

SILKO

# Fryer Evo<sup>2</sup>

Doppia vasca, doppia potenza  
*Double well, double performance*



DOPPIA VASCA,  
DOPPIA POTENZA.

*DOUBLE WELL,  
DOUBLE EFFICIENCY.*

La nuova Fryer Evo a doppia vasca è caratterizzata da prestazioni avanzate ed una tecnologia innovativa, che consente di avere un' alta efficienza raddoppiando la produttività (fino a 88 kg/h di patatine in totale).

---

*The new double-well Fryer Evo features advanced performance and innovative technology that enables high efficiency while doubling productivity (up to 88 kg/h of chips).*

# DOPPIE PRESTAZIONI, UNICO FILTRAGGIO.

## *DOUBLE PERFORMANCE, SINGLE FILTERING.*

Fryer Evo a doppia vasca, con un unico sistema di filtraggio è in grado filtrare l'olio in modo alternato, facendo sì che non ci siano pause durante il servizio.

*Fryer Evo's double well, with a single filtering system, is able to filter the oil alternately so that there are no pauses during service.*

## Plus

- › Capacità vasca: 22 + 22 lt.
- › Potenza: 44 kW
- › Vasca raccolta olio: 50 lt.
- › 30 + 30 ricette

- › *Well capacity: 22 + 22 L.*
- › *Power: 44 kW*
- › *Oil collection tank: 50 L.*
- › *30 + 30 recipes*

① Valvola di scarico  
*Drain valve*

② Cassetto raccolta olio  
*Oil collection tank*

③ Tubo flessibile  
*Flexiple pipe*

④ Componenti integrati per  
le operazioni di filtraggio  
dell'olio

⑤ *Integrated components for  
oil filtration operations*

⑥ Doppio filtro  
*Double filter*



## VANTAGGI *ADVANTAGES*



### Zero sprechi

Il sistema integrato di filtraggio dell'olio permette numerosi cicli di cottura, mantenendo inalterata la qualità del prodotto finito.

### *Zero waste*

*The integrated oil filtering system allows numerous cooking cycles while maintaining the quality of the finished product.*



### Facile e sicura

Il riempimento della vasca avviene in totale sicurezza tramite sistema carico/scarico incorporato, senza sforzi da parte dell'operatore ed evitando eventuali infortuni.

### *Easy and safe*

*Filling the tank takes place in complete safety by means of a built-in loading/unloading system, avoiding injuries and without any effort on the part of the operator.*



### Igiene garantita

La progettazione della vasca, con ampie raggature e una vasta area di raffreddamento nella parte inferiore, facilita una pulizia profonda e accurata.

### *Hygiene guaranteed*

*The design of the well, with large radii and a large cooling area at the bottom, facilitates deep and thorough cleaning.*

# FILTRAGGIO OLIO AUTOMATICO

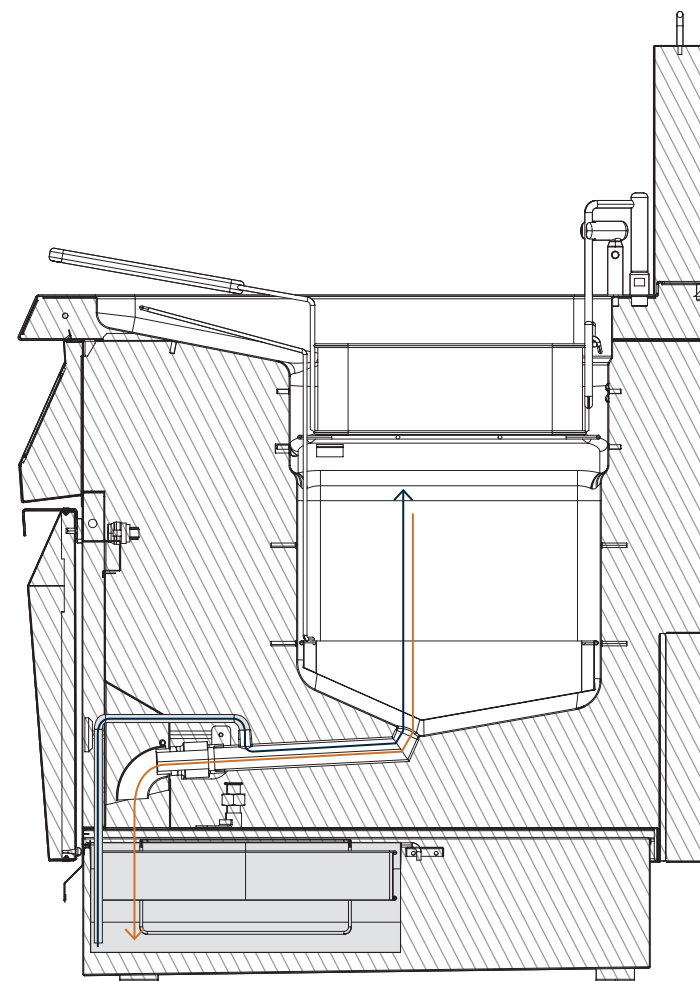
## *AUTOMATIC OIL FILTERING*

Il processo automatico di filtraggio opera fino a 180°C in soli 5 minuti. L'olio scorre attraverso una tubazione sul fondo della vasca e passa attraverso due filtri: il primo in maglia metallica per rimuovere le impurità più grossolane, ed il secondo in tecnopolimero con maglia molto fitta per una purificazione più profonda. Infine, l'olio viene riportato nella vasca tramite una pompa meccanica.

*The automatic filtering process can handle high temperatures up to 180°C and effectively purifies oil in a tank within 5 minutes. It uses a two-step filtration system, with the oil first passing through a metal mesh filter to remove larger impurities and then through a second techno-polymer filter with a finer mesh for thorough purification. The purified oil is then returned to the tank using a secondary pipe and a mechanical pump.*

Riutilizzare un olio depurato senza perdere in qualità di cottura è sicuramente un grande vantaggio. A questo si aggiunge la comodità di poter filtrare l'olio senza dover raffreddare la macchina e ritornare operativi dopo soli 5 min.

*Reusing a purified oil without losing cooking quality is definitely an advantage to keep the costs down during the service to which is added the convenience of being able to use the function without having to let the machine cool down, so even during the moments of greatest affluence. The cooking can restart after just 5 minutes.*



— Percorso olio usato / Dirty Oil Path

— Percorso olio filtrato / Filtered Oil Path

# SOSTENIBILITÀ

## SUSTAINABILITY

Fryer Evo<sup>2</sup> riduce i costi di gestione grazie al doppio sistema di filtraggio, che elimina efficacemente anche le più piccole impurità e mantenendo la friggitrice in ottime condizioni. Il risparmio fino al 35% di olio di frittura all'anno garantisce un basso impatto ambientale e risparmio di CO<sup>2</sup>.

*Fryer Evo<sup>2</sup> reduces running costs thanks to the double filtering system that effectively removes even the smallest impurities and keeps the fryer in top condition. Saving up to 35% of frying oil per year ensures a low environmental impact and less CO<sup>2</sup> emissions.*

## FUNZIONE OIL CARE

### OIL CARE FUNCTION



#### 3 Passi per un olio pulito

- ▶ Passaggio dell'olio attraverso una maglia metallica per le impurità più grossolane.
- ▶ Filtraggio dell'olio attraverso un filtro in tecnopolimero dalla maglia fitta per una depurazione di fino.
- ▶ Risultato: 95% di olio pulito riutilizzabile grazie al doppio sistema di filtraggio.

#### 3 Steps for a clean oil

- Filtration through a first metal mesh filter for coarser impurities.*
- Filtering through a tight mesh technopolymer filter for deep purification.*
- Up to 95% reusable clean oil thanks to double filtration system.*



# SILKO

Silko Ali Group Srl  
Via Marinotti F. 45,  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Italy

T (+39) 0438 911930  
info@silko.it

[silko.it](http://silko.it)



Silko is an Ali Group Company