



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

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).

Фритюрницы SILVERLINK с газовым 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 трубки большей длины с минимально возможным удельным



тепловыделением, что значительно увеличивает срок службы масла;

- большая холодная зона под нагревательными трубками 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;
- возможность выбора типа газа: - природный магистральный газ (N); - пропан -бутан (P). Сменные форсунки и



редуктов для балонного газа не входят в комплект поставки ;



- 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;
- контроль температуры

с помощью высокоточных термостатов;

- полная безопасность гарантирована благодаря двойной системе защиты, в случае аварии основного термостата, срабатывает аварийный термостат;
- дополнительная защита блокирующая подачу газа в случае падения давления или прекращения подачи.

В стандартный комплект поставки входят: - корзины по числу ванн; - защитные пластины, отделяющие трубки от рабочего объема.

Дополнительно поставляются: - BA96 – корзина половинного размера; - DC04 – комплект для жарки пончиков для моделей DF 46/49; - DCD01 – дозатор пончиков.

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



Дополнительно
 поставляются:
 - DC04 – комплект для жарки
 пончиков для моделей
 DF 46/49;
 - DCD01 – дозатор пончиков.



ФРИТЮРНИЦЫ СО СТЕНДАМИ.
 ГАЗОВЫЙ НАГРЕВ.

НЕКОТОРЫЕ ИЗ ПРЕДЛАГАЕМЫХ
 МОДЕЛЕЙ ФРИТЮРНИЦ.



J 5/N

J 10/P



ТАБЛИЦА. Основные параметры фритюрниц
 со стендами, газовый нагрев.

Модель	Мощность, кВт	Ширина, м	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
J5/N	11.4	300	12	1	1	18	23	1.5
J5/P	10.8	300	12	1	1	18	23	1.5
J10/N	21.7	600	2x12	2	2	36	46	1.5
J10/P	21.3	600	2x12	2	2	36	46	1.5

Lincat SILVERLINK 600

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО

DF 4/N



ФРИТЮРНИЦЫ БЕЗ СТЕНДОВ.
ГАЗОВЫЙ НАГРЕВ.

НЕКОТОРЫЕ ИЗ ПРЕДЛАГАЕМЫХ
МОДЕЛЕЙ ФРИТЮРНИЦ.



DF 4/N + DC04

Дополнительно поставляются:
- DC04 – комплект для жарки
пончиков для моделей DF 46/49; -
DCD01 – дозатор пончиков.



DF 7/P

ТАБЛИЦА. Основные параметры фритюрниц
без стенов, газовый 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
DF4/N	11.3	450	8	1	2	16	25	0.75
DF4/P	11.3	450	8	1	2	16	25	0.75
DF7/N	16	750	2x6	2	2	18	26	0.75
DF7/P	16	750	2x6	2	2	18	26	0.75

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