

# PROFUMO DI SNACK



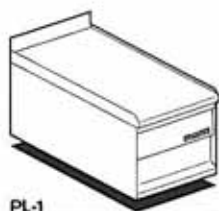
**SNACK50**



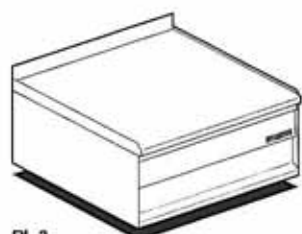
**LOTUS**



**1 PIANO DI LAVORO • WORKTOP • ARBEITSPLATTE**



PL-1



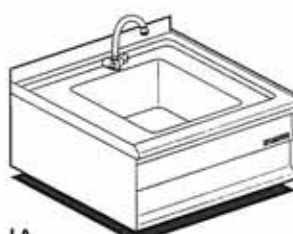
PL-2

**PIANO DI LAVORO**  
cm 30/60  
Piano di lavoro in acciaio inox rinforzato.

**WORKTOP**  
30/60 cm  
Worktop in reinforced stainless steel.

**ARBEITSPLATTE**  
cm 30/60  
Arbeitsplatte aus verstärktem INOX-Stahl.

**2 LAVELLO • SINK UNIT • SPÜLBECKEN**



LA

**LAVELLO**  
cm 60, vasca cm 34x40x17 h,  
scarico, troppo pieno, tappo, sifone e collettore di  
scarico. Rubinetto a doppia erogazione.

**SINK UNIT**  
60 cm Basin 34x40x17 h  
drainage, overflow, plug, syphon and drain trap.

**SPÜLBECKEN**  
cm 60 Becken cm 34x40x17 h  
Ablauf, Überlauf, Stöpsel, Syphon und  
Ablaufkrümmer. Doppelhahn.



PC-2G

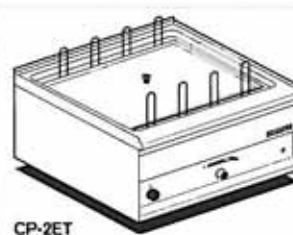
**PIANO COTTURA**  
cm. 30 GAS (Kcal/h 4.300)  
cm. 60 GAS (Kcal/h 9.370)  
griglia in tondino acciaio brillantato,  
2 rubinetti valvolati con termocoppia  
e accensione piezoelettrica.

**GAS COOKING TOP**  
30 cm (Kcal/h 4.300)  
60 cm (Kcal/h 9.370)  
Steel rod, 2 valved taps with thermocouple and  
piezoelectric ignition

**KOCHPLATTE**  
cm 30 GAS (Kcal/h 4.300)  
60 cm GAS (Kcal/h 9.370)  
Rost aus glänzendem Rundstahl,  
2 Hähne mit Thermoelement  
und Piezozündung.



PC-1G



CP-2ET

**CUOCIPASTA/VERDURE**  
cm. 30 l. 9 (Monofase kW 2,83)  
cm. 60 l. 18 (Trifase kW6).  
Rubinetto di scarico, collettore, coperchio.

**PASTACOOKER**  
cm. 30 l. 9 (single phase kW 2,83)  
cm. 60 l. 18 (Three-phase kW 6)  
Outlet cock and drip tray, lid.

**NUDEL/GEMÜSE-KOCHER**  
cm 30 l. 9 (Einphasig kW 2,83)  
cm 60 l. 18 (Dreiphasig kW 6)  
Ablaufhahn und Kollektor, Deckel.



CP-1EM

**7 PIANO COTTURA GAS COOKING TOP KOCHPLATTE**

**8 CUOCIPASTA/VERDURE PASTACOOKER  
NUDEL/GEMÜSE-KOCHER**

**3 PIANO COTTURA • COOKING TOP • KOCHPLATTE**



PC-1EM

**PIANO COTTURA**  
 cm 30 (Monofase kW 2,5)  
 cm 60 (Monofase kW 5)  
 1 piastra elettrica Ø 18 cm. + 1 Ø 14,5 cm. in ghisa con bordo di tenuta in acciaio inox su invaso.  
 Commutatore con 6 regolazioni di temperatura per ogni piastra.  
 2 piastre elettriche Ø 18 cm. + 2 Ø 14,5 cm.

**COOKING TOP**  
 30 cm (single phase 2,5 kW)  
 60 cm (single phase 5 kW)  
 1 x Ø 18 cm electric plate + 1 x Ø 14,5 cm cast iron plate with border in stainless steel. Commutator with 6 temperature setting for each Hot plate.  
 2 electric hot plates Ø 18 cm + 2 x Ø 14,5 cm.



PC-2EM

**KOCHPLATTE**  
 cm 30 (einphasig kW 2,5)  
 cm 60 (einphasig kW 5)  
 1 elektrische Platte Ø 18 cm + 1 Ø 14,5 cm aus Gusseisen mit INOX-Stählring. Schalter mit 6 Temperurstufen für jede Platte.  
 2 elektrische Kochplatten Ø 18 cm. + 2 Ø 14,5 cm.

**4 CONTENITORE CALDO • WARMING UNIT • FRITTENWANNE**



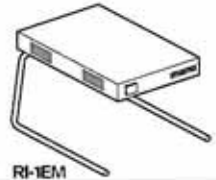
BS-1EM

**CONTENITORE CALDO**  
 cm. 30 (Monofase kW 0,83)  
 Bacinella estraibile CN1/2 h 15 cm in acciaio inox, falsofondo forato con scivolo, termostato regolabile 30°/90°. 1 resistenza corazzata incoloy kW 0,83 in aria.

**WARMING UNIT**  
 30 cm (single phase 0,83 kW)  
 Removable basin CN1/2 h 15 cm high in stainless steel, perforated false bottom with slide, adjustable thermostat 30°/90°C. 1 incoloy sheathed element 0,83 kW exposed.

**FRITTENWANNE**  
 cm 30 (einphasig kW 0,83)  
 Ausziehbares Becken CN1/2 h 15 cm aus INOX-Stahl, gelochter Boden, regulierbarer. Thermostat 30°/90°C. 1 gepanzerte Widerstand kW 0,83 Incoloy.

**5 RISCALDANTE INFRAROSSO • INFRARED HEATER INFRAROT-STRAHLER**

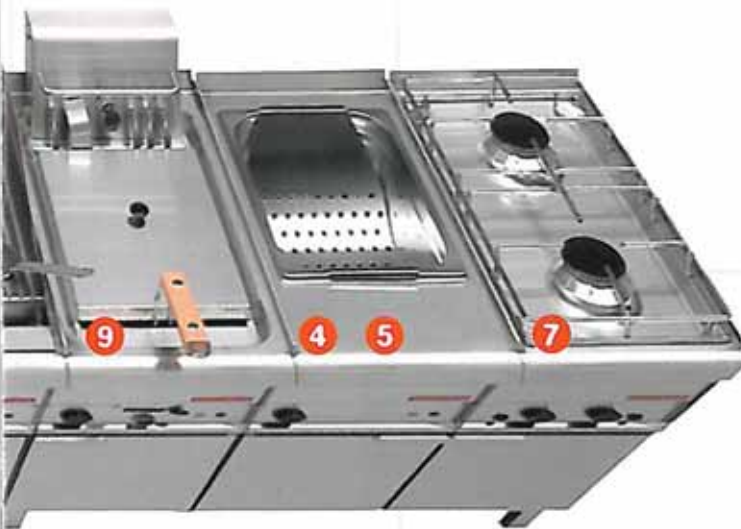


RI-1EM

**RISCALDANTE INFRAROSSO**  
 (Monofase kW 0,32)  
 Resistenza corazzata kW 0,32, interruttore luminoso.

**INFRARED HEATER**  
 (single phase 0,32 kW)  
 Sheated element kW 0,32, lighting switch.

**INFRAROT-STRAHLER**  
 (Einphasig kW 0,32)  
 Gepanzerte Widerstände kW 0,32; Leuchtschalter.



**6 BAGNO MARIA • BAIN-MARIE • BAINMARIE**



BM-2EM

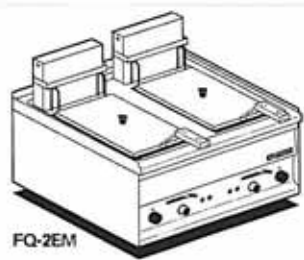
**BAGNO MARIA**  
 cm. 30/60 (Monofase kW 0,83/1,66)  
 Vasca per bacinelle h 15 cm.  
 Resistenze corazzate incoloy kW 0,83, rubinetto di scarico e collettore.

**BAIN-MARIE**  
 30/60 cm (single phase 0,83/1,66 kW)  
 Sink for 15 cm high basin, incoloy sheathed elements 0,83 kW, outlet cock and drip tray.

**BAINMARIE**  
 cm 30/60 (einphasig kW 0,83/1,66)  
 Becken h 15 cm, gepanzerte Heizwiderstände Incoloy kW 0,83, Ablaufhahn.



BM-1EM



FQ-2EM

**FRIGGITRICE**  
 cm. 30 l. 8 (Monofase kW 3 - Trifase kW 5,4)  
 cm 60 l. 8+8 (Monofase kW 6 - Trifase kW 10,8)  
 Vasca ret. cm. 22x32,5x18,5 h a due livelli olio l. 6/8 Cestello cm. 20x27x11 h coperchio resistenza corazzata con supporto cestello sollevabile.  
 Termostato reg. 100°/180°C e di sicurezza, rubinetto scarico e collettore estraibile.  
 Produzione patate 9Kg/h - 18 Kg/h.

**FRYER**  
 30 cm. l. 8 (single phase 3 kW - three-phase 5,4 kW)  
 60 cm l. 8+8 (single phase 6 kW - three-phase 10,8 kW).  
 Rectangular pan 22x32,5x18,5 h cm with two oil levels l. 6/8. 20x27x11 h basket, lid.  
 Sheathed element with lift-up basket rest.  
 Thermostat from 100°/180°C and safety thermostat.  
 Drainage cock and removable drip tray.  
 Productions, 9 Kg/hr potatoes, 18 Kg/hr.



FQ-1EM

**FRITEUSE**  
 cm 30 l. 8 (einphasig kW 3 - dreiphasig kW 5,4)  
 cm 60 l. 8+8 (einphasig kW 6 - dreiphasig kW 10,8)  
 Rechteckiges Becken cm 22x32,5x18,5 h mit zweiiniveaus l. 6/8 Korb cm 20x27x11 h, Heizwiderstandsdeckel mit ausziehbarer Korhalterung; Thermostat regulierbar 100°/180°C und Sicherheitsthermostat; Ablaufhahn und ausziehbarer Sammler.  
 Kartoffelproduktion 9 Kg/h - 18 Kg/h



FTL-2ET

**FRY-TOP**  
 cm. 30 (Monofase kW 2,66 - Trifase kW 3).  
 cm. 60 (Monofase kW 5,32 - Trifase kW 6)  
 Piastra di cottura liscia o rigata cm. 27x41 con paraspruzzi su tre lati, vaschetta raccogliolio estraibile, paletta per pulizia, termostato regolabile 50°/300°C. Resistenza corazzata. / Piastra di cottura liscia o 1/2 liscia e 1/2 rigata, cm. 57x41. 2 zone di cottura indipendenti, 2 termostati regolabili 50°/300°C. Resistenze corazzate.

**FRY TOP**  
 30 cm (single phase 2,66kW - three-phase 3 kW)  
 60 cm (single phase 5,32 kW - three-phase 6 kW)  
 Smooth or ridged cooking plate 27x41 cm with splash shield on three sides, removable drip tray, cleaning palette, adjustable thermostat 50°/300°C, sheathed element. Smooth cooking plate or half smooth and half ridged, 57x41 cm, 2 independent cooking areas, 2 adjustable thermostats 50°/300°C, sheathed elements.



FTL-1EM

**FRY-TOP**  
 cm 30 (einphasig kW 2,66 - dreiphasig kW 3)  
 cm 60 (einphasig kW 5,32 - dreiphasig kW 6)  
 Glatte gerillt Kochplatte cm 27x41 mit dreiseitigem Schutz gegen Spritzer, Ölsammler, Reinigungspalette, ausziehbar; Schaufel für Reinigung, regulierbarer Thermostat 50°/300°C, gepanzerte Widerstand./ Glatte Kochplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt, cm 57x41, 2 unabhängige kochstellen, 2 regulierbare Thermostate 50°/300°C; gepanzerte Heizwiderstände.

**9 FRIGGITRICE FRYER FRITEUSE**

**10 FRY-TOP FRY TOP FRY-TOP**


**PIANI LAVORO-LAVELLI WORKTOP-SINK UNIT ARBEITSPLATTE-SPÜLBECKEN**

| Modello<br>Model<br>Modell | Dimensioni esterne<br>External dimensions<br>Äußermaße<br>cm | Dimensioni vasca<br>Bowl dimensions<br>Beckenmasse<br>cm | Peso Netto<br>Net Weight<br>Netto Gewicht |
|----------------------------|--|--|---|
| <b>PL-1</b>                | 30 x 50 x 29 h   |  | 6 kg                                      |
| <b>PL-2</b>                | 60 x 60 x 29 h   |  | 10 kg                                     |
| <b>LA</b>                  | 60 x 60 x 29 h   | 34 x 40 x 17 h   | 9 kg                                      |
| <b>TG-1</b>                | 29 x 48,5 x 2,5 h  |  | 4 kg                                      |
| <b>TG-2</b>                | 59 x 48,5 x 2,5 h  |  | 8 kg                                      |

**PIANO COTTURA A GAS ED ELETTRICO GAS AND ELECTRIC COOKING TOP GAS UND ELEKTRO KOCHPLATTE**

| Modello<br>Model<br>Modell | Dimensioni esterne<br>External dimensions<br>Äußermaße<br>cm | N. Piastre/bruciatori • Potenza<br>N. Plates/burners • Power<br>Anzahl Platten/Brenner • Leistung | Potenza Totale<br>Total Power<br>Gesamtleistung | Aliment. Elettrica / gas<br>Electric / Gas Power Supply<br>Strom-Gasversorgung | Peso Netto<br>Net Weight<br>Netto Gewicht |
|----------------------------|--|---|---|--|---|
| <b>PC-1EM</b>              | 30 x 50 x 29 h   | 2 - 1 x 1 kW + 1 x 1,5 kW   | 2,5 kW  | 230V   | 9 kg                                      |
| <b>PC-2EM</b>              | 60 x 50 x 29 h   | 4 - 2 x 1 kW + 2 x 1,5 kW   | 5 kW  | 230V   | 14 kg                                     |
| <b>PC-2ET</b>              | 60 x 50 x 29 h   | 4 - 2 x 1 kW + 2 x 1,5 kW   | 5 kW  | 230V - 3 / 400V-3N   | 14 kg                                     |
| <b>PC-1G</b>               | 30 x 50 x 29 h   | 2 - 2 x 2150kcal/h  | 4300 kcal/h                                     | Metano/GPL   | 8 kg                                      |
| <b>PC-2G</b>               | 60 x 50 x 29 h   | 4 - 3 x 2150 + 1x 2920 kcal/h   | 9370 kcal/h                                     | Metano/GPL   | 13 kg                                     |

**BAGNOMARIA-CONTENITORE CALDO BAIN-MARIE-WARMING UNIT BAINMARIE-FRITTENWANNE**

| Modello<br>Model<br>Modell | Dimensioni esterne<br>External dimensions<br>Äußermaße<br>cm | Dimensione/capacità vasca<br>Dimensions/tank capacity<br>Abmess./Fassungsvermögen | N. Resistenze - Potenza<br>N Heating Elements • Power<br>Anzahl Heizwiderstände-<br>Leistung | Potenza Totale<br>Total Power<br>Gesamtleistung | Aliment. Elettrica<br>Electric Power Supply<br>Stromversorgung | Peso Netto<br>Net Weight<br>Netto Gewicht |
|----------------------------|--|---|--|---|--|---|
| <b>BS-1EM</b>              | 30 x 50 x 29 h   | 1 GN 1/2 h15  | 1 - 0,83 kW  | 0,83 kW   | 230V   | 8 kg                                      |
| <b>RI-1EM</b>              | 29 x 46 x 37 h   |   | 1 - 0,32 kW  | 0,32 kW   | 230V   | 4 kg                                      |
| <b>RI-62EM</b>             | 59 x 24 x 37 h   |   | 1 - 0,32 kW  | 0,32 kW   | 230V   | 8 kg                                      |
| <b>BM-1EM</b>              | 30 x 50 x 29 h   | 1 GN 1/2 h15  | 1 - 0,83kW   | 0,83 kW   | 230V   | 8 kg                                      |
| <b>BM-2EM</b>              | 60 x 50 x 29 h   | 1 GN 1/2 h 15   | 2 - 2 x 0,83 kW  | 1,66 kW   | 230V   | 11 kg                                     |

**FRY-TOP FRY-TOP FRY-TOP**

| Piastra Normale<br>Normal Plate<br>Normal Platte | Piastra Cromata<br>Chrome - plated Plate<br>Verchromtplatte | Dimensioni esterne<br>External dimensions<br>Äußermaße<br>cm | Dimensioni Piastra<br>Plate Dimensions<br>Plattensmaße<br>cm | N. Resistenze - Potenza<br>N Heating Elements • Power<br>Anzahl Heizwiderstände-<br>Leistung | Potenza Totale<br>Total Power<br>Gesamtleistung | Aliment. Elettrica<br>Electric Power Supply<br>Stromversorgung | Peso Netto<br>Net Weight<br>Netto Gewicht |
|--|---|--|--|--|---|--|---|
| <b>FTL-1EM</b>                                   | <b>FTL-1EMS</b>   | 30 x 50 x 29 h   | 27 x 41  | 1 - 2,66 kW  | 2,66 kW   | 230V   | 17 kg                                     |
| <b>FTR-1EM</b>                                   |   | 30 x 50 x 29 h   | 27 x 41  | 1 - 2,66 kW  | 2,66 kW   | 230V   | 17 kg                                     |
| <b>FTL-1ET</b>                                   | <b>FTL-1ETS</b>   | 30 x 50 x 29 h   | 27 x 41  | 3 - 3 x 1 kW   | 3 kW  | 230V - 3 / 400V - 3N   | 17 kg                                     |
| <b>FTR-1ET</b>                                   |   | 30 x 50 x 29 h   | 27 x 41  | 3 - 3 x 1 kW   | 3 kW  | 230V - 3 / 400V - 3N   | 17 kg                                     |
| <b>FYL-2EM</b>                                   | <b>FYL-2EMS</b>   | 60 x 50 x 29 h   | 57 x 41  | 2 - 2 x 2,66 kW  | 5,32 kW   | 230V   | 32 kg                                     |
| <b>FYLR-2EM</b>                                  |   | 60 x 50 x 29 h   | 57 x 41  | 2 - 2 x 2,66 kW  | 5,32 kW   | 230V   | 32 kg                                     |
| <b>FYL-2ET</b>                                   | <b>FYL-2ETS</b>   | 60 x 50 x 29 h   | 57 x 41  | 6 - 6 x 1 kW   | 6 kW  | 230V - 3 / 400V - 3N   | 32 kg                                     |
| <b>FYLR-2ET</b>                                  |   | 60 x 50 x 29 h   | 57 x 41  | 6 - 6 x 1 kW   | 6 kW  | 230V - 3 / 400V - 3N   | 32 kg                                     |

**FRIGGITRICE FRYER FRITEUSE**

| Modello<br>Model<br>Modell | Dimensioni esterne<br>External dimensions<br>Äußermaße<br>cm | Capacità<br>Capacity<br>Inhalt | Prod. patate<br>Chip production<br>Produktions<br>Leistung P.Frites | N /Dim. vasca<br>N /Dim. Pan<br>Anzahl/ Abm. Becken<br>cm | N /Dim. cesto<br>N /Dim. Basket<br>Anzahl/ Abm. Korb<br>cm | N. Resistenze - Potenza<br>N Heating El. - Power<br>Anzahl Heizwiderstände-<br>Leistung | Potenza Totale<br>Total Power<br>Gesamtleistung | Aliment. Elettrica<br>Electric Power Supply<br>Stromversorgung | Peso Netto<br>Net Weight<br>Netto Gewicht |
|----------------------------|--|--------------------------------|---|---|--|---|---|--|---|
| <b>FQ-1EM</b>              | 30 x 50 x 29 h   | 8 Lt                           | 9 Kg/h  | 1 x 22 x 32,5 x 18,5h                                     | 1 x 20 x 27 x 11h  | 1 - 1 x 3 kW  | 3 kW  | 230 V  | 13 kg                                     |
| <b>FQ-1ET</b>              | 30 x 50 x 29 h   | 8 Lt                           | 9 Kg/h  | 1 x 22 x 32,5 x 18,5h                                     | 1 x 20 x 27 x 11h  | 3 - 3 x 1,8 kW  | 5,4 kW  | 230V - 3 / 400V - 3N   | 15 kg                                     |
| <b>FQ-2EM</b>              | 60 x 50 x 29 h   | 8+8 Lt                         | 18 Kg/h   | 2 x 22 x 32,5 x 18,5h                                     | 2 x 20 x 27 x 11h  | 2 - 2 x 3 kW  | 6 kW  | 230 V  | 24 kg                                     |
| <b>FQ-2ET</b>              | 60 x 50 x 29 h   | 8+8 Lt                         | 18 Kg/h   | 2 x 22 x 32,5 x 18,5h                                     | 2 x 20 x 27 x 11h  | 6 - 6 x 1,8 kW  | 10,8 kW   | 230V - 3 / 400V - 3N   | 26 kg                                     |

**CUCCIPASTA/VERDURE PASTACOOKER NUDEL/GEMÜSE-KOCHER**

| Modello<br>Model<br>Modell | Dimensioni esterne<br>External dimensions<br>Äußermaße<br>cm | Capacità<br>Capacity<br>Inhalt | N /Dim. vasca<br>N /Dim. Pan<br>Anzahl/ Abm. Becken<br>cm | N /Dim. cesto<br>N /Dim. Basket<br>Anzahl/ Abm. Korb<br>cm | N. Resistenze - Potenza<br>N Heating El. - Power<br>Anzahl Heizwiderstände-<br>Leistung | Potenza Totale<br>Total Power<br>Gesamtleistung | Aliment. Elettrica<br>Electric Power Supply<br>Stromversorgung | Peso Netto<br>Net Weight<br>Netto Gewicht |
|----------------------------|--|--------------------------------|---|--|---|---|--|---|
| <b>CP-1EM</b>              | 30 x 50 x 29 h   | 9 Lt                           | 1 x 22 x 32,5 x 18,5h                                     | 4 x 10 x 14 x 13,5   | 2 - 1 x 2 kW + 1 x 0,83 kW  | 2,83kW  | 230 V  | 10 kg                                     |
| <b>CP-2ET</b>              | 60 x 50 x 29 h   | 18 Lt                          | 1 x 51 x 32,5 x 18,5h                                     | 8 x 10 x 14 x 13,5   | 3 - 3 x 2kW   | 6kW   | 230V - 3 / 400 V - 3N  | 17 kg                                     |

# UNA GRANDE EVOLUZIONE IN UN PICCOLO SPAZIO A HUGE REVOLUTION IN A TINY SPACE GROSSE ENTWICKLUNG AUF KLEINEM RAUM

# SNACK50

## UNA GRANDE EVOLUZIONE IN UN PICCOLO SPAZIO

Praticità di installazione, perché monofase e trifase. Comodità e adattabilità, per le dimensioni contenute e la disponibilità di moduli da 30 o 60, per 50 cm di profondità. Robustezza e affidabilità, grazie alla presenza di piani, vasche, cruscotti e rivestimenti in acciaio inox 18/10 satinato Scotch-brite.

## IL PROFILO DI UNA LINEA

Con Snack 50 è già futuro, una proposta modulare in acciaio inox e flessibile alle singole esigenze, di minimo ingombro e massimo rendimento. E' disponibile nelle due larghezze, da 30 e da 60 cm, con una profondità di 50. Piano cottura anche a gas dotato di accensione piezoelettrica e scarico fumi sul retro. Snack 50 presenta il piano di lavoro alto 29 cm, piani e vasche in acciaio inox 18/10 satinato Scotch-brite, dotati di alzatina posteriore e di orli laterali predisposti per la sigillatura con coprigiunto, rubinetto di scarico friggitorici e bagnomaria a sfera per consentire un largo passaggio. Tutti i materiali, nei modelli elettrici o a gas, rispettano le norme europee ed internazionali, per garantire massima sicurezza e tranquillità d'uso, efficienza e durabilità nel tempo.

## A HUGE REVOLUTION IN A TINY SPACE

*Practical to install because it is single- or three-phase. Comfort and adaptability thanks to its compact size and different modules available measuring 30 or 60 cm by 50 cm in depth. Sturdy and reliable thanks to the use of tops, tubs, panels and Scotch-brite satin finished 18/10 stainless steel coatings.*

## THE PROFILE OF A LINE

*The future is already here with Snack 50, a compact, stainless steel, modular system adaptable to all requirements and maximum efficiency guaranteed. It comes in two different widths (30 and 60 cm) and 50 cm*

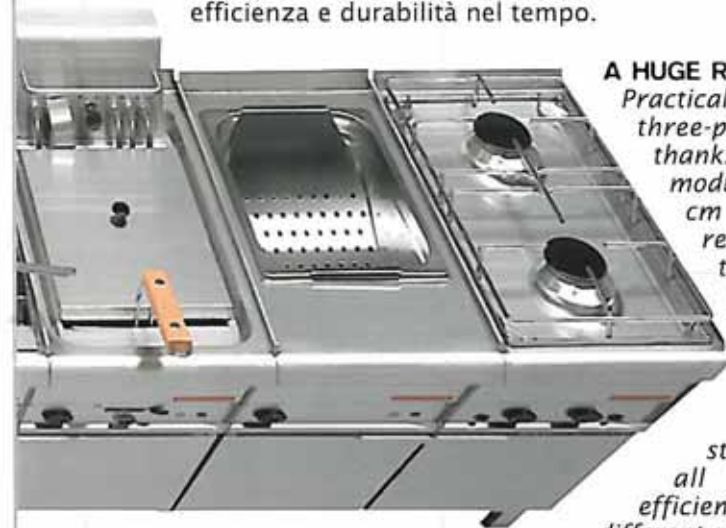
*in depth. The hob is also available in the gas version, with piezoelectric lighting and flue at the back. Snack 50 is work top is 29 cm high and the tops and tubs are made in 18/10 Scotch-brite satin finished stainless steel. It also has a rear upstand and sealing side edges with butt strap, and extra large fryer and bain marie drainage tap. All materials in the electrical and gas versions comply with the European and international standards to guarantee maximum safety in use, efficiency and durability.*

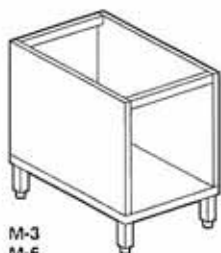
## GROSSE ENTWICKLUNG AUF KLEINEM RAUM

*Durch die dreiphasige und einphasige Auslegung sind diese Geräte praktisch in der Installation und durch die geringen Abmessungen und die Verfügbarkeit von Modulen mit 30 oder 60 Breite und 50 cm Tiefe bequem und anpassungsfähig. Robust und zuverlässig durch Platten, Becken, Bedienblenden und Verkleidungen aus Edelstahl 18/10 in der Ausführung Scotch-Brite.*

## DAS PROFIL EINER LINIE

*Mit Snack 50 befinden wir uns schon in der Zukunft: eine modulare Lösung aus Edelstahl, flexibel für die einzelnen Erfordernisse, mit kleinsten Abmessungen und grösster Leistung. Die Geräte sind mit zwei Breiten (30 und 60 cm), mit 50 cm Tiefe, Gas-Kochstelle einschliesslich Piezozünder und Rauchabführung im hinteren Bereich verfügbar. Snack 50 hat eine 29 cm hohe Arbeitsplatte, Platten und Becken aus Edelstahl 18/10 in Scotch-Brite gebürstet, einschliesslich hinterer Aufsatzleiste und seitlichen Kanten für den Verschluss mit Abdeckleisten und einen Abfluss-Kugelhahn für Friteuse und Bainmarie, um besten Durchfluss zu gewährleisten. Alle Materialien, sowohl in den elektrisch als auch mit Gas betriebenen Geräten entsprechen den europäischen und internationalen Normen, um maximale Sicherheit im Gebrauch, Leistungsfähigkeit und Haltbarkeit zu gewährleisten.*





M-3  
M-6  
M-9  
M-12

**MOBILE BASE**

cm. 30/60/90/120 Mobile base per supporto apparecchi in acciaio inox a giorno, chiuso su tre lati con piedini regolabili. A richiesta si può dotare di ripiano e porte.

**BASE UNIT**

30/60/90/120 cm Open fringed base support unit in stainless steel, panelled on three sides, adjustable feet. On request, may be supplied with worktop and/or doors.

**BASIS-MÖBEL**

cm 30/60/90/120 Basis-Möbel für die Auflage von Geräten in INOX-Stahl, ohne Türe, mit Höhenregulierbaren Füßen. Auf Anfrage mit Fach Und/oder Türe.

**PORTA**

cm. 30 DX/SX Porta per mobili di base DX/SX in acciaio inox.

**DOOR**

30 R/H - L/H Right-hand, left-hand door for Base units, in stainless steel.

**FACH**

cm 30/60 Fach für Untergestell und Basis-Möbel.



P-30SX  
P-30DX

**COPRIGIUNTO**

Per la congiunzione di 2 apparecchi, evita l'infiltrazione di impurità, in acciaio inox.

**JOINT COVER**

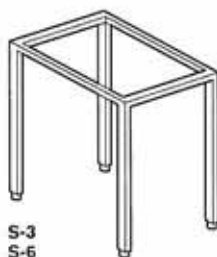
To join two appliances. Prevents infiltration of impurities. In stainless steel.

**ABDICHTUNGSLEISTE**

Für das Verbinden von 2 Geräten, verhindert das Eindringen von Schmutz, aus INOX-Stahl.



CG-5



S-3  
S-6

**CAVALLETTO BASE**

cm. 30/60 Cavalletto di base Per supporto apparecchi in acciaio inox con piedi regolabili. Possibile applicazione di ripiano.

**BASE STAND**

30/60 cm base support unit in stainless steel with adjustable feet. Can be supplied with worktop.

**UNTERGESTELL**

cm 30/60 Untergestell hohlenregulierbaren Füßen. Möglichkeit der Anbringung eines Faches.



R-3  
R-6

**RIPIANO**

cm. 30/60 Ripiano per cavalletti e mobili di base.

**WORKTOP**

30/60 Worktop for base stands or units.

**TÜRE**

cm 30 DX/SX Türe für Basis-Möbel DX/SX in INOX-Stahl.



TG-1  
TG-2

**TAGLIERE**

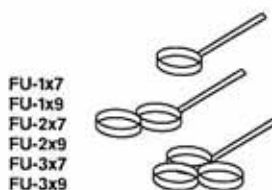
cm. 30/60 in materiale atossico per alimenti.

**CHOPPING BOARD**

30/60 cm. In non-toxic material For foodstuffs.

**SCHNEIDBRETT**

cm 30/60. Aus nichtgiftigem Material für Lebensmittel.



FU-1x7  
FU-1x9  
FU-2x7  
FU-2x9  
FU-3x7  
FU-3x9

**FORME PER UOVA**

1-2-3 Forme per uova Ø 7,6 cm e Ø 9 cm, in acciaio inox con manico

**EGG POACHERS**

1-2-3 Ø 7,6 cm. Ø 9 cm. poachers. In stainless steel with handle.

**EIERFORMEN**

1-2-3 Eierformen Ø 7,6 cm, Ø 9 cm aus INOX-Stahl Mit Griff.



**SUPPORTI BASE STANDS UNTERBAUTEN**

| Modello<br>Model<br>Modell | Dimensioni esterne<br>External dimensions<br>Äußermaße<br>cm | Peso Netto<br>Net Weight<br>Netto Gewicht |
|----------------------------|--|---|
| S-3                        | 30 x 40 x 55 h   | 2 kg                                      |
| S-6                        | 60 x 40 x 55 h   | 3 kg                                      |
| M-3                        | 30 x 40 x 55 h   | 6 kg                                      |
| M-6                        | 60 x 40 x 55 h   | 8 kg                                      |
| M-9                        | 90 x 40 x 55 h   | 11kg                                      |
| M-12                       | 120 x 40 x 55 h  | 13 kg                                     |
| R-3                        | 26 x 39,5 x 3 h  | 1 kg                                      |
| R-6                        | 56 x 39,5 x 3 h  | 2 kg                                      |
| P-30SX                     | 29,5 x 2 x 40,5 h  | 2 kg                                      |
| P-30DX                     | 29,5 x 2 x 40,5 h  | 2 kg                                      |
| CG-5                       | 48,5 x 0,7 x 1,5h  | 0,1kg                                     |

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



**LOTUS Srl**  
**FAST FOOD CATERING EQUIPMENT**  
31020 ZOPPE di S. Vendemiano - TV - Italy  
Via Calmaor, 46  
Tel. +39 0438 77.80.20 / 77.84.68  
Fax +39 0438 77.82.77  
E.mail: lotus@lotuscookers.it  
http://www.lotuscookers.it



# PROFUMO DI SNACK



**SNACK50**



**LOTUS**



**1 WORKTOP • PLAN DE TRAVAIL • PLANO DE TRABAJO**



PL-1



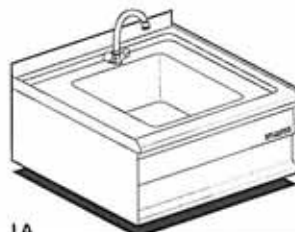
PL-2

**WORKTOP**  
30/60 cm  
Worktop in reinforced stainless steel.

**PLAN DE TRAVAIL**  
de 30/60 cm  
Plan de travail en acier inox renforcé.

**PLANO DE TRABAJO**  
cm. 30/60  
Plano de trabajo en acero inoxidable reforzado.

**2 SINK UNIT • PLONGE • FREGADERO**



LA

**SINK UNIT**  
60 cm Basin 34x40x17 h  
drainage, overflow, plug, syphon and drain trap.

**PLONGE**  
de 60 cm, dim. bac: 34x40x17 cm, vidange, trop-plein, bouchon de bonde, siphon et collecteur de vidange. Robinet à deux becs.

**FREGADERO**  
cm. 60, cuba de cm. 34x40x17h, desague, rebosadero, tapón, sifón y colector de descarga. Grifo de doble erogación.

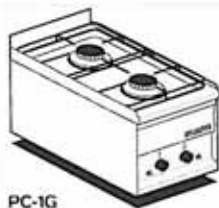


PC-2G

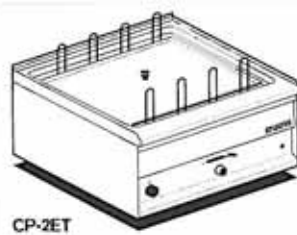
**GAS COOKING TOP**  
30 cm (Kcal/h 4.300)  
60 cm (Kcal/h 9.370)  
steel rod, 2 valved taps with thermocouple and piezoelectric ignition

**GRILLADE**  
de 30 cm à gaz (4.300 Kcal/h)  
de 60 cm à gaz (9.370 Kcal/h)  
grille réalisée avec des barreaux en acier brillant, 2 robinets avec thermocouple de sécurité et allumage piézo-électrique.

**PLACA DE COCCIÓN**  
cm. 30 GAS (Kcal./h 4.300)  
cm. 60 GAS (Kcal./h 9.370)  
parrilla en redondo de acero pulido, 2 grifos con válvula y termoelemento, encendido piezoeléctrico.



PC-1G



CP-2ET

**PASTACOOKER**  
cm. 30 l. 9 (single phase kW 2,83)  
cm. 60 l. 18 (Three-phase kW 6)  
Outlet cock and drip tray, lid.

**CUISEUR DE PATES/LEGUMES**  
de 30 cm - 9 litres (Monophasé 2,83 Kw)  
de 60 cm - 18 litres (Trifásico 6 kw).  
Robinet de vidange, collecteur et couvercle.

**CUECEPASTA/VERDURAS**  
cm. 30 l.9 (Monofásico kW 2,83)  
cm. 60 l.18 (Trifásico kW 6).  
Grifo de descarga, colector, tapa.



CP-1EM

**7 GAS COOKING TOP • GRILLADE • PLACA DE COCCIÓN**

**8 PASTACOOKER • CUISEUR DE PATES/LEGUMES CUECEPASTA/VERDURAS**



### 3 COOKING TOP • PLAN DE CUISSON • PLACA DE COCCIÓN



PC-1EM

#### COOKING TOP

30 cm (single phase 2,5 kW)  
60 cm (single phase 5 kW)  
1 x Ø 18 cm electric plate + 1 x Ø 14,5 cm cast iron plate with border in stainless steel. Commutator with 6 temperature setting for each Hot plate.  
2 electric hot plates Ø 18 cm + 2 x Ø 14,5 cm.

#### PLAN DE CUISSON

de 30 cm (Monofásico 2,5 KW)  
de 60 cm (Monofásico 5 KW)  
1 plaque électrique Ø 18 cm + 1 Ø 14,5 cm en fonte et dessus embouti en acier inox formant cuvette de retention des débordements. Commutateur à 6 positions (6 allures de chauffe) pour chaque plaque.  
2 plaques électriques Ø 18 cm + 2 Ø 14,5 cm.

#### PLACA DE COCCIÓN

cm. 30 (Monofásica kW 2,5)  
cm. 60 (Monofásica kW 5)  
1 placa eléctrica Ø 18 cm. + 1 Ø 14,5 cm. en hierro fundido con borde de acero inoxidable en la ranura. Comutador con 6 regulaciones de temperatura para cada placa.  
2 placas eléctricas Ø 18 cm. + 2 Ø 14,5 cm.



PC-2EM

### 4 WARMING UNIT • SILO A FRITES CONTENEDOR CALIENTE



BS-1EM

#### WARMING UNIT

30 cm (single phase 0,83 kW)  
Removable basin GN1/2 15 cm high in stainless steel, perforated false bottom with slide, adjustable thermostat 30° /90° C. 1 incoloy sheathed element 0.83 kW exposed.

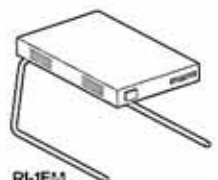
#### SILO A FRITES

de 30 cm (Monofásico 0,83 Kw)  
Plat Gastro extractible GN1/2 h.15 cm en acier inox, faux-fond perforé avec goulotte de vidange, thermostat réglable de 30° à 90° C, 1 résistance blindée en incoloy de 0,83 kW découverte.

#### CONTENEDOR CALIENTE

cm. 30 (Monofásico kW 0,83)  
Cubeta extraíble GN1/2 h. 15 en acero inoxidable, falso fondo agujereado dotado de plano inclinado, termostato regulable 30°/90°. 1 resistencia acorazada incoloy kW 0,83 al aire.

### 5 INFRARED HEATER • ELEMENT CHAUFFANT A INFRAROUGES CALENTADOR INFRARROJO



RI-1EM

#### INFRARED HEATER

(single phase 0,32 kW)  
Sheathed element kW 0,32, lighting switch.

#### ELEMENT CHAUFFANT A INFRAROUGES

(Monofásico 0,32 kW)  
Résistance blindée de 0,32 Kw, interrupteur lumineux.

#### CALENTADOR INFRARROJO

(Monofásico kW 0,32)  
Resistencia acorazada kW 0,32, botón luminoso.

### 6 BAIN-MARIE • BAIN-MARIE • BAÑO DE MARÍA



BM-2EM

#### BAIN-MARIE

30/60 cm (single phase 0,83/1,66 kW)  
Sink far 15 cm high basin, incoloy sheathed elements 0,83 kW, outlet cock and drip tray.

#### BAIN-MARIE

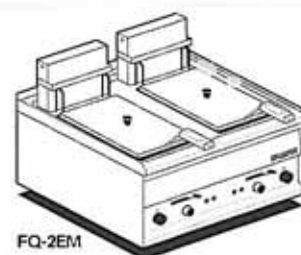
de 30/60 cm (Monofásico 0,83/1,66 kW)  
Cave pour récipients h. 15 cm.  
Résistances blindées en incoloy de 0,83 kW, robinet de vidange et collecteur.

#### BAÑO DE MARÍA

cm. 30/60 (Monofásico kW 0,83/1,66)  
Cuba para cubetas h. 15 cm.  
Resistencias acorazadas incoloy kW 0,83, grifo de descarga y colector.



BM-1EM



FQ-2EM

#### FRYER

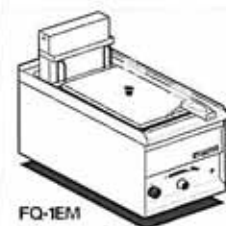
30 cm. 1.8 (single phase 3 kW - three-phase 5,4 kW)  
60 cm. 1.8+8 (single phase 6 kW - three-phase 10,8 kW).  
Rectangular pan 22x32,5x18,5 h cm with two oil levels 1.6/8. 20x27x11 h basket, lid.  
Sheathed element with lift-up basket rest.  
Thermostat from 100°/180° C and safety thermostat.  
Drainage cock and removable drip tray.  
Productions, 9 Kg/hr potatoes, 18 Kg/hr.

#### FRITEUSE

de 30 cm - 8 litres (Monofásico 3 kW - Triphasé 5,4 kW)  
de 60 cm - 8+8 litres (Monofásico 6 kW - Triphasé 10,8 kW)  
Cave rect. de 22x32,5xh. 18,5 cm avec 2 niveaux d'huile (6-8 litres).  
Panier de 20x27xh.11 cm, couvercle résistance blindée avec support pour panier relevable.  
Thermostat réglable de 100° C à 180° C et de sécurité, robinet de vidange et collecteur amovible. Quantité de pommes de terre: 9 Kg/h - 18 Kg/h.

#### FREIDORA

cm. 30 1.8 (Monofásica kW 3 - Trifásica kW 5,4)  
cm. 60 1.8+8 (Monofásica kW 6 - Trifásica kW 10,8)  
Cuba rect. cm. 22x32,5x18,5h con dos niveles de aceite 1.6/8.  
Cesta cm. 20x27x11 h., tapa resistencia acorazada con soporte para cesta elevable.  
Termostato reg. 100°/180° C y de seguridad, grifo de descarga y colector extraíble.  
Producción patatas 9 kg/h - 18 kg/h.



FQ-1EM



FTL-2ET

#### FRY TOP

30 cm (single phase 2,66 kW - three-phase 3 kW)  
60 cm (single phase 5,32 kW - three-phase 6 kW)  
Smooth or ridged cooking plate 27x41 cm with splash shield on three sides, removable drip tray, cleaning palette, adjustable thermostat 50°/300° C, sheathed element. Smooth cooking plate or half smooth and half ridged, 57x41 cm, 2 independent cooking areas, 2 adjustable thermostats 50°/300° C, sheathed elements.

#### FRY-TOP

de 30 cm (Monofásico 2,66 kW - Triphasé 3 kW)  
de 60 cm (Monofásico 5,32 kW - Triphasé 6 kW)  
Plaque de cuisson lisse ou nervurée de 27x41 cm avec pare-éclaboussures sur trois côtés, bac pour recueillir l'huile amovible, palette de nettoyage, thermostat réglable de 50° C à 300° C.  
Résistance blindée, plaque de cuisson lisse ou bien 1/2 lisse et 1/2 nervurée de 57x41 cm.  
2 zones de chauffe indépendantes, 2 thermostats réglables de 50° C à 300° C. Résistances blindées.

#### FRY-TOP

cm. 30 (Monofásico kW 2,66 - Trifásico kW 3)  
cm. 60 (Monofásico kW 5,32 - Trifásico kW 6)  
Placa de cocción lisa o estriada cm. 27x41 con paleta de limpieza, termostato regulable 50°/300° C.  
Resistencia acorazada. / Placa de cocción lisa o 1/2 lisa y 1/2 estriada, cm. 57x41.  
2 zonas de cocción independientes, 2 termostatos regulables 50°/300° C.  
Resistencias acorazadas.



FTL-1EM

### 9 FRYER • FRITEUSE • FREIDORA

### 10 FRY TOP • FRY-TOP • FRY-TOP


**WORKTOP-SINK UNIT PLAN DE TRAVAIL-PLONGE PLANO DE TRABAJO-FREGADERO**

| Model<br>Modèle<br>Modelo | External dimensions<br>Dimens. extérieures<br>Dimens. externas<br>cm | Dimensions of pan<br>Dimensions cuve<br>Dimensiones cuba<br>cm | Net Weight<br>Poids net<br>Peso neto |
|---------------------------|--|--|--------------------------------------|
| <b>PL-1</b>               | 30 x 50 x 29 h   |  | 6 kg                                 |
| <b>PL-2</b>               | 60 x 60 x 29 h   |  | 10 kg                                |
| <b>LA</b>                 | 60 x 60 x 29 h   | 34 x 40 x 17 h   | 9 kg                                 |
| <b>TG-1</b>               | 29 x 48,5 x 2,5 h  |  | 4 kg                                 |
| <b>TG-2</b>               | 59 x 48,5 x 2,5 h  |  | 8 kg                                 |

**GAS AND ELECTRIC COOKING TOP PLAN DE CUISSON A GAZ ET ELECTRIQUE PLACA DE COCCIÓN A GAS Y ELÉCTRICA**

| Model<br>Modèle<br>Modelo | External dimensions<br>Dimens. extérieures<br>Dimens. externas<br>cm | N Plates/burners • Power<br>N Plaques/brûleurs • Puissance<br>N Placas/quemadores • Potencia | Total power<br>Puissance total<br>Potencia total | Electric power supply<br>Alimentation électrique/gaz<br>Alimentación eléctrica/gas | Net Weight<br>Poids net<br>Peso neto |
|---------------------------|--|--|--|--|--------------------------------------|
| <b>PC-1EM</b>             | 30 x 50 x 29 h   | 2 - 1 x 1 kW + 1 x 1,5 kW  | 2,5 kW   | 230V   | 9 kg                                 |
| <b>PC-2EM</b>             | 60 x 50 x 29 h   | 4 - 2 x 1 kW + 2 x 1,5 kW  | 5 kW   | 230V   | 14 kg                                |
| <b>PC-2ET</b>             | 60 x 50 x 29 h   | 4 - 2 x 1 kW + 2 x 1,5 kW  | 5 kW   | 230V - 3 / 400V-3N   | 14 kg                                |
| <b>PC-1G</b>              | 30 x 50 x 29 h   | 2 - 2 x 2150kcal/h   | 4300 kcal/h                                      | Metano/GPL   | 8 kg                                 |
| <b>PC-2G</b>              | 60 x 50 x 29 h   | 4 - 3 x 2150 + 1 x 2920 kcal/h   | 9370 kcal/h                                      | Metano/GPL   | 13 kg                                |

**BAIN-MARIE-WARMING UNIT BAIN-MARIE-CONTENEUR ISOTHERMIQUE BAÑO DE MARÍA-CONTENEDOR CALIENTE**

| Model<br>Modèle<br>Modelo | External dimensions<br>Dimens. extérieures<br>Dimens. externas<br>cm | Dimensions/tank capacity<br>Dimensions/contenance Cuve<br>Dimensiones/capacidad Pileta | N Heating Elem.- Power<br>N. Résist. - Puissance<br>N. Resist. - Potencias | Total power<br>Puissance total<br>Potencia total | Electric power supply<br>Alimentation électrique<br>Alimentación eléctrica | Net Weight<br>Poids net<br>Peso neto |
|---------------------------|--|--|--|--|--|--------------------------------------|
| <b>BS-1EM</b>             | 30 x 50 x 29 h   | 1GN 1/2 h15  | 1 - 0,83 kW  | 0,83 kW  | 230V   | 8 kg                                 |
| <b>RI-1EM</b>             | 29 x 46 x 37 h   |  | 1 - 0,32 kW  | 0,32 kW  | 230V   | 4 kg                                 |
| <b>RI-62EM</b>            | 59 x 24 x 37 h   |  | 1 - 0,32 kW  | 0,32 kW  | 230V   | 8 kg                                 |
| <b>BM-1EM</b>             | 30 x 50 x 29 h   | 1 GN 1/2 h15   | 1 - 0,83kW   | 0,83 kW  | 230V   | 8 kg                                 |
| <b>BM-2EM</b>             | 60 x 50 x 29 h   | 1 GN 1/2 h 15  | 2 - 2 x 0,83 kW  | 1,66 kW  | 230V   | 11 kg                                |

**FRY-TOP FRY-TOP FRY-TOP**

| Normal Plate<br>Plaque normale<br>Plancha Normal | Chrome - plated Plate<br>Plaque chromée<br>Plancha Cromada | External dimensions<br>Dimens. extérieures<br>Dimens. externas<br>cm | Plate Dimensions<br>Dimensions plaque<br>Dimensiones plancha<br>cm | N Heating Elem.- Power<br>N. Résist. - Puissance<br>N. Resist. - Potencias | Total power<br>Puissance total<br>Potencia total | Electric power supply<br>Alimentation électrique<br>Alimentación eléctrica | Net Weight<br>Poids net<br>Peso neto |
|--|--|--|--|--|--|--|--------------------------------------|
| <b>FTL-1EM</b>                                   | <b>FTL-1EMS</b>  | 30 x 50 x 29 h   | 27 x 41  | 1 - 2,66 kW  | 2,66 kW  | 230V   | 17 kg                                |
| <b>FTR-1EM</b>                                   |  | 30 x 50 x 29 h   | 27 x 41  | 1 - 2,66 kW  | 2,66 kW  | 230V   | 17 kg                                |
| <b>FTL-1ET</b>                                   | <b>FTL-1ETS</b>  | 30 x 50 x 29 h   | 27 x 41  | 3 - 3 x 1 kW   | 3 kW   | 230V - 3 / 400V - 3N   | 17 kg                                |
| <b>FTR-1ET</b>                                   |  | 30 x 50 x 29 h   | 27 x 41  | 3 - 3 x 1 kW   | 3 kW   | 230V - 3 / 400V - 3N   | 17 kg                                |
| <b>FTL-2EM</b>                                   | <b>FTL-2EMS</b>  | 60 x 50 x 29 h   | 57 x 41  | 2 - 2 x 2,66 kW  | 5,32 kW  | 230V   | 32 kg                                |
| <b>FTLR-2EM</b>                                  |  | 60 x 50 x 29 h   | 57 x 41  | 2 - 2 x 2,66 kW  | 5,32 kW  | 230V   | 32 kg                                |
| <b>FTL-2ET</b>                                   | <b>FTL-2ETS</b>  | 60 x 50 x 29 h   | 57 x 41  | 6 - 6 x 1 kW   | 6 kW   | 230V - 3 / 400V - 3N   | 32 kg                                |
| <b>FTLR-2ET</b>                                  |  | 60 x 50 x 29 h   | 57 x 41  | 6 - 6 x 1 kW   | 6 kW   | 230V - 3 / 400V - 3N   | 32 kg                                |

**FRYER FRITEUSE FREIDORA**

| Model<br>Modèle<br>Modelo | External dimensions<br>Dimens. extérieures<br>Dimens. externas<br>cm | Capacity<br>Contenance<br>Capacidad | Chip production<br>Prod. pomm. frites<br>Prod. patatas | N /Dim. Pan<br>Dimensions cuve<br>Dimensiones cuba<br>cm | N /Dim. Basket<br>N /dim. du panier<br>N /Dim. cesto | N Heating Elem.- Power<br>N. Résist. - Puissance<br>N. Resist. - Potencias | Total power<br>Puissance total<br>Potencia total | Electric power supply<br>Alimentation électrique<br>Alimentación eléctrica | Net Weight<br>Poids net<br>Peso neto |
|---------------------------|--|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--------------------------------------|
| <b>FQ-1EM</b>             | 30 x 50 x 29 h   | 8 lt                                | 9 Kg/h   | 1 x 22 x 32,5 x 18,5h                                    | 1 x 20 x 27 x 11h                                    | 1 - 1 x 3 kW   | 3 kW   | 230 V  | 13 kg                                |
| <b>FQ-1ET</b>             | 30 x 50 x 29 h   | 8 lt                                | 9 Kg/h   | 1 x 22 x 32,5 x 18,5h                                    | 1 x 20 x 27 x 11h                                    | 3 - 3 x 1,8 kW   | 5,4 kW   | 230V - 3 / 400V - 3N   | 15 kg                                |
| <b>FQ-2EM</b>             | 60 x 50 x 29 h   | 8+8 Lt                              | 18 Kg/h  | 2 x 22 x 32,5 x 18,5h                                    | 2 x 20 x 27 x 11h                                    | 2 - 2 x 3 kW   | 6 kW   | 230 V  | 24 kg                                |
| <b>FQ-2ET</b>             | 60 x 50 x 29 h   | 8+8 Lt                              | 18 Kg/h  | 2 x 22 x 32,5 x 18,5h                                    | 2 x 20 x 27 x 11h                                    | 6 - 6 x 1,8 kW   | 10,8 kW  | 230V - 3 / 400V - 3N   | 26 kg                                |

**PASTACOOKER CUISEUR DE PATES/LEGUMES CUECEPASTA/VERDURAS**

| Model<br>Modèle<br>Modelo | External dimensions<br>Dimens. extérieures<br>Dimens. externas<br>cm | Capacity<br>Contenance<br>Capacidad | N /Dim. Pan<br>Dimensions cuve<br>Dimensiones cuba<br>cm | N /Dim. Basket<br>N /dim. du panier<br>N /Dim. cesto | N Heating Elem.- Power<br>N. Résist. - Puissance<br>N. Resist. - Potencias | Total power<br>Puissance total<br>Potencia total | Electric power supply<br>Alimentation électrique<br>Alimentación eléctrica | Net Weight<br>Poids net<br>Peso neto |
|---------------------------|--|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--------------------------------------|
| <b>CP-1EM</b>             | 30 x 50 x 29 h   | 9 lt                                | 1 x 22 x 32,5 x 18,5h                                    | 4 x 10 x 14 x 13,5                                   | 2 - 1 x 2 kW + 1 x 0,83 kW   | 2,83kW   | 230 V  | 10 kg                                |
| <b>CP-2ET</b>             | 60 x 50 x 29 h   | 18 Lt                               | 1 x 51 x 32,5 x 18,5h                                    | 8 x 10 x 14 x 13,5                                   | 3 - 3 x 2kW  | 6kW  | 230V - 3 / 400 V - 3N  | 17 kg                                |

# A HUGE REVOLUTION IN A TINY SPACE UNE GRANDE EVOLUTION DANS UN PETIT ESPACE UNA GRAN EVOLUCIÓN EN UN ESPACIO PEQUEÑO

# SNACK50

## A HUGE REVOLUTION IN A TINY SPACE

Practical to install because it is single- or three-phase. Comfort and adaptability thanks to its compact size and different modules available measuring 30 or 60 cm by 50 cm in depth. Sturdy and reliable thanks to the use of tops, tubs, panels and Scotch-brite satin finished 18/10 stainless steel coatings.

## THE PROFILE OF A LINE

The future is already here with Snack 50, a compact, stainless steel, modular system adaptable to all requirements and maximum efficiency guaranteed. It comes in two different widths (30 and 60 cm) and 50 cm in depth. The hob is also available in the gas version, with piezoelectric lighting and flue at the back. Snack 50's work top is 29 cm high and the tops and tubs are made in 18/10 Scotch-brite satin finished stainless steel. It also has a rear upstand and sealing side edges with butt strap, and extra large fryer and bain marie drainage tap. All materials in the electrical and gas versions comply with the European and international standards to guarantee maximum safety in use, efficiency and durability.

## UNE GRANDE EVOLUTION DANS UN PETIT ESPACE

Installation facile à réaliser (monophasé et triphasé). Praticité et adaptabilité grâce aux dimensions réduites et à la disponibilité de modules de 30 ou 60 cm, en 50 cm de profondeur. Robustesse et fiabilité grâce à la présence de plans, de cuves, de bandeaux de commande et de revêtements en acier inox 18/10 satiné Scotch-brite.

## LE PROFIL D'UNE LIGNE

Avec 'Snack 50' c'est déjà l'avenir: une proposition modulaire en acier inox, adaptable à chaque exigence, avec un encombrement minimal et un haut rendement. Il existe en deux largeurs (30 ou 60 cm) avec une profondeur de 50 cm, plan de cuisson disponible à gaz également,

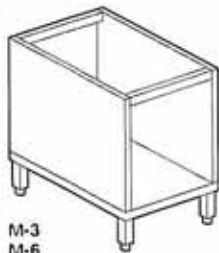
doté de l'allumage piézo-électrique et de l'évacuation des fumées à l'arrière. 'Snack 50' a un plan de travail de 29 cm de haut, des plans et des cuves en acier inox 18/10 satiné Scotch-brite dotés d'un dossier et de deux rebords latéraux anti-débordement prévus pour être scellés avec un couvre-joint, d'un robinet de vidange pour les friteuses et d'un bain-marie sphérique pour faciliter l'accès. Tous les matériaux des modèles à gaz ou électriques respectent les normes européennes et internationales afin d'assurer une excellente sécurité et tranquillité d'emploi ainsi que l'efficacité et la longévité du produit.

## UNA GRAN EVOLUCIÓN EN UN ESPACIO PEQUEÑO

Practicidad de instalación, porque es monofásica y trifásica. Comodidad y adaptabilidad, por las dimensiones contenidas y la disponibilidad de módulos de 30 y 60, por 50 cm. de profundidad. Robustez y fiabilidad, gracias a la presencia de planos, cubas, paneles de mando y revestimientos de acero inoxidable 18/10 satinado Scotch-brite.

## EL PERFIL DE UNA LÍNEA

Con Snack 50 ya estamos en el futuro, una propuesta modular en acero inoxidable y adaptable a las exigencias de cada cual, de tamaño reducido y máximo rendimiento. Está disponible en dos medidas, de 30 y 60 cm. de ancho, con una profundidad de 50 cm. Placa de cocción también a gas, dotado de encendido piezoeléctrico y evacuación de los productos de la combustión en la parte trasera. Snack 50 lleva un plano de trabajo de 29 cm. de alto, encimeras y cubas de acero inoxidable 18/10 satinado Scotch-brite, dotados de zócalo posterior y bordes laterales para el sellado mediante tapajuntas, grifo de descarga para freidoras y baño de maría de bola para consentir un ancho paso. Todos los materiales, en los modelos eléctricos o a gas, cumplen con las normas europeas e internacionales, para garantizar la máxima seguridad y tranquilidad en el uso, eficiencia y duración en el tiempo.



M-3  
M-6  
M-9  
M-12

**BASE UNIT**

30/60/90/120 cm Open fringed base support unit in stainless steel, panelled on three sides, adjustable feet. On request, may be supplied with worktop and/or doors.

**MEUBLE**

de 30/60/90/120 cm. Meuble sans porte en acier inox pour recevoir des appareils, fermé sur les 3 autres côtés et avec pieds réglables. Sur demande, possibilité de l'équiper de portes et d'étagères intérieures.

**ARMARIO SOPORTE**

cm. 30/60/90/120 Armario soporte para aparatos de acero inoxidable, abierto, cerrado tres lados, con patas regulables. Opcionalmente puede estar dotado de estante y puertas.



P-30SX  
P-30DX

**DOOR**

30 R/H - L/H Right-hand, left-hand door for Base units, in stainless steel.

**PORTE**

de 30 cm droite/gauche. Porte pour meuble droite/gauche en acier inox.

**PUERTA**

cm. 30 dcha./izda. Puerta para armarios a aporte dcha./izda. en acero inoxidable.



CG-5

**JOINT COVER**

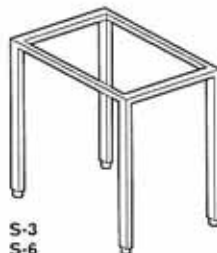
To join two appliances. Prevents infiltration of impurities. In stainless steel.

**COUVRE-JOINT**

En acier inox. Pour la jonction de 2 appareils afin d'éviter les infiltrations de saleté.

**TAPAJUNTAS**

Para la unión de 2 aparatos, evita la filtración de impurezas, en acero inoxidable.



S-3  
S-6

**BASE STAND**

30/60 cm base support unit in stainless steel with adjustable feet. Can be supplied with worktop.

**PIETEMET**

de 30/60 cm. Piètemet en acier inox pour recevoir des appareils, doté de pieds de réglage. Possibilité d'appliquer une étagère.

**BORRIQUETA DE SOPORTE**

cm. 30/60 Borriqueta de soporte. Para soportar aparatos en acero inoxidable con patas regulables. Es posible incorporar un estante.



R-3  
R-6

**WORKTOP**

30/60 Worktop for base stands or units.

**PIETEMET**

de 30/60 cm. Piètemet en acier inox pour recevoir des appareils, doté de pieds de réglage. Possibilité d'appliquer une étagère.

**ESTANTE**

cm. 30/60. Estante para borriquetas y armarios soporte.



TG-1  
TG-2

**CHOPPING BOARD**

30/60 cm. In non-toxic material for foodstuffs.

**PLANCHE A DECOUPER**

de 30/60 cm. Réalisée en matériau atoxique pour aliments.

**TABLA DE CORTAR**

cm. 30/60 en material atóxico para alimentos.



FU-1x7  
FU-1x9  
FU-2x7  
FU-2x9  
FU-3x7  
FU-3x9

**EGG POACHERS**

1-2-3 Ø 7,6 cm. Ø 9 cm. poachers. In stainless steel with handle.

**MOULES POUR ŒUFS**

1-2-3 moules pour les œufs Ø 7,6 cm et Ø 9 cm, en acier inox avec poignée.

**FORMAS PARA HUEVOS**

1-2-3 Formas para huevos Ø 7,6 cm. • Ø 9 cm., en acero inoxidable con mango.

**STANDS SUPPORTS SOPORTES BASE**

| Model<br>Modèle<br>Modelo | External dimensions<br>Dimens. extérieures<br>Dimens. externas<br>cm | Net Weight<br>Poids net<br>Peso neto |
|---------------------------|--|--------------------------------------|
| S-3                       | 30 x 40 x 55 h   | 2 kg                                 |
| S-6                       | 60 x 40 x 55 h   | 3 kg                                 |
| M-3                       | 30 x 40 x 55 h   | 6 kg                                 |
| M-6                       | 60 x 40 x 55 h   | 8 kg                                 |
| M-9                       | 90 x 40 x 55 h   | 11kg                                 |
| M-12                      | 120 x 40 x 55 h  | 13 kg                                |
| R-3                       | 26 x 39,5 x 3 h  | 1 kg                                 |
| R-6                       | 56 x 39,5 x 3 h  | 2 kg                                 |
| P-30SX                    | 29,5 x 2 x 40,5 h  | 2 kg                                 |
| P-30DX                    | 29,5 x 2 x 40,5 h  | 2 kg                                 |
| CG-5                      | 48,5 x 0,7 x 1,5h  | 0,1kg                                |



The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice.  
La Société se réserve le droit d'apporter tout modification sans préavis.  
El Fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.



**LOTUS SpA**  
**FAST FOOD CATERING EQUIPMENT**  
31020 Zoppè di S. Vendemiano (Treviso)  
Via Calmaor, 46  
Tel. +39.0438.778020 - 778468  
Fax +39.0438.778277  
Internet: [www.emmenet.it/lotus](http://www.emmenet.it/lotus)  
E-mail: [lotus@aurora.it](mailto:lotus@aurora.it)

