

65

CPM-65G

magleprof
CUOCIPASTA GAS
GAS PASTA COOKER
GAS-NUDELKOCHER
CUISEUR A PATES GAZ
CUECEPASTA DE GAS

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, vasca acciaio inox AISI 316, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore.

Modello - Cuocipasta a gas, per uso professionale. Dotato di vasca stampata singola con griglia di fondo, cestini in lamiera inox forata, disponibili in vari tipi e dimensioni, per multicotture contemporanee con ottimi risultati. Corredato di rubinetto per carico acqua, sfioratore e scarico a pavimento. Bruciatori con fiamma pilota ad accensione piezoelettrica, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia, scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.



CPM-65G

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1mm thick worktop, rounded edges, chrome details and rear splash back. Tanks fabricated in AISI 316.

Model - Professional Gas Pasta Cooker with single tank incorporating built in water fill tap, overflow safety valve and floor drain. Perforated pasta baskets with safety handles, available in different sizes for multiple product cooking. Piezoelectric ignition, pilot light. Thermocouple safety valves.

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

Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304, hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1 mm, Behälter aus Edelstahl AISI 316, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.

Modell - Gas-Nudelkocher, für den professionellen Gebrauch. Ausgestattet mit einem gepressten, Einzel-Behälter mit Rost auf dem Boden, Körbe aus gelochtem Edelstahlblech, erhältlich in verschiedenen Arten und Größen, für mehrere gleichzeitige Kochvorgänge mit hervorragenden Ergebnissen. Ausgestattet mit Ventil zum Nachfüllen von Wasser, Überlauf und Abfluss zu Boden. Brenner mit Pilotflamme mittels piezoelektrischer Zündung, Thermoelement. Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 mm d'épaisseur, bacs en acier inox AISI 316, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profils arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.

Modèle - Cuisneur à pâtes gaz, à usage professionnel. Équipé d'un bac moulé simple avec grille de fond, paniers en tôle inox percés, disponibles en plusieurs types et dimensions, pour des multi-cuissons simultanées avec résultats optimum. Équipé de robinet d'évacuation d'eau, déversoir et évacuation au sol. Brûleurs avec flamme pilote à allumage piézo-électrique, valve et thermocouple. Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. Pieds réglables en hauteur.

Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 mm de grosor, cubas en acero inox AISI 316, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.

Modelo - Cuecepasta de gas, para uso profesional. Cuba estampada única con parrilla de fondo, cestos de chapa inox agujereada, disponibles en varios tipos y dimensiones que permiten múltiples coccciones a la vez con resultados excelentes. Incluyen grifos para cargar agua, rebosadero y desagüe en el suelo. Encendido automático de llama piloto de los quemadores por medio de piezoeléctrico, válvula y termopar. Evacuación de humos posterior, completamente segura.

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

Dotaciones - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura.



FOOD CATERING EQUIPMENT

21.01.2021



65
magleprof

65

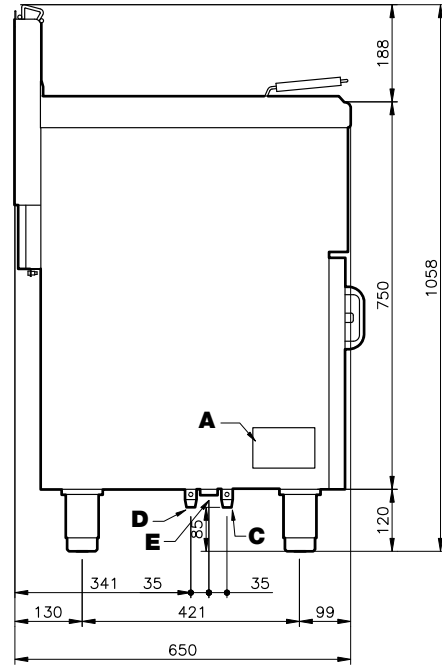
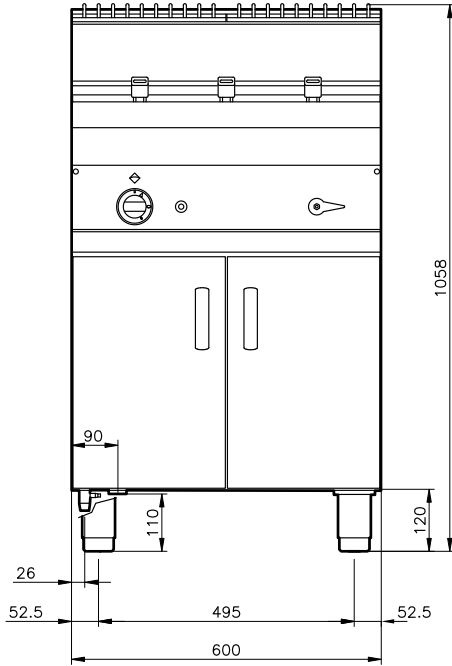
magleprof

CUOCIPASTA GAS
GAS PASTA COOKER
GAS-NUDELKOCHER
CUISEUR A PATES GAZ
CUECEPASTA DE GAS

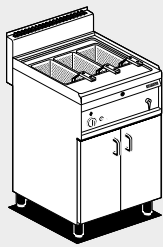


CPM-65G

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



A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 1/2" M
D	Allacciamento acqua / Water connection / Wasseranschluß Raccord eau / Enlace agua	ISO 7-1 1/2" M
E	Scarico acqua / Water drainage / Wasserabflussrohr Evacuation d'eau / Descarga agua	ISO 7-1 1" F



CPM-6G

Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Tanks Becken Cuves Cubas	Cesti Baskets Körbe Paniers Cestas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volume
	cm	N° • cm • lt	N° • cm	kW • kcal/h	kg/m³
CPM-6G	60x65x87h	1 • 51x31x30h • 40	3 • 16x29x20h	13,5 • 11.600	84 / 0,510

Metano - Natural gas - Erdgas / GPL - LPG - Flüssiggas

BUY LOTUS
BUY ITALY

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



ITALIAN CULINARY ART

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