

Fry-top elettrici

con piastra inclinata

NEBE92T_
900 top

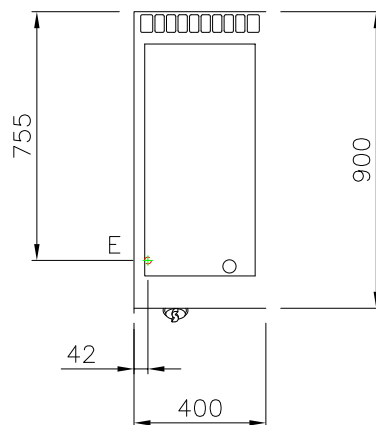
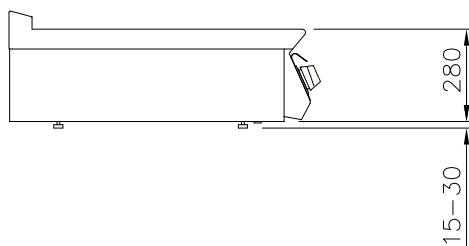
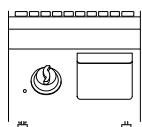
SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico una zona di cottura con piastra inclinata, nelle varianti liscia oppure rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt.

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cottura 345x700 mm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	400
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,2
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	7,5
Potenza Gas (kw):	-



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top elettrici

con piastra inclinata cromata

NEBE92T_C

900 top

SILKO

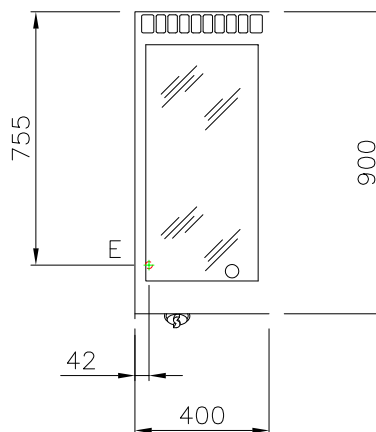
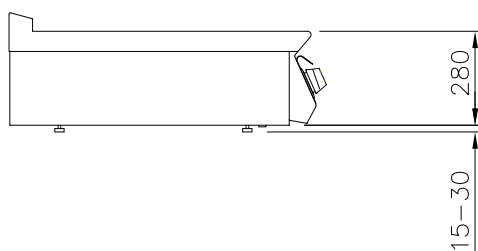
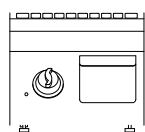
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico una zona di cottura con piastra inclinata cromata, nelle varianti liscia oppure rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm.

Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt. Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cottura 345x700 mm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	400
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,2
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	7,5
Potenza Gas (kw):	-



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top elettrici

con piastra inclinata

NEBE93T_
900 top

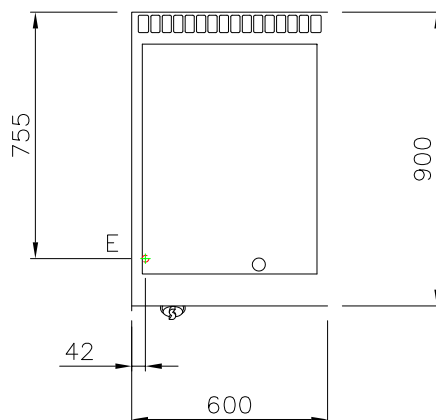
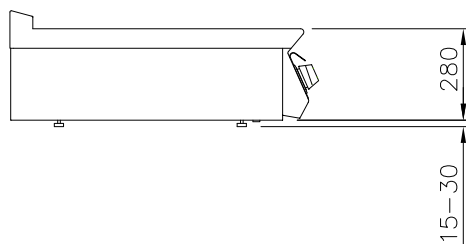
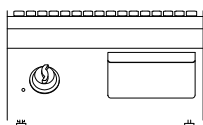
SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico due zone di cottura con piastra inclinata, nelle varianti liscia oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt.

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cottura 545x700 mm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	600
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,3
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	10,5
Potenza Gas (kw):	-



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top elettrici

con piastra inclinata cromata

NEBE93T_C

900 top

SILKO

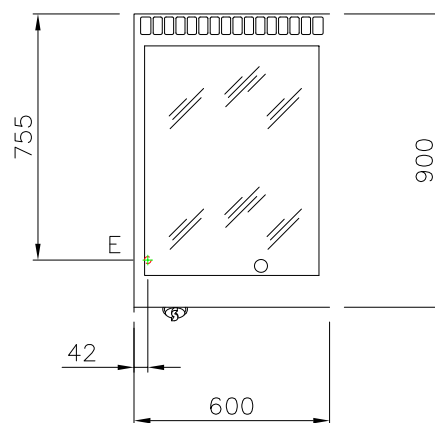
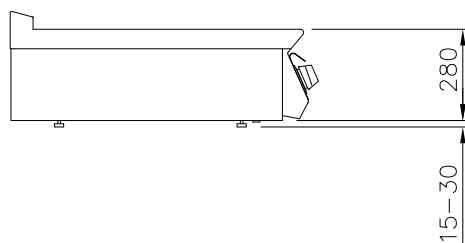
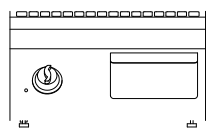
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico due zone di cottura con piastra inclinata cromata, nelle varianti liscia oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt.

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cottura 545x700 mm. Raschietto per piastra liscia in dotazione.



Larghezza mm.:	600
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,3
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	10,5
Potenza Gas (kw):	-



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top elettrici

con piastra inclinata

NEBE94T_
900 top

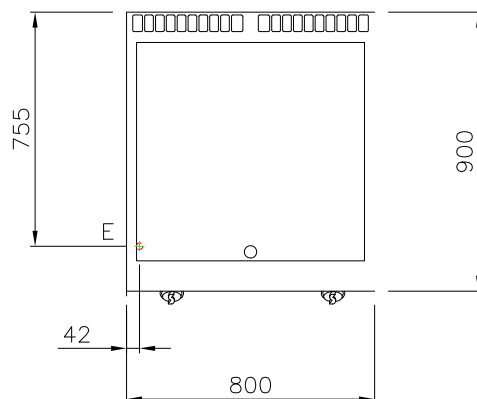
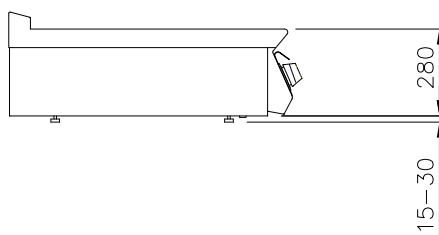
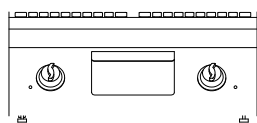
SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico due zone di cottura con piastra inclinata, nelle varianti: liscia, rigata oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt.

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cottura 745x700 mm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	800
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,2
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	15
Potenza Gas (kw):	-



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top elettrici

con piastra inclinata cromata

NEBE94T_C

900 top

SILKO

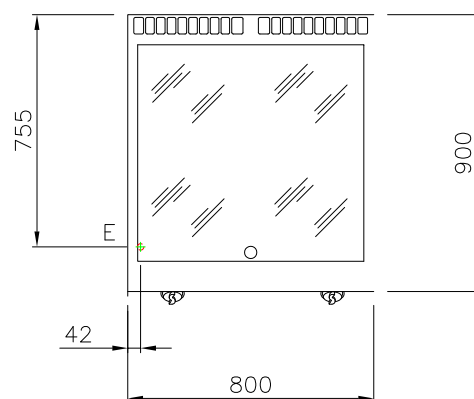
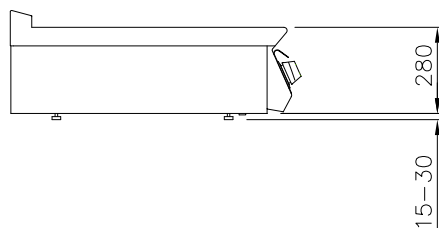
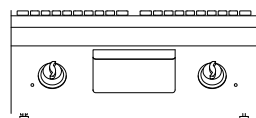
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico due zone di cottura con piastra inclinata cromata, nelle varianti: liscia, rigata oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt.

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cottura 745x700 mm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	800
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m³:	0,4
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	21
Potenza Gas (kw):	-



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top elettrici

con piastra inclinata

NEBE96T_
900 top

SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico due zone di cottura con piastra inclinata, nelle varianti: liscia, rigata oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt.

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cottura ...x... mm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	1200
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,6
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	22,5
Potenza Gas (kw):	-

NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top elettrici

con piastra inclinata cromata

NEBE96T_C

900 top

SILKO

IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico due zone di cottura con piastra inclinata cromata, nelle varianti: liscia, rigata oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt.

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cotturamm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	800
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,6
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	22,5
Potenza Gas (kw):	-

NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top a gas

con piastra inclinata

NEBG92T_

900 top

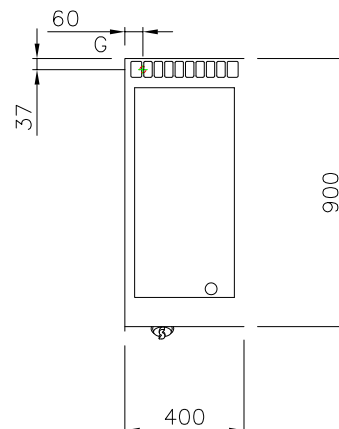
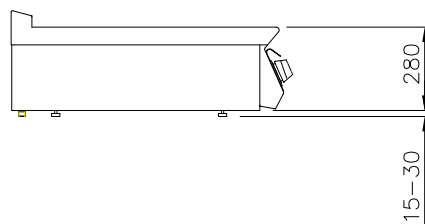
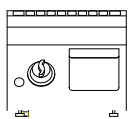
SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas una zona di cottura con piastra inclinata, nelle varianti liscia oppure rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 6,5 cm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 4 cm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt.

Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata manualmente con regolazione da 200 a 400 °C. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 335x530 mm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	400
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,2
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	7



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

G = Gas Ø 1/2"

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top a gas

con piastra inclinata cromata

NEBG92T_C

900 top

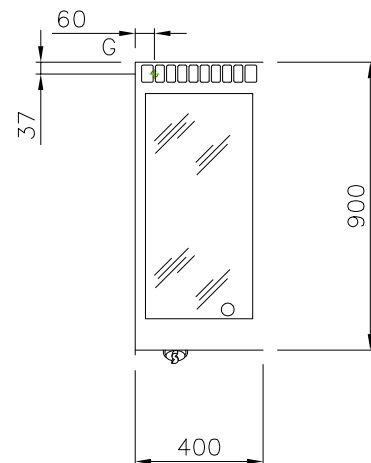
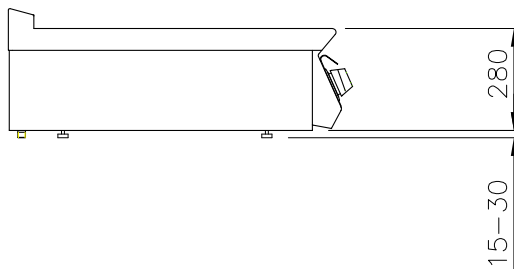
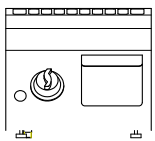
SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas una zona di cottura con piastra inclinata cromata, nelle varianti liscia oppure rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt.

Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto del termostato di lavoro. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 345x700 mm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	400
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,2
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	10,5



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

G = Gas Ø 1/2"

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top a gas

con piastra inclinata

NEBG93T_
900 top

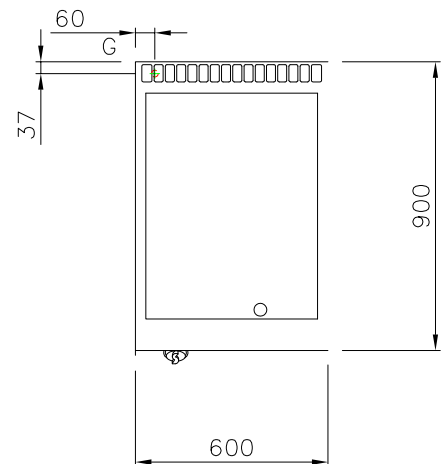
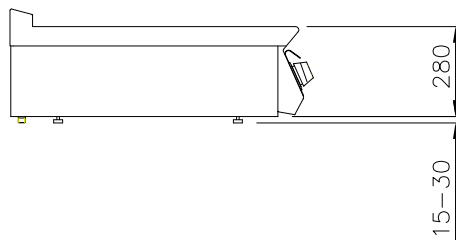
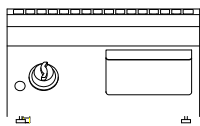
SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas due zone di cottura con piastra inclinata, nelle varianti: liscia, oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt.

Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma per ogni zona, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata manualmente con regolazione da 200 a 400 °C. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 545x700 mm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	600
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,3
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	11



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

G = Gas Ø 1/2"

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top a gas

con piastra inclinata cromata

NEBG93T_C

900 top

SILKO

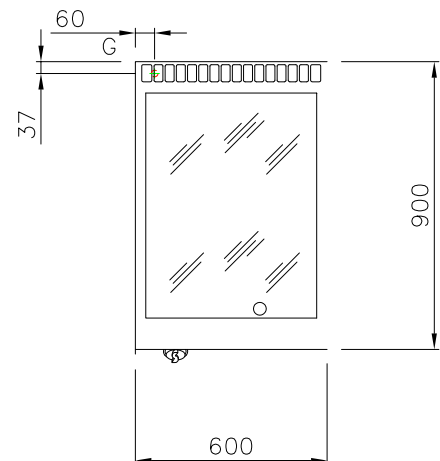
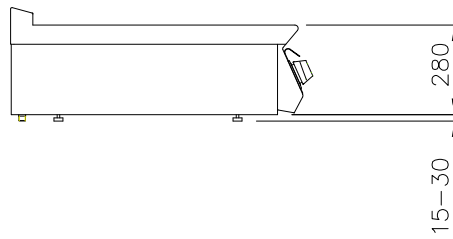
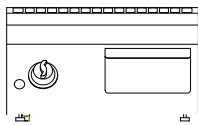
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas due zone di cottura con piastra inclinata cromata, nelle varianti: liscia, oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt.

Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma per ogni zona, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto del termostato di lavoro. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 545x700 mm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	600
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,3
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	14



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

G = Gas Ø 1/2"

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top a gas

con piastra inclinata

NEBG94T_
900 top

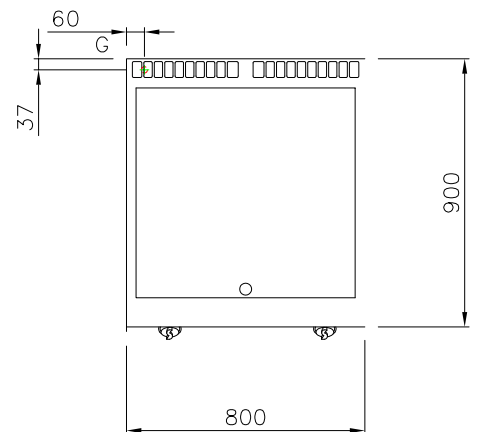
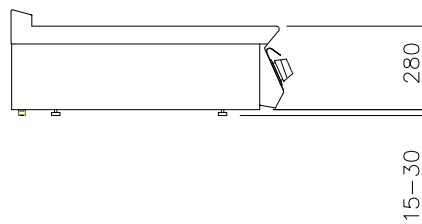
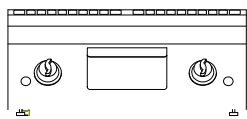
SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas due zone di cottura con piastra inclinata, nelle varianti: liscia, rigata oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt.

Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma per ogni zona, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata manualmente con regolazione da 200 a 400 °C. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 745x700 mm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	800
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,4
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	14



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

G = Gas Ø 1/2"

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top a gas

con piastra inclinata cromata

NEBG94T_C

900 top

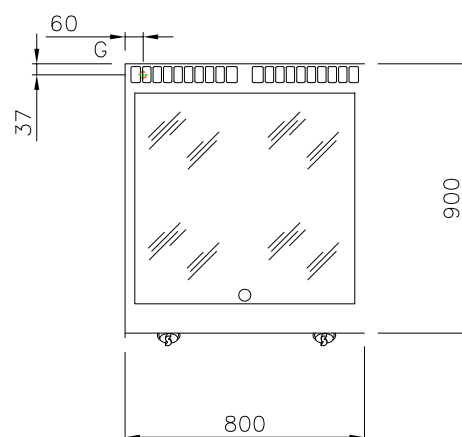
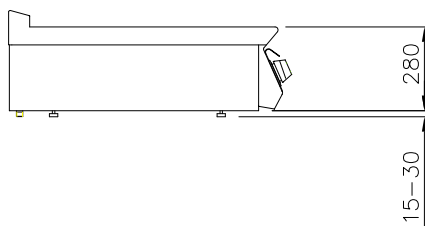
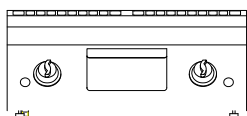
SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas due zone di cottura con piastra inclinata cromata, nelle varianti: liscia oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt.

Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma per ogni zona, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto del termostato di lavoro. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezion. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	800
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,4
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	21



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

G = Gas Ø 1/2"

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top gas

con piastra inclinata

NEBG96T_
900 top

SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas due zone di cottura con piastra inclinata, nelle varianti: liscia, rigata oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt.

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cottura ...x... mm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	1200
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,6
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	31,5

NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top gas

con piastra inclinata cromata

NEBG96T_C

900 top

SILKO

IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas due zone di cottura con piastra inclinata cromata, nelle varianti: liscia, rigata oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt.

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cotturamm. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	800
Profondità mm.:	900
Altezza mm.:	320
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,4
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	31,5

NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it