Cocinas industriales



31L(0



CONSUMO ENERGÉTICO RESPONSABLE



CALIDAD: EXCELENCIA GASTRONÓMICA



TECNOLÓGICAS



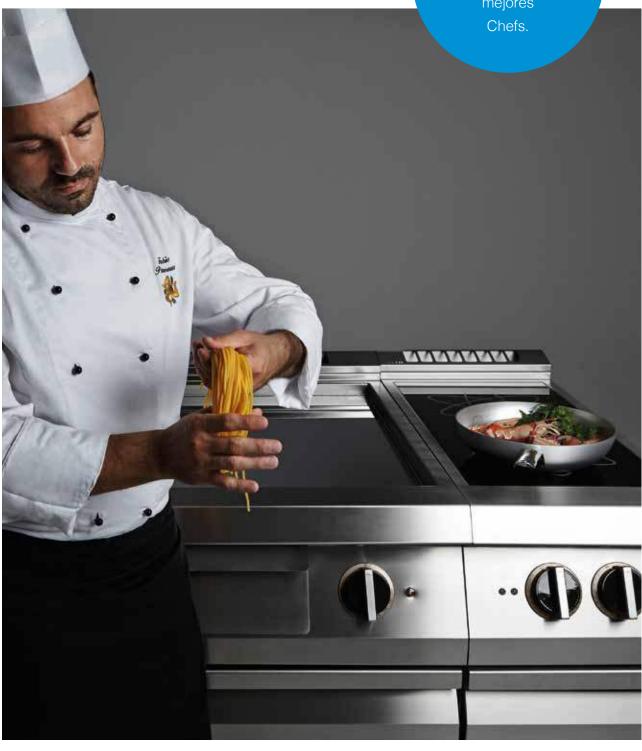
DISEÑO



AMPLIA GAMA



para los mejores





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.







31140

Construye tu cocina horizontal



Serie 900: Nuevos controles electrónicos

La combinación de tecnologia 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.





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.



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



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.



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



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.





Serie 900 THE ESSENCE

Parrillas y Woks



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Parrilla

- Peto perimetral en los tres lados, altura 135 mm, en acero inox AISI 304.
- La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor.
- El agua permite el enfriamiento de las grasas de cocción.

Woks (NEWk)

- Fabricado en acero inoxidable de espesor 20/10.
- Amplios recipientes de recogida de líquidos.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo | Dimensiones (mm) | Potencia total (kW) | Paquetes x Piedra lávica (Kg) |
|---------------------------|---------------------|------------------------|----------------------------------|
| Parrilla a gas vapor | | | |
| NEGVG 92 | 400 x 900 x 900 | 11 | - |
| NEGVG 94 | 800 x 900 x 900 | 22 | - |
| Parrilla a gas vapor | | | |
| NEGVG 96 G | 1200 x 900 x 900 | 33 | - |
| Parrilla eléctrica | | | |
| NEGVRE 92 G | 400 x 900 x 900 | 5,41 | - |
| NEGVRG 94 G | 800 x 900 x 900 | 10,83 | - |
| Parrilla de piedra lávica | | | |
| NEGL 92 G | 400 X 900 X 900 | 12,5 | 2 x 4 kg |
| NEGL 94 G | 800 x 900 x 900 | 25 | 4 x 4 kg |
| Woks a gas | | | |
| NEWK 93 G 110 | 600 X 900 X 900 | 10 | - |
| NEWK 93 G 114 | 600 x 900 x 900 | 14 | - |
| NEWK 95 G 210 | 1000 x 900 x 900 | 20 | - |
| NEWK 95 G 214 | 1000 x 900 x 900 | 28 | - |

