

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

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

Фритюрницы электрические напольные с 2 ваннами

Фритюрница электрическая напольная с 2 ваннами 9+9 л Lincat J12FL

Фритюрница электрическая напольная, 2 ванна, объем 9 л, серия Silverlink.

Корпус из нержавеющей стали AISI430.

Производительность по замороженным чипсам 36 кг/ч, по охлажденным чипсам 52 кг/ч.

Элементы управления на передней панели.

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

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.

термостат от 130-190 градусов Цельсия.

Аварийный термостат.

Нагревательные элементы большой 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 элементами 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.

2 корзины в комплекте поставки.

Дополнительно поставляются: - ВА96 корзина половинного размера.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	12
Длина упаковки, см.	70
Ширина упаковки, см.	70
Высота упаковки, см.	110
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	60
Ширина, см.	60
Высота, см.	97
Напряжение	220/1/50
Вес нетто, кг.	44
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 8 до 10
Вес брутто, кг	54



Фритюрница электрическая напольная с 2 ваннами 9+9 л Lincat J18FL

Фритюрница электрическая напольная, 2 ванна, объем 9 л, серия Silverlink.

Корпус из нержавеющей стали AISI430.

Производительность по замороженным чипсам 52 кг/ч, по охлажденным чипсам 60 кг/ч.

Элементы управления на передней панели.

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

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.

термостат от 130-190 градусов Цельсия.

Аварийный термостат.

Нагревательные элементы большой 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 элементами 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.

2 корзины в комплекте поставки.

Дополнительно поставляются: - ВА96 корзина половинного размера.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	18
Длина упаковки, см.	78
Ширина упаковки, см.	78
Высота упаковки, см.	110
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	60
Ширина, см.	60
Высота, см.	97
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	45
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 8 до 10
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

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