

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

Sartenes basculantes

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Sartenes basculantes (NESG-NESE)

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- **FRM**: cuba construida en acero inoxidable con fondo en fundición.
- **CRM**: cuba construida en acero inox con fondo en COMPOUND.
- **NESG**: funcionamiento a gas. Calentamiento mediante quemadores en acero con llama estabilizada, situada bajo la cuba, con válvula de seguridad con termopar.
- **NESE**: funcionamiento eléctrico. Calentamiento mediante una serie de resistencias blindadas de acero inoxidable en contacto directo con el exterior del fondo de la cuba. La temperatura se regula de 100 a 280°C, mediante termostato de seguridad.

Terminación **FRM** y **CRM**
Basculación manual.

Terminación **FRA** y **CRA**
Basculación motorizada.

Terminación **E**
Control electrónico.

Diseñada para la preparación de guisos, salsas, risotto, guarniciones, ragout, mermeladas y para dorar, cocinar y estofar carnes.



NESE94_RA



Tapa de doble pared para una máxima seguridad y aislamiento térmico.



Versión de gas mediante quemador de llama de acero estabilizado con válvula de gas.



Versión eléctrica con elemento de resistencia revestido ubicado debajo de la sartén y controlado por termostato (100° C a 280° C).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
FRM	NESG 94 FRM	800 x 900 x 900	80	20	0,2	
CRM	NESG 94 CRM	800 x 900 x 900	80	20	0,2	
FRA	NESG 94 FRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	
CRA	NESG 94 CRA	800 x 900 x 900	80	20	0,3	
FRA	NESG 96 FRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	
CRA	NESG 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	24	0,3	
FRM	NESE 94 FRM	800 x 900 x 900	80	-	15	
E	NESE 94 FRM E	800 x 900 x 900	80	-	15	
CRM	NESE 94 CRM	800 x 900 x 900	80	-	15	
E	NESE 94 CRM E	800 x 900 x 900	80	-	15	
FRA	NESE 94 FRA	800 x 900 x 900	80	-	15	
E	NESE 94 FRA E	800 x 900 x 900	80	-	15	
CRA	NESE 94 CRA	800 x 900 x 900	80	-	15	
E	NESE 94 CRA E	800 x 900 x 900	80	-	15	
FRA	NESE 96 FRA	1.200 x 900 x 900	120	-	19	
E	NESE 96 FRA E	1.200 x 900 x 900	120	-	19	
CRA	NESE 96 CRA	1.200 x 900 x 900	120	-	19	
E	NESE 96 CRA E	1.200 x 900 x 900	120	-	19	

Ver accesorios página 194-195.