



мм. Все функциональные элементы  
выпускаются 4-х различных фронтальных  
размеров: 300, 450, 600, 750, 900 мм  
соответственно.

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, закуской, кухни бара, fast-food с минимальными инвестициями. Все элементы серии "SILVERLINK" имеют глубину (размер от стены) 600

**М**армиты для хранения обжаренных продуктов спроектированы для кратковременного поддержания в разогретом состоянии продуктов получаемых путем обжаривания во фритюре (картофельные чипсы, луковые кольца, крокеты, куриные крылышки и т.п.).

Предлагаются модели с электрическим и газовым нагревом.



# Lincat

## SILVERLINK 600

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО

Модели с нижним нагревом.

Складная крышка для легкого доступа и предотвращения высыхания продуктов. Нижние нагревательные элементы для высокой эффективности нагрева. Дренажная пластина для обеспечения сухости хранимых продуктов. Изогнутая форма дренажной пластины позволяет исключить накопление остатков продукта

МАРМИТЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЧИПСОВ.  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ.

в труднодоступных местах (по углам). Простой регулятор нагрева, расположенный на фронтальной поверхности обеспечивает максимальную простоту управления.

Модель с верхним нагревом.

Лучший результат при хранении влажных продуктов. Продукт храниться в стандартной габаритности GN1/1x65, с дренажной пластиной что облегчает организацию работы.

### ПРЕДЛАГАЕМЫЕ МОДЕЛИ.

CS4/G



CS6



CS4





ТАБЛИЦА. Основные параметры мармитов для чипсов. Электрический нагрев.

Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Вместимость, кг	Рекомендованное время хранения, не более
CS4	0.5	450	3.5	20 минут
CS6	0.75	600	5	20 минут
CS4/G	1	450	3	20 минут



МАРМИТЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЧИПСОВ.  
ГАЗОВЫЙ НАГРЕВ.

Конструкция аналогичная мармитам с электрическим нагревом. Пьезозажигание и автоматическое отключение газа при падении давления в газовой сети для полной безопасности работы Вашего персонала. Регулятор мощности для обеспечения универсальности при выборе типа продукта.

ТАБЛИЦА. Основные параметры мармитов для чипсов. Газовый нагрев



Индекс в названии модели:

**N** = сетевой газ

**P** = балонный газ

Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Вместимость, кг	Рекомендованное время хранения, не более
CS4/N	1.4	450	3,5	15 минут
CS4/P	1.4	450	3,5	15 минут



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