

ESSENCE

GAMME CUISSON

900 — 700 — 650 — DROP IN 700 — 1100

SILKO

ESSENCE

GAMME CUISSON

900 — 700 — 650 — DROP IN 700 — 1100

SILKO

Essence : là où l'efficacité rencontre le design et l'innovation

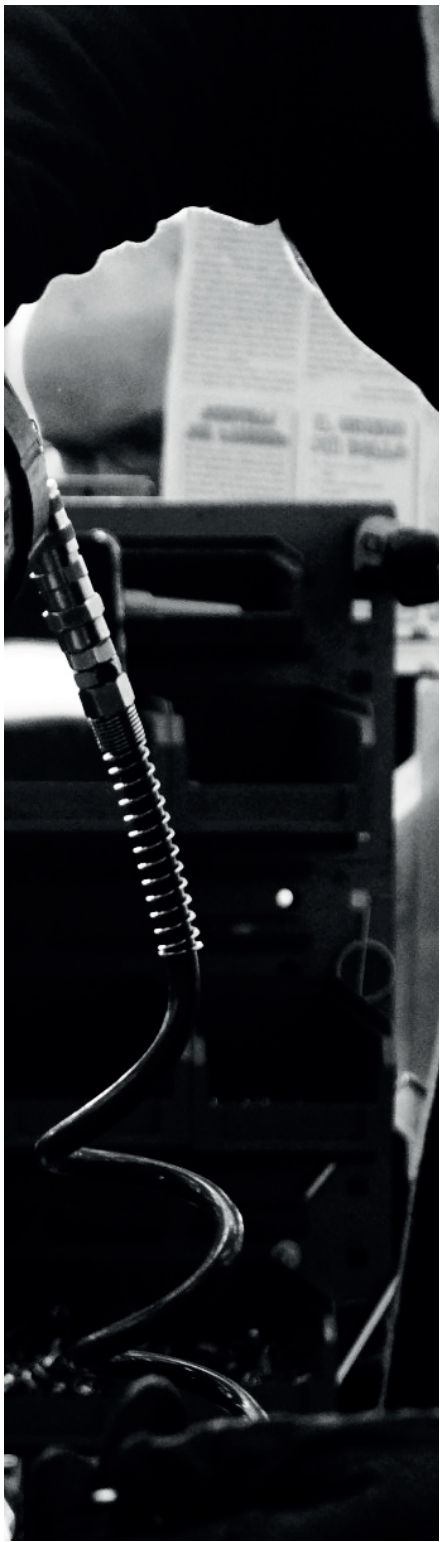
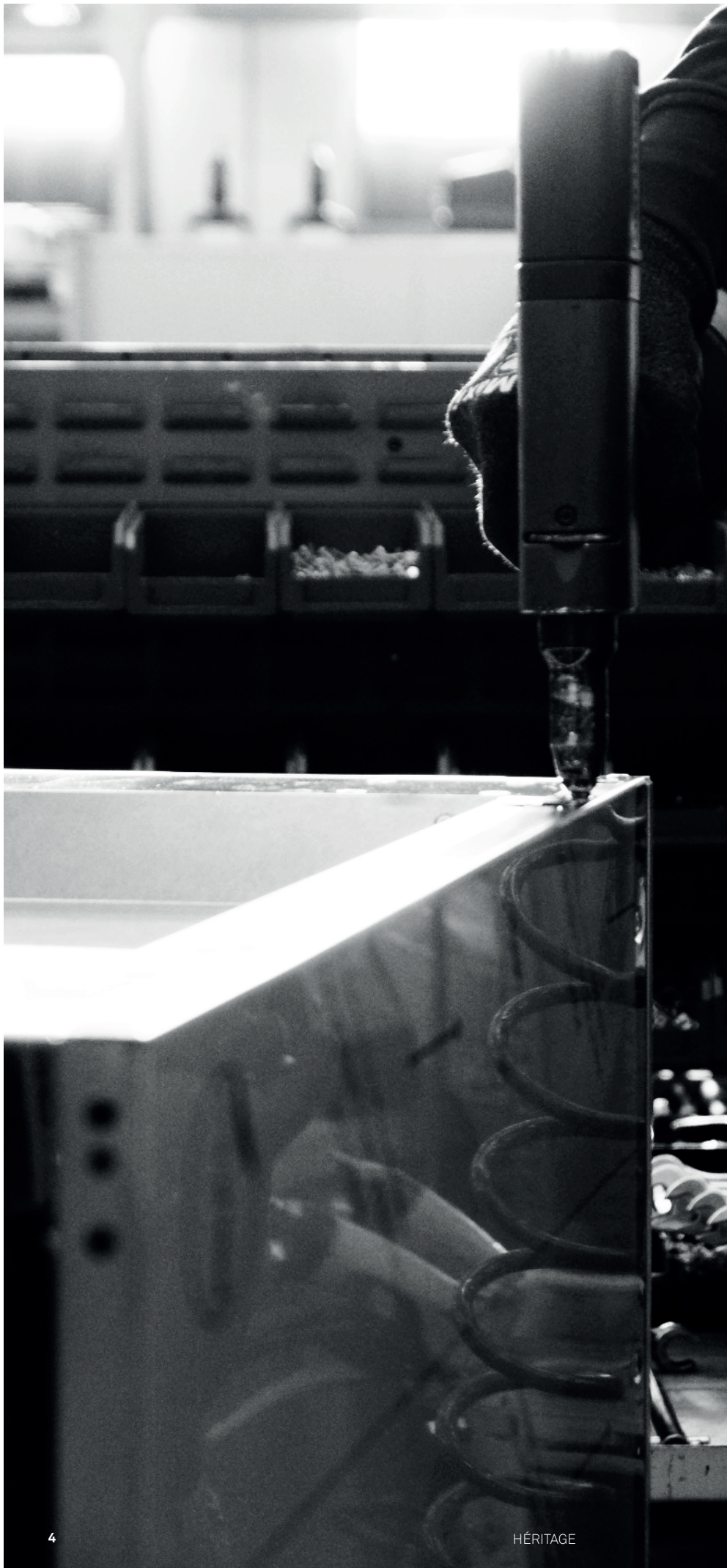
L'excellence de fabrication et la flexibilité modulaire convergent avec les technologies les plus avancées pour atteindre un équilibre parfait : telle est l'essence de nos cuisines.

Entièrement réalisées en acier inoxydable, avec une attention méticuleuse portée à chaque détail esthétique et stylistique, les cuisines Essence by Silko sont fonctionnelles, intuitives et conçues pour offrir une ergonomie optimale.

Un équilibre parfaitement maîtrisé pour répondre aux attentes des chefs les plus exigeants.







Cuisines professionnelles pour la restauration, depuis 1980

Notre entreprise est spécialisée dans la conception et la fabrication d'équipements professionnels, ainsi que dans la réalisation de projets complets clés en main pour le secteur de la restauration.

Depuis sa création en 1980, Silko se distingue par une attention méticuleuse portée aux détails, la qualité de ses matériaux et l'originalité de ses solutions, conçues pour optimiser la productivité et améliorer l'efficacité des flux de travail en cuisine. Dès l'origine, l'attention accordée à la conception des produits, associée à l'utilisation de technologies innovantes, nous a permis de développer des projets sur mesure et spécialisés pour une clientèle internationale prestigieuse. Aujourd'hui, Silko fait partie d'Ali Group, l'un des leaders mondiaux du marché des équipements pour la restauration : un réseau international d'entreprises présent sur tous les continents, moteur d'innovation et acteur clé du développement à l'échelle mondiale.

Nous sommes une entreprise agile et réactive.

L'agilité et la flexibilité constituent des atouts majeurs qui optimisent nos processus internes et nous permettent de nous adapter en permanence à l'évolution des dynamiques du marché.

Silko est une entreprise agile, capable de proposer des solutions sur mesure à tous les niveaux, du client indépendant aux grandes chaînes de restauration. Plus qu'un simple fabricant, Silko est un véritable centre d'innovation et de développement, en mesure de concevoir, piloter des projets de bout en bout, produire et fournir équipements et accessoires. Sa capacité d'action rapide lui permet d'anticiper les nouvelles tendances du marché et de s'adapter avec réactivité aux évolutions, en transformant chaque changement en opportunité de création de valeur.





Induction Tech

La plaque à induction est une technologie efficace et durable, conçue pour offrir une méthode de cuisson sûre, rapide et fonctionnelle.



CHALEUR LOCALISÉE

Grâce à cette technologie, la chaleur n'est produite que là où elle est nécessaire, au niveau des casseroles et des poêles, ce qui minimise les pertes de chaleur dans l'environnement.



RÉDUCTION DES PERTES D'ÉNERGIE

La chaleur localisée limite le gaspillage énergétique : les plaques à induction affichent un rendement supérieur à 90 %, un niveau d'efficacité exceptionnel comparé aux autres systèmes de cuisson.



TECHNOLOGIE DURABLE

Rendement élevé, temps de cuisson optimisés, émissions réduites : autant d'atouts qui font de l'induction la technologie de cuisson la plus durable du marché.

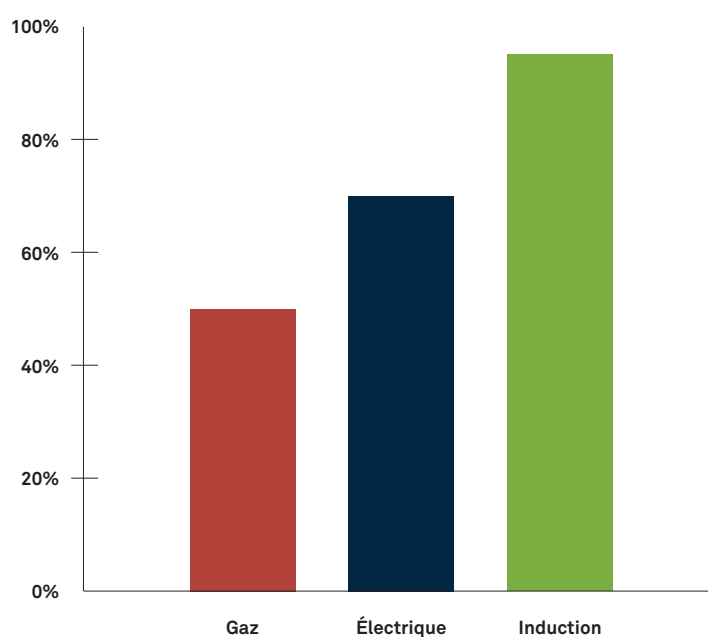


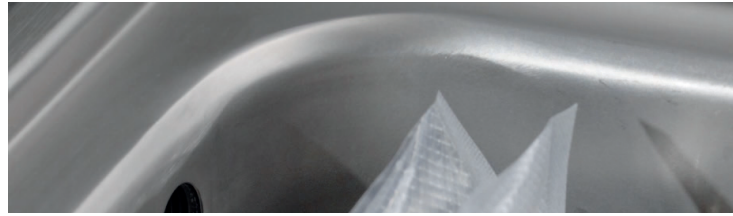


EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

L'induction figure parmi les technologies de cuisson les plus performantes, avec un rendement atteignant 95 % (rapport entre l'énergie fournie et l'énergie consommée), contre 50 % pour le gaz et 70 % pour l'électrique.

La concentration de la chaleur permet également de réduire significativement les temps de cuisson : seulement 80 secondes suffisent pour porter 1 litre d'eau à ébullition.

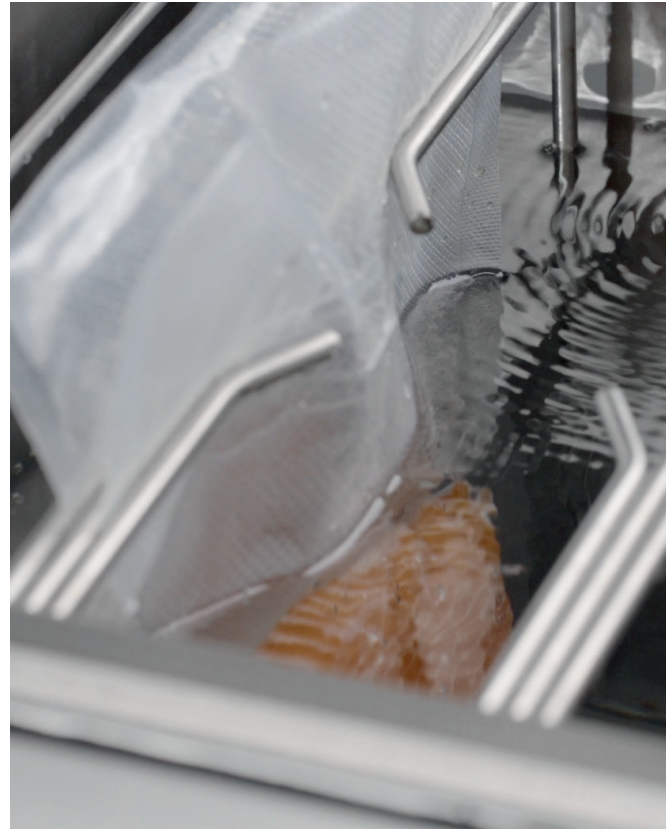




Sonika

LA RÉVOLUTION DANS LA PRÉPARATION ALIMENTAIRE

Sonika transforme la cuisine en une expérience extraordinaire, alliant innovation et tradition pour vous offrir des saveurs inégalées, une efficacité surprenante et un avenir culinaire plus durable.



Comment fonctionnent les ultrasons focalisés?

La technologie de maturation accélérée utilise des ultrasons à haute fréquence appliqués aux aliments immergés dans l'eau. Les ondes sonores génèrent des micro-vibrations qui agissent sur la structure des fibres. Pendant le processus, il se produit un phénomène de cavitation acoustique : des bulles microscopiques se forment dans le liquide puis implosent, libérant de l'énergie qui produit une action mécanique douce mais efficace sur la matière première. Cet effet crée un micro-massage des fibres, accélérant les processus naturels de maturation et améliorant la tendreté de l'aliment.

En même temps, il contribue à réduire la charge bactérienne de surface, sans traitements thermiques ni chimiques, tout en préservant les caractéristiques originales du produit.

PRINCIPAUX AVANTAGES



RÉDUCTION DES COÛTS ÉNERGÉTIQUES : Le système fonctionne à température ambiante avec une faible consommation d'énergie, réduisant ainsi l'impact énergétique ainsi que les temps de préparation et de cuisson des aliments.



AMÉLIORATION DE LA TENDRETÉ : Les vibrations ultrasoniques agissent sur la structure des fibres en créant un effet de micro-massage qui favorise leur relâchement. Le résultat est un produit plus tendre et plus juteux, avec une texture plus uniforme.



RÉDUCTION DES COÛTS ALIMENTAIRES ET DU GASPILLAGE : En améliorant la qualité et le rendement des matières premières, la technologie permet de valoriser même des morceaux moins nobles, d'optimiser l'utilisation du produit et de récupérer des parties normalement destinées au rebut.



GAIN DE TEMPS : La maturation par ultrasons accélère des processus naturels qui nécessitent normalement beaucoup de temps. Des opérations telles que l'affinage, la marinade et l'infusion peuvent être réalisées beaucoup plus rapidement, rendant les processus plus efficaces.



AUGMENTATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION : La technologie contribue à réduire la charge bactérienne, prolongeant la durée de conservation des aliments tout en préservant l'intégrité du produit.



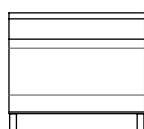
Série 700 — 900

Une âme modulaire, pour toutes les combinaisons

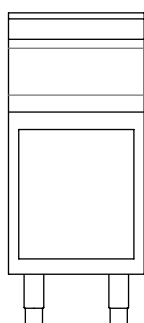
Les séries 700 et 900 disposent de quatre types de modules à combiner en fonction des exigences:

- VERSION À POSER utilisant une gamme de bases différentes en fonction des exigences;
- VERSION BAIE OUVERTE, pour des équipements toujours à portée de vue;
- VERSION AVEC PLACARDS, avec porte à charnière unilatérale;

Version à poser



Version baie ouverte



Version avec placards





SÉRIE 900



SOLIDITÉ ET HAUTES PERFORMANCES

La Série 900 est une ligne modulaire conçue pour garantir robustesse, fiabilité et facilité d'utilisation dans les cuisines professionnelles. Les plans de travail d'une épaisseur de 20/10 assurent durabilité et performances dans le temps. Les brûleurs ouverts avec grilles affleurantes permettent de déplacer facilement casseroles et poêles sans avoir à les soulever, améliorant ainsi l'ergonomie et accélérant les opérations en cuisine. Pour faciliter le nettoyage, les modèles à gaz peuvent également être équipés, sur demande, d'un kit de chargement/vidange d'eau ainsi que de grilles porte-casseroles en acier inoxydable.

PLUS

1. POLYVALENCE : les modules, disponibles en 400, 600, 800, 1000, 1200 ou 1600 mm, s'adaptent à de nombreux espaces.
2. CONTRÔLE : le bouton est intégré à un panneau de contrôle qui optimise le contrôle de la part du chef.
3. RÉSISTANCE : les plans en acier inox emboutis et arrondis, d'une épaisseur 20/10, garantissent résistance et durabilité et facilitent le nettoyage.
4. NETTOYAGE : dans les friteuses à gaz, le système de chauffage placé à l'extérieur de la cuve maintient la cuve libre de résidus, facilitant ainsi les opérations de nettoyage.
5. PRATICITÉ : les grilles encastrées au niveau du plan permettent le déplacement des casseroles sans efforts supplémentaires, ce qui contribue à une meilleure ergonomie en cuisine.



TECHNOLOGIE INNOVANTE

Les cuisines de la Série 900 proposent également les versions électroniques des appareils électriques, avec bouton intégré à un panneau de contrôle simple et intuitif. Une valeur ajoutée supplémentaire pour répondre aux besoins réels des cuisines professionnelles les plus productives.



SÉRIE 700

QUALITÉ, RÉSISTANCE ET FIABILITÉ

Trois mots qui décrivent parfaitement les cuisines de la Série 700. Des solutions modulaires conçues pour garantir efficacité et fiabilité dans les cuisines professionnelles, idéales pour les établissements gérant un nombre moyen à élevé de couverts. Avec plus de 200 solutions disponibles, complétées par de nombreuses options de personnalisation avec accessoires et détails, chaque client peut trouver la configuration qui correspond le mieux à ses besoins.

PLUS

1. POLYVALENCE : les modules, disponibles en 400, 600, 800, 1000 ou 1200 mm, s'adaptent à de nombreux espaces.
2. DESIGN : il est possible de choisir entre les versions au sol ou à poser, ce qui permet à la cuisinière de s'intégrer parfaitement au design et au style de son environnement.
3. RÉSISTANCE : les plans en acier inox garantissent résistance et durabilité et facilitent le nettoyage.
4. EFFICACITÉ : les brûleurs sont étanches et à haut rendement de 6 kW (puissance pouvant être réduite sur demande).
5. PRATICITÉ : grâce aux tiroirs intégrés, il est possible de réduire le nombre de déplacements en cuisine et créer un espace de travail organisé.



FLEXIBILITÉ ET PERSONNALISATION

Les cuisinières de la Série 700 permettent une grande liberté de composition grâce à la vaste gamme d'équipements disponibles. La possibilité de personnaliser les couleurs en choisissant parmi les teintes RAL, la haute qualité de construction et la polyvalence font de ces équipements un outil parfait pour répondre aux besoins de tous les chefs cuisiniers.

CUISINIÈRES À GAZ

- Plaque de cuisson en acier inox AISI 304 avec grilles en fonte encastrées au niveau du plan pour un déplacement aisé des casseroles ;
- Feux vifs de 6 à 9 kW avec brûleurs fixés hermétiquement à la table de cuisson avec possibilité de remplissage/ évacuation de l'eau pour faciliter le nettoyage ;
- Boutons de commande ergonomiques pour un contrôle immédiat et précis de la chaleur ;
- Brûleur en laiton à haut rendement, équipé d'une flamme pilote à faible consommation.



Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900



Grilles en acier inoxydable

Des grilles en acier inoxydable sont également disponibles en alternative à celles en fonte, offrant un nettoyage plus simple et plus rapide tout en garantissant des performances de cuisson élevées.



Remplissage/évacuation de l'eau

Le kit est conçu pour simplifier et accélérer le nettoyage de la cuve en fin de service. En permettant à l'eau de s'écouler directement dans la cuve, il empêche les salissures d'adhérer à la surface en acier inoxydable, réduit les dépôts et facilite l'élimination rapide des résidus alimentaires de la surface de cuisson.



PLAQUE COUP DE FEUX

VERSION ÉLECTRIQUE

- Plaque de cuisson en acier inox AISI 304 avec surface lisse chromée;
- Plan embouti pour récupération des liquides ;
- Activation du chauffage par thermostat, avec réglage de la température de surface de 50°C à 400°C;
- Zones de cuisson indépendantes de 2,5 kW chacune (700), 4 kW chacune (900).

Dans la version électronique (900) :

- Réglage précis de la température;
- Minuteurs intégrés avec buzzer à la fin;
- En option, sonde à cœur avec avertissement lorsque la température est atteinte.

Disponible dans la version de 2 à 4 zones sur baie ouverte, avec portes ou sur four électrique ainsi que dans la version à poser



Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900



VERSION GAZ

- Puissance de 9 kW (700), 14 kW (900), 6 kW (dans la version 1/2 module);
- Disponible en version individuelle ou combinée avec feux vifs, sur version à poser, sur baie ouverte, avec portes ou sur four à gaz GN 2/1 d'une puissance allant jusqu'à 8 kW et d'une température de 50°C à 300°C.

CUISINIÈRES À INDUCTION

- Plaque en verre trempé, épaisseur de 6 mm, fixée hermétiquement;
- Zones de cuisson indépendantes de 3,5 - 5 kW Ø23 (700), 5 kW Ø28 (900) 5 kW (surface entière 900) délimitées par des contours sérigraphiés, chacune avec inducteur équipé d'un système de reconnaissance qui active le chauffage en présence de la casserole.

Dans la version électronique (900) :

- Gestion multi-niveaux pour le réglage de l'énergie/puissance ;
- Minuteurs intégrés avec buzzer à la fin.

Disponible dans la version de 2 à 4 zones, sur version à poser, sur baie ouverte ou avec portes.



Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900



Homogénéité de cuisson

La chaleur est répartie uniformément sur la surface de cuisson, garantissant une cuisson homogène des aliments tout en réduisant significativement les temps de cuisson.

Surface entière

Version surface entière, possibilité de travailler avec plusieurs casseroles sur la même zone, ce qui permet d'utiliser toute la surface de la plaque.



CUISINIÈRES VITROCÉRAMIQUE

- Plaque en verre trempé, épaisseur de 6 mm, avec 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes délimitées par des contours sérigraphiés de 2,5 kW Ø22 (700) ou 4 kW chacune (900).

Dans la version électronique (900) :

- Gestion multi-niveaux pour le réglage de l'énergie/puissance, trois minuteurs intégrés avec buzzer à la fin;
- Entrées digitales à basse tension pour optimiser la consommation et, en option, sonde à cœur avec avertissement lorsque la température est atteinte.

Disponible de 2 à 4 zones, en version top, sur soubassement ouvert, avec portes ou sur four électrique statique de 6 kW avec réglage de la température de 50 °C à 300 °C.

Détection de présence du récipient disponible en option sur demande.



Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900



Nettoyage

Les cuisinières vitrocéramique offrent de hautes performances et l'avantage d'être faciles à nettoyer grâce à leur surface lisse et résistante aux taches.



FRY TOP

- Plan réalisé en acier inoxydable AISI 304;
- Zones de cuisson indépendantes avec plaques en acier chromé ou chromé satiné, inclinées et soudées hermétiquement, disponibles en versions lisse, rainurée ou mixte pour différents types de cuisson;
- Surface de cuisson abaissée de 4 cm par rapport au plan de travail, avec orifice frontal pour l'évacuation des graisses vers le tiroir prévu à cet effet. Disponible sur demande avec plaque horizontale;
- Températures réglables de 110 °C à 300 °C selon les versions.



VERSION GAZ

Chauffage par brûleur en acier à flamme stabilisée pour chaque zone de cuisson, avec distribution du gaz contrôlée par un robinet de sécurité avec thermocouple ou par une vanne thermostatique.

Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



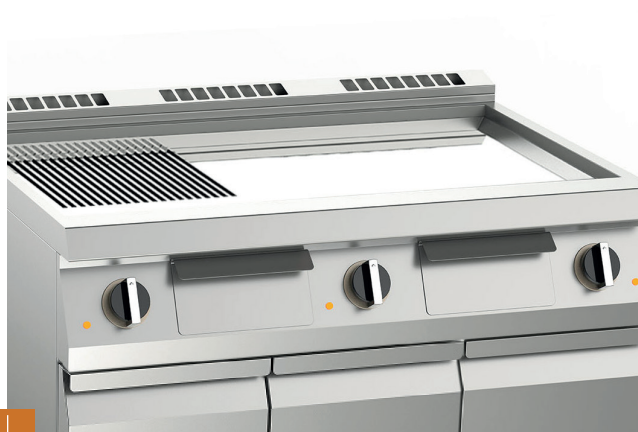
700



900

Tiroir de récupération des graisses

La plaque de cuisson inclinée permet l'écoulement des graisses vers un tiroir de récupération d'une capacité de 2,5 L



Plaques haute productivité

La version 120 cm, avec trois zones de cuisson indépendantes et une plaque lisse, est disponible en trois configurations : top, sur soubassement ouvert ou sur meuble fermé.

GRILLADES GAS

- Dosseret anti-projections sur trois côtés;
- Gouttière frontale de récupération des graisses avec tiroir amovible;
- Chauffage assuré par des brûleurs à flamme stabilisée;
- Réglage de la puissance par robinet gaz de sécurité avec thermocouple et veilleuse;
- Grille réversible en fonte.



GRILS À PIERRE DE LAVE

- Structure réalisée en acier inoxydable;
- Chauffage assuré par des brûleurs à gaz à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple de sécurité;
- Zones de cuisson indépendantes avec pierre de lave, commandées par robinet gaz de sécurité;
- Grilles de cuisson réglables sur deux niveaux, disponibles en acier inoxydable ou en fonte, adaptées à la cuisson des viandes et des poissons;
- Tiroir de récupération des graisses extractible.



Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900

GRILADES ÉLECTRIQUES

- Structure réalisée en acier inoxydable;
- Chauffage assuré par des résistances électriques cuirassées relevables, équipées d'un système de verrouillage de sécurité;
- Mise en marche et réglage de la température par thermostat;
- Le gril est doté d'un bac amovible de récupération des graisses, garantissant une cuisson douce et délicate des aliments.



Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900

Gril basculant

Gril basculant conçu pour faciliter l'accès au bac de récupération et permettre un nettoyage rapide et efficace.



CUISEUR À PÂTES

- Plan réalisé en acier inoxydable AISI 304;
- Cuve emboutie anti-débordement avec bac embouti en acier inoxydable AISI 316, doté d'un fond arrondi pour faciliter le nettoyage;
- Remplissage automatique de l'eau activé par sélecteur situé sur le panneau de commande, avec possibilité de remplissage rapide initial ou de remplissage de maintien à débit réduit;
- Chauffage assuré par des brûleurs en acier à flamme stabilisée (version gaz), avec veilleuse et thermocouple de sécurité;
- Résistances électriques cuirassées relevables pour faciliter le nettoyage de la cuve (versions électriques).



Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900



Remplissage d'eau

Remplissage manuel ou automatique de la cuve par électrovanne, activé depuis le panneau de commande.

Version électronique

Idéale pour la cuisson à basse température, avec contrôle précis par sonde et panneau de commande tactile, dotée d'une fonction sous-vide (type roner) jusqu'à 90 °C.



FRITEUSE

- Friteuse gaz ou électrique avec plan réalisé en acier inoxydable AISI 304, cuves embouties dotées d'une large zone froide;
- Capacité de 8, 10 et 15 L (700) et de 10, 15, 22 et 23 L (900), disponibles en version une ou deux cuves;
- Système de chauffage positionné à l'extérieur de la cuve dans les versions gaz (cuve propre), avec brûleurs en acier à flamme optimisée, ou à l'intérieur de la cuve dans les modèles électriques avec résistances électriques cuirassées, contrôlé par vanne thermostatique (gaz) ou par thermostat réglable de 100 °C à 185 °C;
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Dans la version électronique (900) :

Commandes numériques avec réglage précis de la température.



Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900



Résistance basculante

Version équipée de résistances basculantes pour un nettoyage facilité, une maintenance simplifiée et une hygiène optimale.

Brûleurs en acier inoxydable

Chauffage par brûleurs en acier inoxydable à flamme optimisée, positionnés à l'extérieur du bac.



FRYER EVO

- Friteuse intelligente gaz ou électrique avec système intégré de filtration de l'huile, permettant de multiples cycles de cuisson tout en préservant la qualité du produit fini;
- Système automatique de relevage du panier à la fin du temps de cuisson programmé;
- Écran tactile haute définition de 7" permettant l'enregistrement et la gestion de recettes et de programmes personnalisés par le chef;
- Gestion du chauffage en mode intensif/doux, avec possibilité de maintien de l'huile à 120 °C pendant la phase de préchauffage et les périodes d'inactivité.
- Système de remplissage et de vidange pour le transfert de l'huile vers un récipient externe;
- Cuve sans tuyaux de brûleurs apparents, garantissant un nettoyage approfondi et une hygiène optimale;
- Angles arrondis et large zone froide dans la partie inférieure de la cuve pour faciliter les opérations de nettoyage.



Remplissage/vidange automatique de l'huile

Le système automatique de remplissage et de vidange de l'huile utilise un conduit positionné à l'avant de l'appareil, au fond de la cuve.



Fryer Evo²

La nouvelle Fryer Evo, dotée de deux cuves de 22 L + 22 L, garantit une efficacité opérationnelle maximale, avec une capacité de production totale pouvant atteindre 88 kg/h de frites.

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES



Plaques chauffantes carrées en fonte, disponibles dans les dimensions suivantes :

- Série 700 : plaques de 22 × 22 cm de 2,6 kW.
- Série 900 : plaques de 30 × 30 cm de 4 kW.

Configurations de 2 à 4 plaques, sur soubassement ouvert, avec portes ou sur four électrique, également disponibles en version top; la version sur four est équipée d'un four électrique statique GN 2/1 de 6 kW, avec réglage de la température de 50 °C à 300 °C.

BACS DE SALAGE



- Plan réalisé en acier inoxydable AISI 304, avec cuve emboutie pour bac GN 1/1 h = 15 cm, idéal pour maintenir les aliments frits croustillants à la température optimale;
- Résistance inférieure avec thermostat pour le réglage de la température de 30 °C à 90 °C;
- Chauffage supérieur infrarouge réglable par interrupteur marche/arrêt.

Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900

Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900

MULTIFONCTION



- Appareil multifonction électrique avec cuve en acier inoxydable à fond poli miroir et zones de cuisson différenciées, extrêmement polyvalent et adapté à de nombreuses préparations: cuissons directes, mijotées, braisées, au bain-marie et fritures légères;
- Chauffage assuré par des résistances électriques cuirassées situées sous la cuve;
- Thermostat pour le réglage de la température de 50 °C à 300 °C, avec thermostat de sécurité intégré;
- Bonde de vidange de grand diamètre permettant la vidange complète de la cuve dans un bac GN positionné dans le soubassement inférieur.

BAIN-MARIE



- Bain-marie électrique avec cuve emboutie en acier inoxydable, compatible avec des bacs GN d'une hauteur maximale de 150 mm;
- Chauffage par résistances cuirassées positionnées sous la cuve, avec température de l'eau contrôlée thermostatiquement de 30 °C à 90 °C ; le remplissage de l'eau s'effectue via une commande dédiée sur le bandeau de commande, tandis que la vidange se fait par système de trop-plein;
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel intervenant en cas de mise en marche sans eau dans la cuve.

Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900

Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900

MARMITES



- Marmites gaz et électriques en acier inoxydable, disponibles avec chauffage direct ou indirect;
- Le chauffage indirect est idéal pour les préparations délicates (sauces, confitures), tandis que le chauffage direct convient aux bouillons, soupes, pâtes et légumes;
- Couvercle autoclave disponible sur les versions gaz;
- Kit d'évacuation des condensats fourni de série sur les versions à chauffage indirect;
- Capacités disponibles : 50, 100 ou 150 L, avec remplissage en eau chaude ou froide via robinet monté sur le plan de travail.

SAUTEUSES



- Sauteuse basculante idéale pour la préparation de ragoûts, sauces, risottos et garnitures, ainsi que pour rissoler, cuire et braiser les viandes;
- Disponible en version électrique ou gaz, avec couvercle à double paroi pour une meilleure isolation thermique et une sécurité accrue, dans les versions 800 et 1200 mm avec capacités de 60, 80 et 120 L;
- Fond épais garantissant une excellente uniformité de température et des performances élevées;
- Remplissage d'eau commandé depuis le panneau de commande. Cuve basculante en version manuelle ou motorisée.

Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900

Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900

WOK



- Wok électrique à induction avec plan réalisé en acier inoxydable AISI 304, hermétiquement scellé en surface;
- Épaisseur 15/10 (700) ou 20/10 (900), conçue pour l'assemblage bout à bout;
- Une zone de cuisson d'une puissance de 5 kW, diamètre 30 cm.

VERSION GAZ

Plan de travail d'une épaisseur de 20/10, équipé d'un brûleur en fonte haute puissance de 10 à 14 kW. Collerette porte-récipient en fonte haute résistance.

ÉLÉMENTS NEUTRES



- Large gamme d'éléments neutres modulaires réalisés en acier inoxydable AISI 304;
- Plan de travail d'une épaisseur de 15/10 (700) ou 20/10 (900);
- Disponibles en version avec caisson pour bacs GN;
- Largeurs disponibles : 200, 400, 600 et 800 mm, sur soubassement ouvert, avec portes et tiroirs ou en version top.

Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900

Scannez le QR code pour consulter les spécifications complètes des Séries 700 et 900.



700



900

IKONICO

LE PLAN DE TRAVAIL UNIQUE, EMBLÈME DE LA CUISINE SUR MESURE

La convergence entre technologie, design et flexibilité s'exprime pleinement à travers le plan de travail unique, une solution offrant des possibilités de personnalisation pratiquement illimitées. Grâce au large choix d'équipements, de finitions et de coloris, chaque client peut concevoir un espace de travail parfaitement adapté à ses exigences opérationnelles et à son identité professionnelle, transformant la cuisine en une signature distinctive.



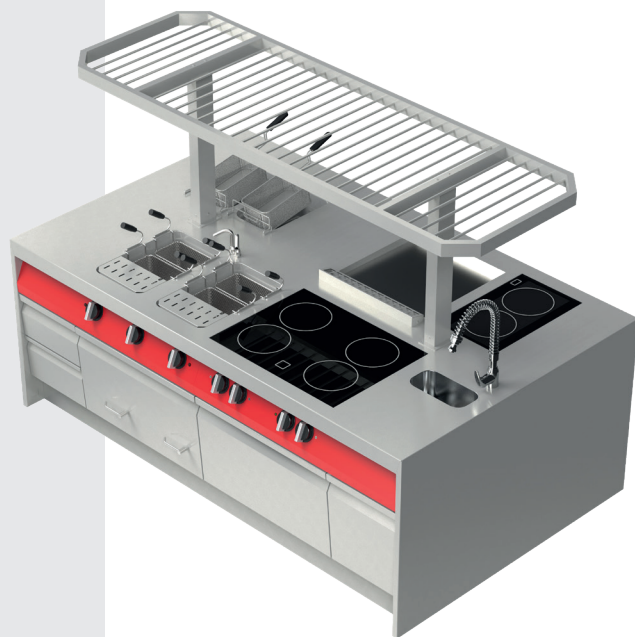
Il est possible d'intégrer des éléments de cuisson des lignes modulaires Essence 700 et 900, aussi bien gaz qu'électriques, en les configurant selon les besoins opérationnels.

L'îlot de cuisson peut être conçu en configuration bridge, avec un design plus audacieux et aux lignes plus carrées, ou suivre l'esthétique iconique Essence. Le panneau latéral peut reprendre l'apparence des équipements standard, l'esthétique Essence, ou présenter un design à arêtes carrées.

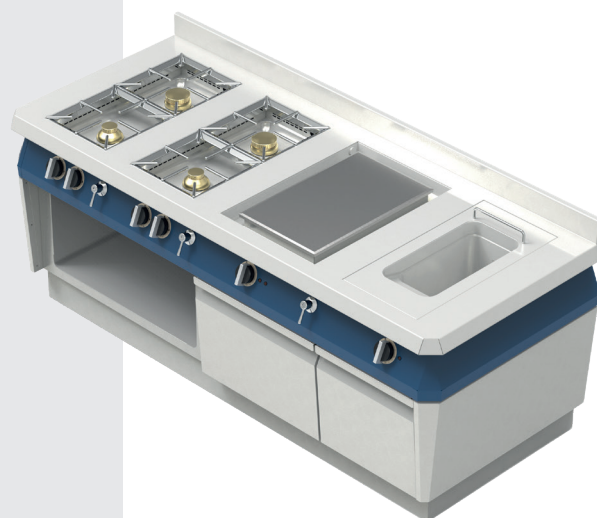
Parmi les configurations disponibles, il est possible de choisir la version opposée 700+700, 700+900 ou 900+900, ainsi que la version 900 traversante.

Le plan de travail, en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 30/10, est disponible avec une finition satinée (Scotch Brite) ou orbitale, avec la possibilité d'ajouter des détails polis miroir.

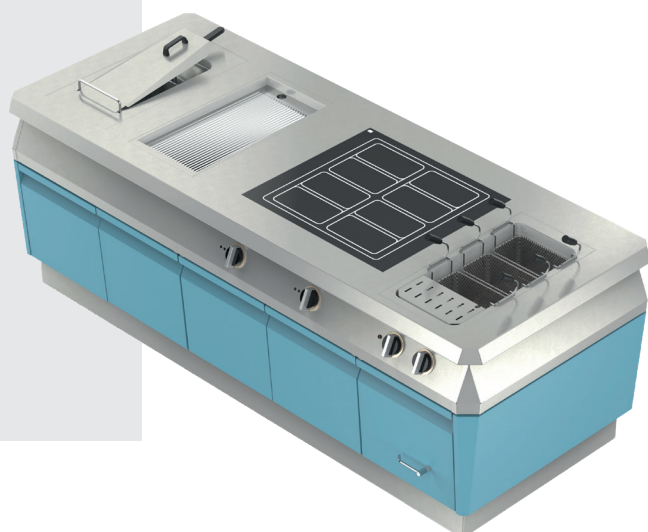
Plus de 20 accessoires sont disponibles pour compléter la configuration de l'îlot de cuisson, notamment grilles porte-casseroles, salamandre avec étagère dédiée, robinets, mains courantes, ainsi que de nombreux autres éléments fonctionnels.



Design du pont – configuration dos à dos



Design Essence – configuration murale



Design Essence – version traversante 900

Nous donnons vie aux projets

Concevoir une cuisine signifie comprendre en profondeur les besoins du client : les services proposés, l'espace disponible et son implantation, le type de menu, l'organisation des flux de travail ainsi que le concept global de l'établissement. Il ne s'agit pas simplement de fournir les équipements les plus adaptés en fonction du plan d'implantation, mais d'accompagner l'ensemble du processus opérationnel du restaurant, en contribuant à son efficacité, à son identité et à sa performance globale.

IMPLANTATION ET PROPOSITION

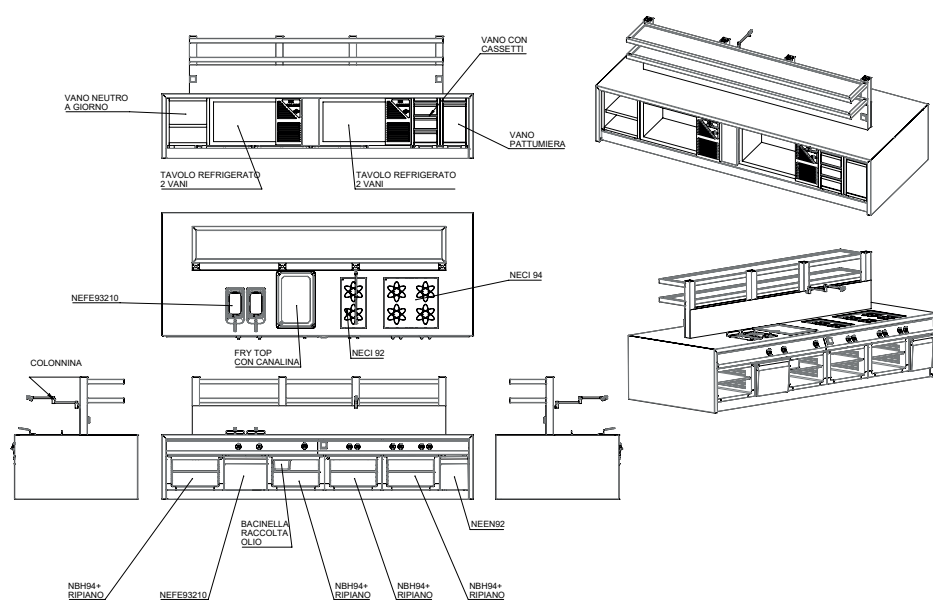
Le Département Design gère l'ensemble du processus de prévente, de la demande de devis initiale à l'élaboration de la proposition, en traduisant les exigences du client en plans 2D et 3D. Ce processus aboutit à une offre structurée et concrète, intégrant la conception de l'implantation ainsi que les plans d'exécution détaillés.

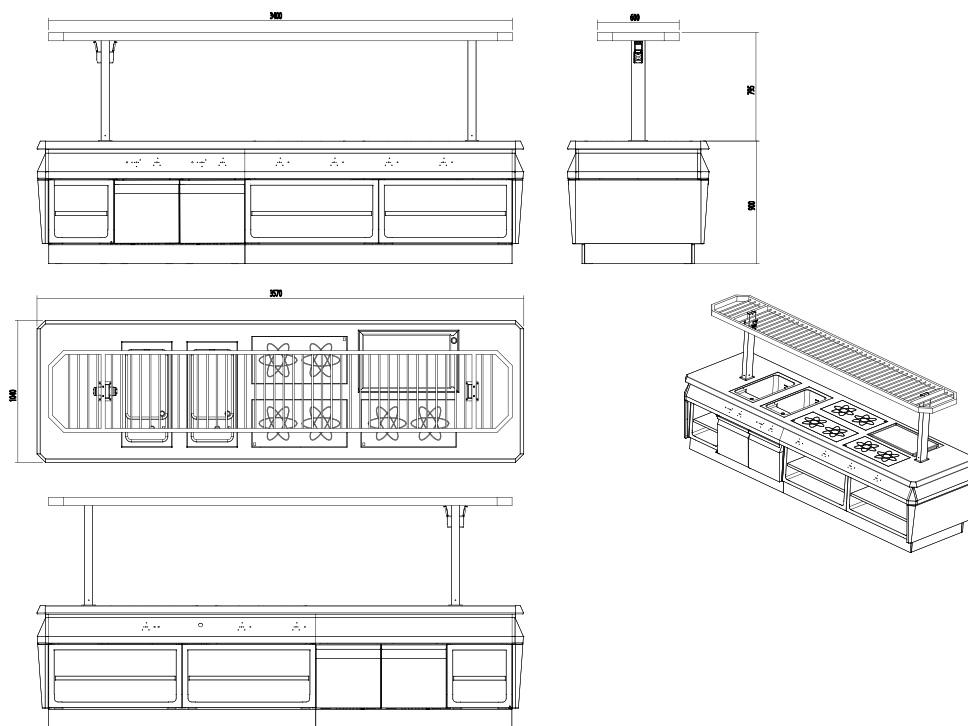
PROJETS COMPLETS

Nous proposons des solutions clés en main couvrant non seulement nos équipements de cuisson, mais également les éléments neutres et les systèmes de réfrigération, y compris tout équipement spécifique requis par le client pour une intégration harmonieuse en cuisine.

PLANS D'EXÉCUTION

Le projet est livré avec une documentation technique complète, comprenant les plans électriques et de plomberie, prête pour l'installation des équipements, garantissant un accompagnement technique optimal à l'ensemble des intervenants.







SÉRIE 650



COMPACITÉ ET LARGE CHOIX

La Série 650 constitue une solution de cuisine compacte et complète, offrant des performances élevées sans compromis. Conçue pour optimiser chaque espace disponible, elle permet de développer des configurations parfaitement adaptées en termes d'encombrement, d'efficacité et de fonctionnalité.

PLUS

1. COMPACITÉ : encombrement réduit, performances professionnelles maximales.
2. LARGE CHOIX : plus de 80 modèles pour répondre aux exigences d'utilisation les plus variées.
3. POLYVALENCE : modules disponibles en 400, 600, 700, 800, 1 000 ou 1 100 mm, s'adaptant à de multiples configurations d'espace.
4. FONCTIONNALITÉ : une gamme complète de fonctions permettant de configurer toute solution de cuisson, adaptée à différents environnements, de la restauration traditionnelle aux food trucks et aux espaces bar. Chaque configuration peut être associée à des soubassements réfrigérés TN ou BT.
5. PRATICITÉ : chaque élément est conçu pour simplifier au maximum les opérations de nettoyage, en les rendant plus rapides et plus efficaces.





FONCTIONS

Cuisinières à gaz



Cuisinières électriques



Cuisinières vitrocéramique



Cuisinières à induction



Frytop



Friteuse



Cuiseur à pâtes



Multifonctions



Bain-marie



Éléments neutres





DROP IN 700

DROP-IN, NOUVELLES FORMES DE CUISINE

Essence Drop-in incarne la liberté de conception dans sa forme la plus aboutie. Ces modules intégrables s'insèrent avec précision dans des plans de travail sur mesure, donnant naissance à des compositions élégantes et épurées, en parfaite harmonie avec l'architecture de l'espace. Chaque élément s'intègre avec discrétion, valorisant les matériaux, les volumes et les géométries, sans jamais compromettre les performances professionnelles de haut niveau. Le résultat est une cuisine continue, cohérente et hautement personnalisable, conçue pour des environnements exclusifs et des projets d'exception.

Drop-in : un design qui s'intègre, une performance qui s'impose.

INSTALLATION

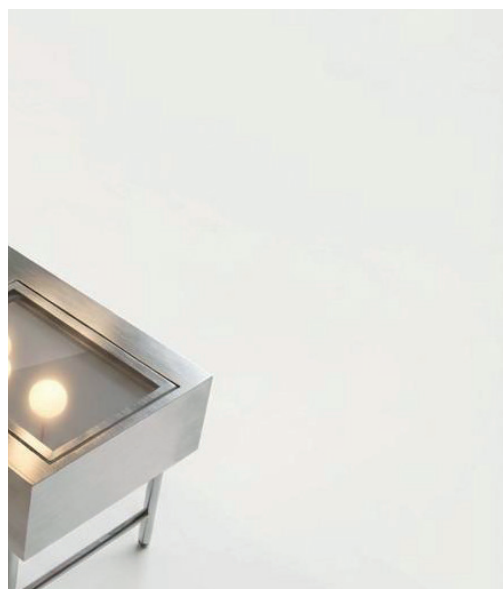
Chaque module peut être installé selon différentes configurations afin d'obtenir des résultats esthétiques et fonctionnels variés.

DROP-IN SUR PLAN DE TRAVAIL

La solution la plus rapide pour l'installation des modules drop-in, grâce à un système de support positionné sur le plan de travail. Elle crée un léger rebord périphérique qui empêche les éclaboussures et les débordements indésirables dans la cuve.

ENCASTRÉ

La solution idéale pour conjuguer esthétique et fonctionnalité. L'appareil s'intègre parfaitement au plan de travail, garantissant une surface continue et facilitant les opérations de nettoyage, sans zones d'encombrement.





FUNCTIONS

Cuisinières à gaz



Wok à induction



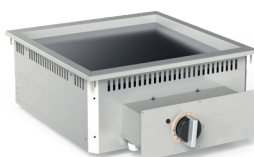
Grils électriques



Cuisinières à induction



Fry top



Friteuse



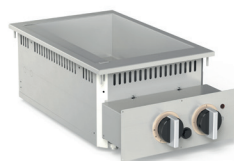
Cuiseur à pâtes



Multifonctions



Bain-Marie





SÉRIE 1100

OPTIMISATION ET ORGANISATION

Une efficacité maximale sur les deux fronts : telle est l'essence de la Série 1100. Basée sur des modules de cuisson traversants permettant un travail sur deux côtés, elle favorise une organisation optimale et une utilisation rationnelle de l'espace.

Chaque détail est conçu pour fluidifier les déplacements et garantir un environnement de travail harmonieux et hautement performant pour les chefs et les brigades de cuisine.

Les appareils de cette série intègrent également les valeurs fondamentales des produits Silko : modularité, polyvalence, fonctionnalité et performances élevées.

PLUS

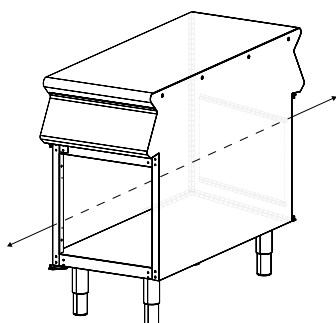
1. **ROBUSTESSE** : plans de travail d'une épaisseur de 20/10.
2. **FONCTIONNALITÉ** : le four traversant permet une cuisson uniforme de grandes quantités d'aliments, avec un accès et un fonctionnement des deux côtés.
3. **MODULARITÉ** : adaptable à tout espace grâce aux largeurs de 450 mm, 900 mm, 550 mm ou 1100 mm. Disponible en version sur soubassement ou en version top.
4. **COMPLÉTUDE** : plus de 150 modèles pour répondre aux exigences opérationnelles les plus variées.
5. **POLYVALENCE** : grâce aux commandes positionnées sur les deux faces, ainsi qu'aux fours et compartiments traversants, les opérateurs peuvent travailler confortablement des deux côtés.

MODULES TRAVERSANTS ET TRANSVERSAUX

La Série 1100 permet de choisir entre une configuration à modules traversants ou à modules transversaux. La combinaison de ces deux solutions permet d'exploiter pleinement chaque espace disponible.

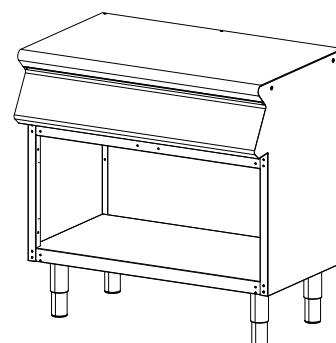
Modules traversants

La particularité des modules traversants réside dans la possibilité d'utiliser les équipements des deux côtés, permettant ainsi de travailler sur les deux faces de la ligne, de réduire l'encombrement et d'exploiter pleinement l'espace disponible.



Modules transversaux

Les modules transversaux permettent un travail sur un seul côté et, associés à des modules traversants, offrent la possibilité de combiner plusieurs fonctions afin d'optimiser pleinement l'utilisation de l'espace disponible.



SILKO - ALI GROUP S.R.L.
Via F. Marinotti, 45
31029 Vittorio Veneto (TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
info@silko.it
www.silko.it

silko.it

an Ali Group Company



the spirit of excellence