



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).

Паста бойлеры используются для операций отваривания макаронных изделий, пельменей, овощей, сосисок и прочих операций, связанных с кипячением продукта и его последующим отцеживанием от кипящей воды. Для надежности работы паста-бойлеры SILVERLINK 600 снабжены ТЭНами, изготовленными из легированной стали, устойчивой к коррозионным средам. Емкости, упоры для корзинок и корзинки изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Емкость в которой производится отваривание изготовлена бесшовным

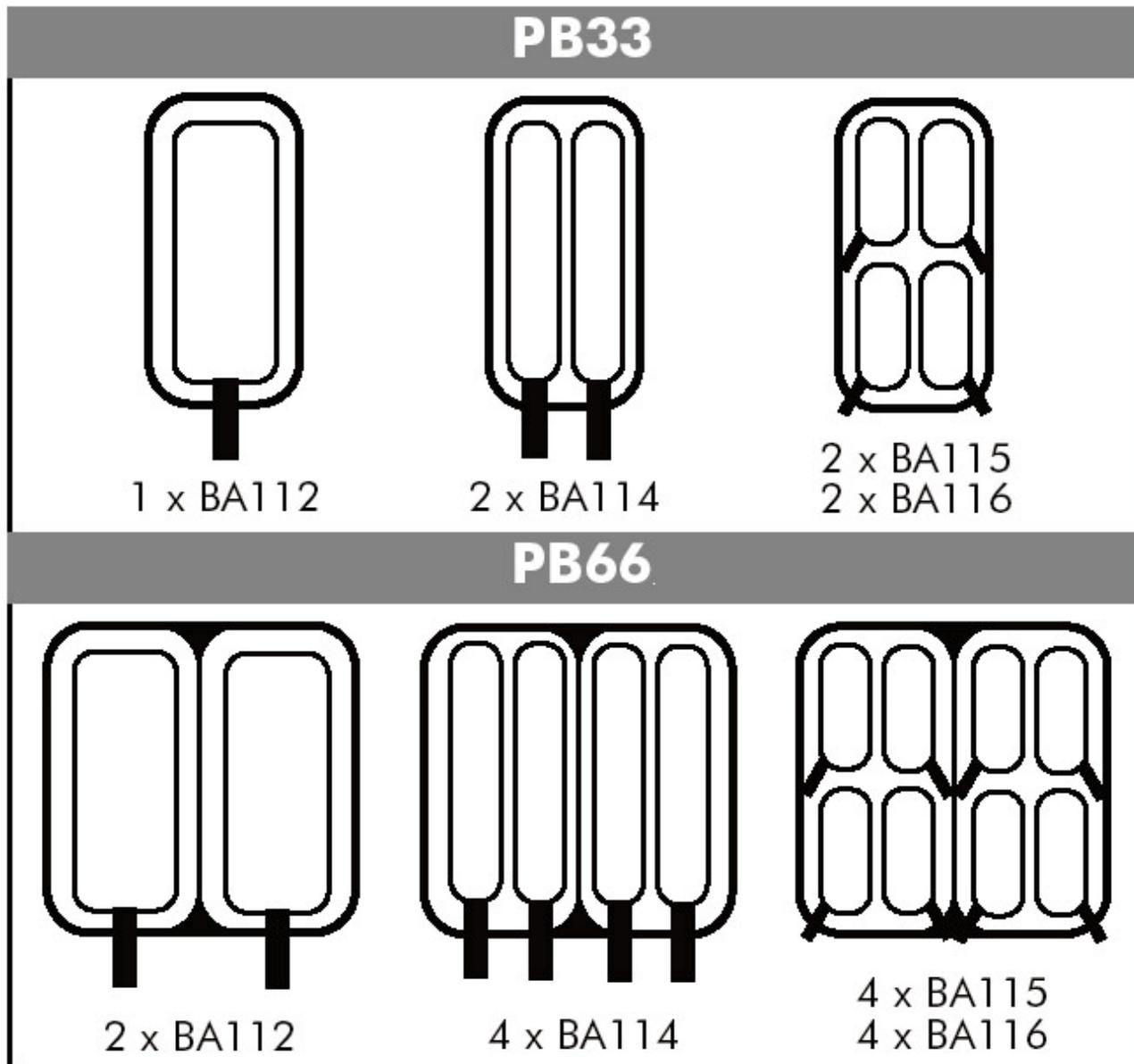


методом штампования и имеет скругленные углы облегчающие отчистку. Откидные нагревательные элементы позволяют легко очистить емкость в конце рабочего дня. Органы управления вынесены на переднюю панель. Слив воды производится через фронтально расположенный запорный кран с предохранителем. В комплекте поставки крышки, позволяющие закрыть емкости в период простоя, что позволяет экономить

электроэнергию. Простое включение благодаря встроенным шнурам с вилками, рассчитанными под стандартные розетки 220/1/50. В комплект поставки входят: - крышки по числу емкостей; - инструмент облегчающий поднимание ТЭНов.



ПАСТА БОЙЛЕРЫ. ПРИМЕРЫ КОМПЛЕКТАЦИИ КОРЗИНАМИ. КОРЗИНЫ НЕ ВКЛЮЧЕНЫ В СТАНДАРТНУЮ КОМПЛЕКТАЦИЮ.



Lincat

SILVERLINK 600

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО



ПАСТА БОЙЛЕРЫ.
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ.

**PВ66 с дополнительными
корзинами ВА112**



**PВ33 с дополнительной
корзиной ВА112**

ТАБЛИЦА. Основные параметры паста-бойлеров, электрический нагрев.

Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Объем емкости, л	Число емкостей	Производительность, пасты, кг/ч
PВ33	3	300	7	1	11,00
PВ66	2x3	600	2x7	2	20,00

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