



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

Грили и мангалы описываемые в этом разделе предназначены для обжарки продуктов под воздействием излучения нагревательных элементов. В качестве источника нагрева могут выступать либо электричество либо газ. Эффект получаемый при такой обработке продуктов максимально приближен к эффекту получаемому при обжаривании продуктов на открытом пламени.



Lincat

SILVERLINK 600

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО

Керамические огнеупорные пластины раскаляются газовыми горелками закрываемыми ими.

Две зоны нагрева позволяют обжаривать

МАНГАЛЫ.
ГАЗОВЫЙ НАГРЕВ.

разнородные продукты. Система пьезозажигания и автоматическое прекращение подачи газа в случае падения давления в сети или прекращения его подачи. Гриль легко разбирается для очистки. Большая выдвигающаяся емкость для сбора жиров.

НЕКОТОРЫЕ ИЗ ПРЕДЛАГАЕМЫХ
МОДЕЛЕЙ.



CG6/N



CG4/P



Индекс в названии модели:

N = сетевой газ

P = балонный газ

Возможность выбора при заказе моделей работающих на природном или балонном газе. Комплект форсунок для модификации не включен в стандартную поставку.

Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Размеры рабочей поверхности, мм	Производительность, бургеров/ч	Производительность, стейков/ч
CG4/N	14,3	450	330 x 440	70	50
CG4/P	14,5	450	330 x 440	70	50
CG6/N	14,3	600	480 x 440	90	85
CG6/P	14,5	600	480 x 440	90	85



Lincat

SILVERLINK 600

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО

МАНГАЛ. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ.



Нагревательные элементы большой длины обеспечивают равномерный нагрев по всей площади рабочей поверхности. Форма нагревательных элементов повторяет размеры решетки.

Такая конструкция максимально исключает попадание жиров на ТЭНы. Для уменьшения выделения в воздух продуктов термического разложения жиров и повышения влажности в зоне приготовления продукта в емкость расположенную ниже горелок

заливается вода. 3-х сторонние шторки защищают от брызг выделяющихся при обжаривании. Уровень воды можно пополнять через специальную воронку без съема верхней решетки. Защитный термостат автоматически отключает нагрев в случае, если емкость водой пустая.



Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Размер рабочей поверхности, мм	Производительность, бургеров/ч	Производительность, стейков/ч
ECG6	2,8	600	400x470	90	70



ГРИЛЬ САЛАМАНДЕР. ГАЗОВЫЙ НАГРЕВ.

Мощные верхние горелки с керамическими экранами нагревают массивную чугунную плиту на которой располагается решетка для обжаривания. Такой принцип позволяет сократить время приготовления большинства продуктов в 1,5 – 2 раза по сравнению с классическими мангалами, где продукт по мере готовности

CG7/N

Возможность выбора при заказе моделей работающих на природном или балонном газе. Комплект форсунок для модификации не включен в стандартную поставку.



Индекс в названии модели:
N = сетевой газ
P = балонный газ



ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО

необходимо переворачивать на другую сторону. Возможность жарки непосредственно на чугунной плите для получения рисунка на продукте. Чугунная плита снабжена теплоизолированными ручками для безопасной работы Вашего персонала. Модель GR3 поставляется в комплекте с подносом для крошек и решеткой для жарки. Модель GR7 поставляется в комплекте с 2-х сторонней чугунной плитой и лотком для сбора жира. Дополнительно поставляются для GR3: - GR3/WS – настенная полка для гриля; - GR3/BS – полка для установки на функциональном элементе; - GR3/FS – стенд для установки на полу; - ABP03 – чугунная плита в комплекте со сборником жира.

Дополнительно поставляются для GR7: - GR7/WS – настенная полка для гриля; - GR7/BS – полка для установки на функциональном элементе; - GR7/FS – стенд для установки на полу; - BR39 – дополнительная 2-х сторонняя чугунная плита.



Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Размер рабочей поверхности полки, мм	Производительность, тостов/ч	Производительность, бургеров/ч	Производительность, стейков/ч
GR3/N	5	600	430 x 250	108	42	24
GR3/P	5	600	430 x 250	108	42	24
GR7/N	65	750	590 x 280	200	56	42
GR7/P	65	750	590 x 280	200	56	42

ГРИЛЬ САЛАМАНДЕР С ПЛАВАЮЩЕЙ ГОЛОВКОЙ. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ.

Верхний нагревательный элемент закреплен в регулируемой по высоте головке гриля. Идеально для гратинирования, запекания. Звуковой таймер облегчает работу повара. Размер рабочей площадки совместим с габаритами GN1/1. Дополнительно поставляется полка для крепления на стену BR41.



Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Размер рабочей поверхности, мм	Высота рабочего проема, мм
AS3	2,8	600	600 x 360	220



Lincat

SILVERLINK 600

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО

Верхний нагревательный элемент. Идеально для гратинирования, запекания. В комплекте поставки решетка с термоизолированными ручками и поднос для сбора крошек.

Дополнительно поставляются: - кронштейны для крепления на стену BR15; - полка для крепления на стену GR3/WS; - чугунная плита с жиросборником APB03; - стенд для установки на функциональном элементе GR3/BS; - заглушка стены для установки над плитой HT6/SB.

ГРИЛЬ САЛАМАНДЕР.
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ.



Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Размер рабочей поверхности полки, мм	Производительность, тостов/ч	Производительность, бургеров/ч
GR3	3	600	415x230	180	50



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