

1100

S e r i e s



LAINOX[®]
Cooking System

1100

Series



Nuova 1100 passante

Ultima nata in casa Silko la nuova 1100 soddisfa tutte le esigenze di chi opera in cucina. Con un'ampia modularità permette di realizzare blocchi centrali dalle grandi prestazioni anche negli spazi più ridotti. Ottima versatilità grazie ai moduli da 550 che permettono soluzioni contrapposte o in linea. Piani di cottura robusti e potenti, vasche stampate, bruciatori ad alto rendimento con bassi consumi, massima efficienza unita ad un'ergonomia e precisione nei dettagli che la rendono unica nel suo genere.

New 1100 Pass-Through cooking range

Silko's new 1100 Pass-Through cooking range meets all the needs of chefs. Thanks to its wide choice of modular units, it allows for the creation of high-performance central blocks even in kitchens where available space is limited. High versatility thanks to the 550 modules allow operations on both or a single side. Sturdy and powerful cooking tops, pressed tanks, high performance burners with low power consumption, combined with high efficiency, ergonomics and precision of detail make it unique.

Neue Serie 1100 Durchgehend

Nachkömmling im Hause Silko, erfüllt die neue 1100-Serie alle Anforderungen von in der Küche tätigen Personen. Durch eine weitreichende Modularität erlaubt sie auch in den kleinsten Räumen die Realisierung zentraler Blöcke mit großem Leistungsumfang. Optimale Vielseitigkeit dank der Module aus 550, die sich gegenüberstehende oder linienförmige Lösungen erlauben. Robuste und leistungsfähige Kochfelder, Spülbecken, Hochleistungsbrenner mit Niedrigverbrauch, maximale Effizienz verbunden mit einer Ergonomie und Präzision in den Details, die sie in ihrem Genre einzigartig machen.

Nouvelle Gamme 1100 traversant

Dernière-née chez Silko, c'est la nouvelle gamme 1100, créée pour satisfaire tous les exigences de qui travail en cuisine. Ca grande modularité permet de réaliser de bloc central des grandes prestations, aussi dans des espaces les plus réduits. Grâce à des modules de 550mm, il gagne en versatilité, permettant des solutions dos à dos ou en ligne. Des plans de cuissons robustes et puissantes, des plans emboutis, des brûleurs à haut rendement avec des faibles consommations, maximum d'efficacité pour une meilleure ergonomie, précision des détails qui la rende unique dans son genre.

Siamo specialisti dell'acciaio inossidabile, nobile materiale al 100%.

Da questo "presupposto" è nato il nostro impegno per lo sviluppo di ogni progetto ispirato a principi di risparmio energetico e rispetto dell'ambiente selezionando componenti e acciai di primissima qualità, bruciatori ad alto rendimento per ottenere bassi consumi, espandenti ecologici a base d'acqua, imballaggi facilmente riciclabili.

We have many years experience in Stainless Steel.

It is from this fact that our focus and developments of each project arise. Every project we engage with, has at its core the principle of energy saving through selecting environmentally friendly components with the highest quality steel. Incorporating high performance burners for low consumption, environmentally friendly foaming agents based on water and ensuring packaging is reduced and easily recyclable.

Nous sommes des professionnels de l'acier, matériel noble au 100%.

A partir de ce « fondement » est né notre engagement pour le développement de tous les projets inspirés aux principes de économie d'énergie et respect de l'environnement, en sélectionnant composants et acier de première qualité, brûleurs à haut rendement afin d'obtenir des consommations réduits, expenseurs écologiques à base d'eau, emballages facilement recyclables.

Wir sind Spezialisten vom Edelstahl, ein 100-prozentig nobles Material.

Aus dieser „Prämisse“ ist unsere Anstrengung entstanden, damit die Entwicklung jedes Projektes auf Energieeinsparung und Umweltschutz basiert. Wir wählen dazu Edelstahl und Komponenten höchster Qualität, setzen Hochleistungsbrenner zwecks niedrigem Verbrauch ein, verwenden umweltfreundliche, auf Wasser basierende Schaumstoffe und leicht wiederverwendbare Verpackungen.



1100

series

Serie 1100 a sbalzo

1100 pass-through on cantilever
Serie 1100 freitragend
Serie 1100 suspendue

La nuova 1100 è ora disponibile anche in versione a sbalzo. Con un'ampia disponibilità di soluzioni passanti o trasversali per consentire sempre di ottimizzare gli spazi all'interno della cucina. La particolare cura dei particolari è la stessa che contraddistingue la produzione "The Essence" di Silko, capace quindi di trasformare qualsiasi spazio nel tuo spazio di lavoro.

The new 1100 is now available on cantilever version. With a wide availability of solutions, pass-through or one-side operation versions, allows for the best optimization of the space within the kitchen. The particular attention to detail is the same that characterizes the production "The Essence" in Silko, and therefore able to transform any room in your workspace.



LAINOX
Cooking System

Die neue 1100-Serie ist jetzt auch in freitragender Version verfügbar. Mit einer umfangreichen Verfügbarkeit von durchgehenden oder transversalen Lösungen, um die Optimierung der Räume im Inneren der Küche zu erlauben. Die besondere Pflege der Details ist die gleiche, die die Fertigung "The Essence" von Silko auszeichnet, demnach in der Lage, jeden Raum in Deinem Arbeitsraum umzugestalten.

La nouvelle 1100 est désormais disponible aussi dans la version suspendue. Une vaste disponibilité de solutions traversantes ou transversales pour pouvoir réaliser toujours des installations optimales. La particulière attention des détails de fabrication sont les mêmes qui distinguent la gamme «The Essence» de Silko, capable de transformer une espace dans ton espace de travail.



efficienza

Massima efficienza grazie a controporta e facciata stampata in acciaio inox. Prive di guarnizioni per agevolare pulizia e piccole manutenzioni.

efficiency

Maximum efficiency thanks to an inner door ad external formed door panel in stainless steel; absence of gaskets and so the best easy cleaning and lower maintenance.

Leistungsfähigkeit

Höchste Effizienz dank der Innentüre und der Vorderseite aus Edelstahl. Das Fehlen von Dichtungen vereinfacht die Reinigung und kleine Wartungen des Gerätes.

efficacité

Maximum d'efficacité par la contre-porte et la façade embouties en acier inox. Absence des joints pour faciliter le nettoyage et l'entretien.



igiene

Piani di cottura con invaso, progettati per facilitare e velocizzare la pulizia. A richiesta carico/scarico automatico dell'acqua. **Griglie in acciaio (optional)**

hygiene

The level smooth work surface is practical for ease of use and also very easy to keep clean. Automatic water inlet/outlet solution on demand.

Hygiene

Kochplatten mit Kochmulde, entwickelt um die Reinigung zu erleichtern. Automatischer Wasser Zu-Ablauf auf Anfrage.

hygi ne

Plans des cuissons emboutis,  tudi s pour faciliter le nettoyage. Sur demande le remplissage/écoulement automatique de l'eau.



potenza

Brucciatori a tenuta stagna ad alto rendimento. Presentano massima distanza per utilizzare pentole di grandi dimensioni. **Griglie in acciaio (optional)**

power

Wet seal burners and highly powered fitted to a right distance in order to allow big dimension pots. Sless steel wired grids on demand.

Leistung

Dichte Brenner mit hohem Wirkungsgrad, welche auf dem Kochfeld mit maximaler Distanz installiert sind, um stabiles Aufsetzen von Töpfen auch gr o erem Durchmesser zu ermöglichen. Edelstahl Rost mit runden Stahlprofilen nach Anfrage.

puissance

Br leurs  tanche   haut rendement. Pr sentent le maximum de la distance pour l'utilisation de grosses casseroles. Grilles en acier en option.



Fuochi aperti

Nuovi bruciatori in ottone a tenuta stagna, con fiamma pilota a basso consumo collocato all'interno del bruciatore principale, regolazione delle potenze da 1,6 kw a 6 kw e da 2,5 kw a 9 kw a seconda delle reali esigenze, inoltre la distanza tra i bruciatori è maggiorata per facilitare l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni. Le griglie di appoggio, a filo del piano, facilitano lo spostamento delle pentole.

Burners

New brass sealed burners with low consumption pilot flame placed inside the main burner. Adjustable power from 1.6 kW to 6 kW and 2.5 kW to 9 kW, depending on the actual needs, the distance between the burners is increased to facilitate the use of large pots. The support grids, at the same level as the worktop, facilitate the movement of pots and remove potential hazards.

Offene Feuerstellen

Neue Brenner in Messing mit Abdichtung, mit Pilotflamme mit Niedrigverbrauch, positioniert im Inneren des Hauptbrenners, Leistungsregelung von 1,6 kW bis 6 kW und von 2,5 kW bis 9 kW entsprechend den realen Anforderungen; außerdem ist der Abstand zwischen den Brennern vergrößert, um die Benutzung von Pfannen mit großen Abmessungen zu erleichtern. Die sich auf der Ebene des Kochfeldes befindenden Abstellgitter erleichtern das Umstellen der Töpfe.

Feux vifs

Nouveau brûleurs en laiton étanches, flamme pilote à l'intérieur du brûleur principal à consommation réduite, réglages des puissances progressives de 1,6Kw à 6Kw et de 2,5Kw à 9Kw suivant les exigences réelles; écartement des brûleurs majorée permettant l'usage des grandes casseroles. Les grilles d'appui sont à fleurs du plan, permettant avec facilité leur déplacement.

Tuttapiastra

Alte prestazioni, 500° al centro della piastra in ghisa di grosso spessore, ampia superficie di mantenimento e di cottura. Particolare cura ed attenzione nelle finiture al fine di impedire il passaggio di liquidi nella zona sottostante. Bruciatori ad alto rendimento con regolazione continua della potenza tramite rubinetto dotato di termocoppia di sicurezza. Disponibile anche nella versione elettrica con 4 zone di cottura indipendenti sia con vano a giorno che su forno passante.

Solid tops

Great efficiency, up to 500 °C at the centre of this very large cooking surface. Special attention has been paid to the finishing which prevent the passage of fluid in the below area. High performance burners with safety thermocouple. Available also in the Electric version with solid one piece cooking area, separately controlled by 4 electric independent cooking zones with open base or on pass-through oven.

Glühplattenherd

Hoher Leistungsumfang, 500° in der Mitte des Feldes aus Gusseisen von hoher Dichte, weiträumige Aufbewahrungs- und Kochfläche. Besondere Pflege und Aufmerksamkeit in der Feinbearbeitung, um das Durchsickern von Flüssigkeiten in den untenstehenden Bereich zu vermeiden. Hochleistungsbrenner, mit ununterbrochener Leistungsregelung über mit Sicherheitsthermoelement ausgestatteten Hahn. Verfügbar auch in elektrischer Version, mit 4 unabhängigen Kochbereichen, sowohl mit offenem Raum als auch durchgehendem Ofen.

Plaque coupe feux

Des grandes prestations, 500°C au centre de la plaque en fonte de grosse épaisseur, vaste surface de maintien et de cuisson. Une attention particulière pour les finitions afin d'éviter le passage des liquides dans la zone inférieure. Brûleurs à haut rendement avec réglage continue de la puissance par électrovanne équipée de thermocouple de sécurité. Disponible aussi dans la version électrique avec 4 zones de chauffe indépendantes sur meuble ouvert ou sur four traversant.

Vetroceramica

Innovativi e sicuri, veloci ed efficienti. I nuovi piani vetroceramica della gamma 1100 sono contrassegnati da serigrafie a cerchi concentrici indicanti i vari livelli di riscaldamento, regolazione della temperatura che permette l'attivazione della sola resistenza centrale o di entrambe. Lampada spia di sicurezza indicante l'eventuale calore residuo ancora presente sul piano.

Glass ceramic ranges

Innovative, safe, fast and efficient. The new 1100 glass ceramic tops are equipped with circular heating elements indicating various levels of heating. The temperature control allows the activation of one central or the both elements. Safety pilot light indicating the possible residual heat still present on the cooking top.

Glaskeramik

Innovativ und sicher, schnell und effizient. Die neuen Glaskeramikfelder der Produktpalette 1100 zeichnen sich aus durch Siebdruck mit konzentrischen Kreisen, die die verschiedenen Erhitzungsniveaus anzeigen; Temperaturregelung, die die Aktivierung allein einer oder beider Hauptwiderstände erlaubt. Sicherheitskontrolllampe, die die eventuelle, sich noch auf dem Kochfeld befindende Resthitze anzeigt.

Vitrocéramique

Innovantes, sûres, rapides et efficaces. Les nouveaux plans en vitrocéramique de la gamme 1100 sont marqués par sérigraphies avec cercles concentriques indiquant les différents niveaux de contrôle de la température de chauffage, qui permet l'activation de la résistance centrale ou de tous les deux. Veilleuse de sécurité indiquant la chaleur résiduelle sur le plan.





Cuocipasta

Pratici, potenti, affidabili, dotati di piano di grosso spessore con invaso perimetrale. Vasche stampate realizzate in acciaio inox AISI 316 con ampie raggiature interne per consentirne una facile pulizia. Rubinetto di carico/scarico per ciascuna vasca. Riscaldamento a gas tramite bruciatori esterni alla vasca ed elettrico con resistenze corazzate rotanti per agevolare la pulizia della vasca.

Pasta cooker

Practical, powerful, reliable, with thick work top and anti-overflow perimetral recess. Pressed tanks made of stainless steel AISI 316 with large internal raiouused area to allow easy cleaning. Loading /unloading tank in each tank. Heating by outer gas burners or armored rotating heating element which ensure easiness of cleaning.

Nudelkocher

Praktisch, leistungsstark, zuverlässig, ausgestattet mit einem Kochfeld von hoher Dichte, mit Vertiefung ringsum. In INOX-Stahl AISI 316 gefertigte Spülbecken, mit weiträumiger Innenrundung, um eine einfache Reinigung zu erlauben. Einlass-/Auslasshahn für jedes Becken. Erhitzung mit Gas über sich extern zum Becken befindende Brenner, und elektrisch mit gepanzerten Drehwiderständen zur Erleichterung der Reinigung des Beckens.

Cuiseur à pâtes

Pratique, puissant, fiable, équipée d'un plan à grosse épaisseur avec cavité périmétrale. Cuve emboutie réalisée en acier inox AISI 316 avec amples angles intérieurs pour faciliter le nettoyage. Robinet de chargement/évacuation pour chaque cuve. Chauffe à gaz par brûleurs extérieurs et électrique par résistances blindées à rotation, pour faciliter le nettoyage.



Friggitrici

Disponibili nelle versioni gas ed elettriche, a vasca singola o doppia, le friggitorici Silko si contraddistinguono per l'elevato rendimento termico. Particolare attenzione è stata data alla praticità di pulizia grazie alle vasche stampate con angoli raggiati prive di bruciatori interni e nelle versioni elettriche dotate di resistenze rotanti. Piano di grosso spessore con ampio invaso per l'espansione dell'olio. Ampia zona fredda nella parte inferiore della vasca per mantenere più a lungo l'integrità dell'olio utilizzato. Tutti i modelli sono dotati di regolazione termostatica della temperatura con termostato di sicurezza per le sovratemperature.

Fryers

Available in gas and electric versions, single or double bowls. SILKO deep fryers are characterized by high thermic efficiency. Particular attention is given to easiness of cleaning thanks to the pressed tank with rounded corners, outer burners and by the electric versions equipped with rotating heating element. Top of high thickness with large recessed area for oil expansion. The large cold zone at the bottom of the tank allows for maintaining as long as possible the integrity of the oil used. All models are equipped with thermostatic temperature control with safety thermostat for overheating.

Fritteusen

Verfügbar in den Versionen Gas und elektrisch betrieben, mit einem oder peltem Becken, zeichnen sich die Silko-Fritteusen durch die gehobene Thermikleistung aus. Besondere Aufmerksamkeit ist der Reinigungsbequemlichkeit gewidmet worden, dank den Becken mit Rundwinkeln, ohne interne Brenner und in den elektrischen Versionen mit Drehwiderständen ausgestattet. Platte von hoher Dichte, mit großflächiger Vertiefung für die Ölexpansion. Großflächige Kaltzone im unteren Teil des Beckens zur längeren Erhaltung der Integrität des benutzten Öls. Alle Modelle sind ausgestattet mit thermostatischer Temperaturregelung mit Sicherheitsthermostat für die Übertemperaturen.

Friteuses

Vaste gamme de modèles gaz ou électrique, cuve simple ou double, les friteuses Silko se remarquent par leur haut rendement thermique. Une attention particulière a été apportée pour simplifier le nettoyage, grâce aux cuves embouties avec angles arrondis, brûleurs extérieurs pour les modèles gaz et résistances basculantes pour la version électrique. Plan de grosse épaisseur avec ample cavité pour l'expansion de l'huile. Grande zone froide dans la partie inférieure de la cuve pour optimiser et plus longtemps la qualité de l'huile. Tous les modèles sont équipés de réglage thermostatique de la température avec thermostat de sécurité pour le dépassement de la température.



Fry Top

Ampia gamma di modelli nelle varianti passante e trasversale. Rapidi e prestanti, garantiscono qualità ed uniformità di cottura. Piastre di grosso spessore nelle varianti lisce e rigate in acciaio dolce o cromo duro. I modelli a gas sono dotati di bruciatori ad alto rendimento regolati dalla valvola termostatica con termocoppia di sicurezza. Versione elettrica con resistenza in acciaio inox e termostato di regolazione della temperatura. Ampio cassetto estraibile per la raccolta dei grassi.

Griddle Plates

Wide range of models available in the pass-through or in the one side operating version. Performance combined with high efficiency ensures quality and uniformity of cooking. Thick frying plates in smooth and ribbed versions made of mild steel or hard-chromed surfaces. Gas models are equipped with high efficiency burners regulated by thermostatic valve with thermocouple safety. Electric version with stainless steel heating element and thermostatic temperature control. Complete with large removable tray for fat collection.

Bratplatte

Breite Produktpalette an Modellen in durchgehenden und transversalen Varianten. Schnell und leistungsfähig, garantieren sie Qualität und gleichmäßiges Garen. Platten von hoher Dichte, in den Varianten glatt oder liniert, in Weichstahl oder Hartchrom. Die mit Gas funktionierenden Modelle sind mit Hochleistungsbrennern ausgestattet, geregelt über das thermostatische Ventil mit Sicherheitskontrolllampe. Elektrische Version mit Widerstand in Inox-Stahl und Thermostat zur Temperaturregelung. Großflächiges, ausziehbares Schubfach zur Fettsammlung.

Fry Top

Vaste gamme de modèles dans les variantes traversant et transversal. Puissants et rapides, ils fournissent la meilleure qualité de cuisson. Plaques de grosse épaisseur dans le plus grand choix: lisse, rainuré en acier doux ou chromée. Les modèles gaz sont équipés de brûleurs à haut rendement, réglable par électrovanne thermostatique avec thermocouple de sécurité. Version électrique avec résistances en acier inox et thermostat de régulation de température. Tiroir à graisse de grande capacité.



Con la sua vasta gamma di prodotti e modelli ad elevata componibilità e modularità, The Essence 1100 solida e affidabile, è all'altezza di qualsiasi situazione.

Thanks to its wide range of products and models and to the extreme flexibility of modular elements, The Essence 1100, solid and reliable, is any situation equal



Dank ihrer umfangreichen Reihe von Produkten und Modellen von hoher Kombinierbarkeit und Modularität, ist die solide und zuverlässige Kochserie The Essence 1100 jeder Situation ebenbürtig.

Grâce a sa vaste gamme de produits et modèles extrêmement composables et modulables, la ligne The Essence 1100, solide et fiable, est à l'hauteur de toute situation.



Bagnomaria
Bain-marie element
Wasserbad
Élément bain-marie



Cuocipasta
Pasta cookers
Nudelkocher
Cuiseur à pâte



Friggitrici
Fryers
Friteusen
Friteuse



Fry-top elettrici
Electric fry-top
Elektro-Grillplatten
Fry-top électrique



Fry-top a gas
Gas fry-top
Gas-Grillplatten
Fry-top gaz



Elementi neutri
Neutral elements
Neutralelemente
Élément neutre



Cucine a gas
Gas ranges
Gasherde
Cuisinière à gaz



Tuttapietra a gas
Gas solid tops
Gas-Glühplatten
Plaque coupe-feu gaz



Tuttapietra elettrici
Electric solid tops
Elektrische Glühplatten
Plaque coupe-feu électrique



Cucine in vitroceramica
Glassceramic cookers
Glasskeramik kochfelder
Cuisinière vitrocéramique



Cucine a induzione
Induction cookers
Induktions in herde
Cuisinière induction



LAINOX[®]
Cooking System