2/3                                                          | 144  |
| FORNI PIZZA                                                          | 151  |
| FREEBLOCK 5.0                                                        | 110  |
| FREELOTUS + FREEBLOCK                                                | 120  |
| FREELOTUS MARINE                                                     | 130  |
| FRY LOTUS                                                            | 138  |
| GRILL TOAST                                                          | 152  |
| HIGHLOTUS                                                            | 124  |
| INDICE GAMMA LOTUS                                                   | 33   |
| INSTAGRAM                                                            | 178  |
| INTERAGIRE                                                           | 32   |
| IPER LOTUS                                                           | 80   |
| IPERLOTUSTOUCH                                                       | 98   |
| IPX4 - IPX5                                                          | 182  |
| ITALIAN CULINARY ART                                                 | 192  |
| LAVAGGIO PROFESSIONALE                                               | 170  |
| LAYOUT CUCINE                                                        | 15   |
| LAYOUT PER OFFERTA                                                   | 14   |
| LINKEDIN                                                             | 178  |
| LOTUS NEL MONDO                                                      | 8    |
| LOTUS PARLA 80 LINGUE                                                | 12   |
| LOTUS SUPPORTO A 5G                                                  | 180  |
| LOTUSCLOUD                                                           | 28   |

| DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN | Pag. |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| LOTUSCOLOR                                                           | 24   |
| LOTUSCOLOR / RAL                                                     | 25   |
| MAGIC LOTUS                                                          | 38   |
| MAGIC PROF                                                           | 52   |
| MARINE LOTUS                                                         | 128  |
| MODELLI AD INCASSO                                                   | 116  |
| MONOBLOCCO                                                           | 108  |
| NEUTRO GASTRONOMIA                                                   | 168  |
| NEUTRO PASTICCERIA                                                   | 168  |
| NOTE PERSONALI                                                       | 190  |
| PALLADIO                                                             | 3    |
| PASTRYLOTUS FRY                                                      | 140  |
| PATTUMIERE                                                           | 155  |
| PRE-MIX                                                              | 72   |
| PRODUTTORI DI GHIACCIO                                               | 166  |
| PROSECCO HILLS                                                       | 3    |
| PUNTO DI FORZA: CLOUD                                                | 28   |
| PUNTO DI FORZA: COLORE                                               | 24   |
| PUNTO DI FORZA: FLESSIBILITÀ                                         | 22   |
| PUNTO DI FORZA: TOUCH                                                | 26   |
| QUALITA' CERTIFICATA                                                 | 9    |
| QUARANTESIMO                                                         | 32   |
| RACCOGLI OLIO CON FILTRO                                             | 141  |
| REFERENZE                                                            | 18   |
| RICAMBI                                                              | 175  |
| SALAMANDRE                                                           | 153  |
| SEDE LOTUS                                                           | 5    |
| SELF-SERVICE                                                         | 156  |
| SHINE KITCHEN                                                        | 48   |
| SINCE 1985                                                           | 4    |
| SNACK                                                                | 34   |
| SOCIAL                                                               | 178  |
| STAND HOST                                                           | 13   |
| STEEL ITALIAN TAILORING                                              | 181  |
| STORIA ITALIANA                                                      | 4    |
| SUPER LOTUS                                                          | 60   |
| SUPERCHROME                                                          | 67   |
| TAVOLI REFRIGERATI                                                   | 163  |
| TAVOLO PIZZA REFRIGERATO                                             | 150  |
| TOUCHFRY                                                             | 70   |
| TOUCHLOTUS                                                           | 26   |
| VENICE                                                               | 2    |
| VETRINE REFRIGERATE                                                  | 160  |
| VETRINETTE CALDE                                                     | 154  |
| WE ARE YOUR KITCHEN                                                  | 31   |
| WEB LOTUS                                                            | 174  |
| YOUTUBE                                                              | 178  |

## NOTE

[illegible]

[illegible]

# ITALIAN CULINARY ART

La firma di Lotus nel mondo / Lotus' signature worldwide  
Die Signatur von Lotus in der Welt / La signature de Lotus  
dans le monde/ La firma de Lotus en el mundo

**Ogni attrezzatura Lotus è un pezzo di cultura italiana:** design elegante, tecnologia avanzata e robustezza costruttiva che garantiscono prestazioni e durata. È una forma di "sartoria dell'acciaio", capace di modellare soluzioni su misura per ogni esigenza e aspirazione, dalle cucine compatte alle grandi isole professionali, dalle cucine mobili ai rifugi di montagna. **Lotus è Italian Culinary Art:** un ponte tra tradizione e innovazione, tra estetica e funzionalità, tra passione e tecnologia. Una scelta che non si limita a fornire strumenti, ma che trasforma ogni cucina in un rapporto con il cliente di ogni parte del mondo, dove far nasce valore, creatività e bellezza.



**Every Lotus product is a piece of Italian culture:** elegant design, advanced technology, and robust construction that deliver performance and durability. It is a kind of "steel tailoring," shaping solutions to fit every need, from compact kitchens to large professional islands, from mobile kitchens to alpine refuges. **Lotus is Italian Culinary Art:** a bridge between tradition and innovation, aesthetics and functionality, passion and technology. A choice that goes beyond supplying equipment, transforming every kitchen into a relationship with clients around the world, where value, creativity, and beauty are born.

2005

**Jedes Lotus-Gerät ist ein Stück italienischer Kultur:** elegantes Design, fortschrittliche Technologie und robuste Konstruktion, die Leistung und Langlebigkeit garantieren. Eine Art „Stahlschneiderei“, die maßgeschneiderte Lösungen für alle Anforderungen bietet – von kompakten Küchen bis zu großen Profikücheninseln, von mobilen Küchen bis zu Berghütten. **Lotus ist Italian Culinary Art:** eine Brücke zwischen Tradition und Innovation, zwischen Ästhetik und Funktionalität, zwischen Leidenschaft und Technologie. Eine Wahl, die nicht nur Werkzeuge liefert, sondern jede Küche in eine Beziehung mit dem Kunden verwandelt, in der Wert, Kreativität und Schönheit entstehen.

**Chaque équipement Lotus est un fragment de culture italienne :** design élégant, technologie avancée et robustesse de construction garantissant performance et durabilité. Une véritable « couture de l'acier », capable de créer des solutions sur mesure pour tous les besoins – des cuisines compactes aux grandes îles professionnelles, des cuisines mobiles aux refuges de montagne. **Lotus est Italian Culinary Art :** un pont entre tradition et innovation, entre esthétique et fonctionnalité, entre passion et technologie. Un choix qui ne se limite pas à fournir des outils, mais transforme chaque cuisine en une relation avec le client, où naissent valeur, créativité et beauté.

**Cada equipo Lotus es un trozo de cultura italiana:** diseño elegante, tecnología avanzada y robustez constructiva que garantizan rendimiento y durabilidad. Una especie de «sastrería del acero», capaz de crear soluciones a medida para cada necesidad – desde cocinas compactas hasta grandes islas profesionales, desde cocinas móviles hasta refugios de montaña. **Lotus es Italian Culinary Art:** un puente entre tradición e innovación, entre estética y funcionalidad, entre pasión y tecnología. Una elección que no se limita a proporcionar herramientas, sino que transforma cada cocina en una relación con el cliente, donde nacen valor, creatividad y belleza.

# 2025

1985  
2025

LOTUS  
ITALIAN CULINARY ART

WE ARE YOUR KITCHEN

LOTUS

SINCE 1985

LOTUS<sup>®</sup>

ITALIAN CULINARY ART



**LOTUS SpA** - Via Calmaor, 46 - 31020 San Vendemiano (TV) - ITALY  
T +39 0438 778020 - [lotus@lotuscookers.it](mailto:lotus@lotuscookers.it) - [www.lotuscookers.it](http://www.lotuscookers.it)

