



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

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).

Грили непосредственной жарки Lincat идеально приспособлены для интенсивной, даже круглосуточной эксплуатации. С помощью грилей Вы можете приготовить стейки, гамбургеры, яичницу, бекон, сосиски, котлеты, пассированные овощи и многие другие блюда. Модели с газовым нагревом имеют ширину 450, 750 мм. Использование специального сплава для изготовления поверхности гриля гарантирует равномерное распределение температуры по поверхности, разница температур не превышает +/- 5°C. Грили выпускаются со стандартной полированной поверхностью или зеркальной хромированной



Lincat

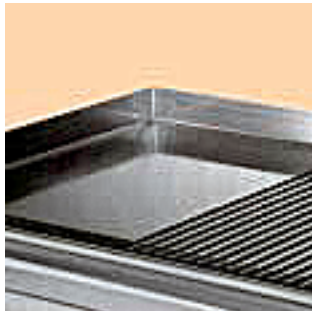
SILVERLINK 600

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО

поверхностью (модели с индексом С). Для регулировки температуры используется термостат, позволяющий точно регулировать температуру в диапазоне от +80 до +300 °С. Грили снабжены системой пьезозажигания.

Датчик нагрева и пилотное пламя гарантируют безопасную эксплуатацию грилей. Вы можете выбрать из нескольких вариантов поверхности: - полностью гладкая поверхность; - поверхность ребристая наполовину (модель GS7R/N, GS7R/P).

Шторки от брызг входят в стандартную комплектацию. Все грили оснащены вместительным сборником жиров и продуктов термического разложения. Дополнительно для жарки мясных продуктов под гнетом можно приобрести следующие аксессуары: - В10 плоскую поверхность-гнет; В11 - ребристую поверхность-гнет.



Газовые грили могут быть подключены к природному и балонному газу. Комплект сменных форсунок не входит в комплект поставки и приобретается дополнительно.

ВНЕШНИЙ ВИД НЕКОТОРЫХ ИЗ ПРЕДЛАГАЕМЫХ МОДЕЛЕЙ



GS 4 CN



GS 4 P





ТАБЛИЦА. Основные параметры грилей непосредственной жарки (грилей-сковород) с газовым нагревом.

Модель	Общая мощность, кВт	Ширина, мм	Количество регулируемых зон нагрева	Материал поверхности	Размеры рабочей поверхности, мм	Производительность, бургеров/ч	Производительность, стейков/ч
GS4/N	4,9	450	Одна зона	Специальная теплопроводная сталь	405x412	100	60
GS4/P	4,9	450	Одна зона		405x412	100	60
GS4C/N	4,9	450	Одна зона	Хромированная поверхность с подложкой из специальной теплопроводной стали	405x412	100	60
GS4C/P	4,9	450	Одна зона		405x412	100	60
GS7/N	7	750	Две зоны	Специальная теплопроводная сталь	405 x 712	180	140
GS7/P	7,5	750	Две зоны		405 x 712	180	140
GS7C/N	7	750	Две зоны	Хромированная поверхность с подложкой из специальной теплопроводной стали	405x712	180	140
GS7C/P	7,5	750	Две зоны		405x712	180	140
GS7/R/N	7	750	Две зоны	Наполовину ребристая из специальной теплопроводной стали	405x712	180	140
GS7/R/P	7,5	750	Две зоны		405 x 712	180	140

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