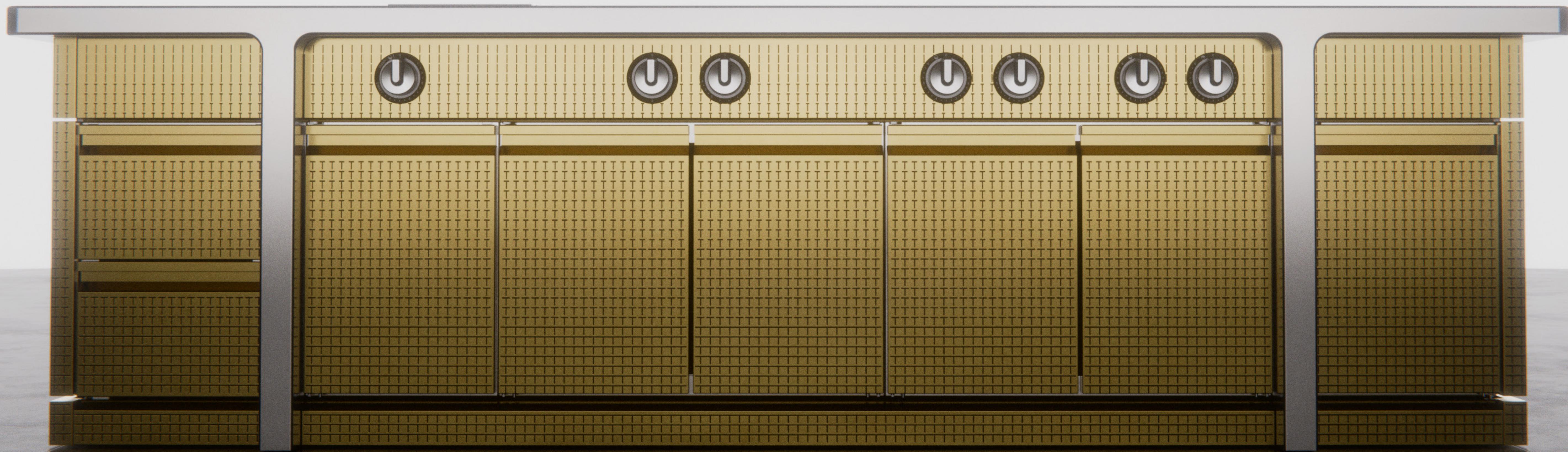


SILKO

tti
pi

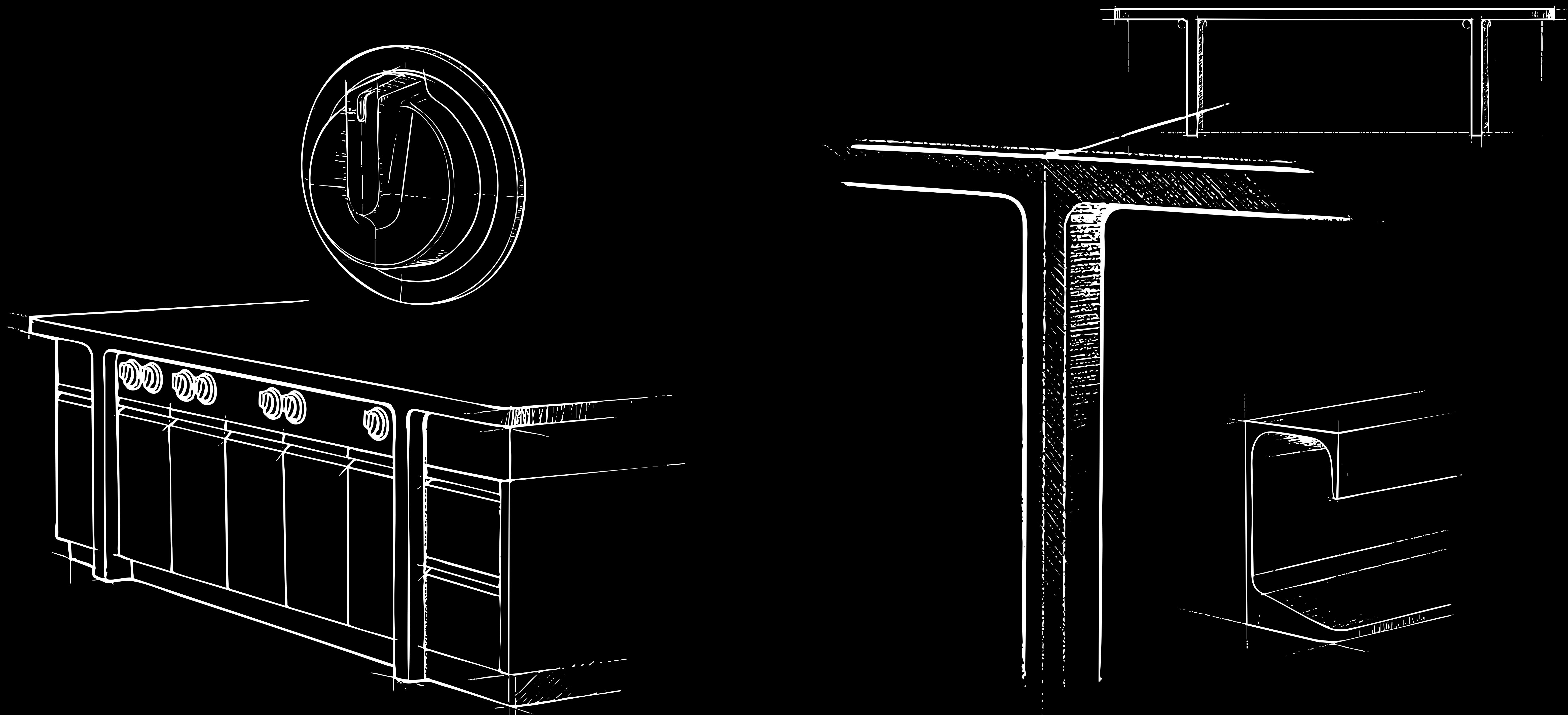
LA MONOBLOCCO CHE INTEGRA
INGEGNERIA, FUNZIONALITA' E BELLEZZA



PERCHÈ PI

La monoblocco Pi rappresenta la risposta di Silko alle necessità delle cucine professionali più esigenti: un'unica creazione integrata che unisce **design, efficienza e soluzioni tecniche all'avanguardia**.

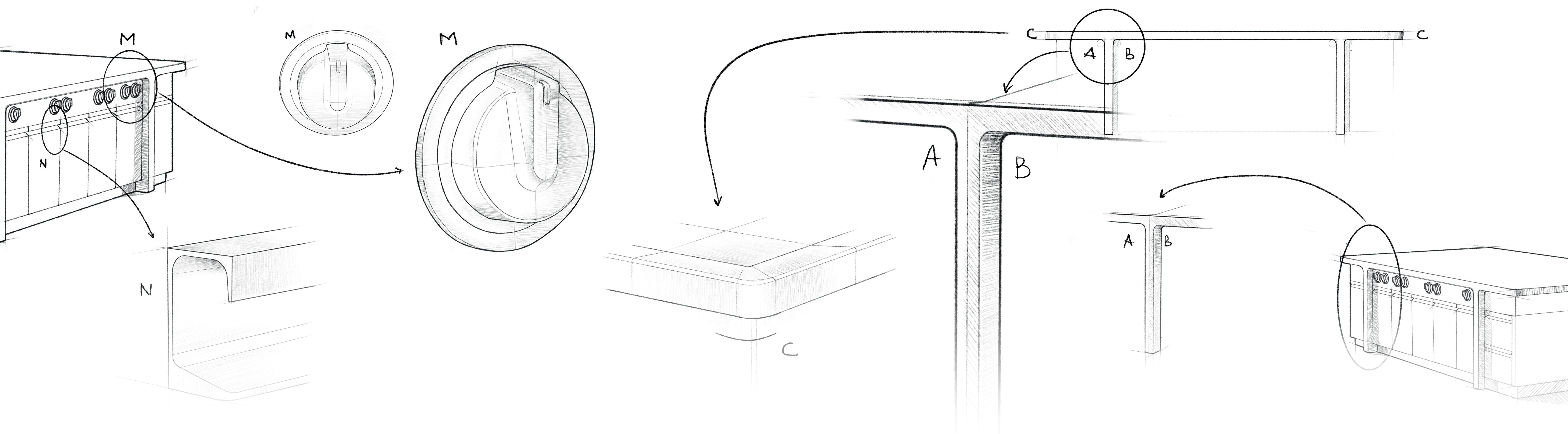
Pi nasce per interpretare il valore del saper vivere bene, esprimendo una bellezza senza compromessi e l'ambizione di **rivoluzionare l'esperienza in cucina**, trasformandola in un luogo di equilibrio tra arte, funzione e innovazione.



LA NASCITA DI PI

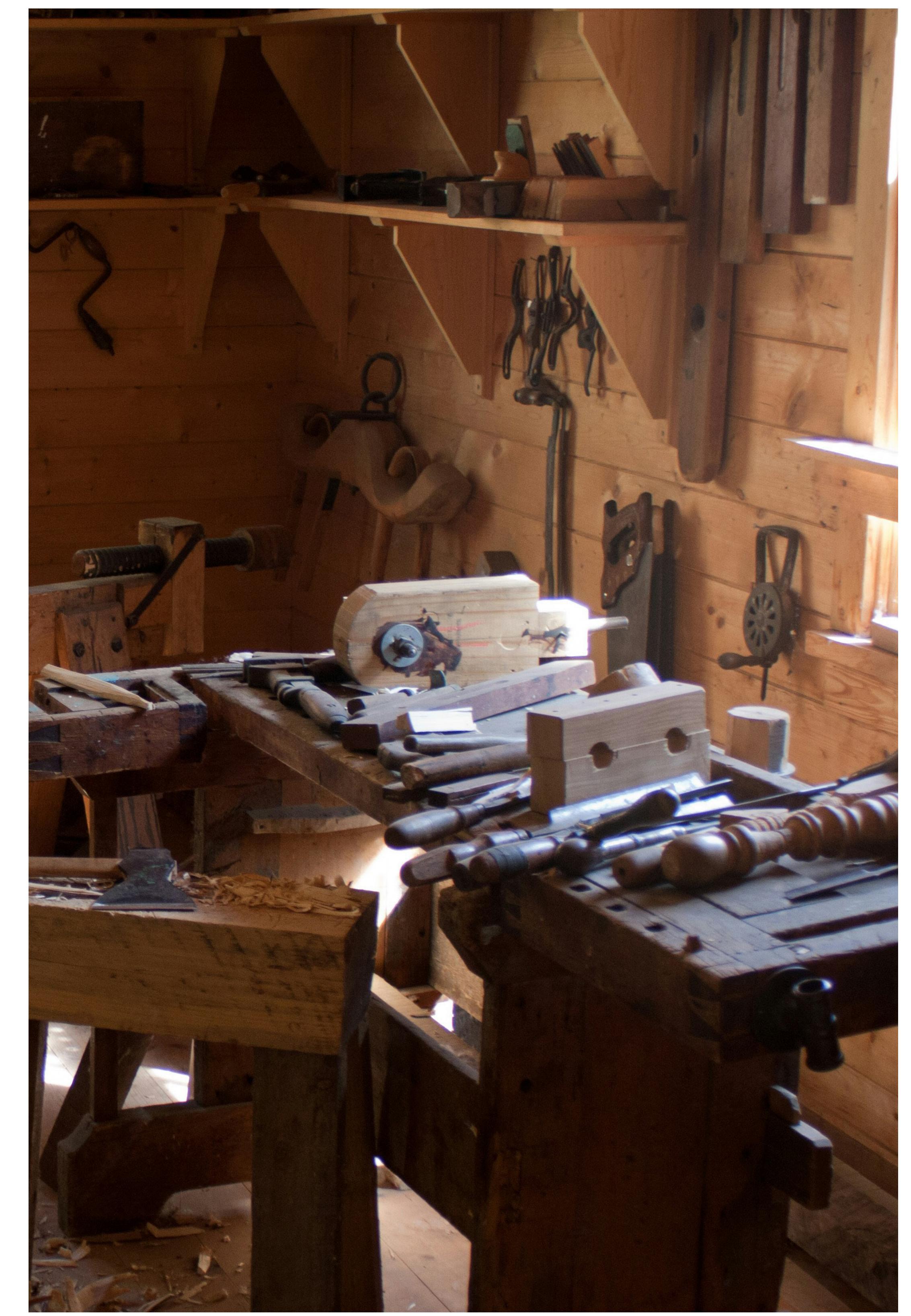
Pi nasce con l'intento di dare forma a un prodotto che incarni la filosofia del fare bene italiano, offrendo allo chef un'esperienza su misura, definita da comfort, affidabilità e bellezza.

Con Silko, la cucina diventa un ambiente di lavoro dove ergonomia, efficienza ed estetica convivono in perfetto equilibrio. Pi ne rappresenta la massima espressione.



L'ISPIRAZIONE: IL TAVOLO DA LAVORO

Il mondo della bottega, dell'officina, ma anche della grande tavolata conviviale: luoghi dove il gesto è al centro e ogni elemento è al servizio della funzione. Da qui prende forma un blocco che è insieme postazione operativa, elemento di design e simbolo identitario del ristorante.



CONCEPT E DESIGN

Dall'incontro tra tradizione e visione nasce Pi:
Il cuore pulsante della cucina che coniuga ergonomia, potenza e bellezza.
Un progetto firmato da Vincenzo Marrone e V12 Design, per Silko.

**VALERIO
COMETTI
+V12DESIGN**



TECNOLOGIA

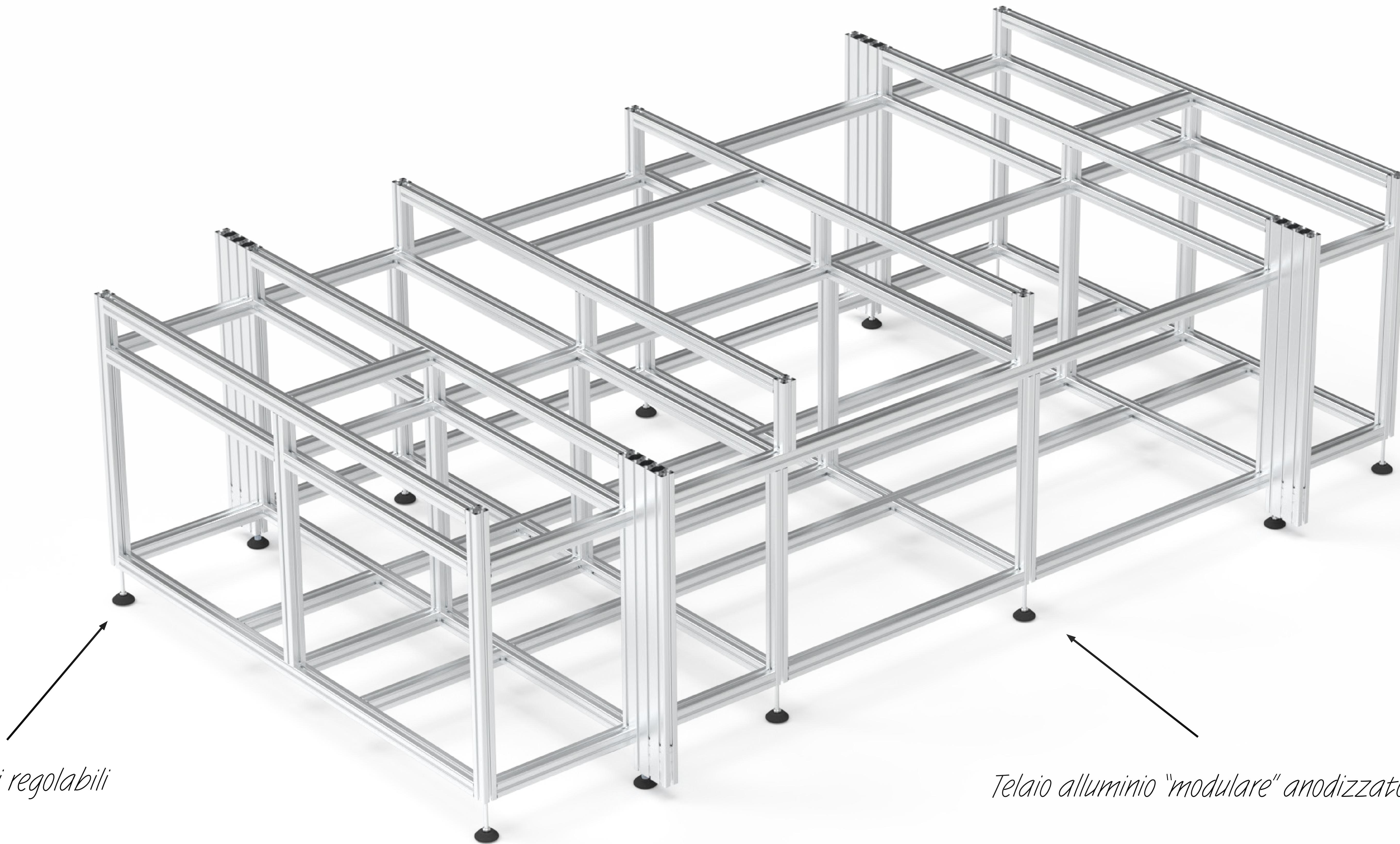
Pi integra **funzioni drop-in intercambiabili** a filo piano, **basi igieniche estraibili**, **piletta di scarico integrata** per una pulizia immediata e un **sistema di areazione naturale** che garantisce equilibrio termico e comfort operativo.

Tutto è pensato per integrare **funzionalità ed estetica**, senza alcun elemento di unione a vista.

**L'INNOVAZIONE È NASCOSTA NEI DETTAGLI.
L'EFFICIENZA SI PERCEPISCE NEL RISULTATO.**

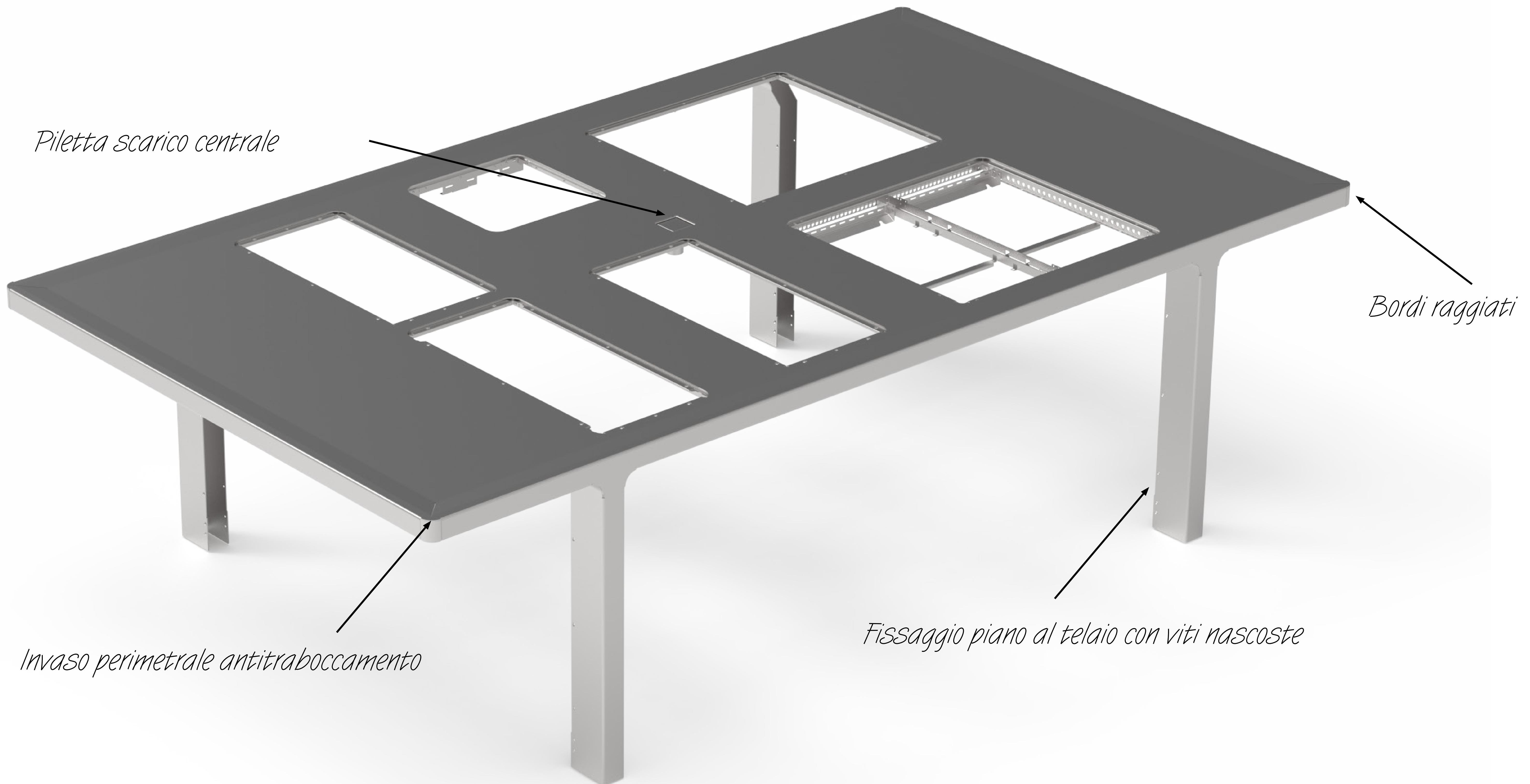
ACCIAIO? NO GRAZIE

Un solido telaio, realizzato con il 75% di alluminio riciclato e anodizzato, dotato di una struttura interna rinforzata che assicura al tempo stesso rigidità, leggerezza e un'eccellente dissipazione termica. Un materiale che non arrugginisce e non si corrode, per una bellezza e una resistenza che durano nel tempo.

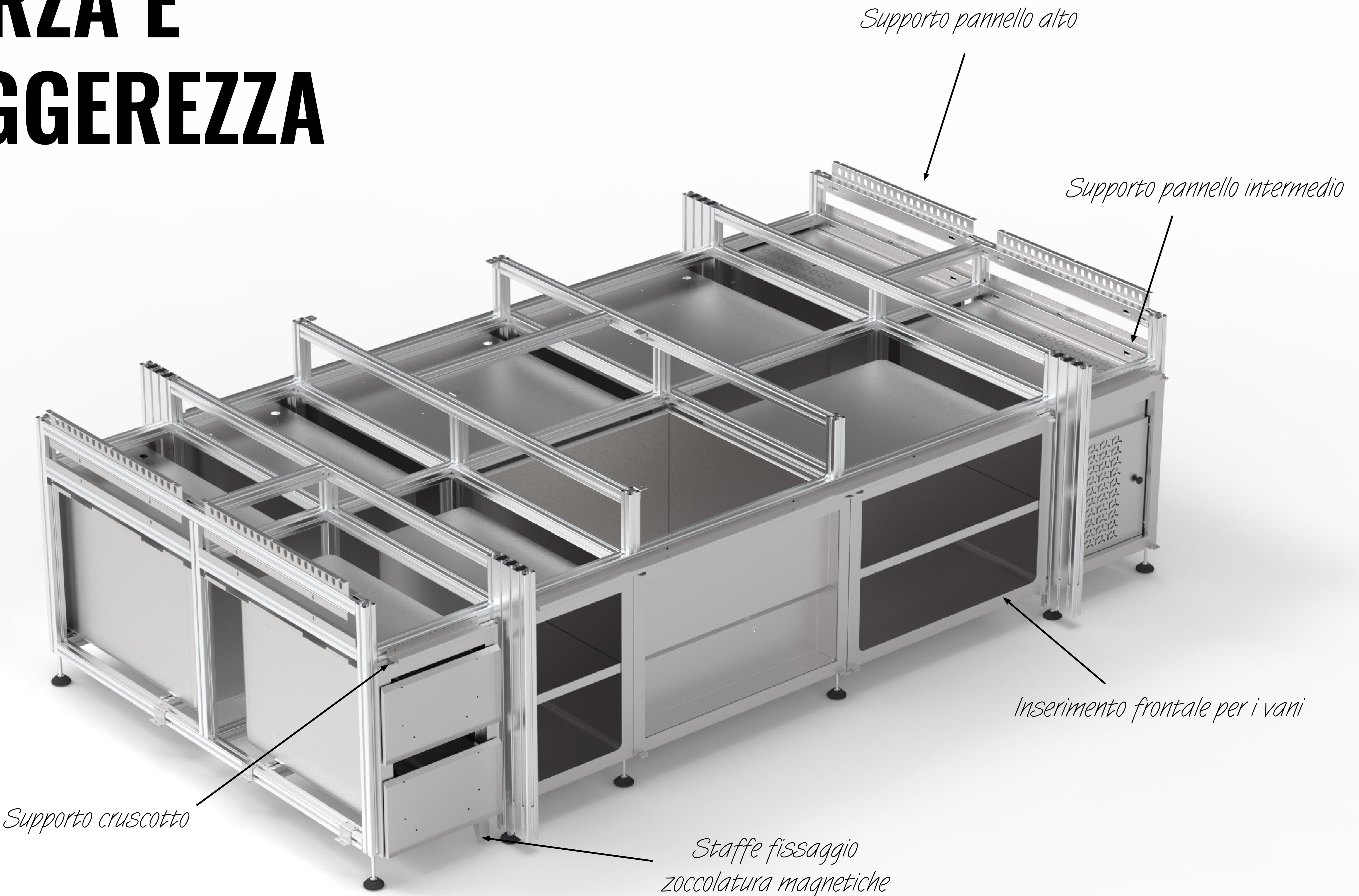


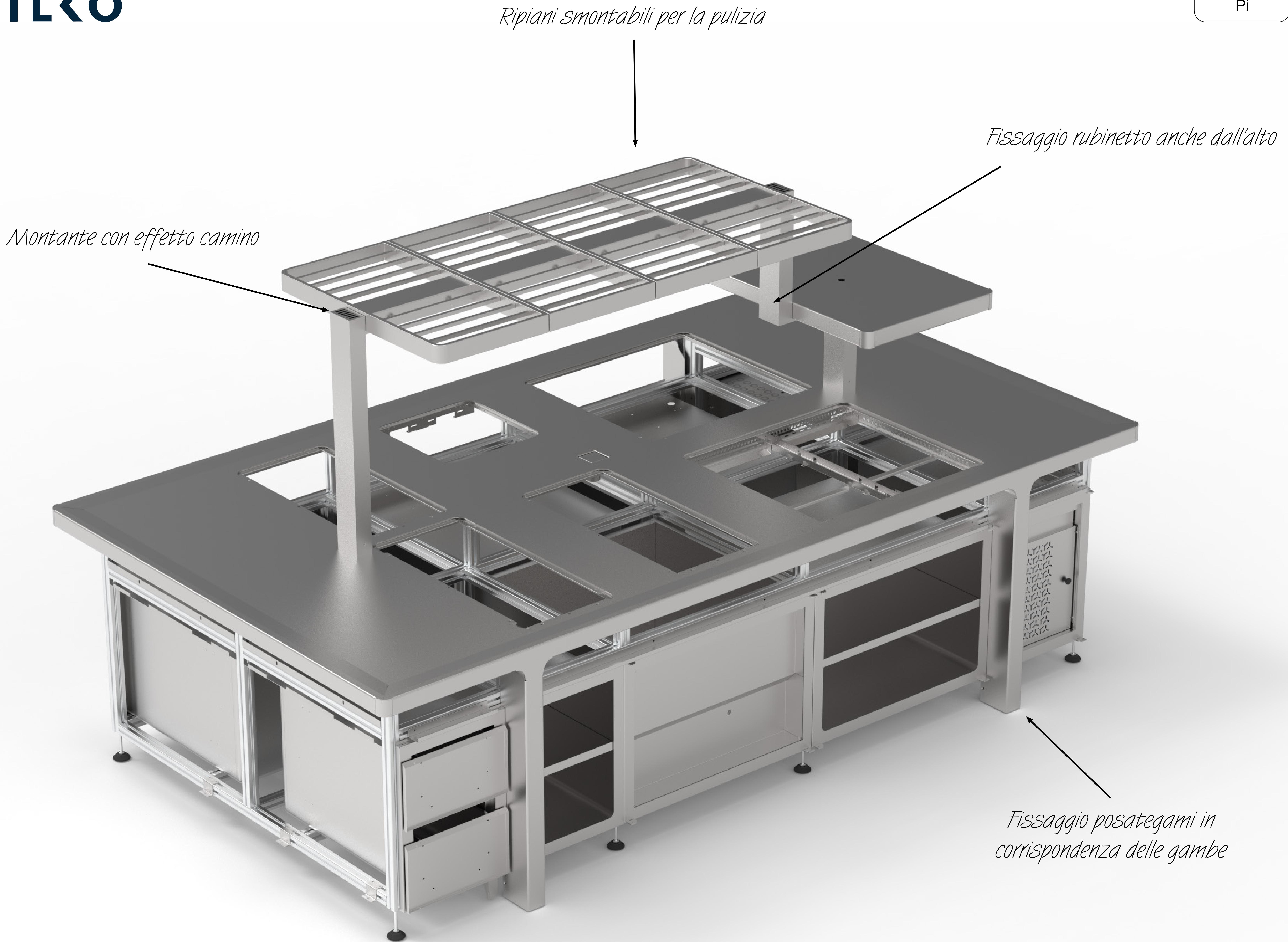
IL PIANO

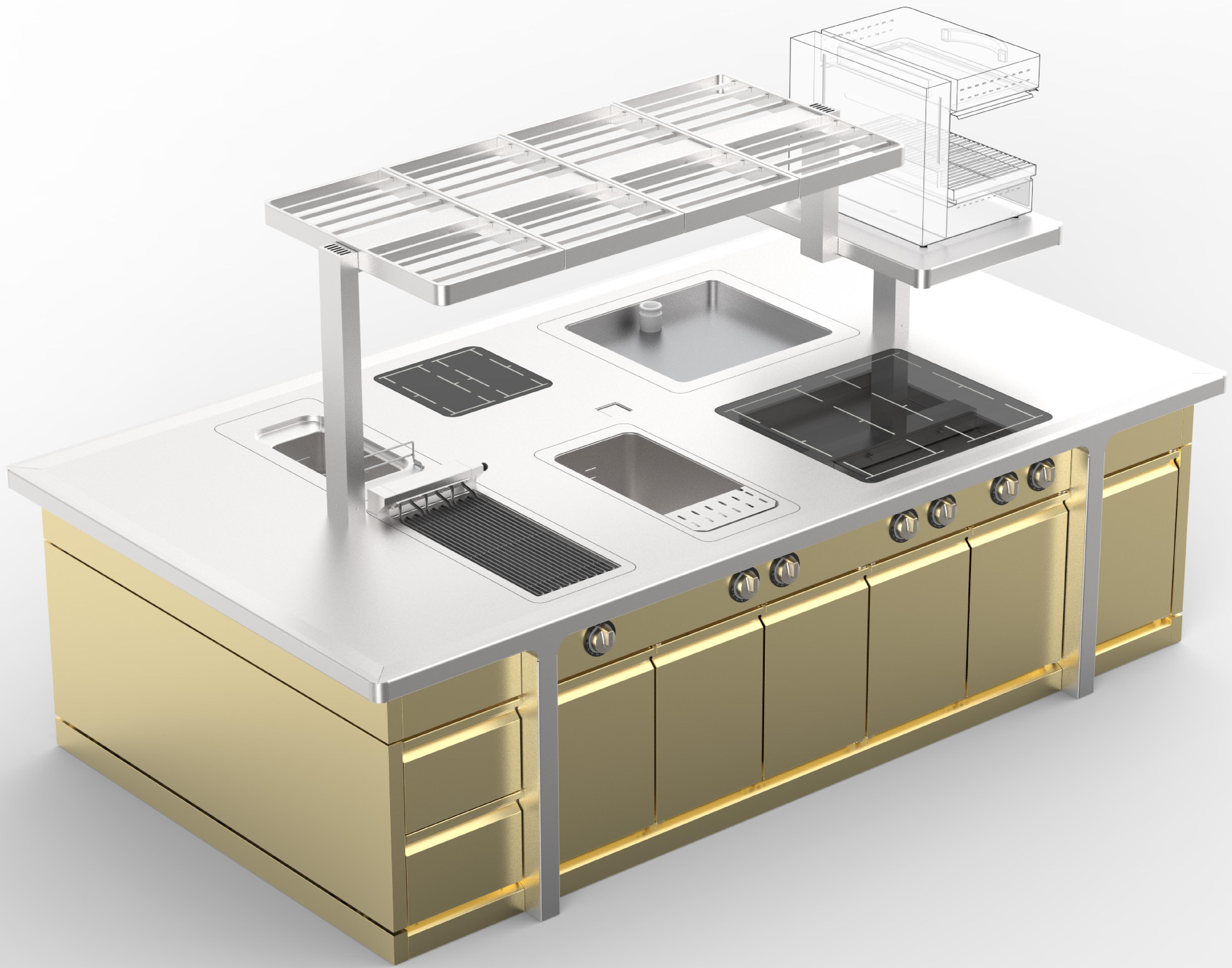
Il piano di lavoro, realizzato in un unico pezzo di acciaio inox AISI 304 da 30/10, garantisce solidità, durata e un'estetica professionale. La leggera inclinazione interna e la piletta centrale convogliano i liquidi verso lo scarico progettato per assicurare massima igiene e facilità di pulizia, unendo efficienza e funzionalità.



FORZA E LEGGEREZZA



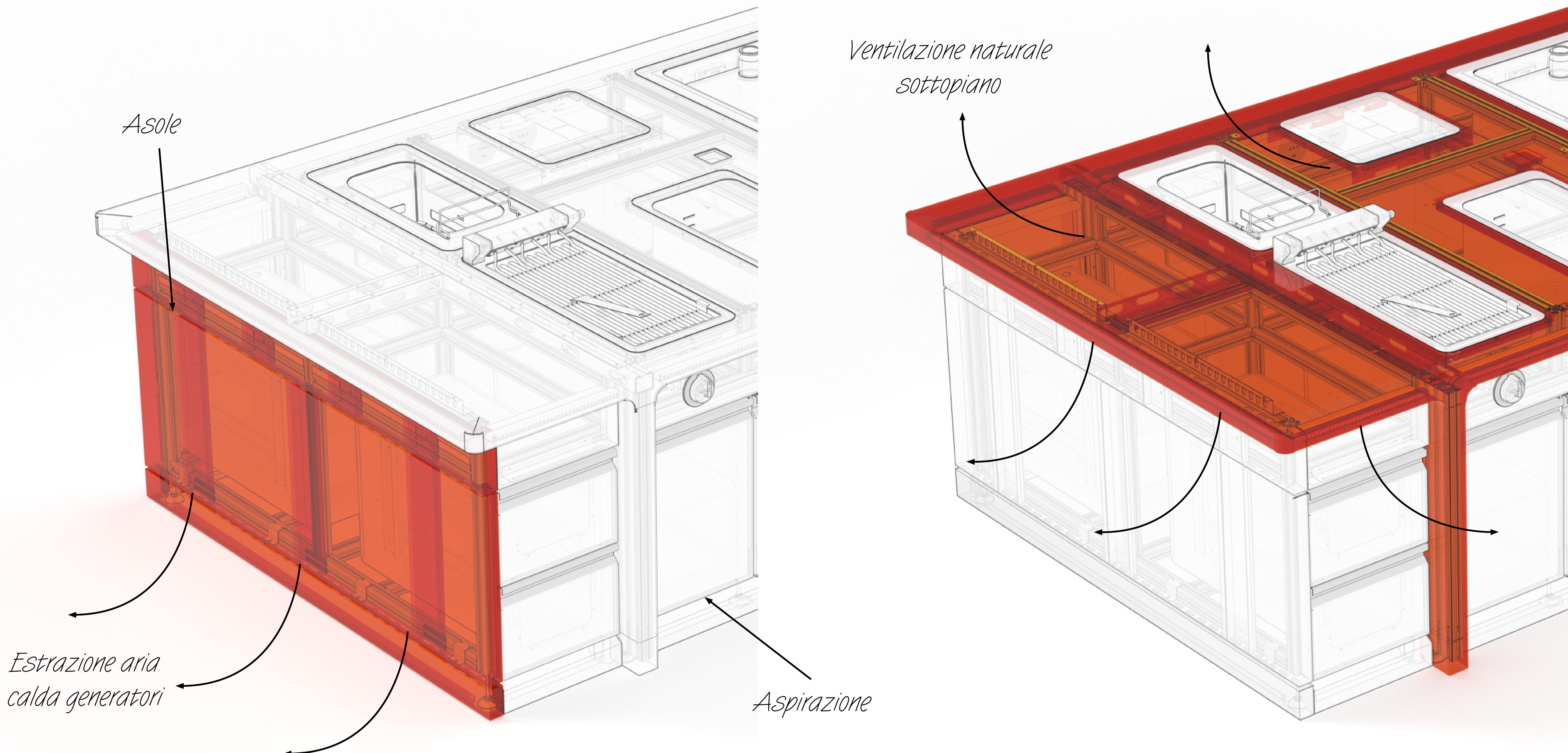


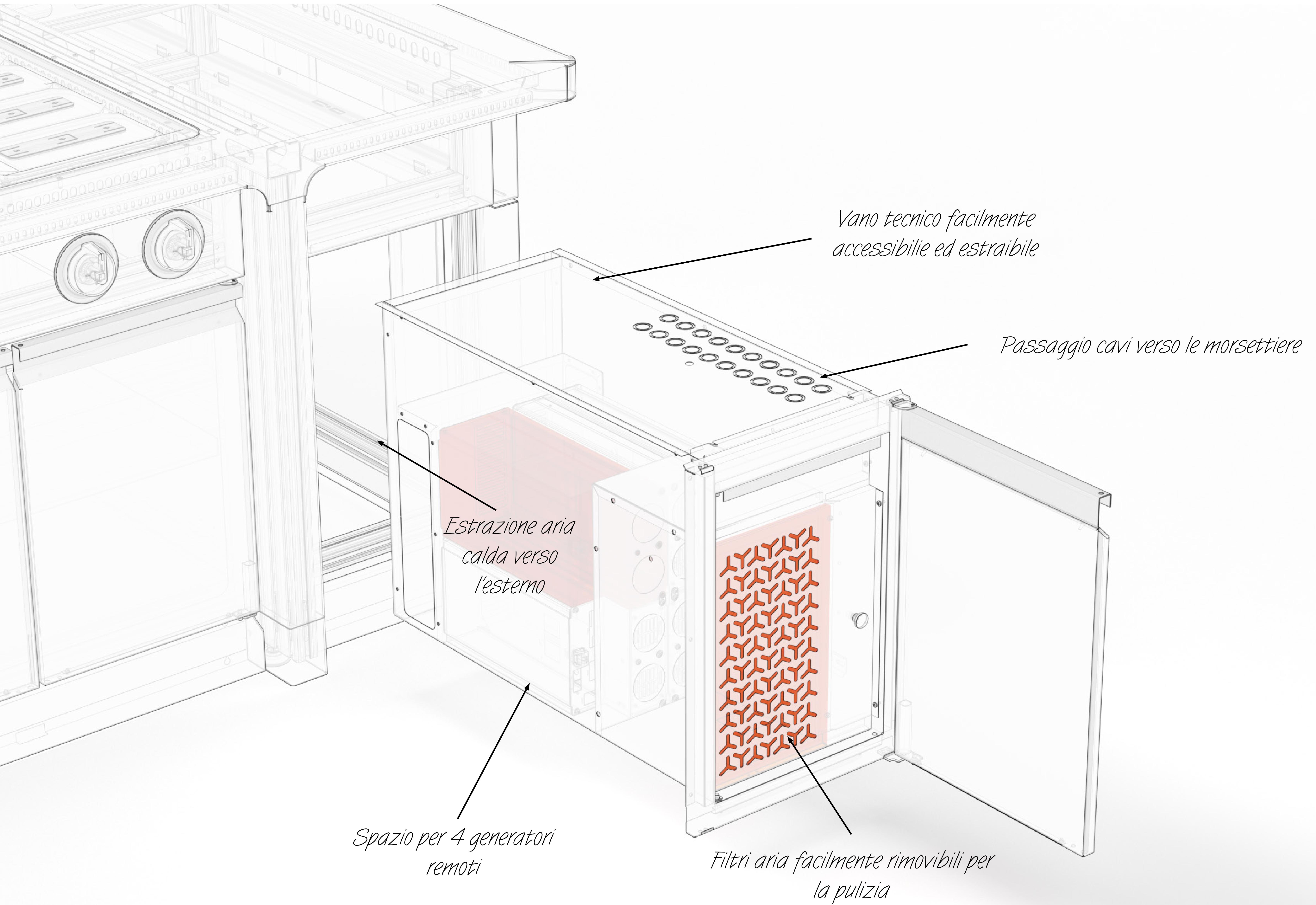


COMFORT TERMICO

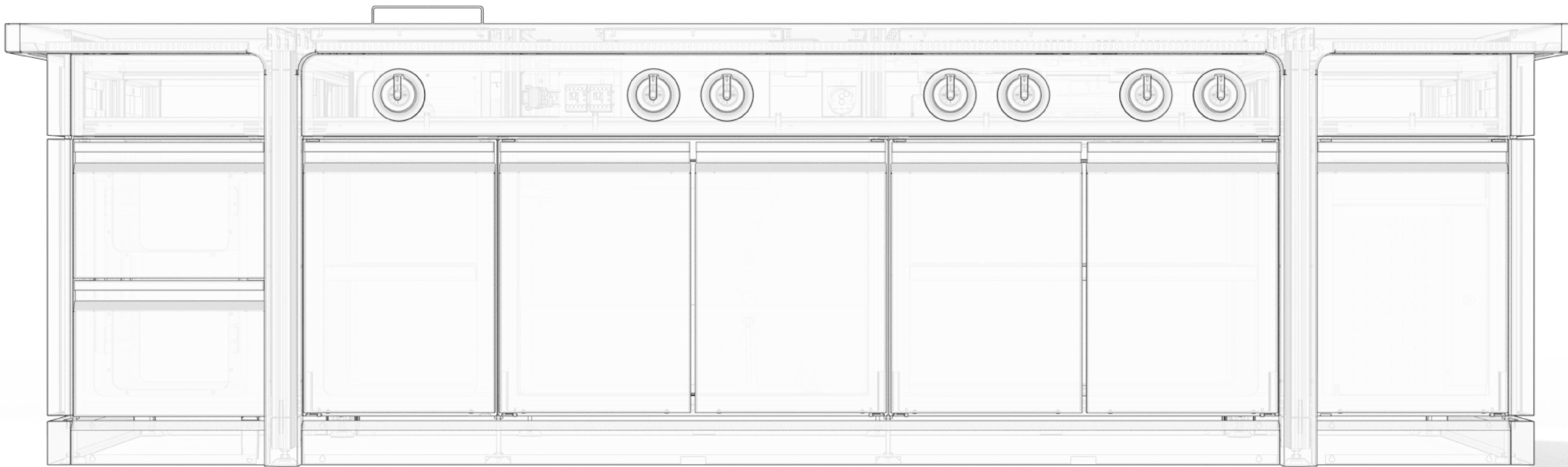
Gli elementi riscaldanti sono dotati di **ventilazione passiva**, distribuita in modo uniforme nei diversi componenti del blocco, per garantire il mantenimento delle **temperature ottimali** in maniera naturale.

Il piano non riscalda l'ambiente, rimane **neutro al tatto** e assicura una maggiore durata delle funzioni, offrendo al personale un **comfort operativo superiore**.



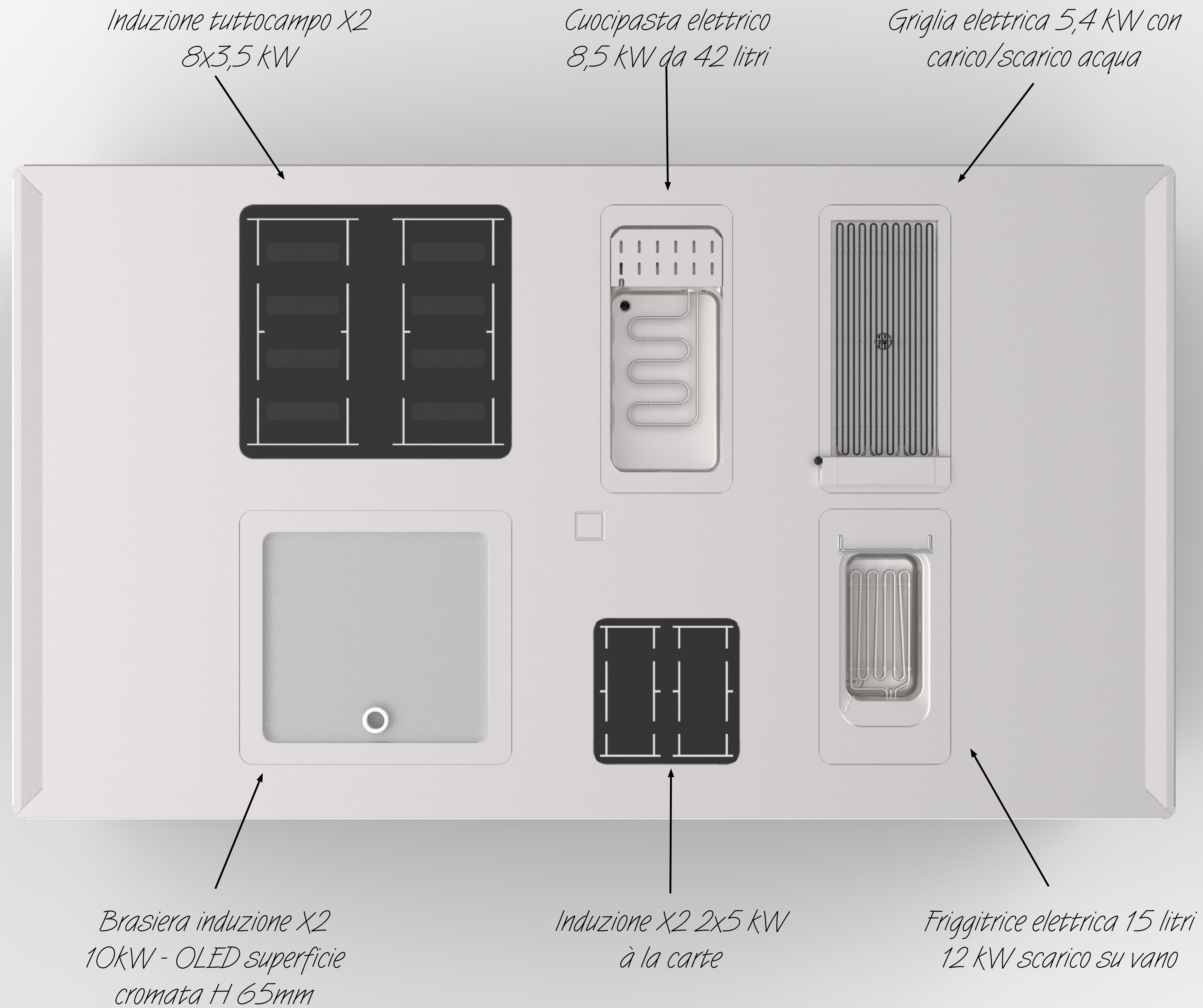


Versione in appoggio a pavimento



Versione con zoccolatura in cemento





MATERIA E FORMA

PI racconta l'essenza dei materiali: acciaio, ottone, rame e finiture De Castelli, da vivere con gli occhi e il tatto. Ogni cucina diventa un'opera unica grazie alla personalizzazione totale di texture e colori. Linee armoniose, giunzioni invisibili e curvature morbide trasformano la funzionalità in eleganza, firmando un'estetica senza tempo e l'arte della precisione italiana.



SILKO

π pi

