

ESSENCE

COTTURA ORIZZONTALE
900 — 700 — 650 — 1100

SILKO

ESSENCE

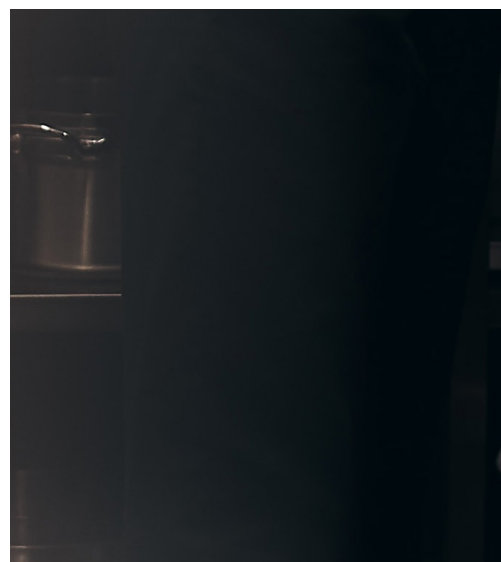
COTTURA ORIZZONTALE
900 — 700 — 650 — 1100

SILKO

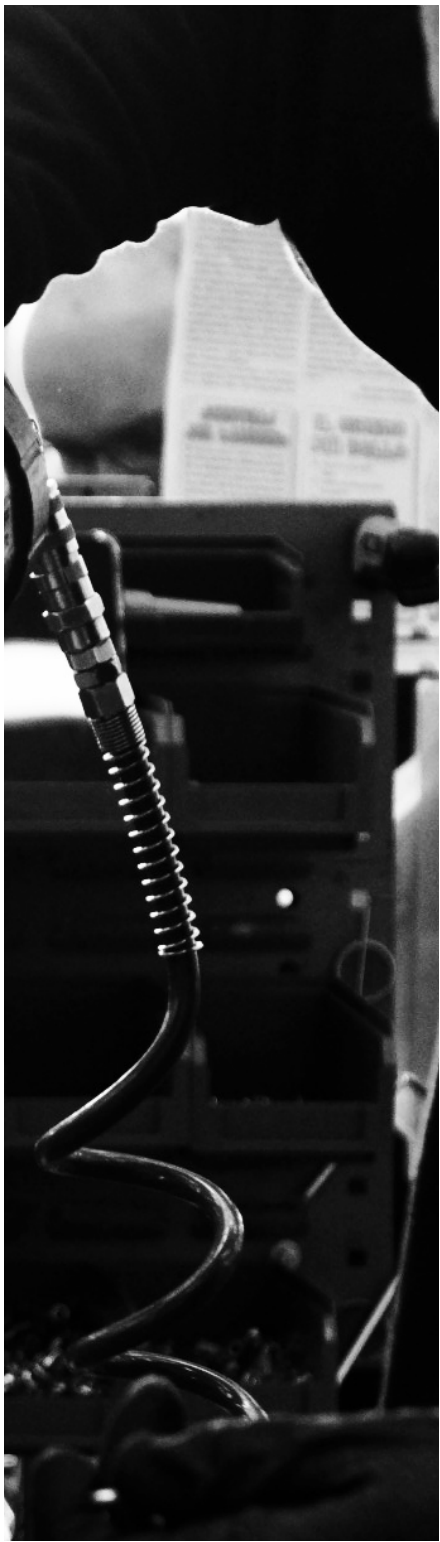
Essence: sintesi di efficienza, design e innovazione

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 e attrezzature per la ristorazione, dal 1980

La nostra azienda è specializzata nella progettazione e realizzazione di attrezzature professionali in acciaio inox 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

Snellezza 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.







INDICE

2	Introduzione	36	Essence contrapposta
4	Storia	37	Ikónico
6	Silko oggi	38	Componi la tua cucina
10	Tecnologie	40	Serie 650
10	Induction Tech	44	Serie 1100
14	Fryer Evo	47	Dati tecnici
16	Serie 700 — 900	48	Cucine a gas
18	Serie 900	50	Cucine elettriche
20	Serie 700	51	Tuttapiastra
22	Cucine a gas	53	Cucine vetroceramica
23	Cucine elettriche	54	Cucine a induzione
24	Tuttapiastra	55	Frytop elettrico
25	Cucine vetroceramica	58	Frytop a gas
26	Cucine induzione	61	Cuocipasta
27	Frytop	62	Friggitrici
28	Cuocipasta	63	Scaldapatate
29	Fryer Evo	63	Griglie elettriche
30	Friggitrice	64	Griglie a gas
31	Scaldapatate	64	Griglie pietra lavica
32	Griglia	65	Multifunzione
32	Griglia pietra lavica	65	Bagnomaria
33	Multifunzione	66	Pentole
33	Bagnomaria	66	Brasiere
34	Pentole	67	Wok
34	Braserie	67	Wok a induzione
35	Wok	68	Elementi neutri
35	Elementi neutri		

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.





PERCHÉ SCEGLIERE UN PIANO A INDUZIONE



VELOCITÀ DI RISCALDAMENTO: se tutto il calore prodotto viene utilizzato, è facile intuire che i tempi di cottura si ridurranno sensibilmente, in alcuni casi fino a dimezzarsi.



SICUREZZA: il calore viene prodotto solo quando è presente una pentola ferromagnetica sopra il piano cottura, riducendo il rischio di incendi o ustioni.



IGIENE E PULIZIA: la superficie totalmente liscia del piano cottura consente di pulirlo e igienizzarlo rapidamente e in modo accurato.

COME FUNZIONA L'INDUZIONE?

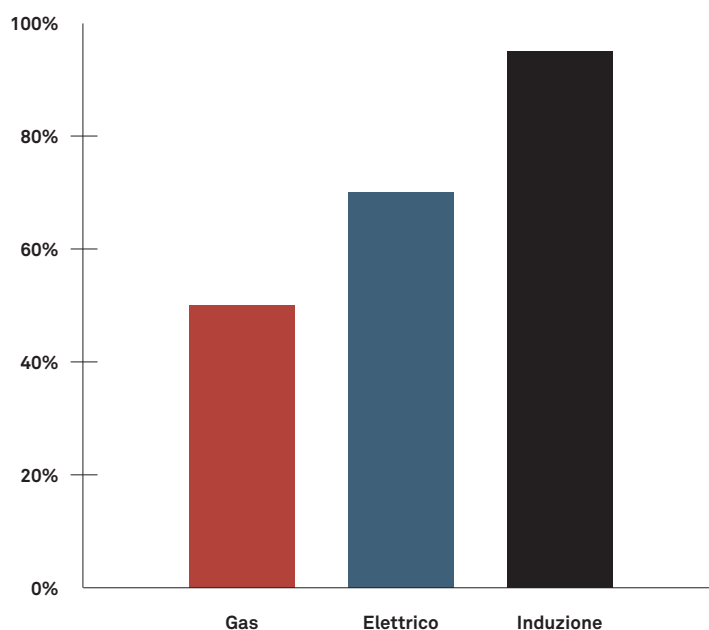
I piani a induzione sono costituiti da una superficie in vetroceramica sotto la quale sono poste delle bobine poggiate su un nucleo di ferrite. Nel momento in cui si accende l'induttore e si appoggia una pentola sulla piastra, le bobine sprigionano un campo elettromagnetico che genera calore direttamente in corrispondenza della pentola stessa.

Grazie al calore localizzato, il piano rimane relativamente freddo al tatto, la dispersione energetica è ridotta, così come il rischio di ustioni accidentali e la bruciatura dei residui di cibo.



EFFICIENZA ENERGETICA

L'induzione è una delle tecnologie di cottura caratterizzate da maggiore rendimento: rispetto al 50% delle cucine a gas e al 70% delle cucine elettriche, il rapporto tra l'energia fornita e quella assorbita è pari al 95%. La concentrazione di calore consente inoltre di ridurre i tempi di cottura dei cibi: sono infatti necessari solo 80 secondi per bollire 1 litro d'acqua.



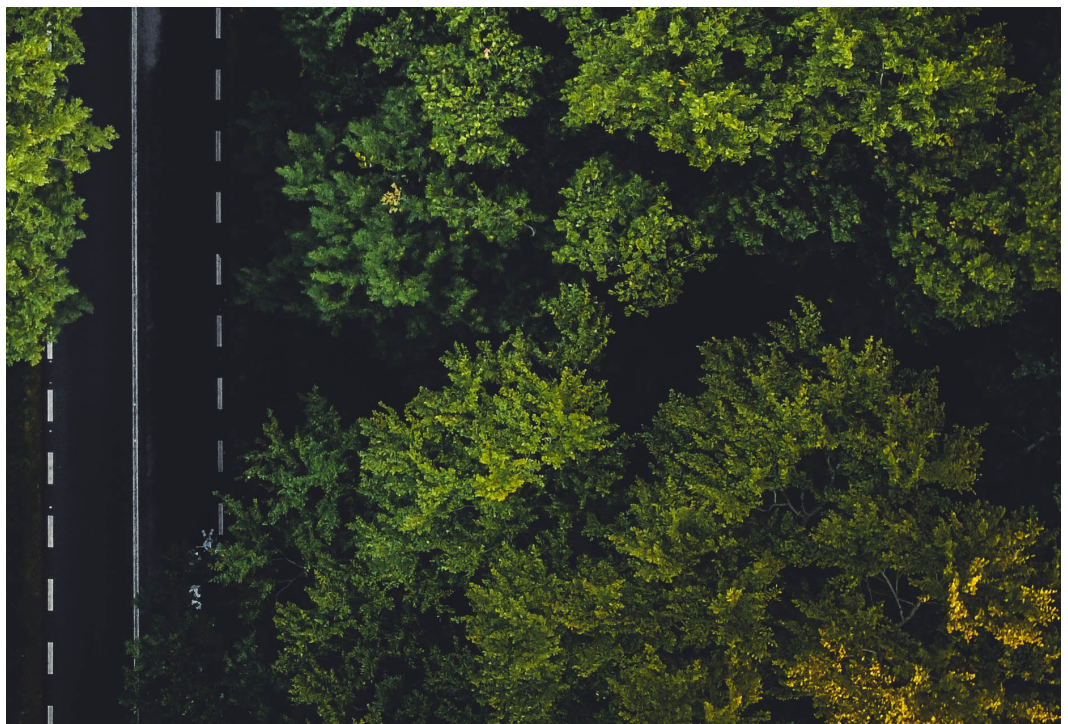
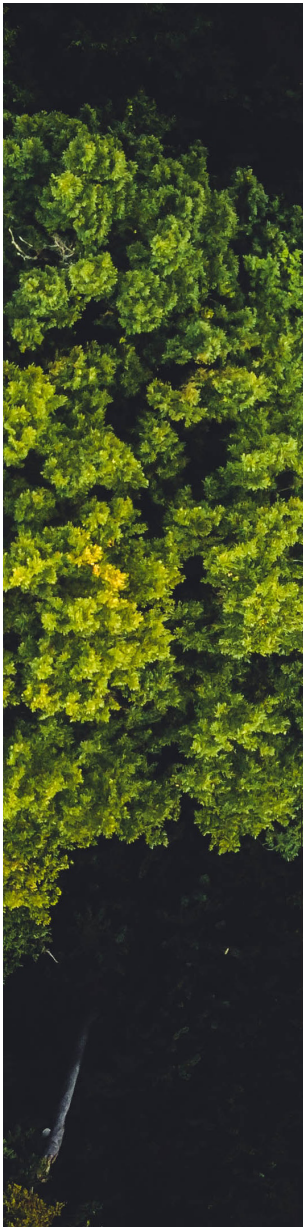
COTTURA UNIFORME

Per essere utilizzate con i piani cottura a induzione le pentole devono essere realizzate con materiali che abbiano le seguenti caratteristiche: buona conduzione, buon magnetismo e buona resistenza elettrica. È importante considerare che la distribuzione del calore risulta essere omogenea nel piano di appoggio, rendendo uniforme anche la cottura dei cibi.



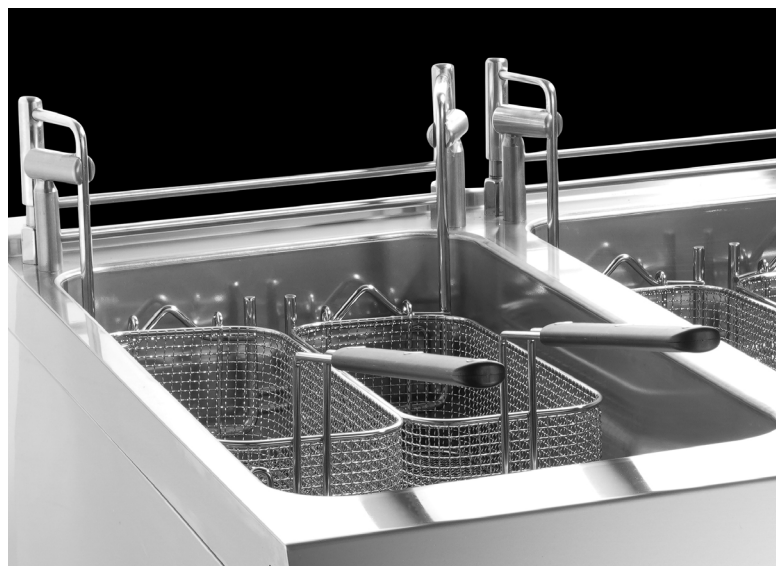
MINORE IMPATTO AMBIENTALE

Il piano cottura a induzione assicura un minore impatto ambientale rispetto ai fornelli classici. Non usufruisce del gas per funzionare, ma si avvale di una fonte di energia pulita come l'energia elettrica e durante il processo di cottura rilascia nell'ambiente meno emissioni di CO₂.



Fryer Evo

La nuova Fryer Evo a doppia vasca è caratterizzata da una tecnologia innovativa che permette di ridurre i consumi energetici raddoppiando la produttività.

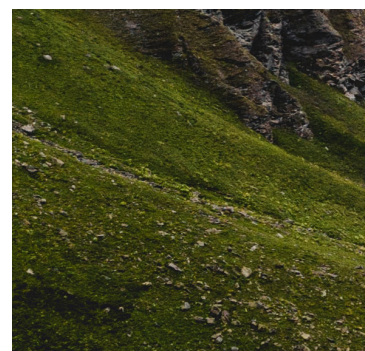


DATI TECNICI

- 22 + 22 litri
- 44 kW
- Vasca raccolta olio circa 50 lt
- Produttività: fino a 88 kg/h di patatine in totale
- 30 ricette a disposizione (20 preinstallate + 10 personalizzabili)
- Coming soon: connettività Wi-Fi

Doppie prestazioni, unico filtraggio

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



PERCHÉ SCEGLIERE FRYER EVO



ZERO SPRECHI: il sistema integrato di filtraggio dell'olio permette numerosi cicli di cottura mantenendo l'olio pulito e inalterata la qualità del prodotto finito.



FACILE E SICURA: riempimento e svuotamento dell'olio avvengono in totale sicurezza tramite sistema carico/scarico incorporato evitando infortuni e senza sforzi da parte dell'operatore.

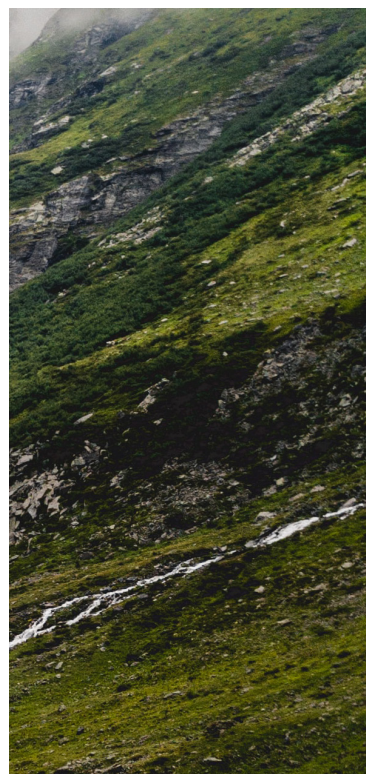
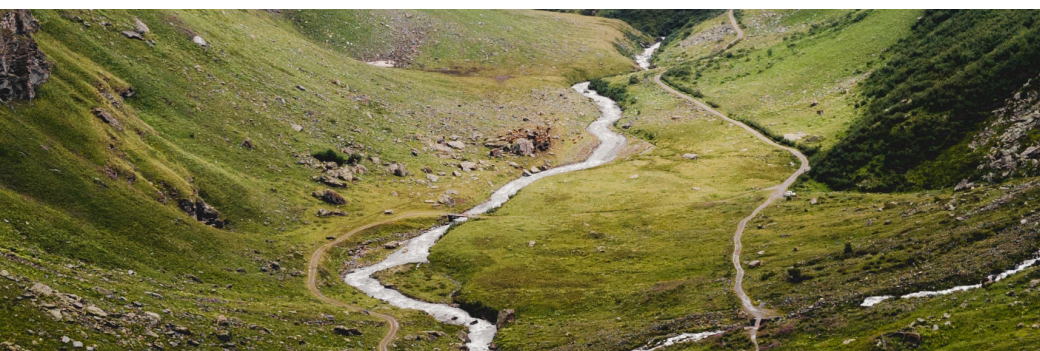


IGIENE GARANTITA: La progettazione della vasca, con ampie raggiature e una vasta area di raffreddamento nella parte inferiore, facilita una pulizia profonda e accurata.



RISPARMIO E SOSTENIBILITÀ

Il doppio sistema di filtraggio, che elimina efficacemente anche le più piccole impurità, consente di risparmiare fino al 35 % di olio di frittura all'anno. Questo sistema inoltre riduce i costi di gestione mantenendo la friggitrice in ottime condizioni.



Serie 700 — 900

Animo modulare, per ogni combinazione

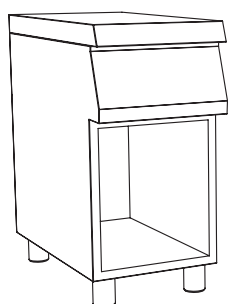
Le serie 700 e 900 prevedono quattro tipologie di moduli componibili in base alle proprie esigenze:

- VERSIONE TOP, che prevede l'utilizzo di una gamma di basi differenti a seconda delle proprie esigenze;
- VERSIONE A GIORNO, per mantenere in vista tutta l'attrezzatura;
- VERSIONE ARMADIATA, con antina incernierata su un lato;
- VERSIONE CON CASSETTONE, per poter attingere in modo comodo e facile agli oggetti contenuti internamente.

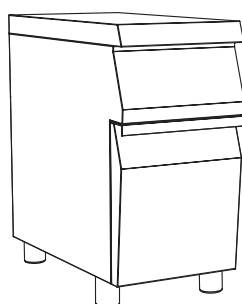
Versione Top



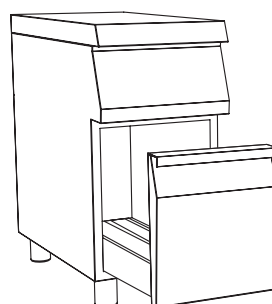
Versione a giorno



Versione armadiata



Versione con cassetto





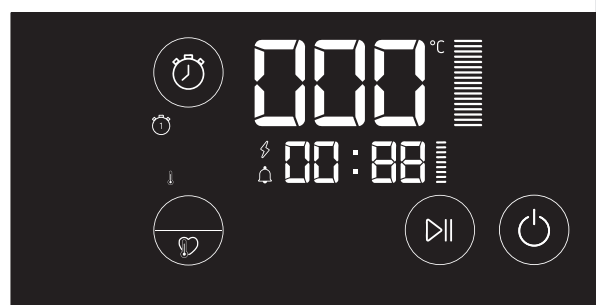
NOVITÀ

LUCE INTERNA
per illuminare al meglio
l'interno del vano

PORTINA COIBENTATA
per un ambiente interno
più protetto

PORTINA AUTOCHIUDENTE
per un maggiore comfort
dell'operatore

SERIE 900



SOLIDITÀ E PERFORMANCE ELEVATE

La Serie 900 è composta da elementi modulari estremamente solidi e robusti. I piani con spessore 20/10 stampati e arrotondati garantiscono alti livelli di performance e di affidabilità, mentre i fuochi aperti con invaso e le griglie incassate a filo piano consentono di spostare comodamente i tegami senza ulteriori sforzi. Inoltre sono disponibili su richiesta il kit carico/scarico dell'acqua per una maggiore pulizia e le griglie in acciaio inox.

PLUS

1. VERSATILITÀ: i moduli si adattano a molteplici spazi e sono disponibili nelle misure 400, 600, 800, 1000, 1200 o 1600 mm.
2. CONTROLLO: la manopola è integrata in un pannello elettronico che permette un maggiore controllo da parte dello chef.
3. RESISTENZA: i piani in acciaio inox stampati e arrotondati, con spessore 20/10, assicurano resistenza e durabilità nel tempo e facilitano la pulizia.
4. EFFICIENZA: i fuochi aperti sono dotati di bruciatori ad alto rendimento, fino a 10 kW, per una cottura rapida ed efficiente.
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 delle 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. Dotate di piani stampati di spessore 15/10 realizzati in acciaio inox AISI 304, sono soluzioni modulari ideali per hotel e tutte quelle realtà che devono garantire un numero di coperti medio-alto. Grazie ad oltre 200 soluzioni esistenti, a cui si aggiungono le possibilità di personalizzazione con accessori e dettagli, ogni cliente può individuare il modello più adatto ai propri bisogni.

PLUS

1. **VERSATILITÀ:** i moduli si adattano a molteplici spazi e sono disponibili nelle misure 400, 600, 800, 1000 o 1200 mm.
2. **DESIGN:** è possibile scegliere tra versioni a pavimento o a top, permettendo alla cucina di integrarsi perfettamente con il design e lo stile dell'ambiente circostante.
3. **RESISTENZA:** i piani in acciaio inox stampati e arrotondati, con spessore 15/10, 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. **PRATICITÀ:** grazie ai cassettoni integrati è possibile ridurre il numero di spostamenti in cucina, creando uno spazio organizzato in cui svolgere il proprio lavoro.

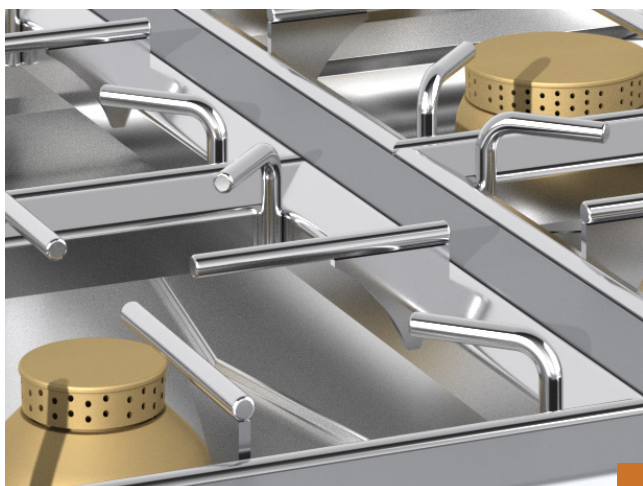


FLESSIBILITÀ E PERSONALIZZAZIONE

Le cucine della Serie 700 consentono estrema libertà compositiva grazie all'ampia gamma di apparecchiature a disposizione. La possibilità di personalizzazione cromatica scegliendo tra i colori RAL, l'alta qualità costruttiva e la versatilità rendono queste attrezzature perfette per soddisfare le esigenze di ogni chef.

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 4 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.



Bacinelle senza feritoie

Disponibili anche con bacinelle senza feritoie per una maggiore igiene, con griglie in acciaio inox e bruciatori da 10 kW.



Carico/scarico acqua

La fuoriuscita dell'acqua nella bacinella consente di evitare che lo sporco si depositi sulla superficie in acciaio del piano cottura.



CUCINE ELETTRICHE

- Piastre di riscaldamento in ghisa quadrate o tonde, fissate ermeticamente al piano, disponibili nelle seguenti misure:
 - serie 700 con piastre Ø22 da 2,6 kW quadrate 22×22 da 2,6 kW;
 - serie 900 con piastre quadrate 30×30 da 4 kW;
- variante su forno dotata di forno elettrico statico GN 2/1 da 6 kW con una regolazione della temperatura da 50°C a 300°C;
- da 2 a 4 piastre su vano a giorno, con porte o su forno elettrico e disponibile su versione top.



Piastre tonde

Disponibile anche in versione con piastre tonde nella serie 700 da 2,6 kW ciascuna.



TUTTAPIASTRA

VERSIONE ELETTRICA

- Piastra di cottura in acciaio inox AISI con superficie liscia cromata;
- piano con invaso perimetrale per la raccolta dei liquidi;
- angoli raggiati e bordo superiore smussato;
- attivazione del riscaldamento tramite termostato, con regolazione della temperatura superficiale 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 al grado °C della temperatura per versioni termostatate;
- timer integrati con buzzer allo scadere;
- messa in stand-by con set-point impostabile;
- 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.



VERSIONE A GAS

- Piastra radiante in ghisa dotata di foro centrale;
- riscaldamento generato da un bruciatore cilindrico ad alto rendimento che raggiunge i 500°C al centro della piastra;
- potenza pari a 9 kW (700), 14 kW (900), 6 kW (nella versione 1/2 modulo).

Disponibile nelle versioni singola, in abbinata con fuochi aperti, top, su vano a giorno, con porte o su forno gas GN 2/1 con potenza fino a 8 kW e temperatura da 50°C a 300°C.

CUCINE VETROCERAMICA

- Piano in vetro temprato spessore 6 mm, con 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, tre timer integrati con buzzer allo scadere;
- 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.



Pulizia

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



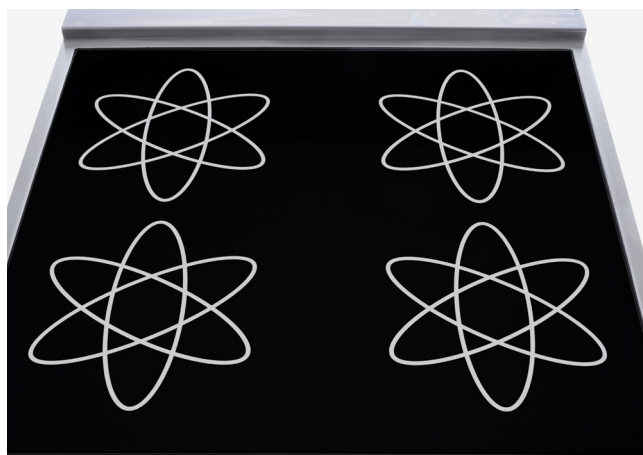
CUCINE INDUZIONE

- Piano in vetro temprato, spessore 6 mm sigillato ermeticamente;
- zone di cottura indipendenti da 3,5 kW Ø23 (700), 5 kW Ø28 (900) 7 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 portine. Disponibile in versione Wok.



Velocità

Piano a induzione, 10 livelli di potenza, riconoscimento pentole e riscaldamento veloce per una riduzione significativa dei tempi di cottura.



Tuttocampo

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



FRYTOP

- Piano realizzato in acciaio inox AISI 304;
- zone di cottura indipendenti con piastre in acciaio AISI 430 oppure cromato, inclinate e saldate ermeticamente, nelle varianti liscia, rigata oppure mista per differenti tipi di cottura;
- superficie di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro e foro anteriore per convogliare i grassi nell'apposito cassetto posto nel cruscotto;
- temperature regolabili da 110°C a 400°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 per le versioni cromate.

VERSIONE ELETTRICA

Riscaldamento tramite resistenze corazzate, disponibile anche in versione elettronica (900) che permette una regolazione al grado °C per versioni termostate.

Cassetto raccogli grassi

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



Versione cromata

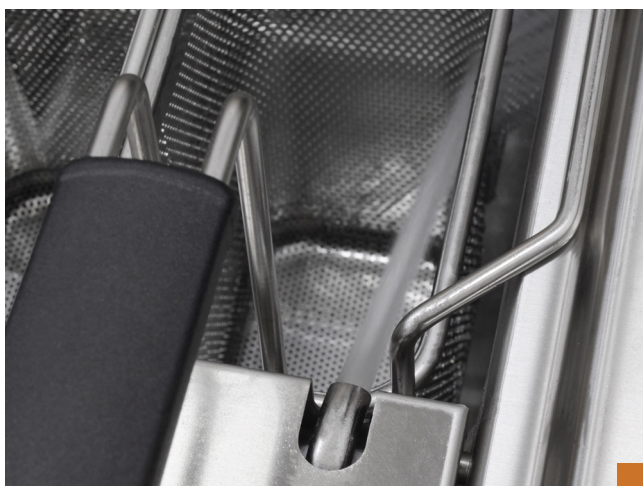
La versione cromata è caratterizzata da una propagazione di calore minore rispetto all'acciaio per la cottura dei cibi più delicati ed agevola la pulizia.

CUOCIPASTA

- Piano realizzato in acciaio inox AISI 304;
- dotato di invaso antitraboccamento e vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con fondo raggiato per una facile pulizia;
- carico acqua automatico attivato da selettore posto sul pannello comandi e possibilità di effettuare carico rapido iniziale o di ripristino lento;
- riscaldamento con bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata (versioni a gas), bruciatore pilota con termocoppia di sicurezza;
- resistenze corazzate ribaltabili per favorire la pulizia della vasca (versioni elettriche).



Nella versione elettronica (900):
controlli precisi con touch panel per cuocere
anche a bagnomaria e con funzione roner, con
regolazione della temperatura fino a 90°C.



Carico acqua

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



Versione elettronica

Ideale per cuocere a bassa temperatura grazie alla regolazione precisa dei gradi all'interno della vasca mediante una sonda.



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.



Alzacestelli automatico

Sistema di alzacestelli automatico che al termine della cottura garantisce maggiore libertà di movimento allo chef.

FRIGGITRICE

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

Nella versione elettronica (900):

- comandi digitali e regolazione precisa della temperatura.



Resistenza ruotabile

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.



SCALDAPATATE

- 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 giusta temperatura e croccantezza;
- resistenza inferiore con termostato per la regolazione della temperatura da 30°C a 90°C;
- riscaldamento superiore ad infrarossi regolabile con interruttore On/Off;

Disponibile con moduli da 1 vasca su vano a giorno, con porte o cassetti o in versione top.



Bacinella interna

La bacinella interna che contiene le patate da riscaldare può essere rimossa per una pulizia completa.



GRIGLIA



- Alzatina paraspruzzi sui tre lati;
- canalina di raccolta grassi frontale e cassetto estraibile raccogli grasso.

VERSIONE ELETTRICA

Riscaldamento ottenuto tramite resistenze corazzate sollevabili e dotate di blocco di sicurezza. Attivazione e regolazione del riscaldamento tramite termostato.

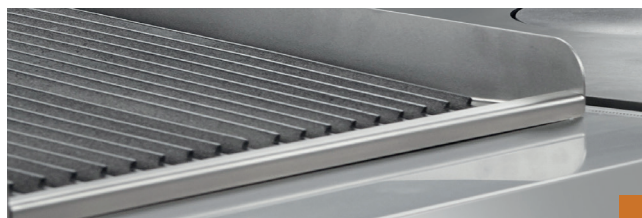
VERSIONE A GAS

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;
- 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 acciaio inox o ghisa per carne e pesce;
- cassetto raccogli grassi estraibile.



Griglia reversibile

Griglia di cottura reversibile in ghisa, inclinata per cottura di carni grasse, orizzontale per cottura di pesce e verdure.

MULTIFUNZIONE



- Multifunzione elettrica realizzata in acciaio inox AISI 304;
- dotata di vasca in acciaio inox con fondo a specchio e zone di cottura differenziate;
- riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca;
- termostato per la regolazione della temperatura da 50°C a 300°C e termostato di sicurezza;
- ampio foro di scarico per svuotare completamente la vasca in un contenitore GN posizionato nel vano sottostante.

BAGNOMARIA



- Bagnomaria elettrico con piano realizzato in acciaio inox AISI 304;
- vasca stampata in acciaio inossidabile, dimensione vasche GN con altezza max 150 mm;
- riscaldamento tramite resistenze corazzate poste sotto alla vasca e temperatura dell'acqua controllata termostaticamente da 30°C a 90°C;
- termostato di sicurezza a ripristino manuale che interviene in caso di attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca.

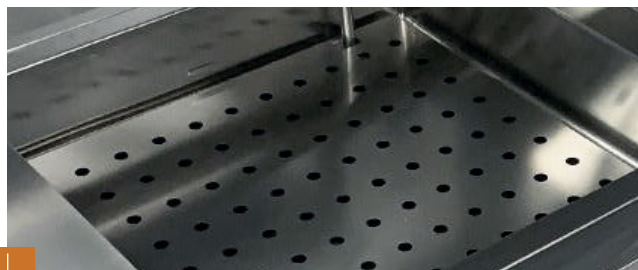
Molteplici cotture

Estremamente versatile, può essere utilizzata per cotture dirette, in umido, brasati, oppure a bagnomaria o per frittura leggera.



Carico/scarico acqua

Il carico dell'acqua è effettuato tramite apposito comando sul cruscotto e lo scarico dell'acqua avviene tramite sistema a troppo pieno.



PENTOLE



- Pentole a gas ed elettriche con riscaldamento diretto o indiretto realizzate in acciaio inox;
- modulo indiretto indicato per salse, marmellate o cibi che non devono attaccare al fondo o alle pareti;
- modulo diretto indicato per brodi, zuppe, pasta e verdure;
- disponibile nelle versioni con capacità vasca 50, 100 o 150 lt;
- carico acqua fredda o calda tramite apposito comando sul cruscotto ed erogatore fisso sul piano.

BRASIERE



- Brasiera ribaltabile indicata per spezzatini, salse, risotti, contorni e per rosolare, cuocere e brasare la carne;
- disponibile elettrica o a gas;
- fondo spesso per garantire massima uniformità di temperatura e rendimento elevato;
- coperchio a doppia parete per maggiore isolamento termico e sicurezza;
- carico dell'acqua in vasca tramite apposito comando sul cruscotto. Vasca ribaltabile in modo manuale o motorizzato.



Diverse versioni

Disponibile nelle versioni elettrica, elettronica e con coperchio autoclave. Versione da 600 e 800 mm su vano e con coperchio o coperchio autoclave.



Dotazioni

Dotata di coperchio a doppia parete per maggiore isolamento termico e sicurezza. Versione da 800 e 1200 mm e da 60, 80 e 120 lt.



WOK



- Wok elettrico a induzione con piano in acciaio inox AISI 304 sigillato ermeticamente sulla superficie;
- spessore 15/10 (700) 20/10 (900) predisposto per l'unione di testa;
- 1 zona di cottura da 5 kW di potenza, diametro 30 cm;
- sistema di riconoscimento delle pentole che attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura.

ELEMENTI NEUTRI



- Vasta gamma e ampia modularità di elementi neutri realizzati in acciaio inox AISI 304;
- piano di elevato spessore 15/10 (700) 20/10 (900);
- disponibili nelle versioni con cassetto predisposto per contenere bacinelle GN;
- disponibili da 200, 400, 600, 800 mm su vano a giorno o con portine e cassetti e su versione top.

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.



Cassetto

Disponibili anche con cassetto nella parte superiore.



ESSENCE CONTRAPPOSTA

MODULARE CONTRAPPOSTA

Gli elementi modulari Essence 700 e 900 consentono di realizzare isole di cottura con 2 fronti operativi raddoppiando la capacità produttiva della cucina.



Combinazioni disponibili

700 - 700



900 - 900

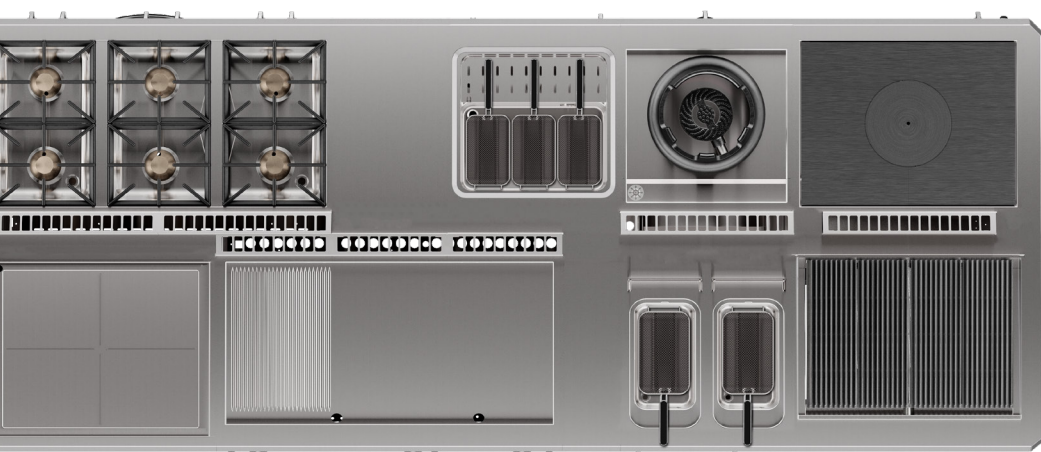


700 - 900



MODULARE CONTRAPPOSTA CON PIANO UNICO

La combinazione di moduli Essence 700 e 900 con piani unici consente di ottenere due fronti operativi senza giunzioni, garantendo facilità d'uso e praticità nella pulizia dell'isola di cottura.



ACCESSORI DELLA VERSIONE CONTRAPPOSTA

Fianco terminale / Camino unico / Colonnina acqua e altri.

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.



Componi la tua cucina

1 - FUNZIONI



È possibile applicare gli elementi di cottura della linea modulare Essence 700 e 900 sia a gas che elettrici, secondo le proprie esigenze. Le funzioni possono essere saldate al piano, oppure a drop in a filo piano o in appoggio.

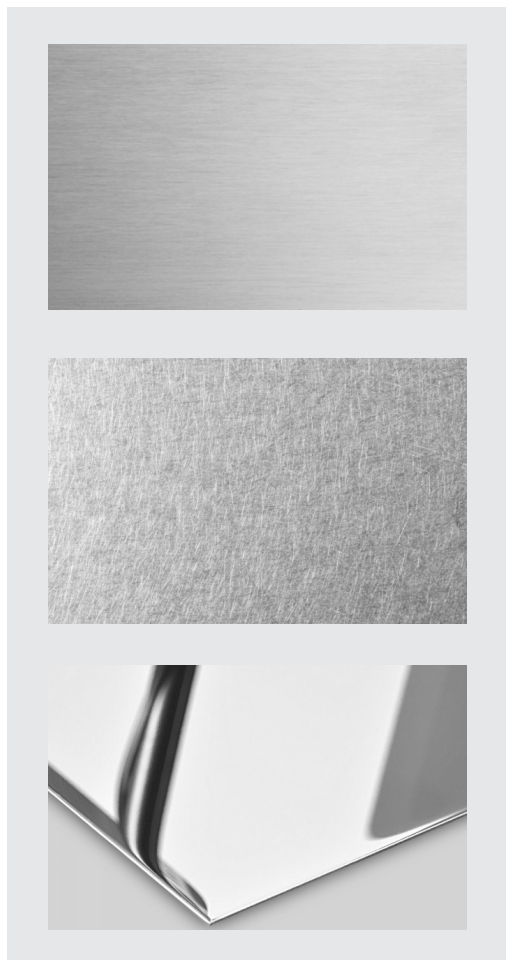
2 - ESTETICA



L'isola di cottura può essere a ponte, caratterizzata da un design più deciso e squadrato, può seguire l'iconica ed elegante estetica Essence, oppure avere le linee più morbide del bordo raggiato. Il fianco laterale può riprendere le apparecchiature standard, l'estetica Essence oppure avere il bordo quadro.

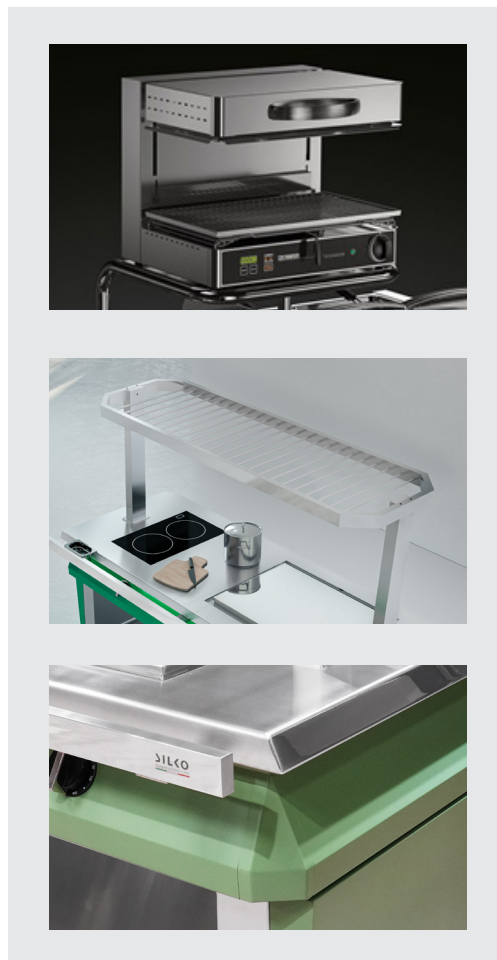
Scegli le caratteristiche del tuo pezzo unico

3 - PIANO



Il piano realizzato in acciaio inox 304, con spessore di 20/10 oppure 30/10, può essere personalizzato scegliendo tra due tipologie di finiture disponibili: satinato (scotch brite) o orbitale, con possibilità di creare dei dettagli lucidati a specchio.

4 - ACCESSORI



Esistono oltre 20 accessori disponibili per configurare l'isola di cottura a seconda delle proprie necessità. Tra le varie opzioni, è possibile inserire la griglia posategami, la salamandra con il proprio ripiano, i rubinetti, il corrimano e molti altri accessori.

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



Frytop



Friggitrice



Cuocipasta



Multifunzione



Bagnomaria



Elementi neutri





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.

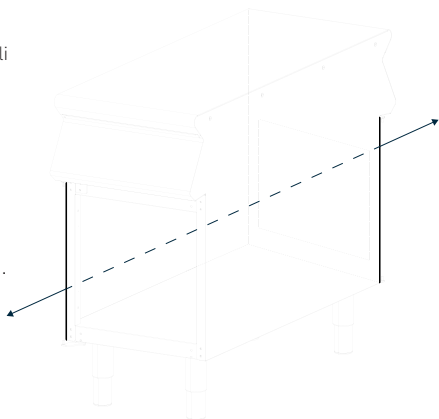


MODULI PASSANTI E TRASVERSALI

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.

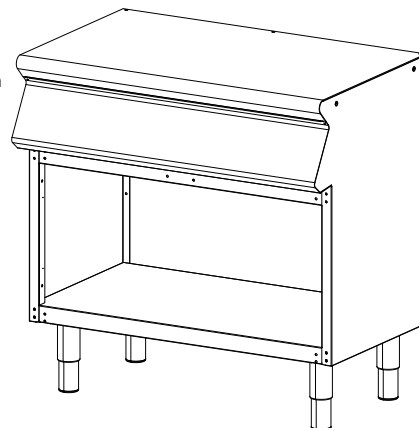
Moduli passanti

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.



ESEMPIO DI COMBINAZIONE



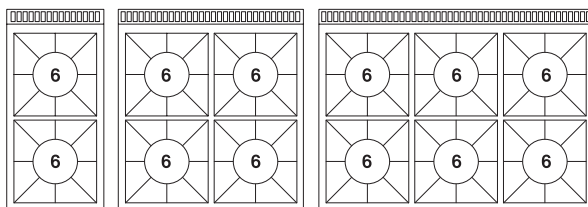
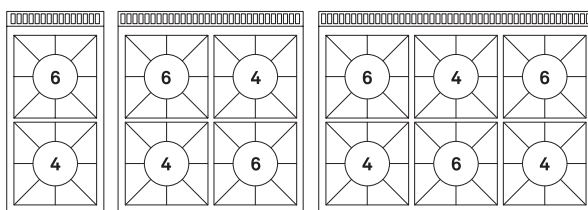
Dati tecnici

CUCINE A GAS

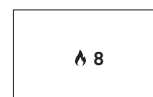
	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Potenza el	V/Hz	Potenza forno [kW]	Capacità forno
SERIE 700	NECG72A	400×730×900	12				
	NECG72C	400×730×900	12				
	NECG72G	400×730×900	12				
	NECG72T	400×730×320	12				
	NECG74A	800×730×900	24				
	NECG74C	800×730×900	24				
	NECG74E	800×730×900	24	6	380 - 415 V / 50/60 Hz	6	GN 2/1
	NECG74F	800×730×900	32			8	GN 2/1
	NECG74G	800×730×900	24				
	NECG74T	800×730×320	24				
	NECG76A	1200×730×900	36				
	NECG76C	1200×730×900	36				
	NECG76E	1200×730×900	36	6	400 V / 50/60 Hz	6	GN 2/1
	NECG76EC	1200×730×900	36	6	400 V / 50/60 Hz	6	GN 2/1
	NECG76F	1200×730×900	44			8	GN 2/1
	NECG76FC	1200×730×900	44				
	NECG76G	1200×730×900	36				
	NECG76H	1200×730×900	46			10	930×620mm
	NECG76T	1200×730×320	36				

PIASTRE EL.
(kW)

Modelli Standard

A richiesta:
Modelli Bassa PotenzaFORNI
(kW)

Dim: GN 2/1



Dim: GN 2/1

Dim:
935×640×400(h)
mmGRIGLIE IN GHISA DI
SERIE, INOX A RICHIESTA

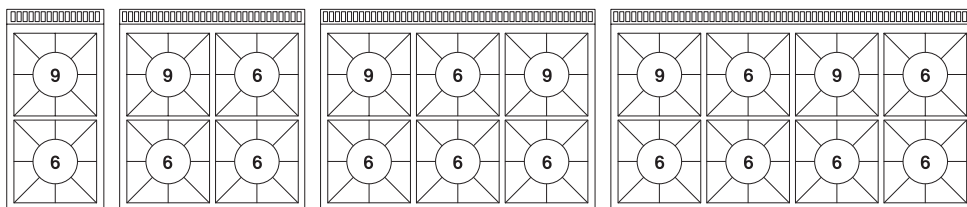
Griglie in ghisa di serie, inox a richiesta.

Cucine a gas

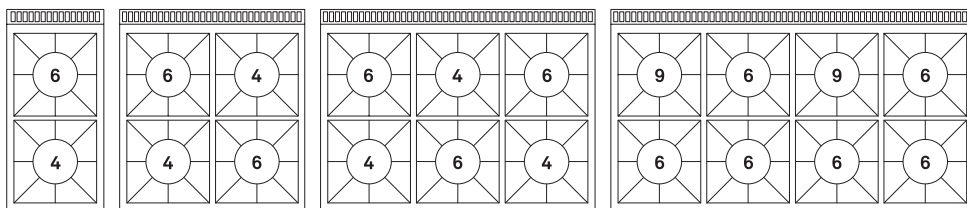
	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Potenza el	V/Hz	Potenza forno [kW]	Capacità forno
SERIE 900	NECG92A	400×900×900	15				
	NECG92C	400×900×900	15				
	NECG92G	400×900×900	15				
	NECG92T	400×900×320	15				
	NECG94A	800×900×900	27				
	NECG94C	800×900×900	27				
	NECG94E	800×900×900	27	6	400 V / 50/60 Hz	6	GN 2/1
	NECG94F	800×900×900	35			8	GN 2/1
	NECG94G	800×900×900	27				
	NECG94T	800×900×320	27				
	NECG96A	1200×900×900	42				
	NECG96C	1200×900×900	42				
	NECG96E	1200×900×900	42	6	400 V / 50/60 Hz	6	GN 2/1
	NECG96EC	1200×900×900	42	6	400 V / 50/60 Hz	6	GN 2/1
	NECG96F	1200×900×900	50			8	GN 2/1
	NECG96FC	1200×900×900	50			8	GN 2/1
	NECG96G	1200×900×900	42				
	NECG96H	1200×900×900	54			12	GN 2/1
	NECG96T	1200×900×320	42				
	NECG98A	1600×900×900	54				
	NECG98C	1600×900×900	54				
	NECG98F	1600×900×900	70			16	GN 2/1
	NECG98G	1600×900×900	54				

Bruciatori (kW)

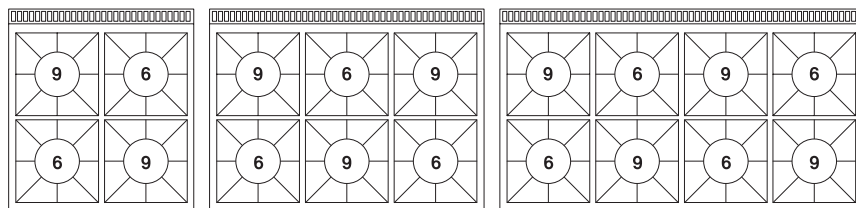
Modelli Standard



A richiesta:
Modelli Bassa Potenza



A richiesta:
Modelli Alta Potenza



FORNI



Dim: GN 2/1D

Dim: GN 2/1

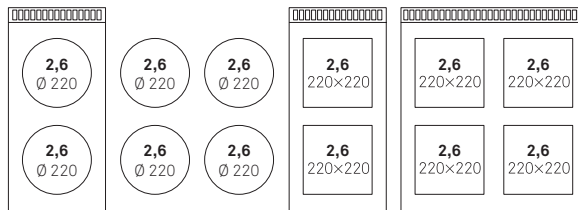
Dim:
935×670×400(h) mm

Griglie in ghisa di serie, inox a richiesta.

CUCINE ELETTRICHE

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Potenza forno [kW]	Capacità forno
SERIE 700	NECE72A	400×730×900	10.4	400 V / 50/60 Hz		
	NECE72AQ	400×730×900	5.2	400 V / 50/60 Hz		
	NECE72C	400×730×900	5.2	400 V / 50/60 Hz		
	NECE72CQ	400×730×900	10.4	400 V / 50/60 Hz		
	NECE72G	400×730×900	10.4	400 V / 50/60 Hz		
	NECE72GQ	400×730×900	5.2	400 V / 50/60 Hz		
	NECE72T	400×730×320	5.2	400 V / 50/60 Hz		
	NECE72TQ	400×730×320	10.4	400 V / 50/60 Hz		
	NECE74A	800×730×900	16.4	400 V / 50/60 Hz		
	NECE74AQ	800×730×900	16.4	400 V / 50/60 Hz		
	NECE74C	800×730×900	5.2	400 V / 50/60 Hz		
	NECE74CQ	800×730×900	10.4	400 V / 50/60 Hz		
	NECE74E	800×730×900	10.4	400 V / 50/60 Hz	6	GN 2/1
	NECE74EQ	800×730×900	5.2	400 V / 50/60 Hz	6	GN 2/1
	NECE74G	800×730×900	5.2	400 V / 50/60 Hz		
	NECE74GQ	800×730×900	10.4	400 V / 50/60 Hz		
	NECE74T	800×730×320	5.2	400 V / 50/60 Hz		
	NECE74TQ	800×730×320	10.4	400 V / 50/60 Hz		

PIASTRE EL.
(kW, mm)



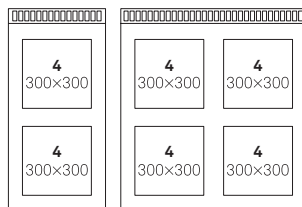
FORNI
(kW)

⚡ 6

Dim: GN 2/1

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Potenza forno [kW]	Capacità forno
SERIE 900	NECE92A	400×900×900	16	400 V / 50/60 Hz		
	NECE92C	400×900×900	8	400 V / 50/60 Hz		
	NECE92G	400×900×900	16	400 V / 50/60 Hz		
	NECE92T	400×900×320	8	400 V / 50/60 Hz		
	NECE94A	800×900×900	22	400 V / 50/60 Hz		
	NECE94C	800×900×900	8	400 V / 50/60 Hz		
	NECE94E	800×900×900	16	400 V / 50/60 Hz	6	GN 2/1
	NECE94G	800×900×900	16	400 V / 50/60 Hz		
	NECE94T	800×900×320	8	400 V / 50/60 Hz		

PIASTRE EL.
(kW, mm)



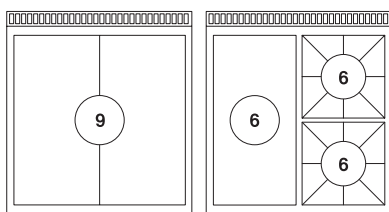
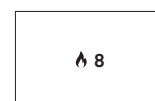
FORNI
(kW)

⚡ 6

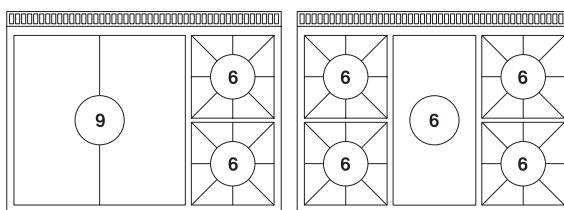
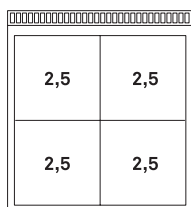
Dim: GN 2/1

TUTTAPIASTRA

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	Potenza gas	V/Hz	Capacità forno	Potenza forno [lt]
SERIE 700	NETE74A	800×730×900	10		400 V / 50/60 Hz		
	NETE74C	800×730×900	10		400 V / 50/60 Hz		
	NETE74E	800×730×900	16		400 V / 50/60 Hz	GN 2/1	6
	NETE74G	800×730×900	10		400 V / 50/60 Hz		
	NETE74T	800×730×320	10		400 V / 50/60 Hz		
	NETG74A	800×730×900		9			
	NETG74AL	800×730×900		18			
	NETG74C	800×730×900		9			
	NETG74CL	800×730×900		18			
	NETG74F	800×730×900		17		GN 2/1	8
	NETG74FL	800×730×900		26		GN 2/1	8
	NETG74G	800×730×900		9			
	NETG74GL	800×730×900		18			
	NETG74T	800×730×320		9			
	NETG74TL	800×730×320		18			
	NETG76AC	1200×730×900		30			
	NETG76AL	1200×730×900		15			
	NETG76CC	1200×730×900		30			
	NETG76CL	1200×730×900		21			
	NETG76FC	1200×730×900		38		GN 2/1	8
	NETG76FCC	1200×730×900		38		GN 2/1	8
	NETG76FL	1200×730×900		29		GN 2/1	8
	NETG76FLC	1200×730×900		29		GN 2/1	8
	NETG76GC	1200×730×900		30			
	NETG76GL	1200×730×900		21			

TUTTAPIASTRA A GAS
(kW)FORNI
(kW)

Dim: GN 2/1

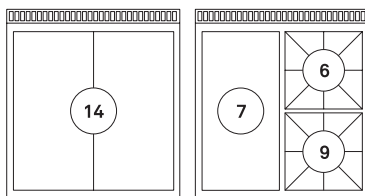
TUTTAPIASTRA EL.
(kW)FORNI
(kW)

Dim: GN 2/1

Tuttapiastra

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	Potenza gas	V/Hz	Capacità forno	Potenza forno [lt]
SERIE 900	NETE92A	400×900×900	8		400 V / 50/60 Hz		
	NETE92C	400×900×900	8		400 V / 50/60 Hz		
	NETE92G	400×900×900	8		400 V / 50/60 Hz		
	NETE92T	400×900×320	8		400 V / 50/60 Hz		
	NETE94A	800×900×900	16		400 V / 50/60 Hz		
	NETE94C	800×900×900	16		400 V / 50/60 Hz		
	NETE94E	800×900×900	22		400 V / 50/60 Hz	GN 2/1	6
	NETE94G	800×900×900	16		400 V / 50/60 Hz		
	NETE94T	800×900×320	16		400 V / 50/60 Hz		
	NETG94A	800×900×900		14			
	NETG94AL	800×900×900		22			
	NETG94C	800×900×900		14			
	NETG94CL	800×900×900		22			
	NETG94F	800×900×900		22		GN 2/1	8
	NETG94FL	800×900×900		30		GN 2/1	8
	NETG94G	800×900×900		14			
	NETG94GL	800×900×900		22			
	NETG94T	800×900×320		14			
	NETG94TL	800×900×320		22			
	NETG96FC	1200×900×900		45		GN 2/1	8
	NETG96FCC	1200×900×900		45		GN 2/1	8
	NETG96FCL	1200×900×900		29		GN 2/1	8
	NETG96FL	1200×900×900		37		GN 2/1	8
	NETG98F	1600×900×900		60		GN 2/1	8+8

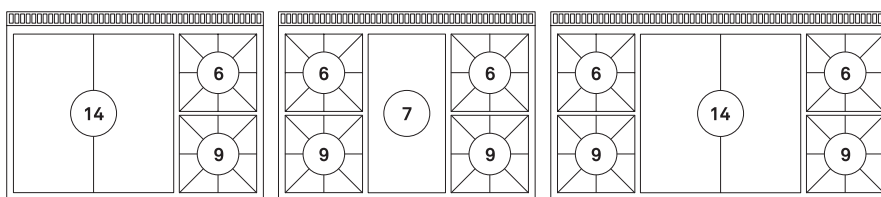
TUTTAPIASTRA A GAS (kW)



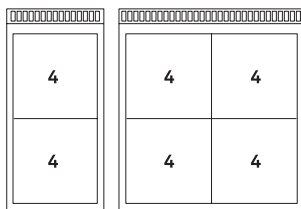
FORNI (kW)



Dim: GN 2/1



TUTTAPIASTRA EL. (kW)



FORNI (kW)

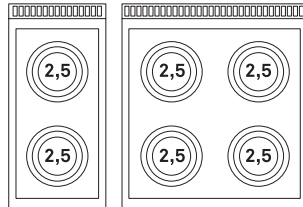


Dim: GN 2/1

CUCINE VETROCERAMICA

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Capacità forno	Potenza forno [kW]	Dimensioni piastra [mm]
SERIE 700	NECV72A	400×730×900	10	400 V / 50/60 Hz			350×570
	NECV72C	400×730×900	5	400 V / 50/60 Hz			350×570
	NECV72G	400×730×900	10	400 V / 50/60 Hz			350×570
	NECV72T	400×730×320	5	400 V / 50/60 Hz			350×570
	NECV74A	800×730×900	16	400 V / 50/60 Hz			750×570
	NECV74C	800×730×900	10	400 V / 50/60 Hz			750×570
	NECV74E	800×730×900	5	400 V / 50/60 Hz	GN 2/1	6	750×570
	NECV74G	800×730×900	5	400 V / 50/60 Hz			750×570
	NECV74T	800×730×320	10	400 V / 50/60 Hz			750×570

CUCINE VETROCERAMICA
(kW)



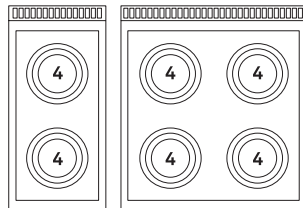
FORNI
(kW)



Dim: GN 2/1

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Capacità forno	Potenza forno [kW]	Dimensioni piastra [mm]
SERIE 900	NECV92A	400×900×900	8	400 V / 50/60 Hz			350×700
	NECV92C	400×900×900	22	400 V / 50/60 Hz			350×700
	NECV92G	400×900×900	16	400 V / 50/60 Hz			350×700
	NECV92T	400×900×320	16	400 V / 50/60 Hz			350×700
	NECV94A	800×900×900	16	400 V / 50/60 Hz			750×700
	NECV94C	800×900×900	8	400 V / 50/60 Hz			750×700
	NECV94E	800×900×900	16	400 V / 50/60 Hz	GN 2/1	6	750×700
	NECV94G	800×900×900	8	400 V / 50/60 Hz			750×700
	NECV94T	800×900×320	8	400 V / 50/60 Hz			750×700

CUCINE VETROCERAMICA
(kW)



FORNI
(kW)

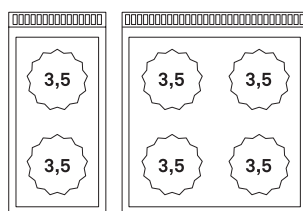


Dim: GN 2/1

CUCINE A INDUZIONE

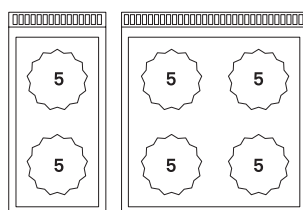
	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Dimensioni piastra [mm]
SERIE 700	NECI72A	400×730×900	7	400 V / 50/60 Hz	350×570
	NECI72C	400×730×900	14	400 V / 50/60 Hz	350×570
	NECI72G	400×730×900	5	400 V / 50/60 Hz	350×570
	NECI72T	400×730×320	7	400 V / 50/60 Hz	350×570
	NECI74A	800×730×900	14	400 V / 50/60 Hz	750×570
	NECI74C	800×730×900	5	400 V / 50/60 Hz	750×570
	NECI74G	800×730×900	14	400 V / 50/60 Hz	750×570
	NECI74T	800×730×320	7	400 V / 50/60 Hz	750×570

CUCINE A INDUZIONE
(kW)

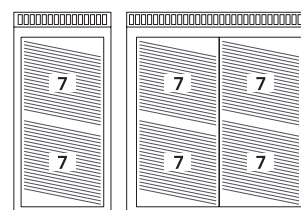


	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Dimensioni piastra [mm]
SERIE 900	NECI92A	400×900×900	10	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECI92C	400×900×900	10	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECI92G	400×900×900	10	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECI92T	400×900×320	10	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECI94A	800×900×900	20	400 V / 50/60 Hz	750×700
	NECI94C	800×900×900	20	400 V / 50/60 Hz	750×700
	NECI94G	800×900×900	20	400 V / 50/60 Hz	750×700
	NECI94T	800×900×320	20	400 V / 50/60 Hz	750×700
	NECIT92A	400×900×900	14	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECIT92C	400×900×900	14	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECIT92G	400×900×900	14	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECIT92T	400×900×320	14	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECIT94A	800×900×900	28	400 V / 50/60 Hz	750×700
	NECIT94C	800×900×900	28	400 V / 50/60 Hz	750×700
	NECIT94G	800×900×900	28	400 V / 50/60 Hz	750×700
	NECIT94T	800×900×320	28	400 V / 50/60 Hz	750×700

CUCINE A INDUZIONE
(kW)



**CUCINE A INDUZIONE
TUTTOCAMPO**
(kW)



FRYTOP ELETTRICO

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Caratteristiche	Dimensioni piastra [mm]	Numero zone cottura
SERIE 700	NEBE72ALC	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	335×530	1
	NEBE72ALX	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	335×530	1
	NEBE72ARC	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	RIGATO CROMATO	335×530	1
	NEBE72ARX	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	RIGATO	335×530	1
	NEBE72CLC	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	335×530	1
	NEBE72CLX	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	335×530	1
	NEBE72CRC	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	RIGATO CROMATO	335×530	1
	NEBE72CRX	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	RIGATO	335×530	1
	NEBE72GLC	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	335×530	1
	NEBE72GLX	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	335×530	1
	NEBE72GRC	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	RIGATO CROMATO	335×530	1
	NEBE72GRX	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	RIGATO	335×530	1
	NEBE72TLC	400×730×320	5.4	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	335×530	1
	NEBE72TLX	400×730×320	5.4	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	335×530	1
	NEBE72TRC	400×730×320	5.4	400 V / 50/60 Hz	RIGATO CROMATO	335×530	1
	NEBE72TRX	400×730×320	5.4	400 V / 50/60 Hz	RIGATO	335×530	1
	NEBE73ALC	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	535×530	1
	NEBE73ALRX	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	LISCIO RIGATO	535×530	1
	NEBE73ALX	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	535×530	1
	NEBE73AMC	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	MISTO CROMATO	535×530	1
	NEBE73CLC	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	535×530	1
	NEBE73CLRX	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	LISCIO RIGATO	535×530	1
	NEBE73CLX	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	535×530	1
	NEBE73CMC	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	MISTO CROMATO	535×530	1
	NEBE73GLC	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	535×530	1
	NEBE73GLRX	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	LISCIO RIGATO	535×530	1
	NEBE73GLX	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	535×530	1
	NEBE73GMC	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	MISTO CROMATO	535×530	1
	NEBE73TLC	600×730×320	7.5	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	535×530	1
	NEBE73TLRX	600×730×320	7.5	400 V / 50/60 Hz	LISCIO RIGATO	535×530	1
	NEBE73TLX	600×730×320	7.5	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	535×530	1
	NEBE73TMC	600×730×320	7.5	400 V / 50/60 Hz	MISTO CROMATO	535×530	1
	NEBE74ALC	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	735×530	2
	NEBE74ALRX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	LISCIO RIGATO	735×530	2
	NEBE74ALX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	735×530	2
	NEBE74AMC	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	MISTO CROMATO	735×530	2
	NEBE74ARX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	RIGATO	735×530	2
	NEBE74CLC	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	735×530	2
	NEBE74CLRX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	LISCIO RIGATO	735×530	2
	NEBE74CLX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	735×530	2
	NEBE74CMC	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	MISTO CROMATO	735×530	2
	NEBE74CRX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	RIGATO	735×530	2
	NEBE74GLC	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	735×530	2
	NEBE74GLRX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	LISCIO RIGATO	735×530	2

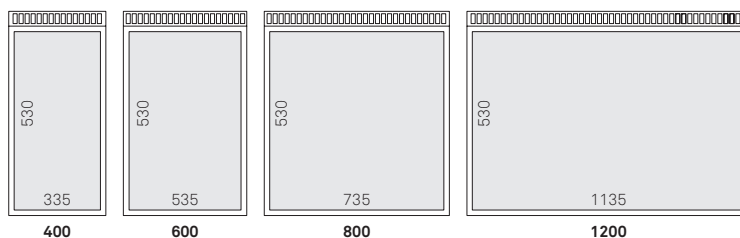
Frytop elettrico

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Caratteristiche	Dimensioni piastra [mm]	Numero zone cottura
SERIE 700	NEBE74GLX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	735×530	2
	NEBE74GMC	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	MISTO CROMATO	735×530	2
	NEBE74GRX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	RIGATO	735×530	2
	NEBE74TLC	800×730×320	10.8	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	735×530	2
	NEBE74TLRX	800×730×320	10.8	400 V / 50/60 Hz	LISCIO RIGATO	735×530	2
	NEBE74TLX	800×730×320	10.8	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	735×530	2
	NEBE74TMC	800×730×320	10.8	400 V / 50/60 Hz	MISTO CROMATO	735×530	2
	NEBE74TRX	800×730×320	10.8	400 V / 50/60 Hz	RIGATO	735×530	2
	NEBE76ALC	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	1135×530	3
	NEBE76ALRX	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	LISCIO RIGATO	1135×530	3
	NEBE76ALX	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	1135×530	3
	NEBE76AMC	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	MISTO CROMATO	1135×530	3
	NEBE76CLC	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	1135×530	3
	NEBE76CLRX	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	LISCIO RIGATO	1135×530	3
	NEBE76CLX	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	1135×530	3
	NEBE76CMC	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	MISTO CROMATO	1135×530	3
	NEBE76GLC	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	1135×530	3
	NEBE76GLRX	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	LISCIO RIGATO	1135×530	3
	NEBE76GLX	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	1135×530	3
	NEBE76GMC	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	MISTO CROMATO	1135×530	3
	NEBE76TLC	1200×730×320	16.2	400 V / 50/60 Hz	LISCIO CROMATO	1135×530	3
	NEBE76TLRX	1200×730×320	16.2	400 V / 50/60 Hz	LISCIO RIGATO	1135×530	3
	NEBE76TLX	1200×730×320	16.2	400 V / 50/60 Hz	LISCIO	1135×530	3
	NEBE76TMC	1200×730×320	16.2	400 V / 50/60 Hz	MISTO CROMATO	1135×530	3

FRYTOP

(mm)

Superficie di cottura



	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Potenza el	V/Hz	Numero zone cottura
SERIE 900	NEBE92ALC	400X900X900	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92ALX	400X900X900	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92ARC	400X900X900	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92ARX	400X900X900	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92CLC	400X900X900	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92CLX	400X900X900	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92CRC	400X900X900	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92CRX	400X900X900	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92GLC	400X900X900	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92GLX	400X900X900	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92GRC	400X900X900	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92GRX	400X900X900	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92TLC	400X900X320	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92TLX	400X900X320	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1

Frytop elettrico

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Potenza el	V/Hz	Numero zone cottura
SERIE 900	NEBE92TRC	400X900X320	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE92TRX	400X900X320	7.5	400 V / 50/60 Hz	335x700	1
	NEBE93ALC	600X900X900	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93ALRX	600X900X900	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93ALX	600X900X900	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93AMC	600X900X900	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93CLC	600X900X900	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93CLRX	600X900X900	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93CLX	600X900X900	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93CMC	600X900X900	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93GLC	600X900X900	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93GLRX	600X900X900	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93GLX	600X900X900	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93GMC	600X900X900	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93TLC	600X900X320	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93TLRX	600X900X320	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93TLX	600X900X320	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE93TMC	600X900X320	10.5	400 V / 50/60 Hz	535x700	1
	NEBE94ALC	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94ALRX	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94ALX	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94AMC	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94ARX	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94CLC	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94CLRX	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94CLX	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94CMC	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94CRX	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94GLC	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94GLRX	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94GLX	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94GMC	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94GRX	800X900X900	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94TLC	800X900X320	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94TLRX	800X900X320	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94TLX	800X900X320	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94TMC	800X900X320	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE94TRX	800X900X320	15	400 V / 50/60 Hz	735x700	2
	NEBE96ALC	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96ALRX	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96ALX	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96AMC	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96CLC	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96CLRX	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96CLX	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96CMC	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96GLC	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96GLRX	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96GLX	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3

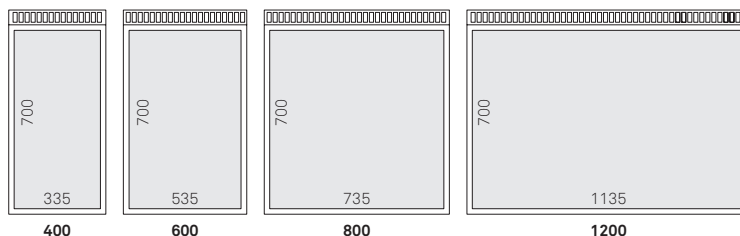
Frytop elettrico — Frytop a gas

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Potenza el	V/Hz	Numero zone cottura
SERIE 900	NEBE96GMC	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96TLC	1200X900X320	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96TLRX	1200X900X320	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96TLX	1200X900X320	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96TMC	1200X900X320	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3

FRYTOP

(mm)

Superficie di cottura



FRYTOP A GAS

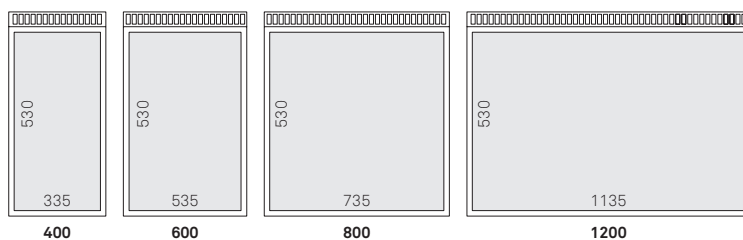
	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Caratteristiche	Dimensioni piastra [mm]	Numero zone cottura
SERIE 700	NEBG72ALC	400x730x900	7	LISCIO CROMATO	335x530	1
	NEBG72ALX	400x730x900	6	LISCIO	335x530	1
	NEBG72ARC	400x730x900	7	RIGATO CROMATO	335x530	1
	NEBG72ARX	400x730x900	6	RIGATO	335x530	1
	NEBG72CLC	400x730x900	7	LISCIO CROMATO	335x530	1
	NEBG72CLX	400x730x900	6	LISCIO	335x530	1
	NEBG72CRC	400x730x900	7	RIGATO CROMATO	335x530	1
	NEBG72CRX	400x730x900	6	RIGATO	335x530	1
	NEBG72GLC	400x730x900	7	LISCIO CROMATO	335x530	1
	NEBG72GLX	400x730x900	6	LISCIO	335x530	1
	NEBG72GRC	400x730x900	7	RIGATO CROMATO	335x530	1
	NEBG72GRX	400x730x900	6	RIGATO	335x530	1
	NEBG72TLC	400x730x320	7	LISCIO CROMATO	335x530	1
	NEBG72TLX	400x730x320	6	LISCIO	335x530	1
	NEBG72TRC	400x730x320	7	RIGATO CROMATO	335x530	1
	NEBG72TRX	400x730x320	6	RIGATO	335x530	1
	NEBG73ALC	600x730x900	11	LISCIO CROMATO	535x530	1
	NEBG73ALRX	600x730x900	9	LISCIO RIGATO	535x530	1
	NEBG73ALX	600x730x900	9	LISCIO	535x530	1
	NEBG73AMC	600x730x900	11	MISTO CROMATO	535x530	1
	NEBG73CLC	600x730x900	11	LISCIO CROMATO	535x530	1
	NEBG73CLRX	600x730x900	9	LISCIO RIGATO	535x530	1
	NEBG73CLX	600x730x900	9	LISCIO	535x530	1
	NEBG73CMC	600x730x900	11	MISTO CROMATO	535x530	1
	NEBG73GLC	600x730x900	11	LISCIO CROMATO	535x530	1
	NEBG73GLRX	600x730x900	9	LISCIO RIGATO	535x530	1

Frytop a gas

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Caratteristiche	Dimensioni piastra [mm]	Numero zone cottura
	NEBG73GLX	600×730×900	9	LISCIO	535×530	1
	NEBG73GMC	600×730×900	11	MISTO CROMATO	535×530	1
	NEBG73TLC	600×730×320	11	LISCIO CROMATO	535×530	1
	NEBG73TLRX	600×730×320	9	LISCIO RIGATO	535×530	1
	NEBG73TLX	600×730×320	9	LISCIO	535×530	1
	NEBG73TMC	600×730×320	11	MISTO CROMATO	535×530	1
	NEBG74ALC	800×730×900	14	LISCIO CROMATO	735×530	2
	NEBG74ALRX	800×730×900	12	LISCIO RIGATO	735×530	2
	NEBG74ALX	800×730×900	12	LISCIO	735×530	2
	NEBG74AMC	800×730×900	14	MISTO CROMATO	735×530	2
	NEBG74ARX	800×730×900	12	RIGATO	735×530	2
	NEBG74CLC	800×730×900	14	LISCIO CROMATO	735×530	2
	NEBG74CLRX	800×730×900	12	LISCIO RIGATO	735×530	2
	NEBG74CLX	800×730×900	12	LISCIO	735×530	2
	NEBG74CMC	800×730×900	14	MISTO CROMATO	735×530	2
	NEBG74CRX	800×730×900	12	RIGATO	735×530	2
	NEBG74GLC	800×730×900	14	LISCIO CROMATO	735×530	2
	NEBG74GLRX	800×730×900	12	LISCIO RIGATO	735×530	2

FRYTOP (mm)

Superficie di cottura



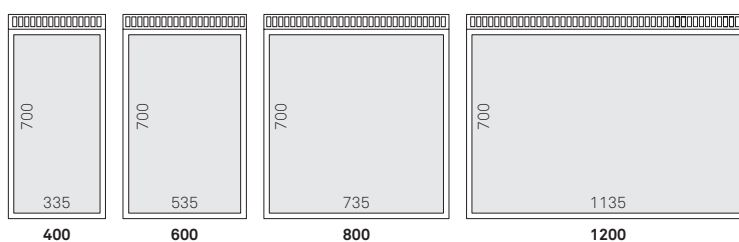
	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Dimensioni piastra [mm]	Numero zone cottura
SERIE 900	NEBG92ALC	400×900×900	10.5	335×700	1
	NEBG92ALX	400×900×900	7	335×700	1
	NEBG92ARC	400×900×900	10.5	335×700	1
	NEBG92ARX	400×900×900	7	335×700	1
	NEBG92CLC	400×900×900	10.5	335×700	1
	NEBG92CLX	400×900×900	7	335×700	1
	NEBG92CRC	400×900×900	10.5	335×700	1
	NEBG92CRX	400×900×900	7	335×700	1
	NEBG92GLC	400×900×900	10.5	335×700	1
	NEBG92GLX	400×900×900	7	335×700	1
	NEBG92GRC	400×900×900	10.5	335×700	1
	NEBG92GRX	400×900×900	7	335×700	1
	NEBG92TLC	400×900×320	10.5	335×700	1
	NEBG92TLX	400×900×320	7	335×700	1
	NEBG92TRC	400×900×320	10.5	335×700	1
	NEBG92TRX	400×900×320	7	335×700	1
	NEBG93ALC	600×900×900	14	535×700	1
	NEBG93ALRX	600×900×900	11	535×700	1
	NEBG93ALX	600×900×900	11	535×700	1

Frytop a gas

Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Dimensioni piastra [mm]	Numero zone cottura
NEBG93AMC	600×900×900	14	535×700	1
NEBG93CLC	600×900×900	14	535×700	1
NEBG93CLR	600×900×900	11	535×700	1
NEBG93CLX	600×900×900	11	535×700	1
NEBG93CMC	600×900×900	14	535×700	1
NEBG93GLC	600×900×900	14	535×700	1
NEBG93GLRX	600×900×900	11	535×700	1
NEBG93GLX	600×900×900	11	535×700	1
NEBG93GMC	600×900×900	14	535×700	1
NEBG93TLC	600×900×320	14	535×700	1
NEBG93TLRX	600×900×320	11	535×700	1
NEBG93TLX	600×900×320	11	535×700	1
NEBG93TMC	600×900×320	14	535×700	1
NEBG94ALC	800×900×900	21	735×700	2
NEBG94ALRX	800×900×900	14	735×700	2
NEBG94ALX	800×900×900	14	735×700	2
NEBG94AMC	800×900×900	21	735×700	2
NEBG94ARX	800×900×900	14	735×700	2
NEBG94CLC	800×900×900	21	735×700	2
NEBG94CLR	800×900×900	14	735×700	2
NEBG94CLX	800×900×900	14	735×700	2
NEBG94CMC	800×900×900	21	735×700	2
NEBG94CRX	800×900×900	14	735×700	2
NEBG94GLC	800×900×900	21	735×700	2
NEBG94GLRX	800×900×900	14	735×700	2
NEBG94GLX	800×900×900	14	735×700	2
NEBG94GMC	800×900×900	21	735×700	2
NEBG94GRX	800×900×900	14	735×700	2
NEBG94TLC	800×900×320	21	735×700	2
NEBG94TLRX	800×900×320	14	735×700	2

FRYTOP (mm)

Superficie di cottura



CUOCIPASTA

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	Potenza gas	V/Hz	Numero vasche	Capacità vasca [lt]
SERIE 700	NEDE72128	400×730×900	5.7		400 V / 50/60 Hz	1	28
	NEDE73142	600×730×900	9		400 V / 50/60 Hz	1	42
	NEDE74228	800×730×900	11.4		400 V / 50/60 Hz	2	28
	NEDG72128	400×730×900	0.1	10.5	230 V / 50/60 Hz	1	28
	NEDG72128M	400×730×900		10.5		1	28
	NEDG73142	600×730×900	0.1	14	230 V / 50/60 Hz	1	42
	NEDG74228	800×730×900	0.1	21	230 V / 50/60 Hz	2	28
	NEDG74228M	800×730×900		21		2	28
SERIE 900	NEDE92142	400×900×900	8.5		400 V / 50/60 Hz	1	42
	NEDE93142	600×900×900	9		400 V / 50/60 Hz	1	42
	NEDE94242	800×900×900	17		400 V / 50/60 Hz	1	42
	NEDG92142	400×900×900	0.1	14	230 V / 50/60 Hz	1	42
	NEDG92142M	400×900×900		14		1	42
	NEDG93142	600×900×900	0.1	14	230 V / 50/60 Hz	1	42
	NEDG94242	800×900×900	0.1	28	230 V / 50/60 Hz	2	42
	NEDG94242M	800×900×900		28		2	42

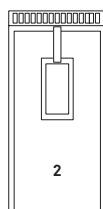
FRIGGITRICI

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	Potenza gas	V/Hz	Numero vasche	Capacità vasca [lt]
SERIE 700	NEFE72110	400×730×900	9		400 V / 50/60 Hz	1	10
	NEFE72110T	400×730×320	9		400 V / 50/60 Hz	1	10
	NEFE72115	400×730×900	12		400 V / 50/60 Hz	1	15
	NEFE73210	600×730×900	18		400 V / 50/60 Hz	2	10
	NEFE73210T	600×730×320	18		400 V / 50/60 Hz	2	10
	NEFE74215	800×730×900	24		400 V / 50/60 Hz	2	15
	NEFG72108T	400×730×320		7		1	8
	NEFG72110	400×730×900		10		1	10
	NEFG72115	400×730×900		14		1	15
	NEFG73208T	600×730×320		14		2	8
	NEFG73210	600×730×900		20		2	10
	NEFG74215	800×730×900		28		2	15
SERIE 900	NEFE92115	400×900×900	12		400 V / 50/60 Hz	1	15
	NEFE92122	400×900×900	12		400 V / 50/60 Hz	1	22
	NEFE93210	600×900×900	18		400 V / 50/60 Hz	2	10
	NEFE94215	800×900×900	18		400 V / 50/60 Hz	2	15
	NEFE94222	800×900×900	24		400 V / 50/60 Hz	2	22
	NEFEP9122	400×900×900	24		400 V / 50/60 Hz	1	22
	NEFEP9122A	400×900×900	36		400 V / 50/60 Hz	1	22
	NEFEP9122F	400×900×900	22		400 V / 50/60 Hz	1	22
	NEFEP9122FA	400×900×900	22		400 V / 50/60 Hz	1	22
	NEFG92115	400×900×900		14		1	15
	NEFG92115S	400×900×900		14		1	15
	NEFG92123	400×900×900		21		1	23
	NEFG92123K	400×900×900		23		1	23
	NEFG93210	600×900×900		20		2	10
	NEFG94215	800×900×900		28		2	15
	NEFG94215S	800×900×900		28		2	15
	NEFG94223	800×900×900		42		2	23
	NEFG94223K	800×900×900		46		2	23
	NEFGP9123	400×900×900		25		1	23
	NEFGP9123A	400×900×900		25		1	23
	NEFGP9123F	400×900×900		25		1	23
	NEFGP9123FA	400×900×900		25		1	23

SCALDAPATATE

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Numero vasche	Capacità vasca [lt]
SERIE 700	NERP72A	400×730×900	2	230 V / 50/60 Hz	1	GN 1/1
	NERP72C	400×730×900	2	230 V / 50/60 Hz	1	GN 1/1
	NERP72G	400×730×900	2	230 V / 50/60 Hz	1	GN 1/1
	NERP72T	400×730×320	2	230 V / 50/60 Hz	1	GN 1/1
SERIE 900	NERP92A	400×900×900	2	230 V / 50/60 Hz	1	GN 1/1
	NERP92C	400×900×900	2	230 V / 50/60 Hz	1	GN 1/1
	NERP92G	400×900×900	2	230 V / 50/60 Hz	1	GN 1/1
	NERP92T	400×900×320	2	230 V / 50/60 Hz	1	GN 1/1

SCALDAPATATE
(kW)



GRIGLIE ELETTRICHE

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Dimensioni griglia [mm]	Numero zone cottura
SERIE 700	NEGVRE72A	400×730×900	4.08	400 V / 50/60 Hz	270×430	1
	NEGVRE72C	400×730×900	4.08	400 V / 50/60 Hz	270×430	1
	NEGVRE72G	400×730×900	4.08	400 V / 50/60 Hz	270×430	1
	NEGVRE72T	400×730×320	4.08	400 V / 50/60 Hz	270×430	1
	NEGVRE74A	800×730×900	8.16	400 V / 50/60 Hz	550×430	2
	NEGVRE74C	800×730×900	8.16	400 V / 50/60 Hz	550×430	2
	NEGVRE74G	800×730×900	8.16	400 V / 50/60 Hz	550×430	2
	NEGVRE74T	800×730×320	8.16	400 V / 50/60 Hz	550×430	2
SERIE 900	NEGVRE92A	400×900×900	5.41	400 V / 50/60 Hz	270×640	1
	NEGVRE92C	400×900×900	5.41	400 V / 50/60 Hz	270×640	1
	NEGVRE92G	400×900×900	5.41	400 V / 50/60 Hz	270×640	1
	NEGVRE92T	400×900×900	5.41	400 V / 50/60 Hz	270×640	1
	NEGVRE94A	800×900×900	10.83	400 V / 50/60 Hz	545×640	2
	NEGVRE94C	800×900×900	10.83	400 V / 50/60 Hz	545×640	2
	NEGVRE94G	800×900×900	10.83	400 V / 50/60 Hz	545×640	2
	NEGVRE94T	800×900×900	10.83	400 V / 50/60 Hz	545×640	2

GRIGLIE A GAS

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Dimensioni griglia [mm]	Numero zone cottura
SERIE 700	NEGVG72	400×730×900	7.5	320×465	1
	NEGVG74	800×730×900	15	640×465	2
SERIE 900	NEGVG92	400×900×900	11	627×315	1
	NEGVG94	800×900×900	22	627×710	2
	NEGVG96A	1200×900×900	33	530×1085	4
	NEGVG96C	1200×900×900	33	530×1085	4
	NEGVG96G	1200×900×900	33	530×1085	4
	NEGVG96T	1200×900×320	33	530×1085	4

GRIGLIE PIETRA LAVICA

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Dimensioni griglia [mm]	Numero zone cottura
SERIE 700	NEGL72A	400×730×900	10	380×485	1
	NEGL72C	400×730×900	10	380×485	1
	NEGL72G	400×730×900	10	380×485	1
	NEGL72T	400×730×320	10	380×485	1
	NEGL74A	800×730×900	20	780 × 485	2
	NEGL74C	800×730×900	20	780 × 485	2
	NEGL74G	800×730×900	20	780 × 485	2
	NEGL74T	800×730×320	20	780 × 485	2
SERIE 900	NEGL92A	400×900×900	12.5	380×645	1
	NEGL92C	400×900×900	12.5	380×645	1
	NEGL92G	400×900×900	12.5	380×645	1
	NEGL92T	400×900×320	12.5	380×645	1
	NEGL94A	800×900×900	12.5	780×645	2
	NEGL94C	800×900×900	25	780×645	2
	NEGL94G	800×900×900	25	780×645	2
	NEGL94T	800×900×320	25	780×645	2

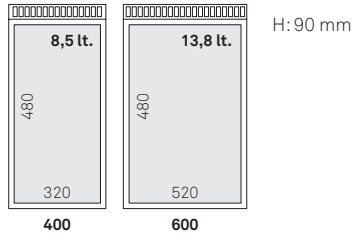
MULTIFUNZIONE

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Numero vasche	Dimensione vasca [mm]
SERIE 700	NECM72A	400×730×900	4	400 V / 50/60 Hz	1	320×480×90
	NECM73A	600×730×900	8.1	400 V / 50/60 Hz	1	520×480×90
SERIE 900	NECM93A	600×900×900	8.1	400 V / 50/60 Hz	1	520×480×90

MULTIFUNZIONE SERIE 700

(kW)

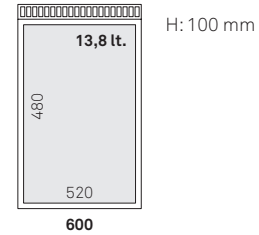
Superficie di cottura



MULTIFUNZIONE SERIE 900

(kW)

Superficie di cottura



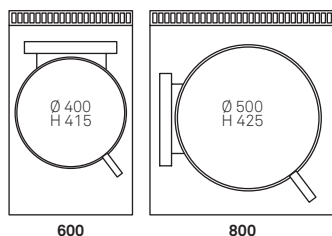
BAGNOMARIA

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Numero vasche	Capacità vasca [lt]
SERIE 700	NEME72A	400×730×900	1.8	230 V / 50/60 Hz	1	7,5 (22,5 Max)
	NEME72C	400×730×900	1.8	230 V / 50/60 Hz	1	7,5 (22,5 Max)
	NEME72G	400×730×900	1.8	230 V / 50/60 Hz	1	7,5 (22,5 Max)
	NEME72T	400×730×320	1.8	230 V / 50/60 Hz	1	7,5 (22,5 Max)
	NEME74A	800×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	16 (47 Max)
	NEME74C	800×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	16 (47 Max)
	NEME74G	800×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	16 (47 Max)
	NEME74T	800×730×320	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	16 (47 Max)
SERIE 900	NEME92A	400×900×900	1.8	230 V / 50/60 Hz	1	GN 1/1+1/3
	NEME92C	400×900×900	1.8	230 V / 50/60 Hz	1	GN 1/1+1/3
	NEME92G	400×900×900	1.8	230 V / 50/60 Hz	1	GN 1/1+1/3
	NEME92T	400×900×320	1.8	230 V / 50/60 Hz	1	GN 1/1+1/3
	NEME94A	800×900×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	N°2 GN 1/1+1/3
	NEME94C	800×900×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	N°2 GN 1/1+1/3
	NEME94G	800×900×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	N°2 GN 1/1+1/3
	NEME94T	800×900×320	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	N°2 GN 1/1+1/3

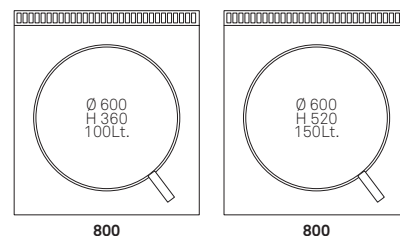
PENTOLE

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	Potenza gas	V/Hz	Capacità vasca [lt]	Dimensione vasca [mm]
SERIE 700	NEPE7I05	600×730×900	9.8		400 V / 50/60 Hz	50	Ø 396×420
	NEPE7I08	800×730×900	16.8		400 V / 50/60 Hz	80	Ø 496×430
	NEPG7D05	600×730×900	0.1	10.5	230 V / 50/60 Hz	50	Ø 396×420
	NEPG7D08	800×730×900	0.2	17	230 V / 50/60 Hz	80	Ø 496×430
	NEPG7I05	600×730×900	0.2	10.5	230 V / 50/60 Hz	50	Ø 396×420
	NEPG7I08	800×730×900	0.2	17	230 V / 50/60 Hz	80	Ø 496×430
SERIE 900	NEPE9D10	800×900×900	12		400 V / 50/60 Hz	100	Ø 595×370
	NEPE9D15	800×900×900	12		400 V / 50/60 Hz	150	Ø 595×530
	NEPE9I10	800×900×900	21		400 V / 50/60 Hz	100	Ø 595×370
	NEPE9I15	800×900×900	21		400 V / 50/60 Hz	150	Ø 595×530
	NEPG9D10	800×900×900	0.2	21	230 V / 50/60 Hz	100	Ø 595×370
	NEPG9D10A	800×900×900	0.2	21	230 V / 50/60 Hz	100	Ø 595×370
	NEPG9D15	800×900×900	0.2	24	230 V / 50/60 Hz	150	Ø 595×530
	NEPG9D15A	800×900×900	0.2	24	230 V / 50/60 Hz	150	Ø 595×530
	NEPG9I10	800×900×900	0.2	21	230 V / 50/60 Hz	100	Ø 595×380
	NEPG9I10A	800×900×900	0.2	21	230 V / 50/60 Hz	100	Ø 595×380
	NEPG9I15	800×900×900	0.2	24	230 V / 50/60 Hz	150	Ø 595×500
	NEPG9I15A	800×900×900	0.2	24	230 V / 50/60 Hz	150	Ø 595×500

**PENTOLE
SERIE 700**
(mm)



**PENTOLE
SERIE 900**
(mm)



BRASIERE

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza el	V/Hz	Potenza gas	Capacità vasca [lt]	Dimensione vasca [mm]
SERIE 700	NESE74CRM	800×730×900	9.9	400 V / 50/60 Hz		50	726×410×169
	NESG74CRM	800×730×900			14		726×410×169
SERIE 900	NESE94CRA	800×900×900	9	400 V / 50/60 Hz		80 LT.	726×580×169
	NESE94CRM	800×900×900	9	400 V / 50/60 Hz		80 LT.	726×580×169
	NESE96CRA	1200×900×900	13.5	400 V / 50/60 Hz		120 LT.	1126×580×169
	NESG94CRA	800×900×900	0.2	230 V / 50/60 Hz	20	80 LT.	726×580×169
	NESG94CRM	800×900×900	0.2	230 V / 50/60 Hz	20	80 LT.	726×580×169
	NESG96CRA	1200×900×900	0.3	230 V / 50/60 Hz	24	120 LT.	1126×580×169

WOK

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Potenza el	V/Hz	Numero zone cottura
SERIE 700	NEWK73A110	600×730×900	10			1
	NEWK73A114	600×730×900	14			1
	NEWK73G110	600×730×900	10			1
	NEWK73G114	600×730×900	14			1
	NEWK75A210	1000×730×900	20			2
	NEWK75A214	1000×730×900	28			2
	NEWK75G210	1000×730×900	20			2
	NEWK75G214	1000×730×900	28			2
SERIE 900	NEWK93A110	600×900×900	10			1
	NEWK93A114	600×900×900	14			1
	NEWK93G110	600×900×900	10			1
	NEWK93G114	600×900×900	14			1
	NEWK95A210	1000×900×900	20			2
	NEWK95A214	1000×900×900	28			2
	NEWK95G210	1000×900×900	20			2
	NEWK95G214	1000×900×900	28			2

WOK A INDUZIONE

	Modello	Dimensioni [mm]	Potenza gas	Potenza el	V/Hz	Numero zone cottura
SERIE 700	NECIW72A	400×730×900		5	400 V / 50/60 Hz	1
	NECIW72C	400×730×900		5	400 V / 50/60 Hz	1
	NECIW72G	400×730×900		5	400 V / 50/60 Hz	1
	NECIW72T	400×730×320		5	400 V / 50/60 Hz	1
SERIE 900	NECIW92A	400×900×900		5	400 V / 50/60 Hz	1
	NECIW92C	400×900×900		5	400 V / 50/60 Hz	1
	NECIW92G	400×900×900		5	400 V / 50/60 Hz	1
	NECIW92T	400×900×320		5	400 V / 50/60 Hz	1

ELEMENTI NEUTRI

	Modello	Dimensioni [mm]	Dettaglio
SERIE 700	NEEN71G	200×730×900	
	NEEN71T	200×730×320	
	NEEN72A	400×730×900	
	NEEN72AC	400×730×900	CON CASSETTO
	NEEN72C	400×730×900	
	NEEN72G	400×730×900	
	NEEN72GC	400×730×900	CON CASSETTO
	NEEN72T	400×730×320	
	NEEN72TC	400×730×320	CON CASSETTO
	NEEN73A	600×730×900	
	NEEN73AC	600×730×900	CON CASSETTO
	NEEN73C	600×730×900	
	NEEN73G	600×730×900	
	NEEN73GC	600×730×900	CON CASSETTO
	NEEN73T	600×730×320	
	NEEN73TC	600×730×320	CON CASSETTO
	NEEN74A	800×730×900	
	NEEN74AC	800×730×900	CON CASSETTO
	NEEN74C	800×730×900	
	NEEN74G	800×730×900	
	NEEN74GC	800×730×900	CON CASSETTO
	NEEN74T	800×730×320	
	NEEN74TC	800×730×320	CON CASSETTO

Elementi neutri

	Modello	Dimensioni [mm]	Dettaglio
SERIE 900	NEEN91G	200×900×900	
	NEEN91T	200×900×320	
	NEEN92A	400×900×900	
	NEEN92AC	400×900×900	CON CASSETTO
	NEEN92C	400×900×900	
	NEEN92G	400×900×900	
	NEEN92GC	400×900×900	CON CASSETTO
	NEEN92T	400×900×320	
	NEEN92TC	400×900×320	CON CASSETTO
	NEEN93A	600×900×900	
	NEEN93AC	600×900×900	CON CASSETTO
	NEEN93C	600×900×900	
	NEEN93G	600×900×900	
	NEEN93GC	600×900×900	CON CASSETTO
	NEEN93T	600×900×320	
	NEEN93TC	600×900×320	CON CASSETTO
	NEEN94A	800×900×900	
	NEEN94AC	800×900×900	CON CASSETTO
	NEEN94C	800×900×900	
	NEEN94G	800×900×900	
	NEEN94GC	800×900×900	CON CASSETTO
	NEEN94T	800×900×320	
	NEEN94TC	800×900×320	CON CASSETTO

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