



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

**Ф**ритюрницы SILVERLINK с электрическим нагревом предназначены для обжарки продуктов в масле или специальном фритюрном жире, таким образом готовятся такие популярные блюда как картофельные чипсы и крокеты, панированная рыба, панированные куриные крылышки и т.п. Для достижения наилучших результатов в фритюрницах SILVERLINK используются следующие технические решения:  
- нагревательные элементы большей длины с минимально возможным



удельным тепловыделением, что значительно увеличивает срок службы масла;

- большая холодная зона под нагревательными элементами для эффективного отделения фритюра от частичек пищи, остающихся в нем при жарке продуктов – это дает возможность минимизации передачи вкусов при жарке разнородных продуктов;
- новая конструкция сеток класса heavy-duty с никелированным покрытием для интенсивной эксплуатации снабжена удобными термоизолированными ручками, что гарантирует безопасность работы Вашего персонала;
- элементы управления вынесены на переднюю панель, что с одной стороны делает управление более простым и интуитивно понятным, с другой стороны предотвращает возможности получения ожога в процессе эксплуатации;



- новая конструкция

откидывающихся нагревательных элементов позволяет легко очищать ванну фритюрницы в конце рабочего дня;



- для слива фритюра служит запорный кран с предохранителем вынесенный на переднюю панель, носик для удобства слива входит в стандартный комплект поставки,

сливное отверстие снабжено большой фильтрационной сеткой, препятствующей забиванию сливного канала продуктами, осевшими в холодной зоне;



- штампованная конструкция ванны, изготовленной из нержавеющей стали AISI304 гарантирует простую очистку;

- простое включение в стандартную розетку 220/1/50 в моделях DF33, DF66 делает их крайне удобными в условиях когда затруднена подводка кабеля большого сечения;

- контроль температуры с помощью высокоточных термостатов;

- полная безопасность гарантирована благодаря двойной системе защиты, в случае аварии основного термостата, срабатывает аварийный термостат;

- дополнительная защита от случайного включения при поднятых нагревательных элементах.

В стандартный комплект поставки входят: - корзины по числу ванн; - защитные пластины, отделяющие



дозатор пончиков. В серии Silverlink 600 Вы можете выбрать из фритюрниц со стендами и фритюрниц устанавливаемых на стены, поставляемые дополнительно.

ТЭНы от рабочего объема; - приспособление облегчающие подъем ТЭНов.

Дополнительно поставляются: - BA96 – корзина половинного размера; - DC02 – комплект для жарки пончиков для моделей DF 33/36/39; - DC04 – комплект для жарки пончиков для моделей DF 46/49; - DC06 – комплект для жарки пончиков для модели DF 66ST; - DCD01 –

**ФРИТЮРНИЦЫ СО СТЕНДАМИ.  
 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ.**

**НЕКОТОРЫЕ ИЗ ПРЕДЛАГАЕМЫХ  
 МОДЕЛЕЙ ФРИТЮРНИЦ.**



**J 6**



**J 18**

ТАБЛИЦА. Основные параметры фритюрниц со стендами, электрический нагрев.

Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Емкость ванны, л	Число ванн	Число корзин	Производительность по замороженным чипсам, кг/ч	Производительность по охлажденным чипсам, кг/ч	Рекомендованная загрузка продукта в одну корзину, кг не более
J6	6	300	9	1	1	18	26	1.5
J9	9	300	9	1	1	26	30	1.6
J12	2x6	600	2x9	2	2	36	52	1.5
J18	2x9	600	2x9	2	2	52	60	1.6



**DF 33**



**DF 46**



**DF 66ST**



**DF 66**

ТАБЛИЦА. Основные параметры фритюрниц без стенов, электрический нагрев.

Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Емкость ванны, л	Число ванн	Число корзин	Производительность по замороженным чипсам, кг/ч	Производительность по охлажденным чипсам, кг/ч	Рекомендованная загрузка продукта в одну корзину, кг не более
DF33	3	300	9	1	1	8	12	0.7
DF36	6	300	9	1	1	18	26	1.5
DF39	9	300	9	1	1	26	30	1.6
DF46	6	450	15	1	2	18	26	0.75
DF49	9	450	15	1	2	26	30	1
DF66	2x3	600	2x9	2	2	16	24	0.7
DF66-ST	6	600	20	1	3	18	26	0.5
DF612	2x6	600	2x9	2	2	36	52	1.5
DF618	2x9	600	2x9	2	2	52	60	1.6

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