

series **700** | The Essence

IT



ESSENTIAL  
INGREDIENTS

**LAINOX**<sup>®</sup>  
Cooking System

# serie **700** The Essence

## Grandi Potenzialità in piccoli spazi

Spesse volte in cucina si devono fare i conti con spazi ridotti e poco agevoli, specie in caso di ristrutturazioni o se costretti a limitare i metri quadri a causa di costi elevati di affitto o di acquisto.

Eppure i professionisti della ristorazione ricercano sempre le condizioni ideali per lavorare, senza rinunciare alle qualità di una grande cucina.

Silko, che ha fatto delle grandi cucine il core business della sua attività, ha riformulato le grandi potenzialità della serie 900 creando la nuova 700 The Essence, in grado di risolvere qualsiasi problema di spazio, layout e organizzazione, venendo incontro anche alle piccole esigenze.

Un'essenza di completezza e affidabilità, robustezza e flessibilità, la nuova **700 The Essence** è una **soluzione compatta** che non si risparmia in qualità.



**LAINOX**<sup>®</sup>  
Cooking System





# serie 700 The Essence

## Grandezza compatta

Completa di tutto, la vasta gamma 700 The Essence, oggi più versatile nella nuova profondità, dispone di ogni attrezzatura per essere perfettamente in linea con i ritmi dinamici della ristorazione odierna. 700 The Essence è una cucina di carattere, piccola nelle dimensioni e solida in termini di performance: supera i limiti di spazio, garantisce velocità di servizio e ottimizza le potenzialità dei singoli operatori.



Massima precisione nei minimi dettagli: estetica e funzionalità di spessore, design elegante e durevole.

## Immancabile in cucina

The Essence non può mancare in una cucina al passo con i tempi, così come sono irrinunciabili due requisiti fondamentali: igiene e pulizia. Con la sua agevole profondità, The Essence semplifica e velocizza tutte le operazioni quotidiane di pulizia, dai piani di cottura in invaso, alla presenza in più parti di angoli arrotondati che assicurano ambienti rigorosamente a prova di chef.



Griglie in acciaio (optional)



### Quattro fuochi

I nuovi bruciatori in ottone a tenuta stagna, con fiamma pilota, garantiscono elevato rendimento e considerevole riduzione dei consumi. Le griglie di appoggio, a copertura totale del piano, facilitano lo spostamento delle pentole.

### Vetroceramica

Innovativi e sicuri, veloci ed efficienti, i piani in vetroceramica riscaldati da resistenza all'infrarosso garantiscono velocità di riscaldamento oltre ad una maggiore praticità e semplicità di pulizia.



### Tuttapietra

Una piastra in ghisa levigata di grosso spessore, grande potenza al centro e una graduale diffusione del calore ai bordi.

### Cuocipasta

Pratici, potenti e affidabili: dotati di vasca stampata con ampia zona di espansione amidi, selettore di carico rapido o ripristino automatico dell'acqua, pressostato di sicurezza per impedire l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca.





# serie 700

## The Essence a Sbalzo

La versione a sbalzo 700 The Essence si inserisce perfettamente in ogni cucina, in totale sintonia con gli stili e le tipologie dei locali, da quelli più classici e tradizionali alle espressioni di tendenza. The Essence a sbalzo rappresenta una concezione progettuale innovativa e pratica, in grado di valorizzare sempre gli ambienti e gli spazi che trova, con performance di rilievo.



ESSENTIAL  
INGREDIENTS

Una formula ad elevata modularità e capacità di adattamento, che unisce estetica ed ergonomia, un binomio sempre più richiesto dal settore ristorazione.

**LAINOX**  
Cooking System







ESSENTIAL  
INGREDIENTS

### Griglia a pietra lavica o vapore

Due soluzioni ideali per grigliare carne, pesce e verdure in modo sano e dietetico. Griglia in acciaio per la pietra lavica e in ghisa per quella a vapore, entrambi regolabili in altezza per ottimizzare la cottura; la versione a vapore è dotata di vasca sottostante per il contenimento e l'evaporazione dell'acqua.



### Scaldapatate

Modulo per mantenere a temperatura calda i prodotti fritti, senza perdere in fragranza e consistenza. Dotato di bacinella GN 1/1 con falso fondo forato. Riscaldamento superiore con resistenza ceramica ed inferiore con resistenza posta sotto la vasca.



### Fry-top

Gamma composta da 44 modelli nelle varianti top e a pavimento, con piastra di cottura in acciaio o al cromo duro. Ideali per la cottura alla "piastrella", senza aggiunta di grassi, garantiscono qualità e uniformità di cottura.

### Friggitrice

A gas o elettriche, le vasche si puliscono facilmente grazie alla rotazione delle resistenze (versioni elettriche) e all'assenza di bruciatori in vasca (versioni a gas). Ampia zona fredda inferiore per conservare l'integrità dell'olio utilizzato.



## Talenti in cucina

Attrezzature ideali per la tua cucina. Validi supporti per i professionisti della ristorazione, per garantire affidabilità, prestazioni e risultati di qualità.

# serie 700 Uno staff d'acciaio

Con la sua vasta gamma di prodotti e modelli, ad elevata componibilità e modularità - 40/60/80/120 - The Essence può contare su un supporto di valore, solido e affidabile, all'altezza di qualsiasi situazione e richiesta, in grado di potenziare e rassicurare chi opera nel settore ristorazione.



cucine elettriche

fry-top  
a gas ed elettrici

brastiere  
a gas ed elettriche

pentole  
a gas  
ed elettriche

neutro



cucine a gas  
tuttapietra a gas



cucine vetroceramica e induzione



multipla



cucipasta  
a gas ed elettrici



bagnomaria



friggitori  
a gas ed elettrici



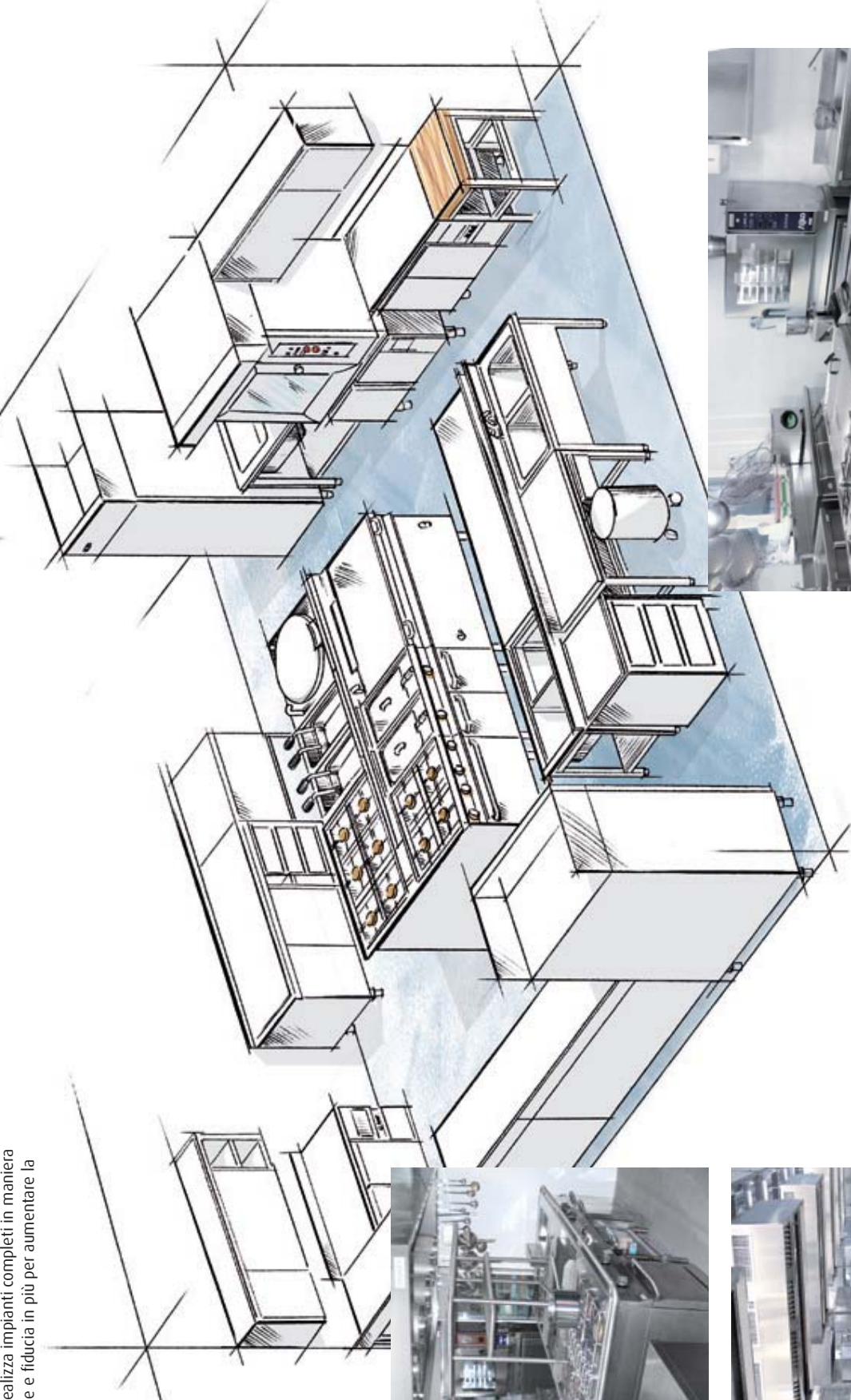
griglie  
a gas ed elettriche



# Cucine personalizzate

Per essere ancora più vicina alle singole esigenze di spazio, Silko dispone di uno staff tecnico in grado di progettare layout di cucina ottimizzando percorsi e spazi. L'esperienza collaudata di Silko progetta e realizza impianti completi in maniera mirata e personale, un atto di collaborazione e fiducia in più per aumentare la soddisfazione dei clienti.

**LAINOX**  
Cooking System







ESSENTIAL  
INGREDIENTS

**LAINOX®**  
Cooking System

Lainox - ALI S.p.A. Via Schiaparelli 15 - Z.I. S.Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio V. (TV) - Italy  
Telefono (+39) 0438 9110 | Fax (+39) 0438 912300

[www.Lainox®.it](http://www.Lainox®.it)