

ESSENCE

KOCHLINIE

900 — 700 — 650 — DROP IN 700 — 1100

SILKO

ESSENCE

KOCHLINIE

900 — 700 — 650 — DROP IN 700 — 1100

SILKO

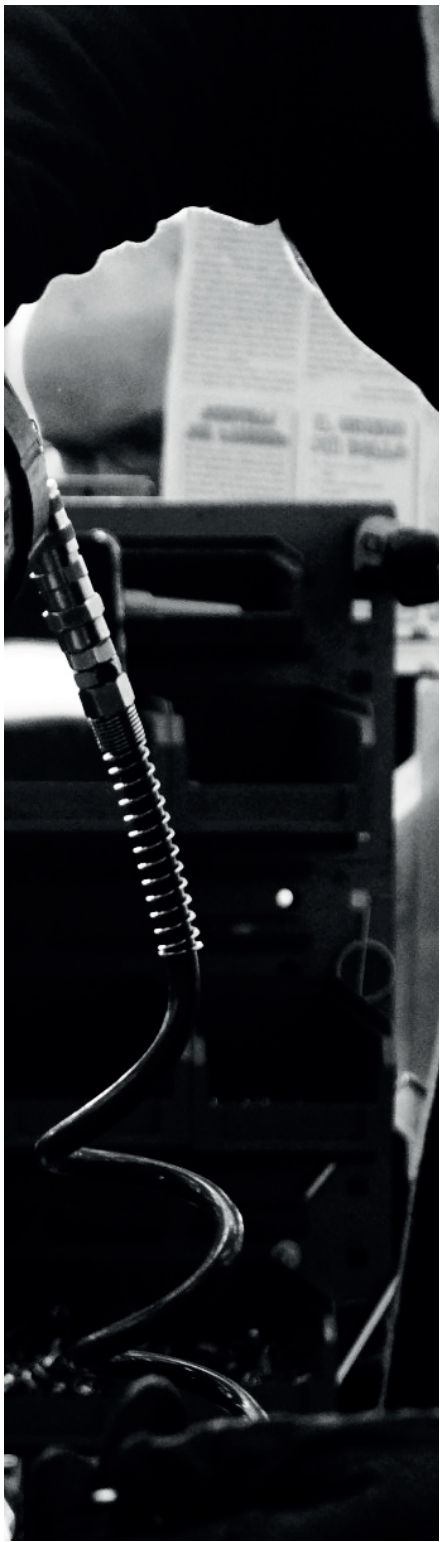
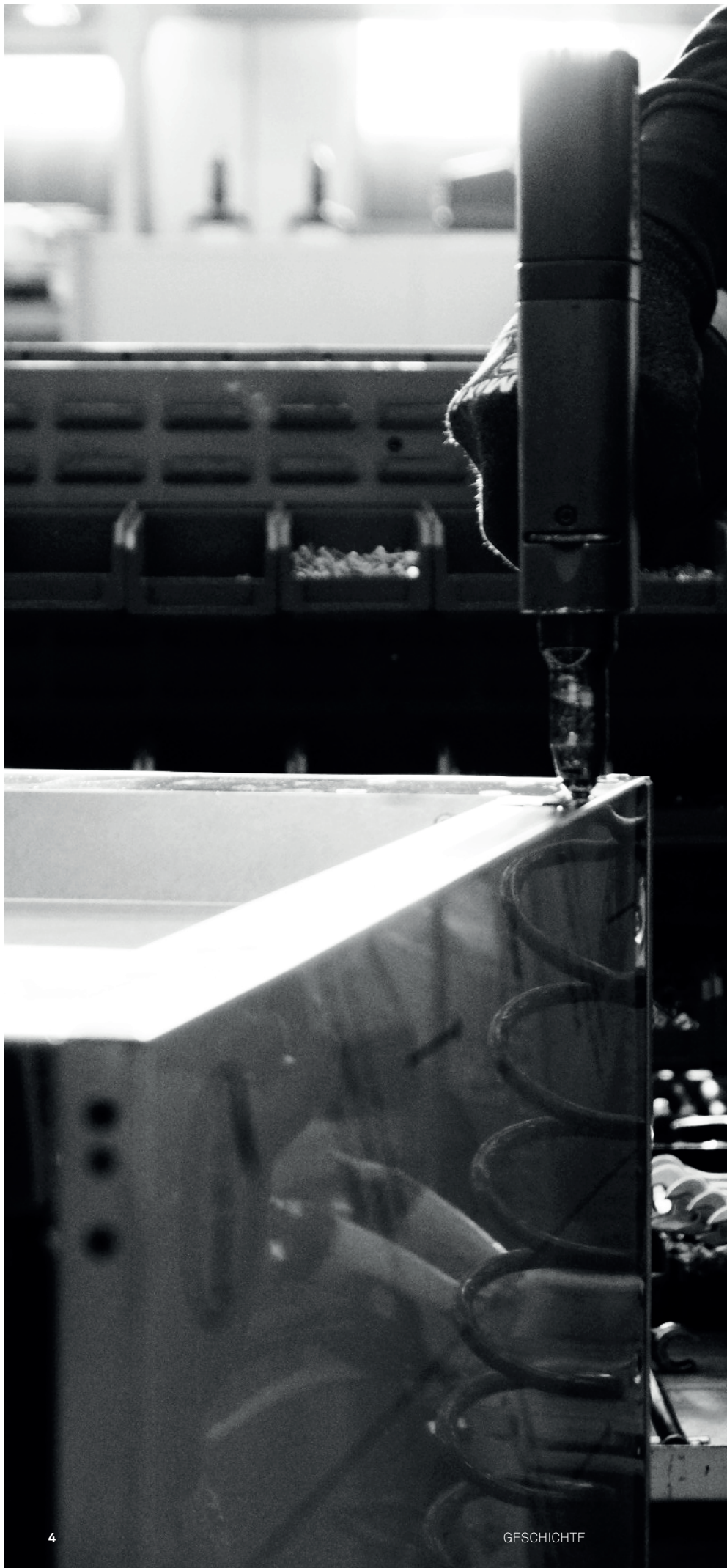
Essence: Synthese aus Effizienz, Design und Innovation

Konstruktionsqualität und modulare Flexibilität treffen auf die fortschrittlichsten Technologien und verschmelzen zu einem perfekten Gleichgewicht: das ist die Essenz unserer Küchen.

Die Küchen „Essence“ von Silko sind vollständig aus Edelstahl gefertigt, wobei auf jedes ästhetische und stilistische Detail geachtet wird. Sie sind funktionell, einfach zu bedienen und ergonomisch. Ein Mix von Eigenschaften, das die Wünsche der anspruchsvollsten Köche erfüllt.







Professionelle Küchen für die Gastronomie seit 1980

Unser Unternehmen hat sich auf die Entwicklung und Herstellung von professionellen Küchen für die Gastronomie spezialisiert.

Seit den Anfängen im Jahr 1980 zeichnet sich Silko durch die Liebe zum Detail, die Qualität der Materialien und die Originalität der Lösungen aus, die zur Optimierung der Produktivität und zur Verbesserung der Arbeitsorganisation in der Küche entwickelt wurden. Die dem Produktdesign geschenkte Aufmerksamkeit hat es uns in Verbindung mit dem Einsatz innovativer Technologien ermöglicht, von Anfang an spezielle, maßgeschneiderte Projekte für renommierte, internationale Kunden zu entwickeln. Heute ist Silko Teil der Ali Group, einem der wichtigsten Akteure auf dem Weltmarkt für Küchen für die Gastronomie, der sich aus einem Netzwerk von Unternehmen auf allen Kontinenten zusammensetzt und als Innovationsmotor und Wegweiser im internationalen Wachstumsprozess fungiert.

Wir sind ein agiles Unternehmen, das ein hohes Tempo vorlegt

Schlankheit und Flexibilität sind wichtige Mehrwerte, die das Management von Geschäftsprozessen vereinfachen und dazu beitragen, mit den wechselnden Markttrends Schritt zu halten.

Wir sind ein agiles Unternehmen, das auf jeder Ebene maßgeschneiderte Antworten bietet, vom Einzelkunden bis hin zu großen Gastronomieketten. Silko ist nicht nur ein Produktionsunternehmen, sondern auch ein Innovations- und Entwicklungslabor, das in der Lage ist, Projekte zu entwerfen, vollständig zu verwalten, Geräte und Zubehör zu produzieren und zu liefern. Die Fähigkeit, schnell zu reagieren, hat es dem Unternehmen ermöglicht, zukünftige Trends frühzeitig zu erkennen und sich an Veränderungen anzupassen, um sie als Chance zur Wertschöpfung zu nutzen.





Induction Tech

Das Induktionskochfeld ist eine effiziente und nachhaltige Technologie, die eine sichere, schnelle und funktionelle Kochmethode ermöglicht.



LOKALISIERTE WÄRME

Bei dieser Technologie wird die Wärme nur dort erzeugt, wo sie benötigt wird, nämlich unter den Töpfen und Pfannen, wodurch die Wärmeabgabe an die Umgebung minimiert wird.



GERINGERE ENERGIEVERSCHWENDUNG

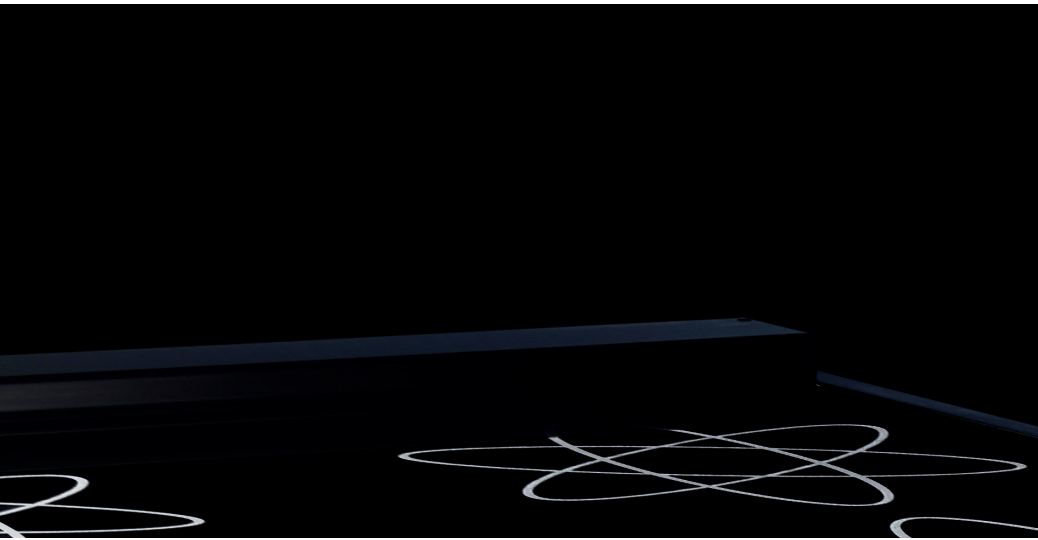
Lokalisierte Wärme bedeutet weniger Energieverschwendung: Induktionskochfelder haben einen Wirkungsgrad von über 90 %, was im Vergleich zu anderen Kochsystemen extrem hoch ist.



NACHHALTIGE TECHNOLOGIE

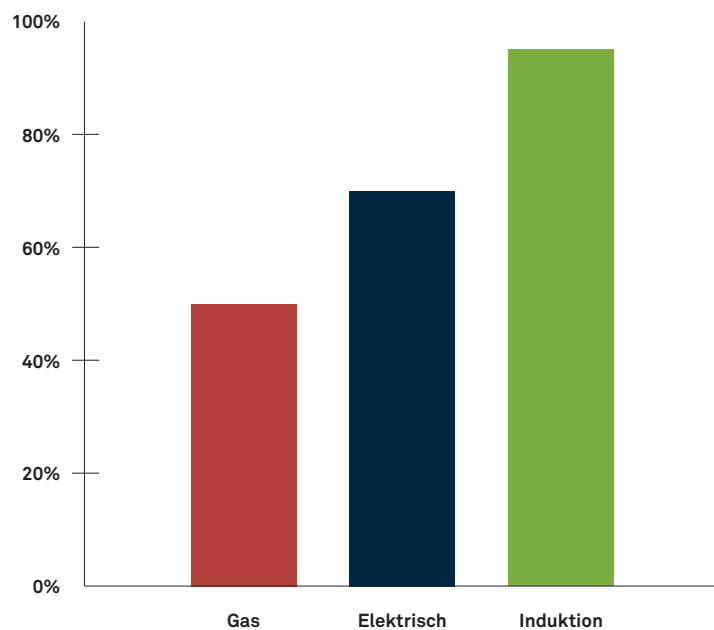
Hoher Wirkungsgrad, optimierte Garzeiten, reduzierte Emissionen: All diese Eigenschaften machen die Induktion zur nachhaltigsten Kochtechnologie auf dem Markt.

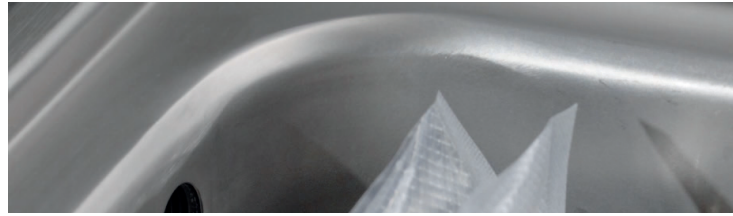




ENERGIEEFFIZIENZ

Die Induktion zählt zu den Kochtechnologien mit dem höchsten Wirkungsgrad: Das Verhältnis zwischen abgegebener und aufgenommener Energie erreicht bis zu 95 %, im Vergleich zu etwa 50 % bei Gaskochgeräten und rund 70 % bei elektrischen Systemen. Die gezielte Wärmekonzentration ermöglicht zudem eine deutliche Verkürzung der Garzeiten: Bereits 80 Sekunden genügen, um 1 Liter Wasser zum Kochen zu bringen.

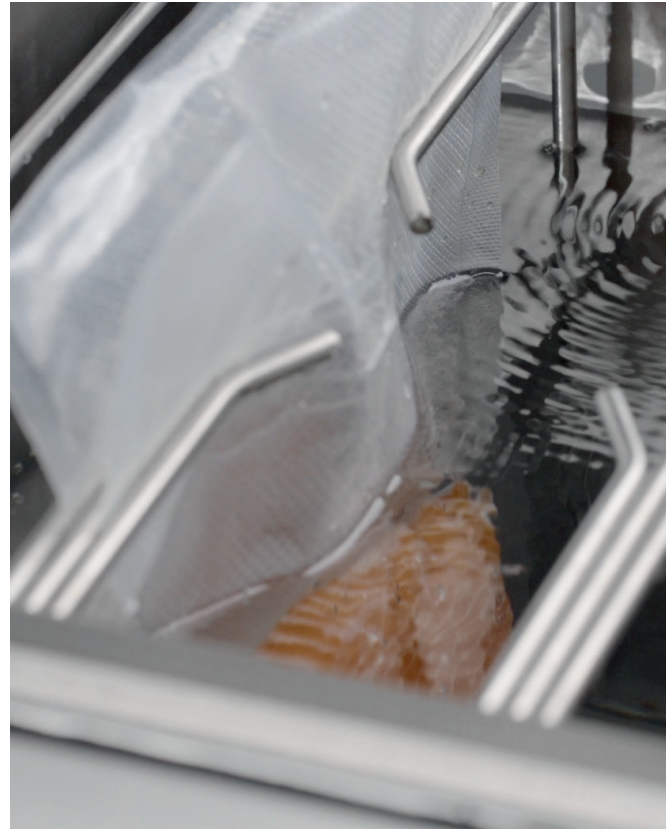




Sonika

DIE REVOLUTION IN DER SPEISENZUBEREITUNG

Sonika verwandelt die Küche in ein außergewöhnliches Erlebnis und verbindet Innovation mit Tradition, um unvergleichliche Geschmackserlebnisse, beeindruckende Effizienz und eine nachhaltigere kulinarische Zukunft zu bieten.



Wie funktionieren fokussierte Ultraschallwellen?

Die Technologie der beschleunigten Reifung nutzt hochfrequenten Ultraschall, der auf in Wasser eingetauchte Lebensmittel angewendet wird. Die Schallwellen erzeugen Mikro-Vibrationen, die auf die Struktur der Fasern wirken. Während des Prozesses tritt akustische Kavitation auf: Mikroskopisch kleine Blasen bilden sich in der Flüssigkeit und implodieren, wobei Energie freigesetzt wird, die eine sanfte, aber effektive mechanische Wirkung auf den Rohstoff ausübt. Dieser Effekt erzeugt eine Art Mikro-Massage der Fasern, beschleunigt die natürlichen Reifungsprozesse und verbessert die Zartheit der Lebensmittel. Gleichzeitig trägt er dazu bei, die oberflächliche bakterielle Belastung zu reduzieren – ohne thermische oder chemische Behandlungen und unter Beibehaltung der ursprünglichen Produkteigenschaften.

WICHTIGSTE VORTEILE



REDUZIERTER ENERGIEKOSTEN: Das System arbeitet bei Raumtemperatur mit geringem Energieverbrauch und reduziert dadurch den Energiebedarf sowie die Zeiten für die Vorbereitung und das Garen von Lebensmitteln.



VERBESSERTE ZARTHEIT: Ultraschallvibrationen wirken auf die Struktur der Fasern und erzeugen einen Mikro-Massageeffekt, der zur Entspannung der Fasern beiträgt. Das Ergebnis ist ein zarteres und saftigeres Produkt mit einer gleichmäßigeren Textur.



REDUZIERTER LEBENSMITTELKOSTEN UND WENIGER ABFALL: Durch die Verbesserung von Qualität und Ausbeute der Rohstoffe ermöglicht die Technologie auch weniger wertvolle Fleischstücke aufzuwerten, den Produkteinsatz zu optimieren und Teile zu nutzen, die normalerweise als Abfall gelten.



ZEITERSPARNIS: Die Ultraschallreifung beschleunigt natürliche Prozesse, die normalerweise viel Zeit benötigen. Vorgänge wie Reifung, Marinieren und Infusion können deutlich schneller erreicht werden und machen die Verarbeitung effizienter.



VERLÄNGERTE HALTBARKEIT: Die Technologie trägt dazu bei, die bakterielle Belastung zu reduzieren und damit die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern, während die Integrität des Produkts erhalten bleibt.



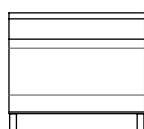
Serie 700 — 900

Modulare Flexibilität, für jede Kombination

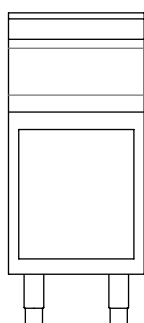
Die Serien 700 und 900 verfügen über vier Modularten, die je nach Bedarf kombiniert werden können:

- TOP-AUSFÜHRUNG, mit einer Reihe von verschiedenen Unterbauten, um Ihren spezifischen Anforderungen gerecht zu werden.
- AUSFÜHRUNG MIT OFFENEM UNTERBAU, um alle Geräte im Blick zu behalten.
- AUSFÜHRUNG AUF SCHRANK, mit einer Flügeltür auf einer Seite.

Top-Ausführung



Ausführung mit offenem Unterbau



Ausführung mit Schrank





SERIE 900



SOLIDITÄT UND HOHE PERFORMANCE

Die Serie 900 ist eine modulare Produktlinie, die für Robustheit, Zuverlässigkeit und Benutzerfreundlichkeit in Profiküchen entwickelt wurde. Die 20/10 starken Arbeitsplatten garantieren Langlebigkeit und Leistungsfähigkeit. Die offenen Kochstellen mit Einlauf und die bündig eingelassenen Roste ermöglichen ein einfaches Verschieben von Töpfen und Pfannen, ohne diese anzuheben, was die Ergonomie und die Arbeitsgeschwindigkeit verbessert. Um die Reinigung zu erleichtern, sind auf Anfrage für Gasherde außerdem ein Wasserbefüllungs-Entleerungsset und Edelstahlroste erhältlich.

PLUS

1. **VIELSEITIGKEIT:** Die Module sind in verschiedenen Breiten von 200 bis 1600 mm erhältlich, um sich jeder Küchenkonfiguration anzupassen.
2. **DESIGN:** Die Module lassen sich problemlos miteinander kombinieren, um Wand- oder Inselkochblöcke zu realisieren und die Arbeitsabläufe optimal zu gestalten.
3. **ROBUSTHEIT:** Arbeitsplatten aus Edelstahl mit einer Stärke von 20/10 gewährleisten hohe Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit und erleichtern zugleich die Reinigung.
4. **REINIGUNG:** Bei Gasfritteusensorgt das außerhalb des Beckens positionierte Heizsystem für ein sauberes Becken und erleichtert so die Reinigung.
5. **PRAXISORIENTIERUNG:** Bündig eingelassene Roste ermöglichen das mühelose Verschieben von Töpfen und Pfannen und tragen zu einer verbesserten Ergonomie in der Küche bei.



INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die Küchen der Serie 900 bieten auch die elektronischen Ausführungen der Elektrogeräte, bei denen der Drehknopf in ein einfaches und intuitives Bedienfeld integriert ist. Ein weiterer Mehrwert, der den tatsächlichen Bedürfnissen der produktivsten Profiküchen gerecht wird.



SERIE 700

QUALITÄT, ROBUSTHEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Drei Worte, die die Küchen der Serie 700 gut beschreiben. Modulare Lösungen, die für Effizienz und Zuverlässigkeit in professionellen Küchen entwickelt wurden und sich ideal für alle Betriebe eignen, die eine mittlere bis hohe Anzahl an Gedecken bewältigen müssen. Dank über 200 verfügbaren Lösungen, zu denen zahlreiche Möglichkeiten zur individuellen Gestaltung mit Zubehör und Details hinzukommen, kann jeder Kunde die für seine Bedürfnisse am besten geeignete Konfiguration finden.

PLUS

1. VIELSEITIGKEIT: Die Module sind in verschiedenen Breiten von 200 bis 1600 mm erhältlich, um sich jeder Küchenkonfiguration anzupassen.
2. DESIGN: Sie können zwischen Stand- und Einbauversionen wählen, sodass sich die Küche perfekt in das Design und den Stil der Umgebung einfügt.
3. WIDERSTANDSFÄHIGKEIT: Die dicken Edelstahlplatten gewährleisten Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit und erleichtern die Reinigung.
4. EFFIZIENZ: Die Brenner sind versiegelt und haben eine hohe Leistung von 6 kW (auf Wunsch reduzierbar).
5. PRAKTISCH: Dank der integrierten Schubladen ist es möglich, die Anzahl der Bewegungen in der Küche zu reduzieren und einen gut organisierten Arbeitsbereich zu schaffen.



FLEXIBILITÄT UND INDIVIDUALISIERUNG

Die Küchen der Serie 700 bieten dank der großen Auswahl an Ausstattungen eine große Freiheit bei der Zusammenstellung. Die Möglichkeit der individuellen Farbgestaltung durch die Auswahl von RAL-Farben, die hohe Verarbeitungsqualität und die Vielseitigkeit machen diese Ausstattungen perfekt für die Bedürfnisse eines jeden Küchenchefs.

GASHERDE

- Kochfeld aus Edelstahl AISI 304 mit bündigen gusseisernen Rosten für ein leichtes Verschieben der Pfannen;
- Offene Feuerstellen von 6 bis 9 kW mit hermetisch am Kochfeld befestigten Brennern mit der Möglichkeit, den Bausatz Wasserzu-/ablauf zu installieren, um die Reinigung zu erleichtern;
- Ergonomische Bedienelemente für eine sofortige und präzise Wärmeregulierung;
- Hochleistungs-Messingbrenner mit verbrauchsarmer Zündflamme.



QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900



Edelstahlroste

Optional sind auch Roste aus Edelstahl anstelle der Gusseisenroste erhältlich. Sie bieten den Vorteil einer einfacheren und schnelleren Reinigung und gewährleisten gleichzeitig hohe Kochleistungen.



Wasserzu- und -ablaufkit

Das Kit ermöglicht eine schnelle Reinigung der Auffangwannen am Ende des Service. Das kontinuierlich durchströmende Wasser verhindert die Ablagerung von Verschmutzungen auf den Edelstahloberflächen, beugt Verkrustungen vor und erleichtert die Entfernung von Speiseresten.



GLÜHPLATTENHERDE

ELEKTROAUSFÜHRUNG

- Bratplatte aus Edelstahl AISI 304 mit glatter, verchromter Oberfläche;
- Kochfläche mit umlaufender Auffangrinne zur Aufnahme von Flüssigkeiten;
- Beheizung über Thermostat mit Temperaturregelung von 50 °C bis 400 °C;
- Unabhängige Heizzonen mit jeweils 2,5 kW (Serie 700) bzw. 4 kW (Serie 900).

In der elektronischen Ausführung (900):

- Gradgenaue Temperaturregelung (°C) bei thermostatischen Versionen;
- Integrierte Timer mit akustischem Signal;
- Optional Kerntemperaturfühler mit Signal bei Erreichen der Zieltemperatur.

Erhältlich mit 2 bis 4 Heizzonen auf offenem Unterbau, mit Türen, auf Elektrobackofen sowie auch als Auf Tischversion.



QR-Code scannen und technische Infos zu Serie 700 und 900 abrufen.



700



900



GAS AUSFÜHRUNG

- Leistung: 9 kW (Serie 700), 14 kW (Serie 900), 6 kW (½-Modul-Version);
- Erhältlich als Einzelgerät, in Kombination mit offenen Brennern, als Auf Tischversion, auf offenem Unterbau, mit Türen oder auf Gasbackofen GN 2/1 mit 8 kW und Temperaturregelung von 50 °C bis 300 °C.

INDUKTIONSSHERDE

- Kochfläche aus gehärtetem Glas, 6 mm stark, hermetisch versiegelt;
- Unabhängige Kochzonen mit 3,5 - 5 kW Ø 23 cm (Serie 700), 5 kW Ø 28 cm (Serie 900) bzw. 5 kW (Vollflächeninduktion 900), gekennzeichnet durch Siebdruckmarkierungen; jede Zone ist mit einem Induktor mit Topferkennungssystem ausgestattet, das die Beheizung nur bei aufgesetztem Kochgeschirr aktiviert.

In der elektronischen Ausführung (900):

- Mehrstufiges Energiemanagement zur präzisen Leistungsregelung;
- Integrierte Timer mit akustischem Signal.

Erhältlich mit 2 bis 4 Kochzonen als Auf Tischversion, auf offenem Unterbau oder mit Türen.



QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900



Gleichmässige garergebnisse

Die Wärmeverteilung auf der Kochfläche ist homogen, wodurch eine gleichmäßige Garung der Speisen gewährleistet und die Garzeiten deutlich reduziert werden.



Grenzenlose kochfläche

In der Vollflächeninduktionsversion können mehrere Töpfe gleichzeitig auf derselben Zone verwendet werden, sodass die gesamte Kochfläche flexibel genutzt werden kann.



GLASKERAMIKHERDE

- Kochfläche aus gehärtetem Glas, 6 mm stark, mit 2 oder 4 unabhängigen Kochzonen, gekennzeichnet durch Siebdruckmarkierungen, mit jeweils 2,5 kW Ø 22 cm (Serie 700) bzw. 4 kW (Serie 900);

In der elektronischen Ausführung (900):

- Mehrstufiges Energiemanagement zur präzisen Leistungsregelung;
- Digitale Niederspannungseingänge zur Verbrauchsoptimierung sowie optional Kerntemperaturfühler mit Signal bei Erreichen der Zieltemperatur.

Erhältlich mit 2 bis 4 Kochzonen als Auftischversion, auf offenem Unterbau, mit Türen oder auf statischem Elektrobackofen mit 6 kW und Temperaturregelung von 50 °C bis 300 °C. Auf Wunsch auch mit Topferkennungssystem erhältlich.



QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900

Einfache Reinigung

Glaskeramische Kochflächen bieten hohe Leistungsfähigkeit und den Vorteil einer besonders einfachen Reinigung dank ihrer glatten und fleckenresistenten Oberfläche.



FRY TOP

- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304.
Unabhängige Kochzonen mit geneigten, dicht verschweißten Platten aus verchromtem oder satiniert verchromtem Stahl, erhältlich in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung;
- Die Kochfläche ist um 4 cm abgesenkt und verfügt über eine vordere Öffnung zum Ableiten der Fette in die Auffangschublade. Optional auch mit horizontaler Platte erhältlich;
- Temperaturregelung je nach Ausführung von 110 °C bis 300 °C.



GASAUSFÜHRUNG

- Beheizung über Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme; die Gaszufuhr wird über ein Sicherheitsventil mit Thermoelement oder ein thermostatisches Ventil geregelt.

QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900

Fettauffangschublade

Die geneigte Bratplatte ermöglicht das Ableiten der Fette in eine Auffangschublade mit einem Fassungsvermögen von 2,5 L.



Hochleistungs-Fry-Top

Die 120-cm-Version mit drei getrennten Kochzonen und glatter Bratplatte ist in drei Ausführungen erhältlich: als Aufstischversion, auf offenem Unterbau oder als Schrankausführung.

GASGRILL

- Spritzschutzaufsatz an drei Seiten;
Frontseitige Fettauffangrinne mit herausziehbarer Fettauffangschublade;
- Beheizung über Brenner mit stabilisierter Flamme. Die Leistungsregelung erfolgt über ein Sicherheitsventil mit Thermoelement und Pilotbrenner;
- Mit reversibler Grillrostplatte aus Gusseisen.



LAVASTEINGRILL

- Ausführung aus Edelstahl;
- Beheizung über Gasbrenner mit stabilisierter Flamme, ausgestattet mit Pilotbrenner und Sicherheitsthermoelement;
- Unabhängige Kochzonen mit Lavastein, geregelt über Sicherheitsventile;
- Grillroste aus Gusseisen für Fleisch und Fisch, in zwei Positionen höhenverstellbar;
- Herausziehbare Fettauffangschublade.



QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900

ELEKTROGRILL

- Ausführung aus Edelstahl;
- Beheizung über hochklappbare, gepanzerte Heizelemente mit Sicherheitsarretierung;
- Aktivierung und Temperaturregelung über Thermostat;
- Der Grill ist mit einer herausziehbaren Auffangwanne ausgestattet, die Fette sammelt, um ein besonders schonendes und saftiges Garen zu ermöglichen.



QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900

Klappbarer Grillrost

Der klappbare Grillrost ist so konzipiert, dass er einen einfachen Zugang zur Auffangwanne ermöglicht und eine schnelle Reinigung gewährleistet.



NUDELKOCHER

- Ausführung mit Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304;
- Ausgestattet mit Überlaufschutz und tiefgezogener Wanne aus Edelstahl AISI 316 mit abgerundetem Boden für eine einfache Reinigung;
- Automatische Wasserbefüllung, aktivierbar über Wahlschalter am Bedienfeld, mit wählbarer Schnellobfüllung beim Start oder langsamer Nachbefüllung;
- Beheizung in den Gasausführungen über Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, ausgestattet mit Pilotbrenner und Sicherheitsthermoelement.

In den Elektroausführungen mit hochklappbaren, gepanzerten Heizelementen zur erleichterten Reinigung der Wanne.



QR-Code scannen und technische Infos zu Serie 700 und 900 abrufen.



700



900



Wasserbefüllung

Manuelle oder automatische Befüllung der Wanne über ein Magnetventil, das über das Bedienfeld aktiviert wird.

Elektronische Ausführung

Ideal für das Niedertemperaturgaren, mit präziser Regelung über Temperaturfühler und Touchpanel, inklusive Roner-Funktion bis 90 °C.



FRITTEUSE

- Gas- oder Elektro-Fritteuse mit Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 und tiefgezogenen Becken mit großzügiger Kaltzone;
- Fassungsvermögen von 8, 10 und 15 L (Serie 700) sowie 10, 15, 22 und 23 L (Serie 900), mit einem oder zwei Becken;
- Heizsystem außenliegend bei den Gasausführungen (saubere Wanne) mit Stahlbrennern mit optimierter Flamme oder innenliegend bei den Elektroausführungen mit gepanzerten Stahlheizelementen, geregelt über thermostatisches Ventil oder Thermostat mit Temperaturbereich von 100 °C bis 185 °C;
- Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

In der elektronischen Ausführung (900):
Digitale Bedienelemente mit präziser
Temperaturregelung.



QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900



Klappbares Heizelement

Beheizung über ein gepanzertes Heizelement aus
Edelstahl AISI 304, innenliegend im Becken positioniert
und um mehr als 90° schwenkbar, um die Reinigung zu
erleichtern.

Edelstahlbrenner

Beheizung über Edelstahlbrenner mit optimierter
Flamme, außen am Becken positioniert.



FRYER EVO

- Smarte Gas- oder Elektro-Fritteuse mit integriertem Ölfiltersystem, das zahlreiche Frittierzyklen ermöglicht und dabei die Qualität des Endprodukts konstant hält;
- Automatisches Korbhebesystem am Ende der eingestellten Garzeit;
- 7"-HD-Touchscreen zur Eingabe und Verwaltung individueller Rezepte und Programme durch den Küchenchef;
- Hard-/Soft-Heizmanagement mit Möglichkeit, die Öltemperatur während der Vorheizphase und in Stand-by-Zeiten bei 120 °C zu halten;
- Füll- und Ablasssystem zum Be- und Entleeren des Beckens in einen externen Behälter;
- Keine Flammrohre im Becken für eine besonders gründliche Reinigung und maximale Hygiene;
- Großzügige Radien und ausgeprägte Kaltzone im unteren Beckenbereich zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten.



Automatisches Ölfüll- und -ablasssystem

Das automatische Ölfüll- und -ablasssystem erfolgt über eine Leitung, die im vorderen Bereich der Maschine am Boden des Behälters positioniert ist.



Fryer Evo²

Die neue Fryer Evo mit Doppelbecken à 22 L + 22 L gewährleistet maximale Betriebseffizienz und erreicht eine Gesamtproduktivität von bis zu 88 kg/h Pommes frites.

ELEKTROHERDE



Quadratische Heizplatten aus Gusseisen, in folgenden Ausführungen erhältlich:

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

Konfigurationen mit 2 bis 4 Kochplatten, auf offenem Unterbau, mit Türen oder auf Elektrobackofen, auch als Top-Version erhältlich; die Variante mit Backofen ist mit einem statischen Elektrobackofen GN 2/1 mit 6 kW ausgestattet, mit Temperatureinstellung von 50 °C bis 300 °C.

WARMHALTEGERÄTE



- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 mit tiefgezogener Aufnahme für GN-Behälter 1/1, h = 15 cm, ideal zum Warmhalten frittierten Speisen bei optimaler Temperatur und Knusprigkeit;
- Unteres Heizelement mit Thermostat zur Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C;
- Oberes Infrarot-Heizelement, regelbar über Ein-/Ausschalter.

QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900

QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900

MULTIFUNKTIONEN



- Elektrisches Multifunktionsgerät mit Edelstahlwanne mit spiegelpoliertem Boden und unterschiedlichen Kochzonen, äußerst vielseitig und geeignet für verschiedene Zubereitungen: direktes Garen, Schmoren, Braten, Garen im Wasserbad und leichtes Frittieren;
- Beheizung über gepanzerte Heizelemente, unterhalb der Wanne positioniert;
- Thermostat zur Temperaturregelung von 50 °C bis 300 °C, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat;
- Große Ablauföffnung zur vollständigen Entleerung der Wanne in einen GN-Behälter im darunterliegenden Unterbau.

BAIN-MARIE



- Elektrisches Bain-Marie mit Edelstahlwanne, geeignet für GN-Behälter mit einer maximalen Höhe von 150 mm;
- Beheizung über gepanzerten Heizelemente unter der Wanne, mit thermostatisch geregelter Wassertemperatur von 30 °C bis 90 °C; das Befüllen mit Wasser erfolgt über eine entsprechende Steuerung auf der Bedienblende, während die Entleerung über ein Überlaufsystem erfolgt;
- Sicherheitsthermostat, das bei Aktivierung der Beheizung ohne Wasser in der Wanne eingreift.

QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900

QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900

KOCHKESSEL



- Gas- und Elektro-Kochkessel aus Edelstahl mit direkter oder indirekter Beheizung;
- Die indirekt beheizte Ausführung eignet sich ideal für Saucen, Marmeladen und empfindliche Zubereitungen; die direkt beheizte Version ist optimal für Brühen, Suppen, Pasta und Gemüse;
- Erhältlich mit Kesselvolumen von 50, 100 oder 150 L;
- Autoklavdeckel für Gasausführungen erhältlich;
- Kondensatablauf-Kit bei indirekt beheizten Ausführungen serienmäßig;
- Warm- oder Kaltwasserbefüllung über separaten Bedienknopf am Bedienfeld mit fest installiertem Auslauf auf der Arbeitsfläche.

QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900

KIPPBRATPFANNEN



- Kippbratpfanne, geeignet für Ragouts, Saucen, Risotto und Beilagen, ideal zum Anbraten, Garen und Schmoren von Fleisch;
- Erhältlich in Elektro- oder Gasausführung, mit doppelwandigem Deckel für bessere Wärmedämmung und höhere Sicherheit, in den Versionen 800 und 1200 mm mit Fassungsvermögen von 60, 80 und 120 L;
- Dickwandiger Boden für maximale Temperaturgleichmäßigkeit und hohen Wirkungsgrad;
- Wasserbefüllung der Wanne über separaten Bedienknopf am Bedienfeld. Kippmechanismus manuell oder motorisiert.

QR-Code scannen
und technische Infos
zu Serie 700 und 900
abrufen.



700



900

WOK



- Elektrischer Induktionswok mit Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304, hermetisch mit der Oberfläche versiegelt;
- Plattenstärke 15/10 (Serie 700) bzw. 20/10 (Serie 900), vorbereitet für die stirnseitige Verbindung;
- Eine Kochzone mit 5 kW Leistung und einem Durchmesser von 30 cm.

GAS AUSFÜHRUNG

Arbeitsplatte in 20/10 mit Hochleistungsbrenner aus Gusseisen von 10 bis 14 kW. Robuster Topfträger aus Gusseisen zur sicheren Aufnahme auch schwerer Töpfe.

NEUTRALE ELEMENTE



- Breites Sortiment an neutralen Elementen mit hoher Modularität, gefertigt aus Edelstahl AISI 304;
- Arbeitsplatte mit hoher Materialstärke: 15/10 (Serie 700) bzw. 20/10 (Serie 900);
- Erhältlich in Ausführungen mit Schublade, vorbereitet für GN-Behälter;
- Module in den Breiten 200, 400, 600 und 800 mm, auf offenem Unterbau, mit Türen oder Schubladen sowie als Auf Tischversion verfügbar.

QR-Code scannen und technische Infos zu Serie 700 und 900 abrufen.



700



900

QR-Code scannen und technische Infos zu Serie 700 und 900 abrufen.



700



900

IKONICO

DIE DURCHGEHENDE ARBEITSPLATTE – SINNBILD DER MASSGESCHNEIDERTEN KÜCHE

Die Kombination aus Technologie, Design und Flexibilität findet ihren höchsten Ausdruck in der durchgehenden Arbeitsplatte – einer Lösung, die nahezu unbegrenzte Möglichkeiten zur individuellen Gestaltung der Küche bietet.

Durch die Auswahl von Geräten, Oberflächen und Farben kann jeder Kunde einen Arbeitsbereich schaffen, der sowohl seinem persönlichen Stil als auch seinen professionellen Anforderungen entspricht – und ihn so in ein Ausdrucksbild seiner Identität und Kreativität verwandeln.



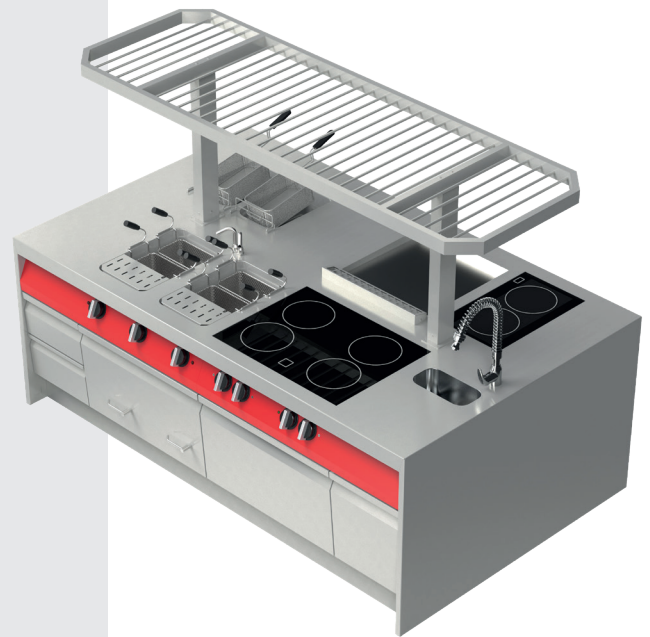
Es ist möglich, Kochelemente aus den modularen Linien Essence 700 und 900, sowohl Gas als auch elektrisch, zu integrieren und diese je nach betrieblichen Anforderungen zu konfigurieren.

Die Kochinsel kann in einer Brückenkonfiguration gestaltet werden, mit einem markanteren und kantigeren Design, oder der ikonischen Essence-Ästhetik folgen. Das Seitenpaneel kann das Erscheinungsbild der Standardgeräte übernehmen, der Essence-Ästhetik entsprechen oder mit einem kantigen Design ausgeführt sein.

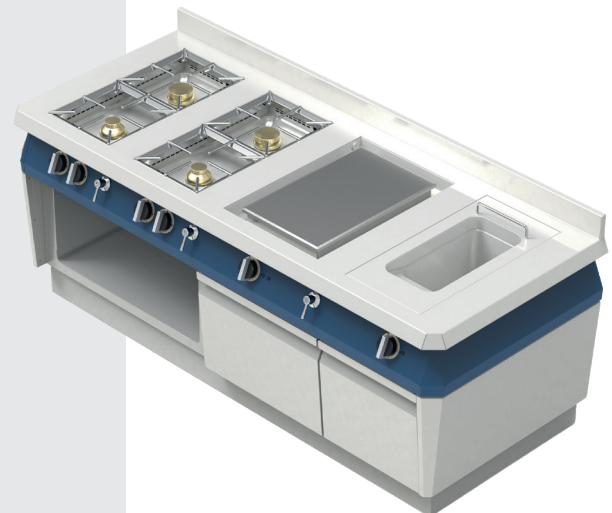
Unter den verfügbaren Konfigurationen kann zwischen den gegenüberliegenden Versionen 700+700, 700+900 oder 900+900 sowie der 900-Durchreiche-Version gewählt werden.

Die Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 30/10 ist mit satiniertem Finish (Scotch Brite) oder orbitaler Oberfläche erhältlich, mit der Möglichkeit, spiegelpolierte Details hinzuzufügen.

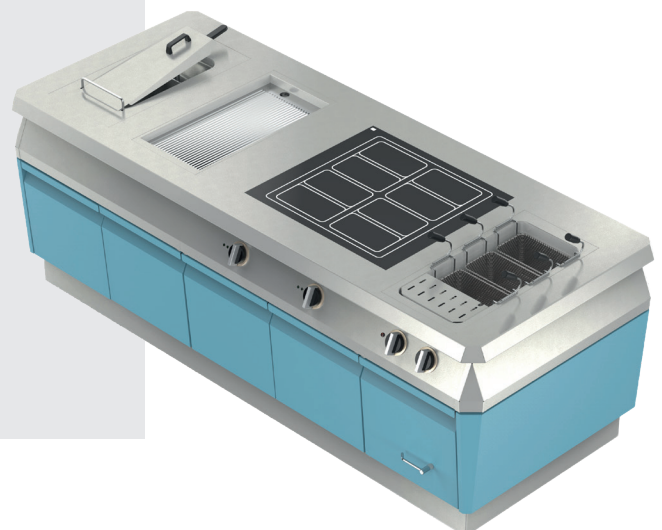
Zur Vervollständigung der Kochinselkonfiguration stehen mehr als 20 Zubehörteile zur Verfügung, darunter Topfträgerroste, eine Salamander-Grillstation mit spezieller Ablage, Wasserhähne, Handläufe sowie viele weitere funktionale Elemente.



Brückendesign – Rücken-an-Rücken-Konfiguration



Essence-Design – Wandkonfiguration



Essence-Design – 900 Durchreiche-Version

Wir geben Projekten Form

Eine Küche zu planen bedeutet, die Anforderungen des Kunden umfassend zu verstehen: angebotene Dienstleistungen, räumliche Gegebenheiten und Standort, Art des Menüs, Ablauforganisation sowie das gastronomische Konzept. Es geht nicht lediglich darum, die passenden Geräte entsprechend dem Layout bereitzustellen, sondern den gesamten operativen Prozess des Restaurants zu erfassen und aktiv zu dessen Effizienz, Identität und Gesamtperformance beizutragen.

LAYOUT UND ANGEBOT

Die Planungsabteilung betreut den gesamten Pre-Sales-Prozess – von der Angebotsanfrage bis zur Ausarbeitung des Angebots – und übersetzt die Anforderungen des Kunden in ein in 2D und 3D entwickeltes Projekt.

Dieser Prozess mündet in ein konkretes Angebot, das vom Layout bis hin zu den Ausführungsplänen reicht.

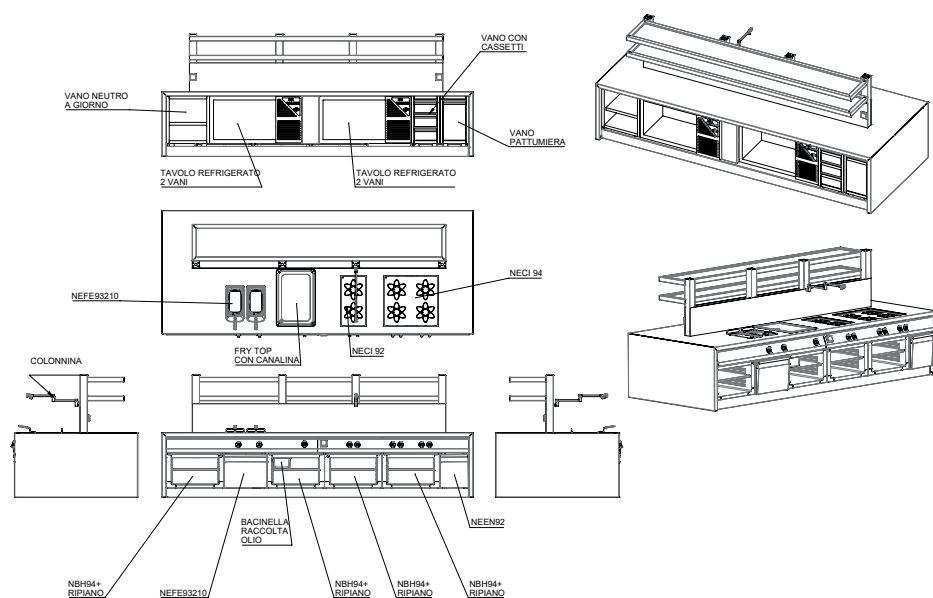
KOMPLETTPROJEKTE

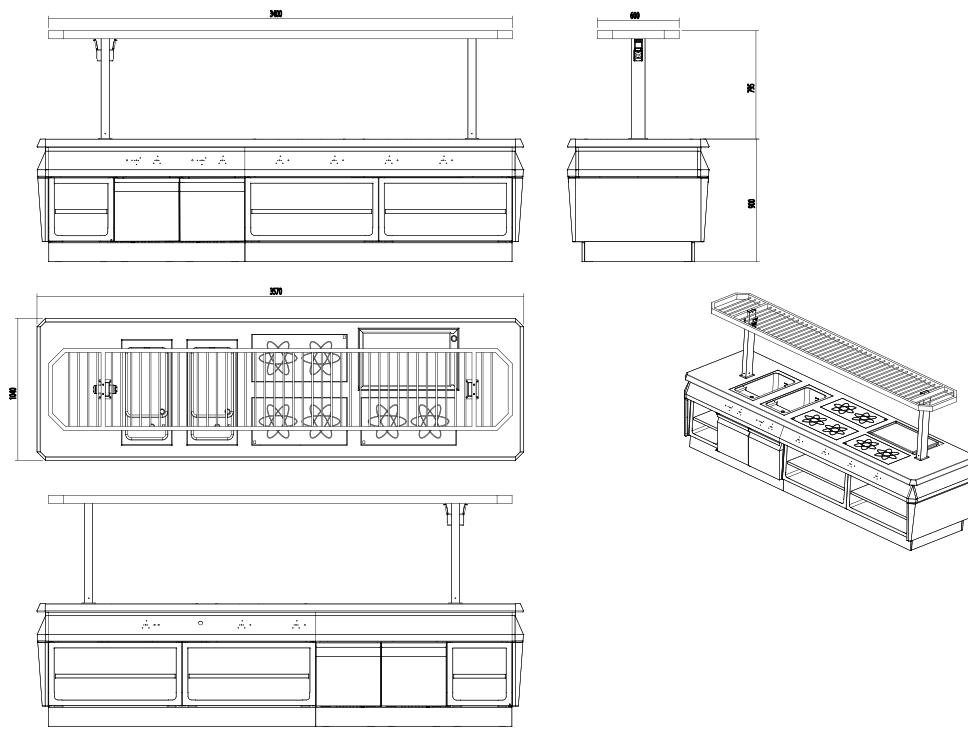
Wir bieten einen ganzheitlichen Service, der sich nicht auf unsere Kochgeräte beschränkt, sondern auch neutrale Elemente und Kühltechnik umfasst.

Darüber hinaus integrieren wir kundenspezifisch angefragte Sondergeräte in das Gesamtkonzept der Küche.

AUSFÜHRUNGSUNTERLAGEN

Das Projekt wird inklusive sämtlicher Ausführungsunterlagen – Elektro- und Sanitärpläne – zur Vorbereitung der Installation der Geräte übergeben und gewährleistet eine vollständige technische Dokumentation zur Unterstützung aller am Prozess beteiligten Stakeholder.







SERIE 650



KOMPAKTHEIT UND VOLLSTÄNDIGKEIT

Die Serie 650 steht für eine kompakte und zugleich vollständige Küchenlösung, die hohe Leistungsfähigkeit ohne Kompromisse bietet. Sie wurde entwickelt, um den verfügbaren Raum optimal zu nutzen und maßgeschneiderte Lösungen mit maximaler Raumeffizienz und Funktionalität zu realisieren.

PLUS

1. KOMPAKTHEIT: Minimaler Platzbedarf bei maximaler professioneller Leistung.
2. VOLLSTÄNDIGKEIT: Über 80 Modelle für unterschiedlichste Einsatzanforderungen.
3. VIELSEITIGKEIT: Die Module passen sich verschiedenen Raumkonzepten an und sind in den Breiten 400, 600, 700, 800, 1000 und 1100 mm erhältlich.
4. FUNKTIONALITÄT: Eine breite Funktionsvielfalt ermöglicht die Konfiguration nahezu jeder Kochlösung – geeignet für unterschiedlichste Einsatzbereiche, von der Gastronomie über Food Trucks bis hin zur kleinen Bar- oder Cornerlösung. Jede Ausführung bietet zudem die Möglichkeit der Integration von Kühlunterbauten in TN- oder BT-Version.
5. PRAXISORIENTIERUNG: Alle Details sind darauf ausgelegt, Reinigungsprozesse deutlich zu vereinfachen und zu beschleunigen.





FUNKTIONEN

Gasherde



Elektroherde



Glaskeramikerde



Induktionskochfelder



Fry top



Fritteuse



Nudelkocher



Multifunktionen



Bain-Marie



Neutrale Elemente





DROP IN 700

DROP-IN – NEUE FORMEN DES KOCHENS

Essence Drop-in steht für maximale Gestaltungsfreiheit. Integrierbare Module, die sich präzise in maßgefertigte Arbeitsplatten einfügen und elegante, klare Kompositionen schaffen – perfekt abgestimmt auf die Architektur des Raumes. Jedes Element integriert sich dezent und unterstreicht Materialien, Volumen und Geometrien, ohne auf professionelle Spitzenleistung zu verzichten. Das Ergebnis ist eine durchgängige, harmonische und hochgradig individualisierbare Küche, konzipiert für exklusive Umgebungen und maßgeschneiderte Projekte.

Drop-in: Design, das sich integriert – Performance, die sich abhebt.

INSTALLATION

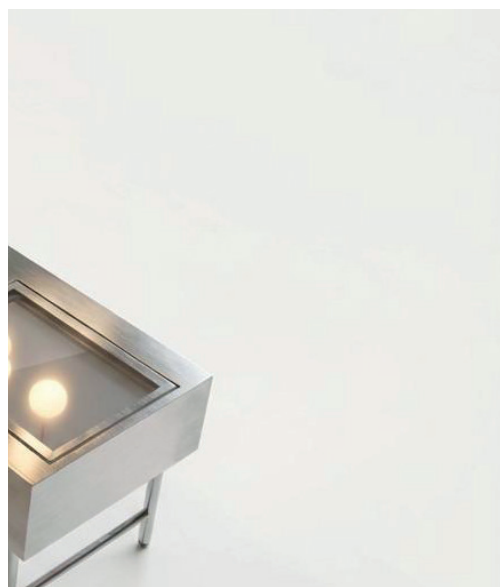
Jedes Modul kann mit unterschiedlichen Installationsmethoden eingebaut werden, um verschiedene ästhetische und funktionale Ergebnisse zu erzielen.

AUFLIEGENDE INSTALLATION

Die schnellste Lösung zur Montage der Drop-in-Module dank eines Auflagesystems auf der Arbeitsplatte. Es entsteht eine umlaufende Kante, die das Eindringen von Flüssigkeiten in die Einbauöffnung verhindert.

BÜNDIGER EINBAU

Die ideale Lösung, um Ästhetik und Funktionalität zu vereinen. Das Gerät ist vollständig in die Arbeitsfläche integriert und ermöglicht eine einfache Reinigung ohne störende Kanten.





FUNKTIONEN

Gasherde



Induktionswok



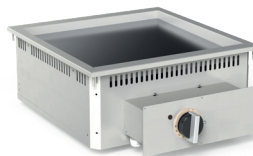
Elektrogrills



Induktionskochfelder



Fry top



Fritteuse



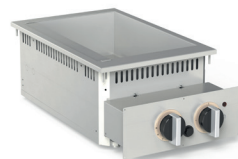
Nudelkocher



Multifunktionen



Bain-Marie





SERIE 1100

OPTIMIERUNG UND ORGANISATION

Maximale Effizienz auf beiden Seiten – so lassen sich die wesentlichen Merkmale der Serie 1100 zusammenfassen. Die Küche basiert auf Kochmodulen, die ein Arbeiten von zwei Seiten ermöglichen und damit die Raumnutzung sowie die Organisation des Arbeitsumfelds optimieren. Jeder Aspekt ist darauf ausgelegt, Bewegungsabläufe zu erleichtern und ein harmonisches sowie hoch effizientes Arbeiten von Küchenchef und Team zu gewährleisten. Die Geräte dieser Serie zeichnen sich zudem durch weitere zentrale Eigenschaften aus, die seit jeher die Produkte von Silko prägen: Modularität, Vielseitigkeit, Funktionalität und Performance auf höchstem Niveau.

PLUS

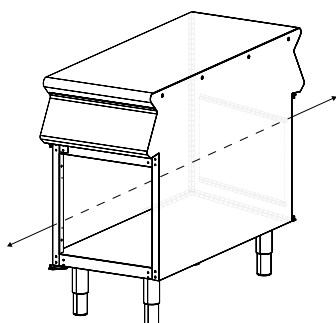
1. **ROBUSTHEIT:** Arbeitsplatten mit einer Materialstärke von 20/10.
2. **FUNKTIONALITÄT:** Der Durchreiche-Backofen ermöglicht ein gleichmäßiges Arbeiten auf zwei Seiten auch bei großen Speisemengen.
3. **MODULARITÄT:** Anpassungsfähig an jede Raumsituation dank Breiten von 450 mm, 900 × 550 mm oder 1100 mm. Wahlweise als Stand- oder Auftischversion erhältlich.
4. **VOLLSTÄNDIGKEIT:** Über 150 Modelle für unterschiedlichste Einsatzanforderungen.
5. **VIELSEITIGKEIT:** Dank beidseitig angeordneter Bedienelemente sowie Durchreiche-Backöfen und -Unterbauten ist ein komfortables Arbeiten auf beiden Seiten möglich.

DURCHREICHE- UND QUERMODULE

In der Serie 1100 kann zwischen Durchreiche- oder Quermodulen gewählt werden. Durch die Kombination dieser Lösungen lässt sich der verfügbare Raum optimal und effizient nutzen.

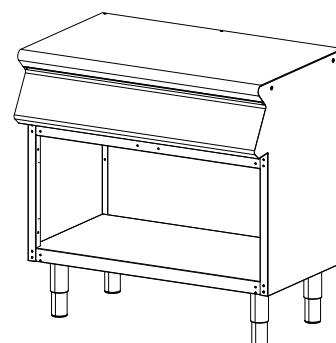
Durchreichemodule

Das besondere Merkmal der Durchreichemodule ist die beidseitige Bedienbarkeit der Geräte, die ein Arbeiten von beiden Seiten der Linie ermöglicht. Dadurch wird der Platzbedarf reduziert und der verfügbare Raum optimal genutzt.



Quermodule

Quermodule ermöglichen das Arbeiten von einer Seite und lassen sich in Kombination mit Durchreichemodulen flexibel integrieren. So können unterschiedliche Funktionen kombiniert und der verfügbare Raum optimal genutzt werden.



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