

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

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Planchas de trabajo rebajadas 4 cm respecto al plano de trabajo, soldadas herméticamente.
- Agujero de vaciado de grasa con forma circular.

Fry-tops a gas (NEBG)

- Quemadores piloto con encendido piezoeléctrico.

Fry-tops eléctricos (NEBE)

- Calentamiento mediante resistencias blindadas en contacto directo con la plancha.

Terminación **GL**

Con plancha lisa en fundición.

Terminación **GR**

Con plancha rallada en fundición.

Terminación **GLR**

Con plancha mixta en fundición, 2/3 lisa, 1/3 rallada.

Terminación **GLC**

Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación **GMC**

Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.



NEBG94GLR



NEBG96GLR

La combinación de lisa y rallada da una versatilidad muy amplia al cocinero.



Opcional incluir cajones.



Temperatura ajustable de 110° a 400°, según las versiones.



Trampa de grasa delantera para facilitar la limpieza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dimensiones plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (Kw)	Potencia total eléctrica (kW)
Fry-tops a gas					
GL NEBG 92 GL	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa	7	-
GLC NEBG 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	10,5	-
GR NEBG 92 GR	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada	7	-
GL NEBG 94 GL	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa	14	-
GLC NEBG 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	21	-
GR NEBG 94 GR	800 x 900 x 900	745 x 700	rallada	14	-
GMC NEBG 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	21	-
GLR NEBG 94 GLR	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta	14	-
GL NEBG 96 GL	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa	31,5	-
GLC NEBG 96 GLC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	31,5	-
GLR NEBG 96 GLR	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta	31,5	-
GMC NEBG 96 GMC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	31,5	-
Fry-tops eléctricos					
GL NEBE 92 GL	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa	-	7,5
GLC NEBE 92 GLC	400 x 900 x 900	345 x 700	lisa cromo	-	7,5
GR NEBE 92 GR	400 x 900 x 900	345 x 700	rallada	-	7,5
GL NEBE 94 GL	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa	-	15
GLC NEBE 94 GLC	800 x 900 x 900	745 x 700	lisa cromo	-	15
GR NEBE 94 GR	800 x 900 x 900	745 x 700	rallada	-	15
GMC NEBE 94 GMC	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta cromo	-	15
GLR NEBE 94 GLR	800 x 900 x 900	745 x 700	mixta	-	15
GL NEBE 96 GL	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa	-	22,5
GLC NEBE 96 GLC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	lisa cromo	-	22,5
GLR NEBE 96 GLR	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta	-	22,5
GMC NEBE 96 GMC	1200 x 900 x 900	1090 x 700	mixta cromo	-	22,5

Para fry-tops de 600 mm y fry-tops rallados de cromo duro, consultar precios.

Para los elementos con cajones, consultar precios.

Ver precios de puertas páginas 194-195.

Ver accesorios página 194-195.

Todos los modelos eléctricos, se pueden solicitar con mandos electrónicos.

