

Lincat
SILVERLINK 600

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО

ГАСТРОНОРМИРОВАННЫЕ МАРМИТЫ 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

Широкий выбор мармитов для установки на стендах предлагаемый в модульной линии Silverlink включает в себя классические модели с гастронормированными размерами изготовленные из нержавеющей стали (индекс S) и алюминия (индекс А). Возможность выбора мармитов с различными комбинациями гастроемкостей и без гастроемкостей для использования с имеющимися у Вас емкостями. Основное назначение



мармитов – это поддержание ранее приготовленных продуктов в разогретом состоянии. 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 гастроемкостей с максимальной глубиной 100 мм, модели с паровым нагревом рассчитаны на применение гастроемкостей с максимальной глубиной 150 мм.

Слив воды осуществляется с помощью крана слива воды расположенного с фронтальной части.

Кран снабжен съемным носиком. Для регулирования температуры используется точный термостат.

Для обеспечения безопасной работы во всех мармитах установлен защитный термостат, отключающий нагрев при превышении температуры + 80° С.

Опционально поставляются дополнительные гастроемкости с крышками и без (запрашивайте отдельный каталог). Информация о мармитах с круглыми кастрюльками находится в отдельной

брошюре. Информация о мармитах для хранения жаренных продуктов (чисов и т.п.) находится в отдельной брошюре.



НЕКОТОРЫЕ ИЗ ПРЕДЛАГАЕМЫХ МОДЕЛЕЙ МАРМИТОВ С ГАСТРОЕМКОСТЯМИ.



BM6AW



BM 4 BW



BM 3 A

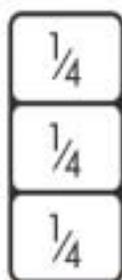




BM 7 B

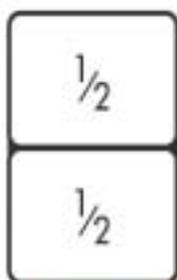
ТАБЛИЦА. Классификация гастронормированных мармитов, в зависимости от комбинации гастроемкостей, входящих в комплект поставки. В мармитах с водяным (паровым) подогревом (индекс W в названии) используются гастроемкости глубиной 150 мм.

В мармитах с сухим (воздушным) подогревом используются гастроемкости глубиной 100 мм.



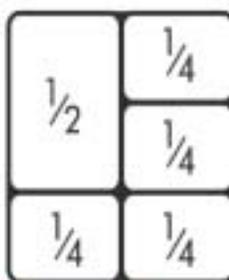
BM3A

BM3AW



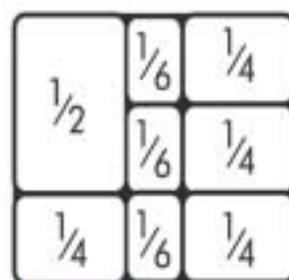
BM4A

BM4AW



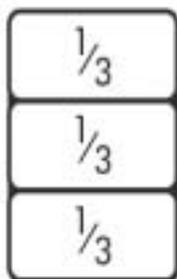
BM6A

BM6AW



BM7A

BM7AW



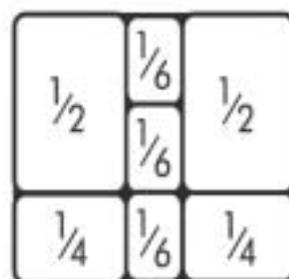
BM4B

BM4BW



BM6B

BM6BW



BM7B

BM7BW

Объемы гастроемкостей, глубины 150 мм:

GN1/1 - 20 л

GN1/2 - 8,7 л

GN1/3 - 5,5 л

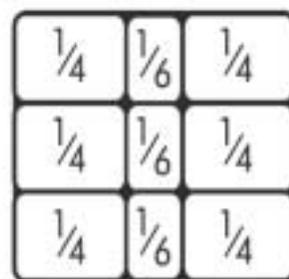
GN1/4 - 3,8 л

GN1/6 - 2,2 л



BM6C

BM6CW



BM7C

BM7CW

Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Гастроемкости в комплекте поставки	Способ нагрева
BM3	0.5	300	Нет	Сухой
BM3A	0.5	300	Да	Сухой
BM3W	1	300	Нет	Подогрев паром
BM3AW	1	300	Да	Подогрев паром
BM4	0.75	450	Нет	Сухой
BM4A	0.75	450	Да	Сухой
BM4 B	0.75	450	Да	Сухой
BM4W	1	450	Нет	Подогрев паром
BM4AW	1	450	Да	Подогрев паром
BM4BW	1	450	Да	Подогрев паром
BM6	0.75	600	Нет	Сухой
BM6A	0.75	600	Да	Сухой
BM6B	0.75	600	Да	Сухой
BM6C	0.75	600	Да	Сухой
BM6W	2	600	Нет	Подогрев паром
BM6AW	2	600	Да	Подогрев паром
BM6BW	2	600	Да	Подогрев паром
BM6CW	2	600	Да	Подогрев паром
BM7	1.5	750	Да	Сухой
BM7A	1.5	750	Да	Сухой
BM7B	1.5	750	Да	Сухой
BM7C	1.5	750	Да	Сухой
BM7W	2	750	Нет	Подогрев паром
BM7AW	2	750	Да	Подогрев паром
BM7BW	2	750	Да	Подогрев паром
BM7CW	2	750	Да	Подогрев паром

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