

Cocinas industriales

frigicoll

SILKO



CONSUMO
ENERGÉTICO
RESPONSABLE



CALIDAD:
EXCELENCIA
GASTRONÓMICA



TECNOLÓGICAS



DISEÑO



AMPLIA
GAMA

Calidad
TOP
para los
mejores
Chefs.





SILKO COCINAS. El especialista para una cocción profesional.



Excelencia en la cocina

- A la vanguardia de la investigación, innovación y formación.
- Orientados hacia la satisfacción de los clientes.



Amplia gama

Amplia oferta de cocinas industriales, freidoras, planchas, cocedores de pasta, woks, etc.



Resultados excelentes

Gracias a los nuevos controles de mandos electrónicos.



Ahorro energético

- Regulación de la energía.
- Optimización de los consumos.
- Eliminación de los desperdicios.



SILKO

Construye tu cocina horizontal



STOCK
inmediato



	SERIE 700	SERIE 900
Cocinas	NECG 74 G	NECG 94 G
	NECG 74 F	NECG 94 F
Fry-tops	NEBG 72 GLC	NEBG 92 GLC
	NEBG 74 GLC	NEBG 94 GLC
	NEBG 72 TLC	NEBG 94 GL
	NEBG 74 TLC	-
Freidoras	NEFE 73210	NEFG 94223
	NEFG 73210	NEFE 94222
Elementos neutros	NEEN 72 G	NEEEN 92 G
	NEEN72 T	NEEN 94 G

Serie 900: Nuevos controles electrónicos

La combinación de tecnología junto con la experiencia táctil concluye en facilitar y disponer de un mayor control para los chefs en su trabajo.

La nueva tarjeta electrónica le permite configurar muchas funciones, incluyendo el control del horno, la sonda central y el ajuste del tiempo de cocción. Las señales visuales y sonoras especiales que le ayudarán en su trabajo diario.



FREIDORA



Frito crujiente y perfecto gracias al control preciso de la temperatura establecida; Ciclo de fusión y función de espera automática para ahorrar energía y conservar el aceite por mucho más tiempo.

HORNOS



Ahora incluso el horno estático le permite cocinar con sonda de núcleo. Cuando llegue a la temperatura establecida o termine la cocción, será avisado.

ICOOKER Cocedores de pasta



El Cocedor de pasta se convierte en una máquina multifunción: cocción de pasta, baño maría, rooner. Icooker le permite ajustar la temperatura para regenerar o para cocinar al vacío. Una alarma sonora le informará cuando termine la cocción.

FRY TOP



La sonda al corazón (opcional) y tres temporizadores independientes le informan una vez que se completa la cocción.

Bloque de cocción The Essence con plano único



Dedicada al maestro culinario



+
capacidad
de almacenaje

Aumentamos las posibilidades en una cocina, ofreciendo pequeños y grandes cajones integrados. Reduciendo así los **movimientos en cocina y aumentando el orden y la comodidad durante el trabajo en espacios reducidos.**

FREIDORAS: Las cubetas se limpian fácilmente gracias a la rotación de resistencias en los modelos eléctricos, como la ausencia de quemadores en las versiones a gas.

La zona fría, en la parte inferior, ayuda a mantener la integridad del aceite usado por períodos mucho más largos.



+
facilidad de
limpieza

Serie 900

THE ESSENCE

Cocedores de pasta

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cocedores de pasta (NEDG-NEDE):

- En dotación cestos de 1/3 (mod. SXPCL13 y mod. SXPCF13 para los módulos de 600 mm).
- **NEDG:** Funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero y llama estabilizada con quemador piloto y termopar de seguridad.
- **NEDE:** Funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante resistencias blindadas situadas en el interior de la cuba para optimizar el rendimiento.

Terminación **E**
Control electrónico.

Alternativa
para grandes
producciones.
(ref. NEDG94242)



NEDE 92142

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)
Cocedor de pasta				
NEDG 92142	400 x 900 x 900	42	14	-
NEDG 93142	600 x 900 x 900	42	14	-
NEDG 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	28	-
NEDE 92142	400 x 900 x 900	42	-	8,5
E NEDE 92142 E	400 x 900 x 900	42	-	8,5
NEDE 93142	600 x 900 x 900	42	-	9
E NEDE 93142 E	600 x 900 x 900	42	-	9
NEDE 94242	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17
E NEDE 94242 E	800 x 900 x 900	42 + 42	-	17

Ver accesorios página 194-195.