

ГРИЛИ НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ ЖАРКИ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ НАГРЕВОМ



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 электрическим нагревом поставляются с шириной 300, 450, 600, 700, 900 мм, модели с газовым нагревом имеют ширину 300 и 450 мм. Использование специального сплава для изготовления поверхности гриля гарантирует равномерное распределение температуры по поверхности, разница температур не превышает +/- 5°C. Грили выпускаются со



Lincat SILVERLINK 600

ТРАДИЦИОННОЕ АНГЛИЙСКОЕ КАЧЕСТВО

стандартной полированной поверхностью или зеркальной хромированной поверхностью (модели с индексом С). Для регулировки температуры используется термостат, позволяющий точно регулировать температуру в



диапазоне от +80 до +300 °С. Модели с индексом Т, TR, R снабжены 2-мя термостатами

позволяющими регулировать отдельно температуру в 2-х зонах (правой и левой), что позволяет увеличить эффективность использования



поверхности гриля. Вы можете выбрать из нескольких вариантов поверхности: -

полностью гладкая поверхность; -

поверхность ребристая наполовину (модели GS6TR, GS7R); -

полностью ребристая поверхность (GS6FTR).



Шторки от брызг

входят в стандартную комплектацию. Все грили оснащены вместительным сборником жиров и продуктов термического

разложения.

Для подключения электрических грилей непосредственной жарки необходим источник переменного тока: 220/1/50.

ВНЕШНИЙ ВИД НЕКОТОРЫХ ИЗ ПРЕДЛАГАЕМЫХ МОДЕЛЕЙ



GS 3



GS 3 C



GS 4





GS 6



GS 6 TR



GS 6 TFR

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

Модель	Мощность, кВт	Ширина, мм	Число зон нагрева	Материал поверхности	Размеры рабочей поверхности, мм	Производительность, бургеров/ч	Производительность, стейков/ч
GS3	2	300	Одна	Специальная теплопроводная сталь	405 x 262	70	36
GS4	2.7	450	Одна		405x412	100	60
GS6	3	600	Одна		405 x 562	100	80
GS65	45	600	Одна		405 x 562	140	130
GS6/Г	4	600	Две		405 x 562	130	110
GS7	6	750	Две		405x712	190	140
GS9	86	900	Две		405 x 862	290	190
GS3C	2	300	Одна	Chrome	405 x 262	70	36
GS4C	2.7	450	Одна		405x412	100	60
GS6C	3	600	Одна		405 x 562	100	80
GS6C/Г	4	600	Две		405 x 562	130	100
GS7C	6	750	Две		405 x 712	190	140
GS6/TR	4	600	Две	Наполовину ребристая из специальной теплопроводной стали	405 x 562	130	110
GS7/R	6	750	Две		405 x 712	190	140
GS6/TFR	4	600	Две	Ребристая из специальной теплопроводной стали	405 x 562	130	110

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