



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

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).

Классические электрические плиты с круглыми конфорками. Конфорки герметично встроены в поверхность плиты. Подобная конструкция значительно облегчает очистку плиты от подтеков пищи. Конфорки снабжены экономайзером, автоматически отключающим нагрев при отсутствии нагрузки. Такая система гарантирует большой срок службы конфорок. Плиты SILVERLINK 600 выпускаются исключительно в настольном исполнении и предназначены для установки на стенды



(см. отдельный каталог) или на духовые шкафы.

Духовые шкафы предназначены для классических операций запекания и выпечки. Камера печи изготовлена из эмалированной стали, углы камеры скруглены для облегчения



отчистки. Направляющие позволяют размещать противни или решетки на двух уровнях. В комплект поставки входят две хромированные решетки. Распашные двери гарантируют безопасность Вашего персонала, простую загрузку/выгрузку

продуктов. Двери снабжены механизмом автоматического закрывания и мощными петлями. Духовые шкафы можно



использовать в качестве пьедесталов для установки любых функциональных элементов (за исключением фритюрниц). Духовки V6D, V6FD имеют гастронормированные размеры GN 2/3, в духовки V7, V7/4 входит гастроремкость

GN1/1. В духовках SILVERLINK 600 используются две различные системы нагрева.



Статический нагрев – в печах V6, V6D.

Конвективный нагрев применяется во всех остальных моделях. В модели V7/4 для обеспечения

конвекции применяется вентилятор большего размера, что гарантирует большую равномерность температуры во внутреннем объеме и меньшую скорость нагревания. Для регулировки

температуры применяется термостат. Печи снабжены кнопкой включения нагрева и индикатором включения/выключения нагревательных элементов.



Плиты и духовые шкафы поставляются без вилок и розеток с укороченным подводным кабелем.

Информация о газовых духовках находится в отдельном проспекте.



Lincat

SILVERLINK 600

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО



ДУХОВЫЕ ШКАФЫ. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ.

НЕКОТОРЫЕ ИЗ ПРЕДЛАГАЕМЫХ МОДЕЛЕЙ ДУХОВОК.



V6/D



V7

ТАБЛИЦА. Основные параметры духовых шкафов, электрический нагрев.

Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Внутренние размеры пекарной камеры, мм	Наличие двери со смотровым стеклом	Наличие конвекции
V6	3	600	430 x 465 x 430	нет	нет
V6/D	3	600	430 x 465 x 430	есть	нет
V6/F	3	600	430 x 465 x 390	нет	есть
V6/FD	3	600	430 x 465 x 390	есть	есть
V7	3	750	430 x 540 x 390	нет	нет
V7/4	4	750	430 x 540 x 390	нет	есть



Lincat

SILVERLINK 600

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО



HT3



HT6



HT7

ПЛИТЫ БЕЗ СТЕНДОВ.
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ.

НЕКОТОРЫЕ ИЗ
ПРЕДЛАГАЕМЫХ МОДЕЛЕЙ
ПЛИТ.

ТАБЛИЦА. Основные параметры плит без
стендов, газовый нагрев.

Модель	Мощность, кВт	Мощность конфорок, кВт	Ширина, мм
HT3	3	2x1,5	300
HT6	7	2x1,5 (задний ряд) 2x2 (фронтальный ряд)	600
HT7	7	2x1,5 (задний ряд) 2x2 (фронтальный ряд)	750



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