

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-99

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://lincat.nt-rt.ru> || ctk@nt-rt.ru

Фритюрницы газовые напольные с 2 ваннами

Фритюрница газовая напольная с 2 ваннами 12+12 л Lincat J10pFL

Фритюрница газовая напольная, 2 ванны, объем 2*12 л, модуль оборудования Silverlink.

Корпус и стенд из нержавеющей стали AISI304.

Производительность по замороженным чипсам 36 кг/ч, по охлажденным чипсам 46 кг/ч.

Элементы управления вынесены на переднюю панель.

Конструкция откидывающихся нагревательных элементов позволяет легко очищать ванну фритюрницы в конце рабочего дня.

Рекомендованная загрузка продукта в одну корзину не более 1,5 кг.

Модель работает на баллонном газе.

Запорный кран с предохранителем вынесенный на переднюю панель, носик для удобства слива фритюра входит в стандартный комплект поставки, сливное отверстие с большой фильтрационной сеткой, препятствующей забиванию сливного канала продуктами, осевшими в холодной зоне.

Контроль температуры с помощью высокоточных термостатов.

Аварийный термостат.

Нагревательные элементы большей длины с минимально возможным удельным тепловыделением, что значительно увеличивает срок службы масла.

Дополнительная защита от случайного включения при поднятых нагревательных элементах.

Большая холодная зона под нагревательными трубками для эффективного отделения фритюра от частичек пищи, остающихся в нем при жарке продуктов.

Конструкция сеток класса heavy-duty с никелированным покрытием для интенсивной эксплуатации с удобными термоизолированными ручками.

В стандартный комплект поставки входят: 2 корзины размером 20*10*31 см; защитные пластины, отделяющие ТЭНы от рабочего объема.

Дополнительно поставляются: - ВА96 корзина половинного размера.

Технические характеристики:

Длина упаковки, см.	78
Ширина упаковки, см.	78
Высота упаковки, см.	123
Требует монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	60
Ширина, см.	60
Высота, см.	106
Вес нетто, кг.	41
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	газовое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 11 до 15
Вес брутто, кг	57



Фритюрница газовая напольная с 2 ваннами 12+12 л Lincat J10nFL

Фритюрница газовая напольная, 2 ванны, объем 2*12 л, модуль оборудования Silverlink.

Корпус и стенд из нержавеющей стали AISI304.

Производительность по замороженным чипсам 36 кг/ч, по охлажденным чипсам 46 кг/ч.

Элементы управления на передней панели.

Конструкция откидывающихся нагревательных элементов для легкой очистки ванны фритюрницы в конце рабочего дня.

Рекомендованная загрузка продукта в одну корзину не более 1,5 кг.

Модель работает на природном газе.

Запорный кран с предохранителем вынесенный на переднюю панель, носик для удобства слива фритюра входит в стандартный комплект поставки, сливное отверстие снабжено большой фильтрационной сеткой, препятствующей забиванию сливного канала продуктами, осевшими в холодной зоне.

Контроль температуры с помощью высокоточных термостатов.

Аварийный термостат.

Нагревательные элементы большей длины с минимально возможным удельным тепловыделением, что значительно увеличивает срок службы масла.

Дополнительная защита от случайного включения при поднятых нагревательных элементах.

Большая холодная зона под нагревательными трубками для эффективного отделения фритюра от частичек пищи, остающихся в нем при жарке продуктов.

Конструкция сеток класса heavy-duty с никелированным покрытием для интенсивной эксплуатации снабжена удобными термоизолированными ручками.

В стандартный комплект поставки входят: 2 корзины размером 20*10*31 см; защитные пластины, отделяющие ТЭНы от рабочего объема.

Дополнительно поставляются: - BA96 корзина половинного размера.

Технические характеристики:

Длина упаковки, см.	78
Ширина упаковки, см.	78
Высота упаковки, см.	123
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	60
Ширина, см.	60
Высота, см.	106
Вес нетто, кг.	41
Функция автоподъема корзины	нет
Количество ванн	2
Подключение	газовое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 11 до 15
Вес брутто, кг	57



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93