

**Lincat**  
**SILVERLINK 600**

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО

## МАРМИТЫ С КАСТРЮЛЬКАМИ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ НАГРЕВОМ



мм. Все функциональные элементы выпускаются 4-х различных фронтальных размеров: 300, 450, 600, 750, 900 мм соответственно. Обращаем Ваше внимание на полностью обновленный дизайн и конструкцию всех изделий серии "SILVERLINK" (более 150 моделей).

Фирма "LINCAT" предлагает самую широкую и полную гамму высококачественного оборудования класса "medium-duty" для приготовления, хранения и продажи готовых блюд по наиболее приемлемым для Вас ценам и, конечно же, полноценный сервис по бесплатной замене запасных частей в течение гарантийного срока и технической поддержке Ваших изделий в течение всего жизненного цикла. Все изделия серии "SILVERLINK" сертифицированы на соответствие требованиям директив ЕЭС (знак соответствия CE) и стандартов РФ (сертификат Ростеста), система управления качеством сертифицирована на соответствие стандарту качества ISO 9001.

Модульное оборудование серии "SILVERLINK" представляет Вам возможность организации полноценной кухни классического ресторана на 20 - 60 посадочных мест, закусочной, кухни бара, fast-food с минимальными инвестициями. Все элементы серии "SILVERLINK" имеют глубину (размер от стены) 600

**Ш**ирокий выбор мармитов для установки на стендах предлагаемый в модульной линии Silverlink включает в себя консервативные модели с круглыми емкостями объемом 4,5 литра изготовленные из нержавеющей стали (индекс S) и алюминия (индекс A), современные модели с различными комбинациями гастооекостей. Основное назначение мармитов – это поддержание ранее приготовленных продуктов в разогретом состоянии.



# Lincat

## SILVERLINK 600

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО

### НЕКОТОРЫЕ ИЗ ПРЕДЛАГАЕМЫХ МОДЕЛЕЙ МАРМИТОВ С КАСТРЮЛЬКАМИ

Выбор моделей с паровым нагревом (индекс W) или «сухим» нагревом, где в качестве теплоносителя используется воздух (модели без индекса).

Модели с «сухим» нагревом рассчитаны на применение кастрюлек из нержавеющей стали или

алюминия объемом 4,5 литра, модели с паровым нагревом рассчитаны на кастрюльки из нержавеющей стали объемом 4,5 литров .

Слив воды осуществляется с помощью крана слива воды расположенного с фронтальной части. Для регулирования температуры используется термостат. Для обеспечения безопасной работы во всех мармитах установлен защитный термостат, отключающий нагрев при превышении температуры + 80° С. Опционально поставляются дополнительные кастрюльки с крышками ВА.

Информация о гастронормированных мармитах находится в отдельной брошюре.



BS 7



BS 4 W



BS 3







BS 7 W



ТАБЛИЦА. Основные параметры мармитов с круглыми кастрюльками, электрический нагрев.

Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Число кастрюлек	Материал из которого изготовлены кастрюльки	Способ подогрева
BS3	5	300	2	Нержавеющая сталь	Сухой
BS4	75	450	4	Нержавеющая сталь	Сухой
BS7	1 5	750	6	Нержавеющая сталь	Сухой
BA3	5	300	2	Алюминий	Сухой
BA4	75	450	4	Алюминий	Сухой
BA7	1 5	750	6	Алюминий	Сухой
BS3W	1	300	2	Нержавеющая сталь	Пар
BS4W	1	450	4	Нержавеющая сталь	Пар
BS7W	2	750	6	Нержавеющая сталь	Пар

Официальный дистрибьютор в России:



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б  
 т/факс: 007 (495) 101 3986, gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru