70 CPT-70G

superLOTUS

CUOCIPASTA TOP A GAS
GAS TOP PASTA COOKERS
GAS-NUDELKOCHER
CUISEURS A PATES GAZ - RECHAUDS
CUECEPASTAS DE GAS - SOBRES DE COCCIÓN

CPT-70G

Descrizione
Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, vasca acciaio inox AISI 316, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.
Modello - Cuocipasta a gas, per uso professionale. Sono dotati 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. Corredati di rubinetto scarico acqua frontale. Bruciatori con fiamma pilota ad accensione piezoelettrica, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Termostato di sicurezza. 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.

Description
Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2mm thick worktop, rounded edges, chrome details and rear splash back. Tank fabricated in AISI 316. Knobs with waterproof grades IPX5.
Model - Professional Gas Pasta Cooker with single tank incorporating built in and floor drain. Perforated pasta baskets with safety handles, available in different sizes for multiple product cooking. Front water drainage tap. Piezoelectric ignition, pilot light. Thermocouple safety valves,safety thermostat.
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.

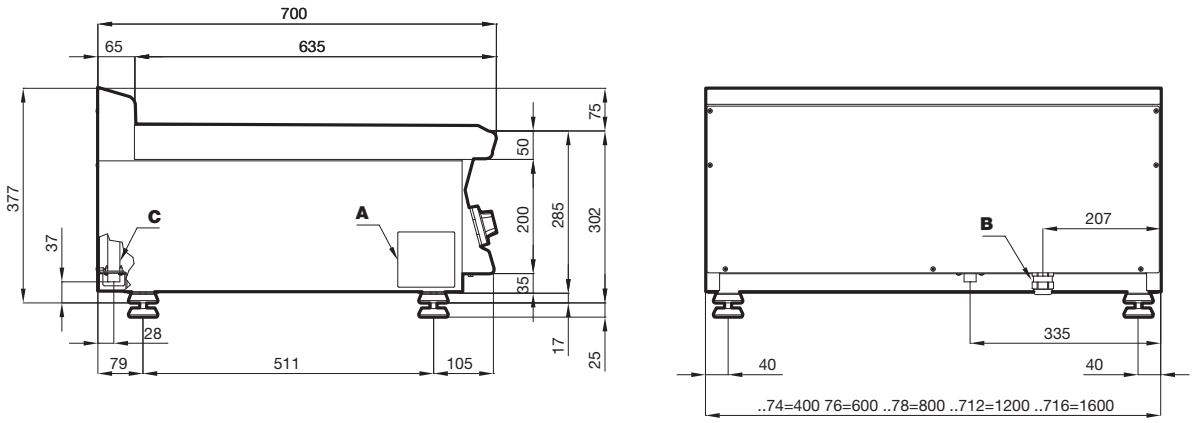
Bezeichnung
Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 2 mm, Behälter aus Edelstahl AISI 316, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.
Modell - Gas-Nudelkocher, für den professionellen Gebrauch. Ausgestattet mit gepresstem Einzelbehälter, mit Rost auf dem Boden, Körbe aus gelochtem Edelstahlblech, erhältlich in verschiedenen Arten und Größen, für mehrere gleichzeitige Kochvorgänge mit hervorragenden Ergebnissen. Augestattet mit Wasserabflussventil auf der Vorderseite. Brenner mit Pilotflamme mittels piezoelektrischer ZÜndung, Thermoelement, Sicherheitsthermostat. 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 2 mm d'épaisseur, bac en acier inox AISI 316, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.
Modèle - Cuiseurs à pates gaz, à usage professionnel. Ils sont équipés 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 résultat optimum. Équipés de robinet d'évacuation d'eau frontal. Brûleurs avec flamme pilote à allumage piézoélectrique, valve et thermocouple, thermostat de sécurité . 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.

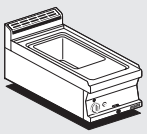
Descripción
Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 2 mm de grosor, cuba en acero inox AISI 316, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior. Mandos con grado de protección contra el agua IPX5.
Modelo - Cuecepastas 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 cocciones a la vez con resultados excelentes. Incluyen grifo desagüe frontal. Encendido automático de llama piloto de los quemadores por medio de piezoeléctrico, válvula y termopar, termostato de seguridad . 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.

CPT-70G

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



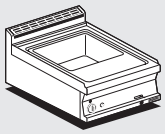
A	Targhetta caratteristiche / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 1/2"M



Combinazioni
Combinations
Zusammenstellungen
Combinaisons
Combinación múltiple

1/1 | 1/2 1/2 | 1/4 1/4 1/4 1/4 | 1/2 1/4 1/4

CPT-74G



Combinazioni
Combinations
Zusammenstellungen
Combinaisons
Combinación múltiple

1/1 | 1/3 1/3 1/3 | 1/4 1/4 1/4 1/4

CPT-76G

Modelli Models Modele Modeles Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasche Tanks Becken Cuves Cubas	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N° • cm • lt.	kW • kcal/h	kg/m³
CPT-74G	40x70,5x28h	**1** • 31x33,5x18h • **13**	6,0 • 5.160	38 / 0,180
CPT-76G	60x70,5x28h	**1** • 51x31x18h • **19**	9,0 • 7.740	49 / 0,270

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 reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis - La Empresa se reserva el derecho de introducir, sin preaviso, modificaciones en cualquier momento

LOTUS®
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