

# 65

CP-65E

## MAGICPROF

CUOCIPASTA ELETTRICI  
ELECTRIC PASTA COOKERS  
ELEKTRO-NUDELKOCHER  
CUISEURS A PATES ELECTRIQUES  
CUECEPASTAS ELECTRICAS

### 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 elettrici, per uso professionale. Dotati di vasca stampata singola GN 2/3 o GN 1/1, con griglia di fondo e resistenza corazzata di alta resa, per un rapido raggiungimento del punto di ebollizione e dotata di termostato di sicurezza e commutatore a 4 posizioni. Cestini in lamiera inox forata, per multicotture contemporanee con ottimi risultati. Corredati di elettrovalvola per carico acqua, sfioratore e rubinetto scarico posteriore.

**Manutenzione** - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. Pulizia delle vasche agevolata da resistenze ruotabili.

**Dotazioni** - Piedini regolabili in altezza.



CP-65E

### 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. Tank fabricated in AISI 316.

**Model** - Professional Electric Pasta Cooker with single GN 2/3 or GN 1/1 tank incorporating built in. Perforated pasta baskets with safety handles, for multiple product cooking. Water load electrovalve, overflow safety valve and back water drainage tap. High performance tubular heating elements, safety thermostat and 4-position switch control.

**Maintenance** - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel. Tank cleaning facilitated by rotating coils.

**Fittings** - Appliance is supplied with adjustable feet.

### Bezeichnung

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

**Modell** - Elektro-Nudelkocher, für den professionellen Gebrauch. Ausgestattet mit gepresstem Einzelbehälter GN 2/3 oder GN 1/1, Bodengitter und abgeschirmtem, hochleistungsfähigem Heizwiderstand für das schnelle Erreichen des Siedepunktes, mit Sicherheitsthermostat und Schalter mit 4 Positionen ausgerüstet. Körbe aus gelochtem Edelstahlblech, für mehrere gleichzeitige Kochvorgänge mit hervorragenden Ergebnissen. Ausgestatten mit Elektroventil zum Nachfüllen von Wasser, Überlauf und Wasserabflussventil auf der Rückseite.

**Wartung** - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende. Die Reinigung der Behälter wird durch drehbare Widerstände erleichtert.

**Ausstattungen** - Höhenverstellbare Füße.

### Description

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

**Modèle** - Cuiseurs à pâtes électriques, à usage professionnel. Ils sont équipés d'un bac moulé simple GN 2/3 ou GN 1/1, avec grille de fond et résistances cuirassées haut rendement, permettant d'atteindre rapidement le point d'ébullition, et équipés d'un thermostat de sécurité et d'un commutateur 4 positions. Paniers en tôle inox percés, pour des multicuissons simultanées avec résultat optimum. Équipés de électrovalve de remplissage d'eau, déversoir et robinet d'évacuation arrière.

**Entretien** - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal. Nettoyage des bacs facilité par les résistances pivotantes.

**Équipements** - Pieds réglables en hauteur.

### Descripción

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

**Modelo** - Cuecepastas electricas, para uso profesional. Cuba estampa da única GN 2/3 o GN 1/1, con parrilla de fondo y resistencia acorazada de alto rendimiento, que permite alcanzar rápidamente el punto de ebullición, y dotada de termostato de seguridad y conmutador de 4 posiciones. Cestos de chapa inox agujereada que permiten múltiples cocciones a la vez con resultados excelentes. Incluyen electroválvula para cargar agua, rebosadero y grifo para desagüe en parte posterior.

**Manutención** - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero. Limpieza de las cubas facilitada por resistencias rotatorias.

**Dotaciones** - Patas regulables en altura.



Food Catering Equipment

65  
MAGICPROF

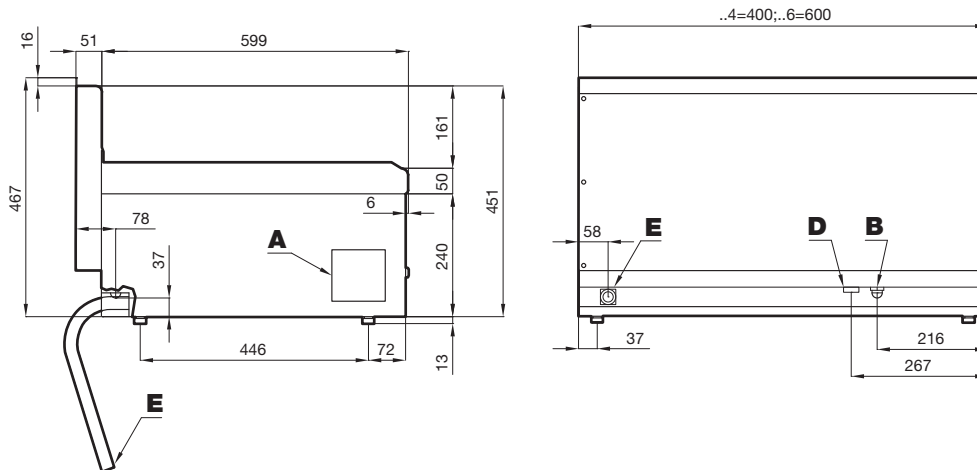
# 65

# MAGICPROF

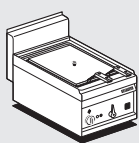
CUOCIPASTA ELETTRICI  
ELECTRIC PASTA COOKERS  
ELEKTRO-NUDELKOCHER  
CUISEURS A PATES ELECTRIQUES  
CUECEPASTAS ELECTRICAS

**CP-65E**

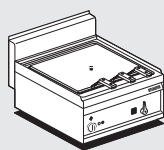
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN  
DONNEES TECHNIQUES / DATOS TECNICOS



<b>A</b>	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristique / Chapa de características	
<b>B</b>	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica	
<b>D</b>	Allacciamento acqua / Water connection Wasseransluß / Raccord eau / Enlace agua	ISO 7-1 3/4" M
<b>E</b>	Scarico acqua / Water drainage / Wasserabflussrohr Evacuation d'eau / Descarga agua	Ø27e - Ø19i



**CP-4ET**



**CP-6ET**

Modelli Models Modele 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	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volumen
	cm	N° • cm • lt.	N° • cm	kW	V~ • Hz	kg/m³
<b>CP-4ET</b>	40x65x29h	<b>1</b> • 31x33,5x20h - GN 2/3 • <b>17</b>	<b>2</b> • 15x29x15h	<b>4,0</b>	400V-2N / 230V-3 • 50/60	27 / 0,180
<b>CP-6ET</b>	60x65x29h	<b>1</b> • 51x30,5x20h - GN 1/1 • <b>25</b>	<b>3</b> • 15x29x15h	<b>6,0</b>	400V-3N / 230V-3 • 50/60	42 / 0,270

*buy lotus, buy Italy!*

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



**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

**The size of success.**