

ESSENCE

COTTURA ORIZZONTALE

900 — 700 — 650 — DROP IN 700 — 1100

SILKO

ESSENCE

COTTURA ORIZZONTALE

900 — 700 — 650 — DROP IN 700 — 1100

SILKO

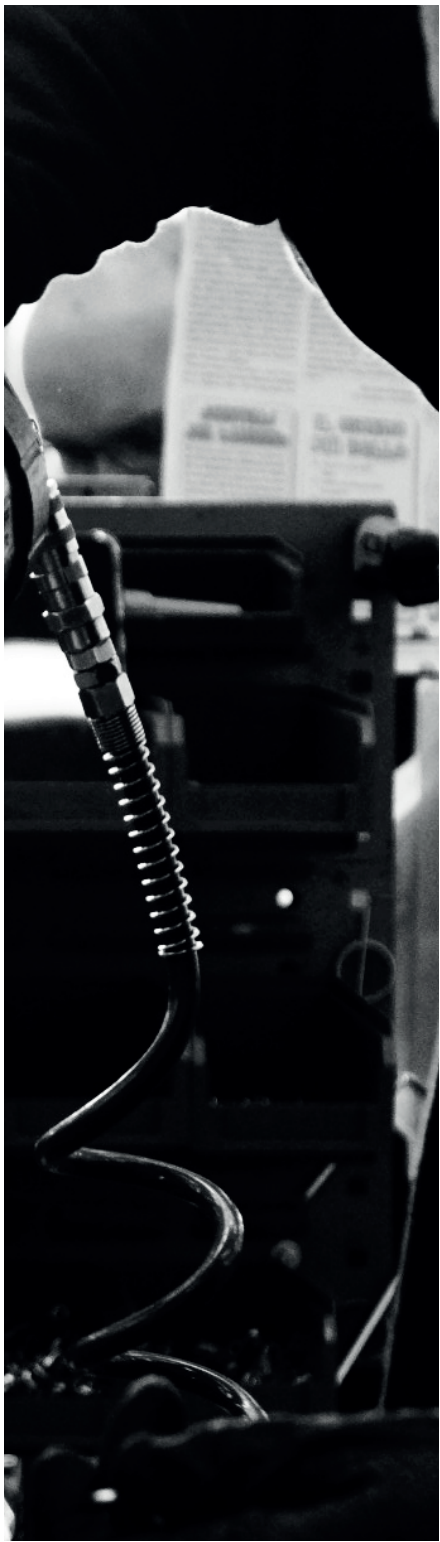
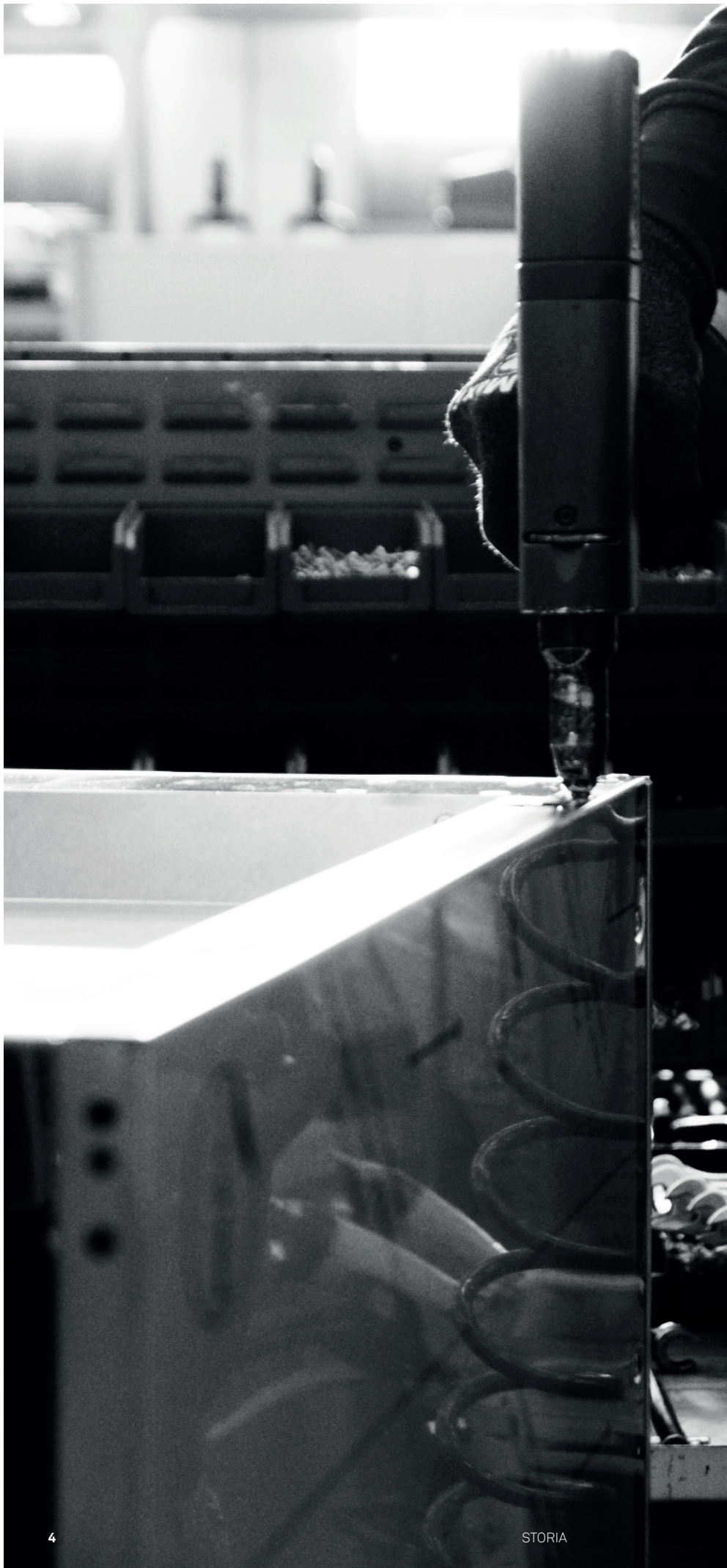
Essence: sintesi di efficienza, design e innovazione

Qualità costruttiva e flessibilità modulare incontrano le tecnologie più avanzate, fondendosi in un perfetto equilibrio: questa è l'essenza delle nostre cucine.

Realizzate interamente in acciaio inox ponendo attenzione ad ogni minimo dettaglio estetico e stilistico, le cucine Essence di Silko sono funzionali, utilizzabili con semplicità ed ergonomiche. Un mix di ingredienti pensati per soddisfare i desideri degli chef più esigenti.







Cucine professionali per la ristorazione, dal 1980

La nostra azienda è specializzata nella realizzazione di attrezzature professionali e di progetti completi, per il settore della ristorazione.

Sin dagli esordi nel 1980, Silko si è distinta per la cura dei particolari, la qualità dei materiali e l'originalità delle soluzioni proposte, pensate per ottimizzare la produttività e migliorare l'organizzazione del lavoro in cucina. L'attenzione al design di prodotto combinata con l'impiego di tecnologie innovative ci ha permesso di sviluppare da subito progetti speciali e personalizzati per clienti prestigiosi e internazionali.

Oggi Silko fa parte di Ali Group, una delle più importanti realtà nel mercato globale delle apparecchiature per la ristorazione, che è formata da una rete di aziende diffusa in ogni continente e che si pone come motore di innovazione e guida nel processo di crescita internazionale.

Siamo un'impresa agile, che segue un ritmo veloce

Dinamicità e flessibilità rappresentano importanti valori aggiunti, che semplificano la gestione dei processi aziendali e aiutano a restare al passo con gli andamenti variabili del mercato.

La nostra è un'azienda agile che offre risposte personalizzate ad ogni livello, dai singoli clienti alle grandi catene della ristorazione. Silko non è solo un'impresa manifatturiera, ma anche un laboratorio di innovazione e sviluppo, capace di progettare, gestire integralmente i progetti, produrre e fornire apparecchiature e accessori. La sua capacità di muoversi seguendo un ritmo veloce le ha permesso di individuare tempestivamente le tendenze future e di adattarsi ai cambiamenti, sfruttandoli come opportunità per creare valore.





Induction Tech

Il piano a induzione è una tecnologia efficiente e sostenibile, pensata per scegliere un metodo di cottura sicuro, veloce e funzionale.



CALORE LOCALIZZATO

Con questa tecnologia il calore viene prodotto unicamente dove è necessario, in corrispondenza di pentole e padelle, riducendo al minimo le dispersioni di calore verso l'ambiente circostante.



SPRECHI DI ENERGIA RIDOTTI

Calore localizzato equivale a riduzione degli sprechi di energia: i piani cottura a induzione vantano infatti un'efficienza superiore al 90%, un valore estremamente elevato rispetto agli altri sistemi di cottura.



TECNOLOGIA SOSTENIBILE

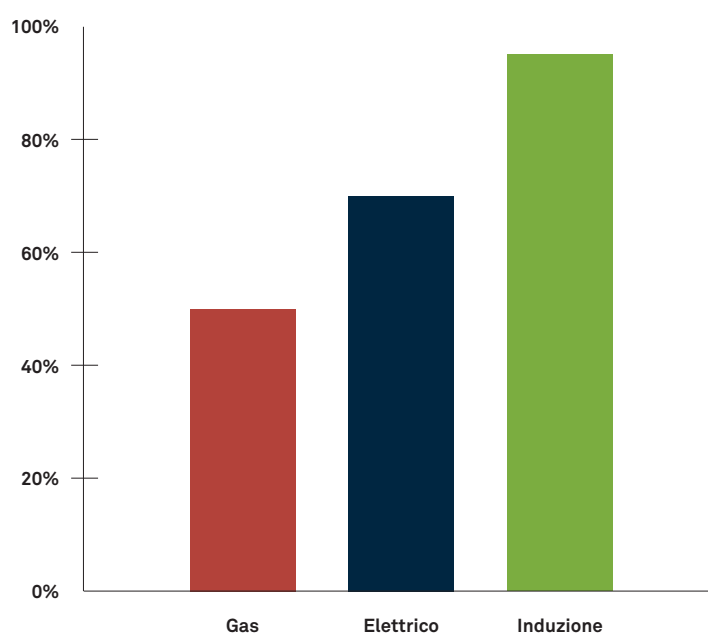
Elevato rendimento, ottimizzazione dei tempi di cottura, riduzione delle emissioni: tutte queste caratteristiche rendono l'induzione la tecnologia di cottura più sostenibile sul mercato.

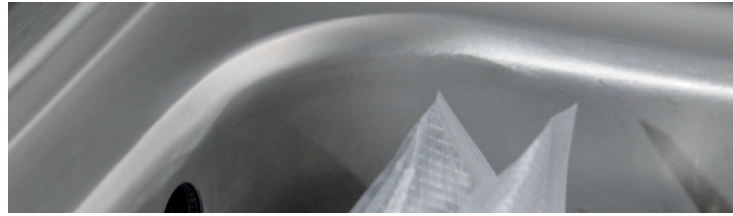




EFFICIENZA ENERGETICA

L'induzione è una delle tecnologie di cottura a più alto rendimento: il rapporto tra energia erogata ed energia assorbita raggiunge il 95%, rispetto al 50% delle cucine a gas e al 70% di quelle elettriche. La concentrazione del calore consente inoltre di ridurre significativamente i tempi di cottura: sono sufficienti soli 80 secondi per portare a ebollizione 1 litro d'acqua.

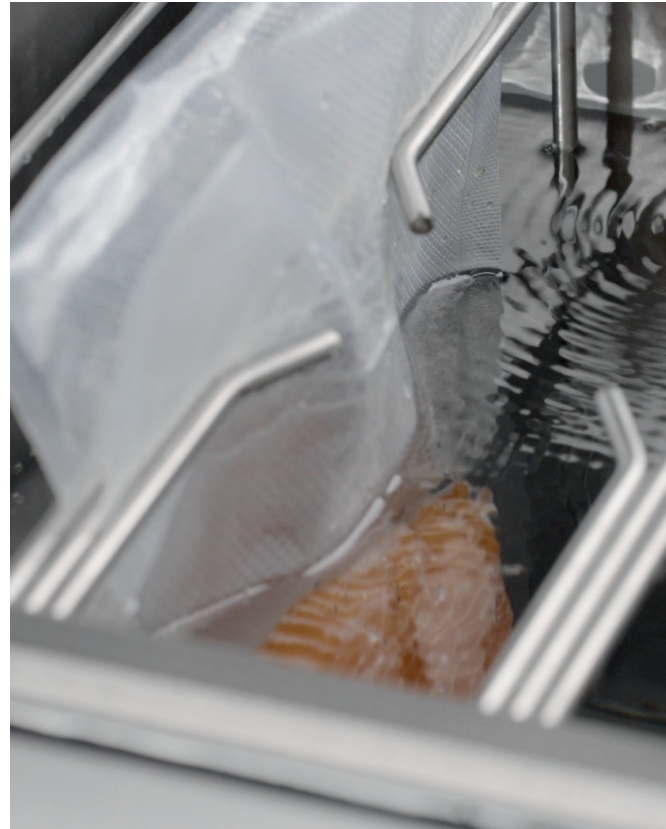




Sonika

LA RIVOLUZIONE NELLA PREPARAZIONE ALIMENTARE

Sonika trasforma la cucina in un'esperienza straordinaria, combinando innovazione e tradizione per offrirti sapori ineguagliabili, efficienza sorprendente e un futuro culinario più sostenibile.



Come funzionano gli ultrasuoni focalizzati?

La tecnologia della maturazione spinta utilizza ultrasuoni ad alta frequenza applicati agli alimenti immersi in acqua. Le onde sonore generano micro-vibrazioni che agiscono sulla struttura delle fibre. Durante il processo si verifica la cavitazione acustica: microscopiche bolle si formano e implodono nel liquido, liberando energia che produce un'azione meccanica delicata ma efficace sulla materia prima. Questo effetto crea un micro-massaggio delle fibre, accelerando i naturali processi di maturazione e migliorando la morbidezza dell'alimento. Allo stesso tempo contribuisce a ridurre la carica batterica superficiale, senza trattamenti termici o chimici e mantenendo inalterate le caratteristiche del prodotto.

I PRINCIPALI VANTAGGI



RIDUZIONE DEI COSTI ENERGETICI: Il sistema opera a temperatura ambiente con consumi contenuti, riducendo l'impatto energetico e i tempi di preparazione e cottura degli alimenti.



MAGGIORE MORBIDEZZA: Le vibrazioni ultrasoniche agiscono sulla struttura delle fibre generando un effetto di micro-massaggio che ne favorisce il rilassamento. Il risultato è un alimento più tenero e succoso, con una texture più uniforme.



RIDUZIONE DEI COSTI ALIMENTARI E DEGLI SCARTI: Migliorando la qualità e la resa della materia prima, la tecnologia consente di valorizzare anche tagli meno pregiati, ottimizzando l'utilizzo del prodotto e recuperando parti normalmente destinate allo scarto.



RISPARMIO DI TEMPO: La maturazione a ultrasuoni accelera processi naturali che normalmente richiedono tempi lunghi. Operazioni come la frollatura, la marinatura e l'infusione possono essere ottenute in tempi molto più rapidi, rendendo le lavorazioni più efficienti.



AUMENTO SHELF LIFE: La tecnologia contribuisce a ridurre la carica batterica, prolungando la durata di conservazione degli alimenti, mantenendo l'integrità del prodotto.



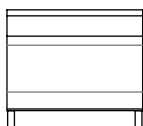
Serie 700 — 900

Animo modulare, per ogni combinazione

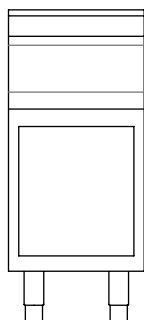
Le serie 700 e 900 prevedono tre tipologie di moduli componibili in base alle proprie esigenze:

- VERSIONE TOP, che prevede l'utilizzo di una gamma di basi differenti, anche refrigerate, a seconda delle proprie esigenze;
- VERSIONE A GIORNO, per mantenere in vista tutta l'attrezzatura;
- VERSIONE ARMADIATA, con antina incernierata su un lato.

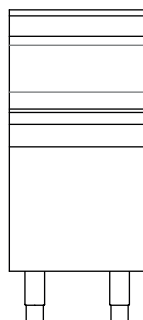
Versione Top



Versione a giorno



Versione armadiata





SERIE 900



SOLIDITÀ E PERFORMANCE ELEVATE

La Serie 900 è una linea modulare progettata per garantire solidità, affidabilità e facilità d'uso nelle cucine professionali. I piani di lavoro con spessore 20/10 assicurano robustezza e prestazioni nel tempo. I fuochi aperti con vaso e le griglie incassate a filo piano permettono di spostare facilmente pentole e tegami senza sollevarli, migliorando ergonomia e rapidità di lavoro. Per facilitare le operazioni di pulizia sono inoltre disponibili, su richiesta nella cucine a gas, il kit di carico/scarico dell'acqua e le griglie in acciaio inox.

PLUS

1. VERSATILITÀ: i moduli sono disponibili in diverse larghezze, da 200 a 1600 mm, per adattarsi a ogni configurazione di cucina
2. DESIGN: i moduli sono facilmente accoppiabili per creare blocchi cottura a parete o ad isola, ottimizzando i flussi di lavoro
3. RESISTENZA: i piani in acciaio inox con spessore 20/10, assicurano resistenza e durabilità nel tempo e facilitano la pulizia.
4. PULIZIA: nelle friggitrici a gas, il sistema di riscaldamento esterno alla vasca garantisce una vasca pulita, facilitando le operazioni di pulizia.
5. PRATICITÀ: le griglie incassate a filo piano permettono uno spostamento comodo delle pentole senza sforzi aggiuntivi, contribuendo a una maggiore ergonomia in cucina.



TECNOLOGIA INNOVATIVA

Le cucine della Serie 900 offrono anche le versioni elettroniche nelle apparecchiature elettriche, con la manopola integrata in un pannello di controllo facile ed intuitivo. Un ulteriore valore aggiunto per rispondere alle reali necessità delle cucine professionali più produttive.



SERIE 700

QUALITÀ, RESISTENZA E AFFIDABILITÀ

Tre parole che descrivono bene le cucine della Serie 700. Soluzioni modulari progettate per garantire efficienza e affidabilità nelle cucine professionali, ideali per tutte quelle realtà che devono gestire un numero di coperti medio-alto.

Grazie a oltre 200 soluzioni disponibili, a cui si aggiungono numerose possibilità di personalizzazione con accessori e dettagli, ogni cliente può individuare la configurazione più adatta ai propri bisogni.

PLUS

1. **VERSATILITÀ:** i moduli sono disponibili in diverse larghezze, da 200 a 1600 mm, per adattarsi a ogni configurazione di cucina.
2. **DESIGN:** è possibile scegliere tra versioni a pavimento o top, permettendo alla cucina di integrarsi perfettamente con il design e lo stile dell'ambiente circostante.
3. **RESISTENZA:** i piani in acciaio inox con spessore, assicurano resistenza e durabilità nel tempo e facilitano la pulizia.
4. **EFFICIENZA:** i bruciatori sono a tenuta stagna e ad alto rendimento da 6 kW (depotenziabili su richiesta).
5. **ORGANIZZAZIONE:** grazie alla possibilità di attrezzare i vani con cassette opzionali, utensili e attrezzature sono sempre in ordine e a portata di mano.



FLESSIBILITÀ E PERSONALIZZAZIONE

La gamma Essence 700, propone cassette integrati, attrezzabili con accessori specifici, pensati per ottimizzare l'organizzazione dello spazio operativo. Questa soluzione riduce gli spostamenti all'interno della cucina, contribuendo a creare un ambiente ordinato, efficiente e confortevole.

CUCINE A GAS

- Piano cottura in acciaio inox AISI 304 dotato di griglie in ghisa incassate a filo piano per spostare comodamente i tegami;
- Fuochi aperti da 6 a 9 kW con bruciatori fissati ermeticamente al piano con possibilità di accessorio carico/scarico dell'acqua per una facile pulizia;
- Manopole comandi ergonomiche per controllo immediato e preciso del calore;
- Bruciatore in ottone ad alto rendimento completo di fiamma pilota a basso consumo.



Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900



Griglie in inox

Disponibili anche griglie in inox al posto di quelle in ghisa, le quali offrono il vantaggio di una pulizia più semplice e rapida, mantenendo al contempo le elevate prestazioni di cottura.



Carico/scarico acqua

Il kit permette di pulire rapidamente le bacinelle al termine del servizio. L'acqua che scorre nella bacinella evita il deposito di sporco sulle superfici in acciaio, prevenendo incrostazioni e consentendo di rimuovere facilmente i residui di cibo.



TUTTAPIASTRA

VERSIONE ELETTRICA

- Piastra di cottura in acciaio inox AISI 304 con superficie liscia cromata;
- Piano con invaso perimetrale per l'raccolta dei liquidi;
- Attivazione del riscaldamento tramite termostato, con regolazione della temperatura da 50°C a 400°C;
- Zone di cottura indipendenti da 2,5 kW ciascuna (700) 4 kW ciascuna (900).

Nella versione elettronica (900):

- Regolazione precisa della temperatura;
- Timer integrati con buzzer allo scadere;
- Optional sonda al cuore con avviso al raggiungimento della temperatura.

Disponibile da 2 a 4 zone su vano a giorno, con porte o su forno elettrico e anche in versione top.



Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900



VERSIONE A GAS

- Potenza: 9 kW (Serie 700), 14 kW (Serie 900), 6 kW (versione 1/2 modulo).
- Disponibile in versione singola, in abbinamento con fuochi aperti, top, su vano a giorno, con porte oppure su forno a gas GN 2/1 da 8 kW, con temperatura regolabile da 50°C a 300 °C.

CUCINE A INDUZIONE

- Piano in vetro temprato, spessore 6 mm sigillato ermeticamente;
- Zone di cottura indipendenti da 3,5 - 5 kW $\varnothing$ 23 (700), 5 kW $\varnothing$ 28 (900) 5 kW (tuttocampo 900) delimitate da contorni serigrafati, ciascuna con induttore dotato di sistema di riconoscimento che attiva il riscaldamento in presenza della pentola.

Nella versione elettronica (900):

- Gestione multilivello per la regolazione dell'energia/potenza;
- Timer integrati con buzzer allo scadere.

Disponibile da 2 a 4 zone top, su vano a giorno o con porte.



Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900



Uniformità di cottura

La distribuzione del calore risulta essere omogenea nel piano di appoggio, rendendo uniforme anche la cottura dei cibi e riducendo in modo significativo i tempi di cottura.



Superficie senza limiti

Versione tuttocampo, possibilità di lavorare con più pentole sulla stessa zona utilizzando così tutta la superficie del piano.



CUCINE VETROCERAMICA

- Piano in vetro temprato spessore 6 mm, con 2 o 4 zone di cottura indipendenti delimitate da contorni serigrafati da 2,5 kW Ø22 (700) o 4 kW ciascuna (900).

Nella versione elettronica (900):

- gestione multilivello per la regolazione dell'energia/potenza;
- ingressi digitali a bassa tensione per ottimizzare i consumi ed optional sonda al cuore con avviso al raggiungimento della temperatura.

Disponibile da 2 a 4 zone, top, su vano a giorno, con porte o su forno elettrico statico da 6 kW con regolazione della temperatura da 50°C a 300°C.

Su richiesta disponibile versione con rilevamento presenza pentola.



Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900

Pulizia

Le cucine in vetroceramica offrono elevate prestazioni e il vantaggio di essere facili da pulire grazie alla superficie liscia e resistente alle macchie.



FRY TOP

- Piano realizzato in acciaio inox AISI 304;
- Zone di cottura indipendenti con piastre in acciaio cromato o cromato satinato, inclinate e saldate ermeticamente, disponibili nelle varianti liscia, rigata o mista per differenti tipologie di cottura;
- Superficie di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro, con foro anteriore per il convogliamento dei grassi nell'apposito cassetto. Su richiesta, disponibile con piastra orizzontale;
- Temperature regolabili da 110 °C a 300 °C, a seconda delle versioni.



VERSIONE A GAS

Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata per ogni zona di cottura, con erogazione del gas controllata mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia o valvola termostatica.

Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900

Cassetto raccogli grassi

La piastra inclinata consente il convogliamento dei grassi verso un cassetto della capacità di 2,5 L



Fry Top alta performance

La versione da 120 cm, tre zone di cottura separate, con piastra liscia, è disponibile in tre versioni: top, su vano a giorno, armadiato.

GRIGLIA GAS

- Alzatina paraspruzzi sui tre lati;
- Canalina di raccolta grassi frontale e cassetto estraibile raccogli grasso;
- Riscaldamento ottenuto con bruciatori a fiamma stabilizzata. Regolazione del riscaldamento tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota;
- Con griglia realizzata in ghisa reversibile.



GRIGLIA PIETRA LAVICA

- Realizzata in acciaio inox AISI 304;
- Riscaldamento tramite bruciatori a gas a fiamma stabilizzata con pilota e termocoppia di sicurezza;
- Zone di cottura indipendenti con pietra lavica, controllate da rubinetto di sicurezza valvolato;
- Griglie di cottura posizionabili su 2 livelli, in ghisa per carne e pesce;
- Cassetto raccogli grassi estraibile.



Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900

GRIGLIA ELETTRICA

- Realizzata in acciaio inox AISI 304;
- Riscaldamento ottenuto tramite resistenze corazzate sollevabili e dotate di blocco di sicurezza;
- Attivazione e regolazione del riscaldamento tramite termostato;
- La griglia è dotata di una bacinella estraibile che raccoglie i grassi, per ottenere una cottura morbida e delicata dei cibi.



Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900

Griglia ribaltabile

Griglia ribaltabile progettata per facilitare l'accesso alla bacinella raccogli liquidi e garantire una pulizia rapida.



CUOCIPASTA

- Piano realizzato in acciaio inox AISI 304;
- Dotato di involucro antiriboccamento e vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con fondo raggiato per una facile pulizia;
- Carico acqua automatico attivabile tramite selettore sul pannello comandi, con possibilità di carico rapido iniziale o ripristino lento;
- Riscaldamento con bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata nelle versioni a gas, con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza;
- Resistenze corazzate ribaltabili per facilitare la pulizia della vasca nelle versioni elettriche.



Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900



Carico acqua

Carico acqua in vasca manuale o automatico tramite elettrovalvola attivata dal pannello comandi.

Versione elettronica

Ideale per la cottura a bassa temperatura, con regolazione precisa tramite sonda e touch panel, con funzione roner fino a 90°C.



FRIGGITRICE

- Friggitrice gas o elettrica con piano in acciaio inox AISI 304, con vasche stampate dotate di ampia zona fredda;
- Capacità da 8, 10, 15 L (700) e 10, 15, 22, 23 L (900), a una o due vasche;
- Sistema di riscaldamento esterno alla vasca nelle versioni a gas (vasca pulita), con bruciatori in acciaio a fiamma ottimizzata, oppure interno alla vasca nelle versioni elettriche con resistenze corazzate in acciaio, controllato da valvola termostatica o termostato regolabile da 100°C a 185°C;
- Termostato di sicurezza a ripristino manuale.

Nella versione elettronica (900):

- Comandi digitali e regolazione precisa della temperatura.



Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900



Resistenza ribaltabile

Riscaldamento ottenuto con resistenza corazzata in acciaio AISI 304 posizionata internamente alla vasca e ruotabile di oltre 90° per favorire la pulizia.



Bruciatori in acciaio inossidabile

Riscaldamento ottenuto con bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma ottimizzata, posizionati esternamente alla vasca.



FRYER EVO

- Friggitrice smart, a gas o elettrica, con sistema integrato di filtraggio olio che permette numerosi cicli di cottura mantenendo inalterata la qualità del prodotto finito;
- Sistema di sollevamento automatico dei cesti al termine del tempo cottura impostato;
- Pannello touch screen ad alta definizione da 7" predisposto per l'inserimento di ricette e programmi personalizzati dallo chef;
- Gestione riscaldamento hard/soft con possibilità di impostare il mantenimento dell'olio a 120°C in fase di preriscaldamento e nei tempi di inattività;
- Sistema carico/scarico per riempimento e svuotamento vasca su contenitore esterno;
- Assenza di tubi di fiamma nella vasca per garantire pulizia profonda e igiene sicura;
- Ampie raggiature e zona fredda nella parte inferiore della vasca per semplificare le operazioni di pulizia.



Carico/scarico olio automatico

Il sistema automatico di carico/scarico dell'olio avviene tramite una tubazione collocata nella parte anteriore della macchina in fondo al contenitore.



Fryer Evo²

La nuova Fryer Evo a doppia vasca da 22 L + 22 L assicura massima efficienza operativa, con una produttività fino a 88 kg/h di patatine complessivi.

CUCINE ELETTRICHE SCALDAPATATE



Piastre di riscaldamento in ghisa quadrate, disponibili nelle seguenti misure:

- Serie 700: piastre 22×22 cm da 2,6 kW;
- Serie 900: piastre 30×30 cm da 4 kW.

Configurazioni da 2 a 4 piastre, su vano a giorno, con porte oppure su forno elettrico, disponibili anche in versione top, la variante su forno è dotata di forno elettrico statico GN 2/1 da 6 kW, con regolazione della temperatura da 50 °C a 300 °C.



- Piano realizzato in acciaio inox AISI 304, con vasca stampata per bacinella GN 1/1 h = 15 cm, ideale per mantenere i cibi fritti alla corretta temperatura e croccantezza;
- Resistenza inferiore con termostato per la regolazione della temperatura da 30 °C a 90 °C;
- Riscaldamento superiore a infrarossi regolabile tramite interruttore ON/OFF.

Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900

Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900

MULTIFUNZIONE



- Multifunzione elettrica con vasca in acciaio inox a fondo specchiato e zone di cottura differenziate, estremamente versatile e adatta a molteplici preparazioni: cotture dirette, in umido, brasati, a bagnomaria e frittture leggere;
- Riscaldamento mediante resistenze corazzate posizionate sotto la vasca;
- Termostato per la regolazione della temperatura da 50 °C a 300 °C, con termostato di sicurezza;
- Ampio foro di scarico per consentire lo svuotamento completo della vasca in un contenitore GN posizionato nel vano sottostante.

BAGNOMARIA



- Bagnomaria elettrico con vasca in acciaio inox idonea per bacinelle GN con altezza massima 150 mm;
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate posizionate sotto la vasca, con temperatura dell'acqua controllata termostaticamente da 30 °C a 90 °C; il carico dell'acqua avviene tramite apposito comando sul cruscotto, mentre lo scarico è gestito tramite sistema a troppo pieno;
- Termostato di sicurezza che interviene in caso di attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca.

Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900

Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900

PENTOLE



- Pentole a gas ed elettriche realizzate in acciaio inox, con riscaldamento diretto o indiretto;
- La versione a riscaldamento indiretto è indicata per salse, marmellate e preparazioni delicate; la versione diretta per brodi, zuppe, pasta e verdure;
- Disponibili con capacità vasca da 50, 100 o 150 L;
- Nella versione a gas è disponibile anche il coperchio autoclave;
- Nella versione a riscaldamento indiretto è previsto di serie il kit di scarico condensa;
- Carico acqua calda o fredda tramite comando dedicato sul cruscotto ed erogatore fisso sul piano.

BRASIERE



- Brasiera ribaltabile indicata per spezzatini, salse, risotti e contorni, ideale per rosolare, cuocere e brasare la carne;
- Disponibile in versione elettrica o a gas, con coperchio a doppia parete per un migliore isolamento termico e maggiore sicurezza, nelle versioni da 800 e 1200 mm e con capacità da 60, 80 e 120 L;
- Fondo ad alto spessore per garantire massima uniformità di temperatura ed elevato rendimento;
- Carico dell'acqua in vasca tramite comando dedicato sul cruscotto. Vasca ribaltabile con sistema manuale o motorizzato.

Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900

Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900

WOK



- Wok elettrico a induzione con piano in acciaio inox AISI 304 sigillato ermeticamente alla superficie;
- Spessore del piano 15/10 (Serie 700) e 20/10 (Serie 900), predisposto per l'unione di testa;
- Una zona di cottura da 5 kW di potenza, con diametro di 30 cm.

VERSIONE A GAS

Piano in 20/10 con bruciatore in ghisa ad alta potenza da 10 a 14 kW. Robusto collare per supportare le pentole realizzato in ghisa.

ELEMENTI NEUTRI



- Vasta gamma di elementi neutri ad ampia modularità, realizzati in acciaio inox AISI 304;
- Piano di elevato spessore: 15/10 (Serie 700) e 20/10 (Serie 900);
- Disponibili nelle versioni con cassetto predisposto per bacinelle GN;
- Moduli da 200, 300, 400, 600 e 800 mm, su vano a giorno, con portine o cassette, oppure in versione top.

Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900

Scansiona il QR code per accedere a tutte le informazioni tecniche e ai dettagli dei modelli Serie 700 e 900.



700



900

IKONICO

IL PIANO UNICO, EMBLEMA DELLA CUCINA SU MISURA

La combinazione di tecnologia, design e flessibilità trova massima espressione nel piano unico, una soluzione che offre infinite possibilità di personalizzazione della cucina.

Attraverso la scelta di attrezzature, finiture e colori, ogni cliente può costruire uno spazio di lavoro in linea con i propri gusti e con le proprie esigenze professionali, trasformandolo così in un'opera d'arte che riflette la sua identità e creatività.



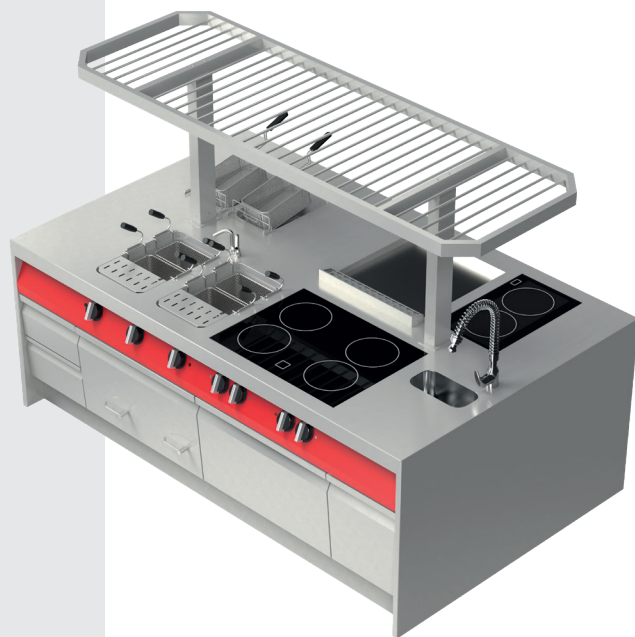
È possibile integrare gli elementi di cottura della linea modulare Essence 700 e 900, sia a gas sia elettrici, configurandoli in base alle proprie esigenze operative.

L'isola di cottura può essere realizzata a ponte, con un design più deciso e squadrato, oppure seguire l'iconica estetica Essence. Il fianco laterale può riprendere l'estetica delle apparecchiature standard, l'estetica Essence oppure essere realizzato con bordo quadro.

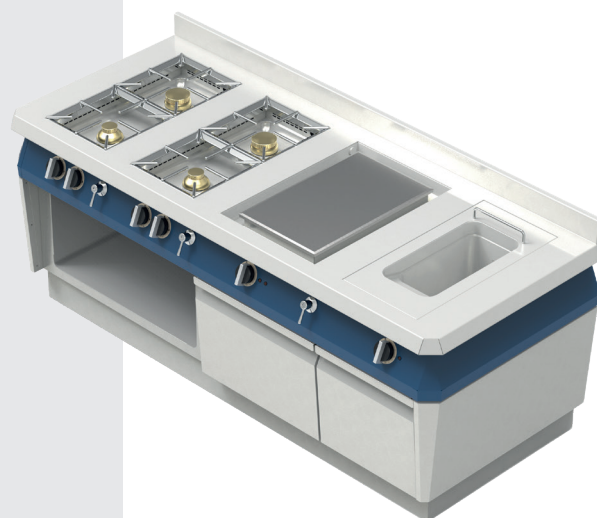
Tra le configurazioni disponibili è possibile scegliere la versione contrapposta 700+700, 700+900 o 900+900, oltre alla versione 900 passante.

Il piano, realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 30/10, è disponibile con finitura satinata (Scotch Brite) oppure orbitale, con la possibilità di inserire dettagli lucidati a specchio.

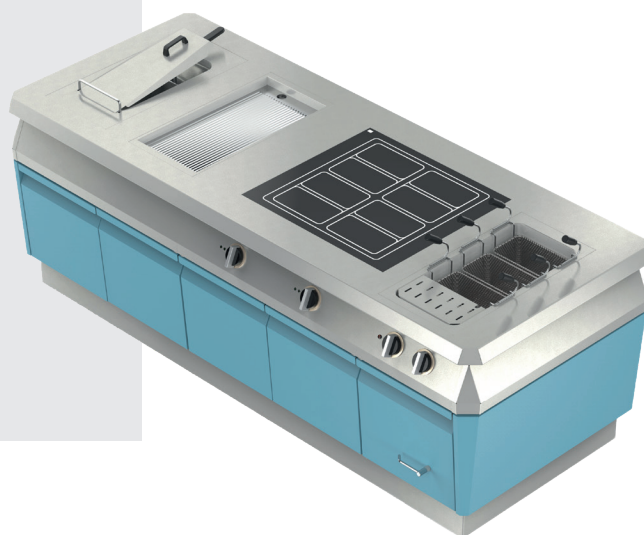
Sono disponibili oltre 20 accessori per completare la configurazione dell'isola di cottura, tra cui griglia posategami, salamandra con ripiano dedicato, rubinetti, corrimano e molti altri elementi funzionali.



Estetica a ponte - versione contrapposta



Estetica Essence - versione a muro



Estetica Essence - versione 900 passante

Diamo forma ai progetti

Progettare una cucina significa comprendere a fondo le esigenze del cliente: i servizi offerti, gli spazi e la location, la tipologia di menù, la gestione dei flussi e il concept del locale. Non si tratta semplicemente di fornire le attrezzature più idonee nel rispetto del layout, ma di abbracciare l'intero processo operativo del ristorante, contribuendo alla sua efficienza, identità e performance complessiva.

LAYOUT E OFFERTA

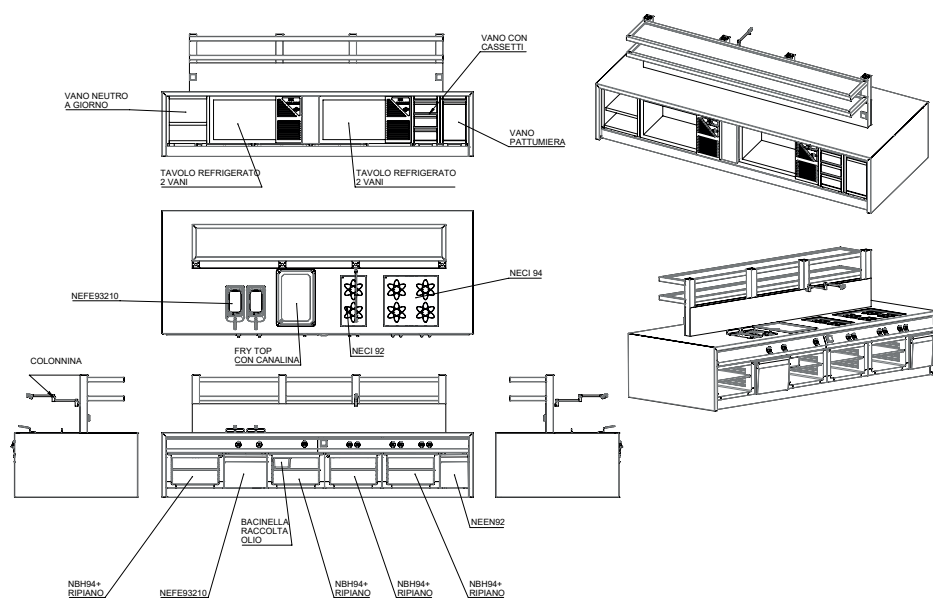
L'ufficio progettazione si occupa del rapporto pre-sales, dalla richiesta di preventivazione alla realizzazione dell'offerta, trasformando le esigenze del cliente in un progetto sviluppato in 2D e 3D. Il processo si traduce poi in un'offerta concreta, dal layout ai progetti esecutivi.

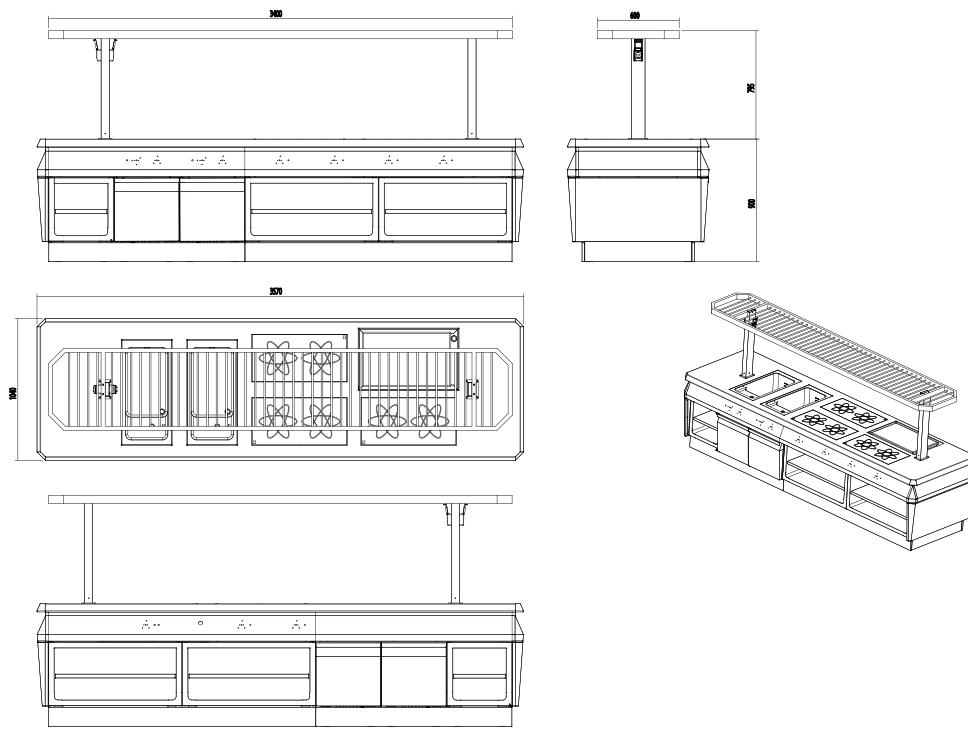
PROGETTI COMPLETI

Offriamo un servizio completo che non si limita alle nostre attrezzature di cottura, ma si estende al neutro e alla refrigerazione, includendo anche apparecchiature fuori serie richieste dal cliente e integrate nel progetto complessivo della cucina.

ESECUTIVI

Il progetto viene consegnato corredato di tutti gli elaborati esecutivi – elettrici e idrici – predisposti per l'installazione delle apparecchiature, garantendo una documentazione tecnica completa a supporto di tutti gli stakeholder coinvolti nel processo.







SERIE 650



COMPATTEZZA E COMPLETEZZA

La Serie 650 rappresenta una soluzione di cucina compatta e completa, che offre alte prestazioni senza compromessi. Progettata per sfruttare al massimo ogni spazio disponibile, permette di creare soluzioni ottimizzate in termini di spazio e funzionalità.

PLUS

1. COMPATTEZZA: minimo ingombro, massime prestazioni professionali.
2. COMPLETEZZA: oltre 80 modelli per rispondere alle più svariate richieste di utilizzo.
3. VERSATILITÀ: i moduli si adattano a molteplici spazi e sono disponibili nelle misure 400, 600, 700, 800, 1000 o 1100 mm.
4. FUNZIONALITÀ: una vasta gamma di funzioni permette di configurare qualsiasi soluzione di cottura, adatta a diversi contesti, dalla ristorazione, ai food truck, fino al piccolo corner di un bar. Ogni soluzione offre la possibilità di utilizzare basi refrigerate TN o BT.
5. PRATICITÀ: tutti i dettagli sono stati studiati e realizzati per semplificare al massimo le operazioni di pulizia, rendendole più facili e veloci.





FUNZIONI

Cucine a gas



Cucine elettriche



Cucine vetroceramica



Cucine induzione



Fry top



Friggitrici



Cuocipasta



Multifunzione



Bagnomaria



Elementi neutri





DROP IN 700

DROP-IN, NUOVE FORME DI CUCINA.

Essence Drop-in è la libertà progettuale allo stato puro. Moduli integrabili che si inseriscono con precisione in piani di lavoro realizzati su misura, creando composizioni eleganti, essenziali e perfettamente coordinate con l'architettura dello spazio. Ogni elemento si integra con discrezione, valorizzando materiali, volumi e geometrie, senza rinunciare a prestazioni professionali di alto livello. Il risultato è una cucina continua, armonica e altamente personalizzabile, pensata per ambienti esclusivi e progetti su misura. Drop-in: design che si integra, performance che si distingue.

INSTALLAZIONE

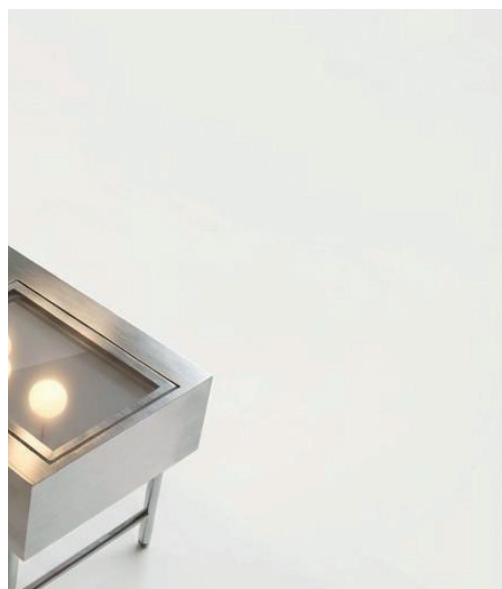
Ogni modulo può essere installato con metodi diversi al fine di raggiungere risultati diversi, sia estetici che funzionali.

IN APPOGGIO

La soluzione più rapida per installare i moduli drop-in, grazie a un sistema di appoggio sul piano di lavoro. Crea una bordatura che previene versamenti indesiderati nella vasca.

AD INCASSO

La soluzione perfetta per coniugare estetica e funzionalità. La macchina è perfettamente integrata al piano e garantisce una pulizia facile senza ingombri.





FUNZIONI

Cucine a gas



Wok induzione



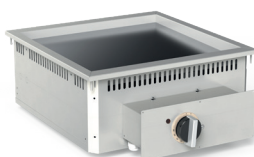
Griglie elettriche



Cucine induzione



Fry top



Friggitrici



Cuocipasta



Multifunzione



Bagnomaria





SERIE 1100

OTTIMIZZAZIONE E ORGANIZZAZIONE

Massima efficienza su “entrambi” i fronti: si possono riassumere così le caratteristiche principali della Serie 1100. La cucina si basa su moduli di cottura che permettono di lavorare su due lati, favorendo l’ottimizzazione dello spazio e l’organizzazione dell’ambiente. Ogni aspetto è progettato per facilitare i movimenti e garantire un lavoro armonico e altamente efficiente di chef e personale di cucina. Le apparecchiature di questa Serie vantano ulteriori importanti qualità da sempre rappresentative dei prodotti Silko: modularità, versatilità, funzionalità e performance di alto livello.

PLUS

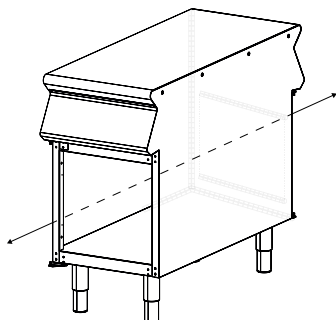
1. **ROBUSTEZZA:** piani con spessore 20/10.
2. **FUNZIONALITÀ:** il forno passante permette di lavorare su due fronti in modo uniforme grandi quantità di cibo.
3. **MODULARITÀ:** adatta ad ogni spazio, grazie alle larghezze di 450, 900 mm x 550 mm oppure 1100 mm. Possibilità di scelta fra versioni a pavimento oppure top.
4. **COMPLETEZZA:** oltre 150 modelli per rispondere alle richieste più svariate di utilizzo.
5. **VERSATILITÀ:** grazie ai comandi posizionati sui due fronti, a forni e vani passanti si può lavorare comodamente su entrambi i lati.

MODULI PASSANTI E TRASVERSALI

Nella Serie 1100 è possibile scegliere tra la versione con moduli passanti oppure trasversali. Combinando queste soluzioni sarà possibile sfruttare ogni minimo spazio a disposizione.

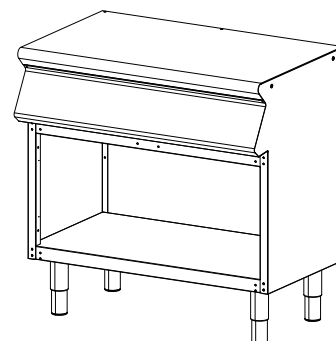
Moduli passanti

La peculiarità dei moduli passanti è il doppio fronte operativo delle apparecchiature, che consente il lavoro da entrambi i lati della linea, riducendo quindi l'ingombro e sfruttando tutti gli spazi disponibili.



Moduli trasversali

I moduli trasversali consentono il lavoro su un solo fronte e, se abbinati ai moduli passanti, combinano diverse funzioni per sfruttare al massimo ogni spazio.



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