

# SILKO

WELL DONE

# SILBLOCK



## **SILBLOCK** YOUR ONE-PIECE HYGIENIC TOP PROFESSIONAL KITCHEN

Performance and innovation without limits

Silblock professional kitchen is a synthesis of style, flexibility and performance, featured by Silko design, a fusion of beauty and personality.

Silblock is entirely Made in Italy and allows you to customise the kitchen by adapting it to the chef's needs. It is tailored according to the requests of those looking for the best from a professional kitchen.

Silko has always been supplying its customers with professional stainless steel kitchens designed to optimize the production cycle.

Silblock can be completed with a wide range of accessories to meet any needs.

This range of professional kitchens guarantees several advantages. In fact, the single seamless worktop ensures greater hygiene and cleaning efficiency.

## **SILBLOCK** LA TUA NUOVA CUCINA PROFESSIONALE CON UN PIANO DI LAVORO UNICO SENZA GIUNZIONI

Performance ed innovazione senza limiti

*La cucina professionale Silblock è sintesi di stile, flessibilità e prestazioni, caratterizzata dall'inconfondibile design Silko, al tempo stesso fusione di bellezza e personalità.*

*Silblock, interamente Made in Italy, permette di personalizzare la cucina adattandola alle esigenze dello chef: viene "cucita "su misura" in base alle richieste di chi da una cucina professionale cerca il meglio.*

*Da sempre Silko è al fianco dei propri clienti e fornisce loro cucine professionali in acciaio inox progettate e costruite per ottimizzare il ciclo produttivo.*

*Silblock può essere completato con una vasta gamma di accessori per soddisfare le esigenze di ogni utilizzatore.*

*All'innegabile vantaggio logistico di un piano unico senza giunzioni, se ne aggiungono altri, non evidenti ad una prima valutazione. Avere una cucina professionale con un piano di lavoro unico significa soprattutto avere una garanzia di igienicità e una maggior efficacia nella pulizia.*

Pass-through 800 hygienic block  
*Piano unico passante 800*

Available in 2/3 mm thickness  
*Spessori disponibili 20 o 30 decimi*

# And now it's pos **SILBLOCK**

Pot rack  
*Griglia posa tegami*

Centralized technical compartment on side panel  
*Vano tecnico centralizzato all'interno del fianco terminale*

Induction 2 zones - 3,5 kw each  
*Piano induzione 2 zone da 3,5 Kw cad.*

Polished handrail to fit GN 1/9  
*Corrimano lucido predisposto per l'inserimento di baccinelle GN-1/9*

Neutral top  
*Piano neutro*

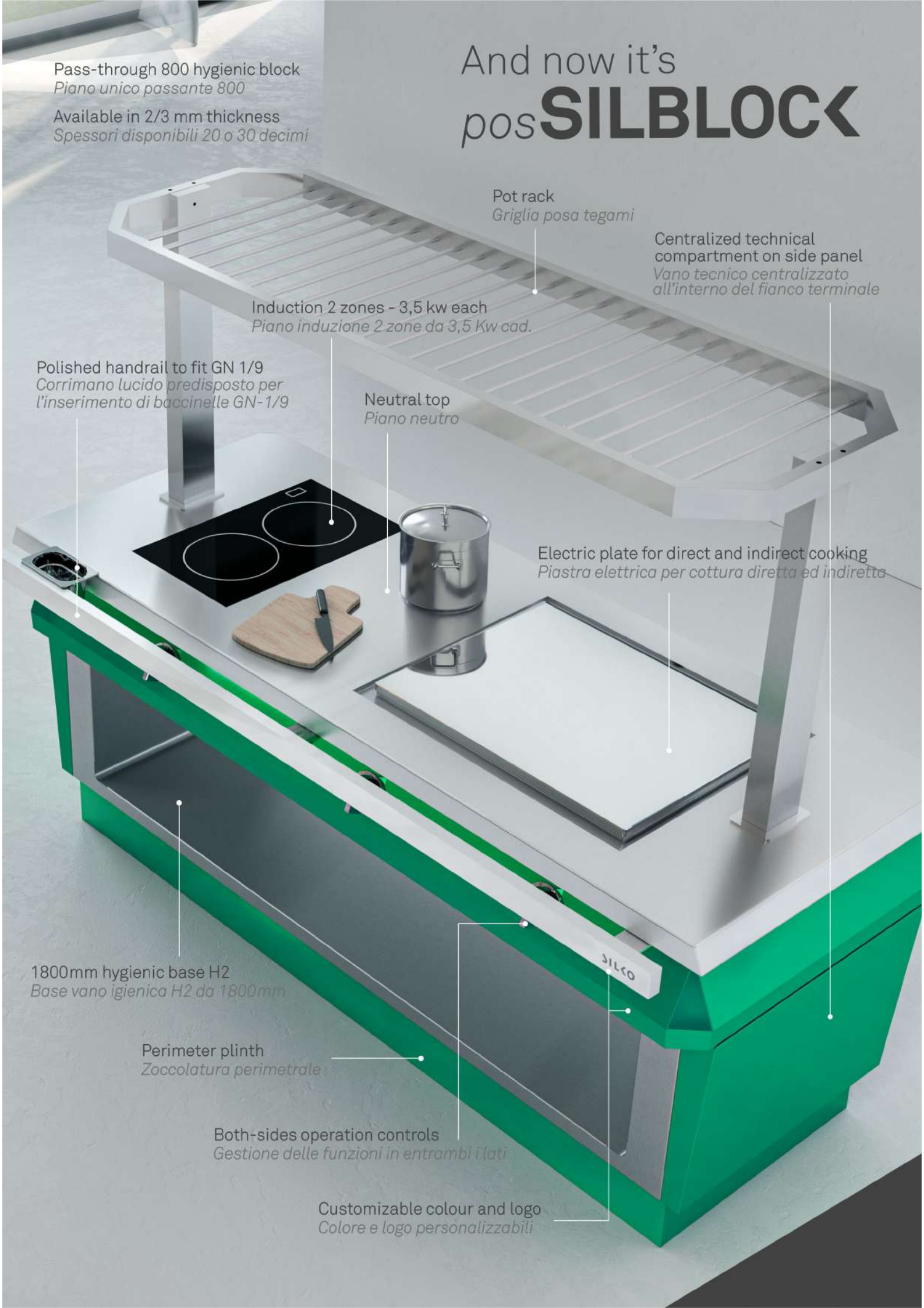
Electric plate for direct and indirect cooking  
*Piastra elettrica per cottura diretta ed indiretta*

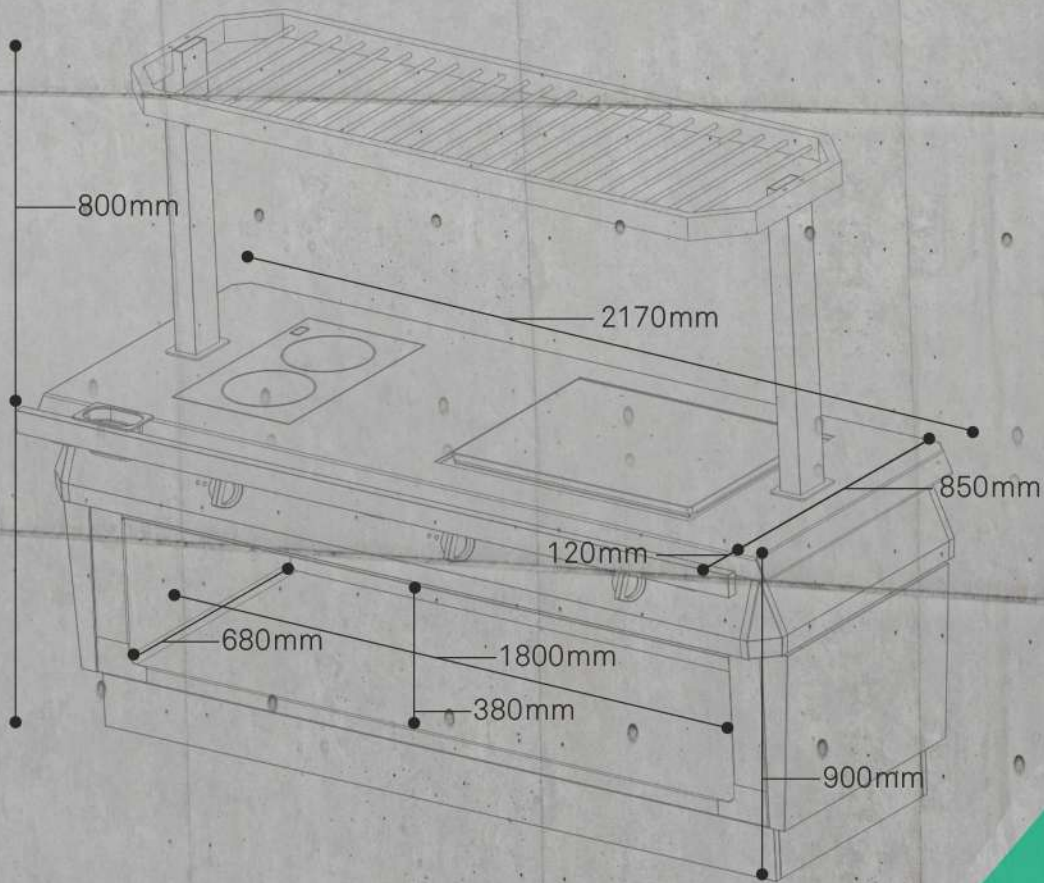
1800mm hygienic base H2  
*Base vano igienica H2 da 1800mm*

Perimeter plinth  
*Zoccolatura perimetrale*

Both-sides operation controls  
*Gestione delle funzioni in entrambi i lati*

Customizable colour and logo  
*Colore e logo personalizzabili*





**SILKO**  
WELL DONE

Silko Ali Group Srl  
Via Cal Larga, 8  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. (+39) 0438 911930  
info@silko.it  
[www.silko.it](http://www.silko.it)

an Ali Group Company

