SILKO

SONIKA

Révolutionner l'art culinaire

ULTRASONS :
RÉVOLUTION
DANS LA
PRÉPARATION
ALIMENTAIRE.

SILKO

SONIKA

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

Sonika est conçue pour répondre aux besoins les plus avancés des professionnels de la cuisine. La technologie des ultrasons focalisés de waveco®, intégrée dans Sonika, permet une gestion automatisée et précise, permettant aux Chefs d'obtenir des résultats impeccables avec un minimum d'effort.

Au-delà de ses caractéristiques technologiques, Sonika se distingue par son design sophistiqué et soigné dans les moindres détails. Chaque élément est pensé pour garantir ergonomie et efficacité maximale, rendant l'expérience en cuisine fluide et innovante.

Comment fonctionnent les ultrasons focalisés ?

Les ultrasons focalisés produisent une sorte de massage qui pousse les aliments vers une maturation accélérée.

Durant ce cycle, l'aliment augmente naturellement ses caractéristiques de tendreté, car les fibres se détendent sans s'appauvrir des précieux liquides protéiques, augmentant sa souplesse et préservant naturellement ses principes nutritifs.

Grâce à ce processus, le produit est amélioré tant dans sa consistance que du point de vue nutritionnel. De plus, pour certains types de traitements impliquant une cuisson, on réduit les temps et les températures là où c'est possible, allant même jusqu'à les éliminer.

Quels sont les principaux avantages ?

Réduction des coûts énergétiques
Sonika permet de cuisiner à des températures plus basses et en moins de temps, réduisant la consommation d'énergie et diminuant les coûts, contribuant ainsi à une cuisine plus durable.

Plus de tendreté
Les ultrasons focalisés amollissent les protéines des aliments sans perte d'humidité, améliorant la tendreté et rehaussant la qualité des ingrédients.

Gain de temps
Le processus de maturation poussée avec Sonika permet de réduire drastiquement les temps de préparation.

Réduction des coûts alimentaires
La technologie de Sonika permet d'utiliser des parties alimentaires destinées au rebut et des ingrédients moins nobles, promouvant une cuisine éthique. Cela valorise la matière première et réduit significativement les coûts alimentaires globaux.

Augmentation de la durée de conservation
Le traitement par ultrasons focalisés permet de réduire la charge bactérienne des aliments, prolongeant significativement leur durée de conservation et améliorant la sécurité alimentaire.

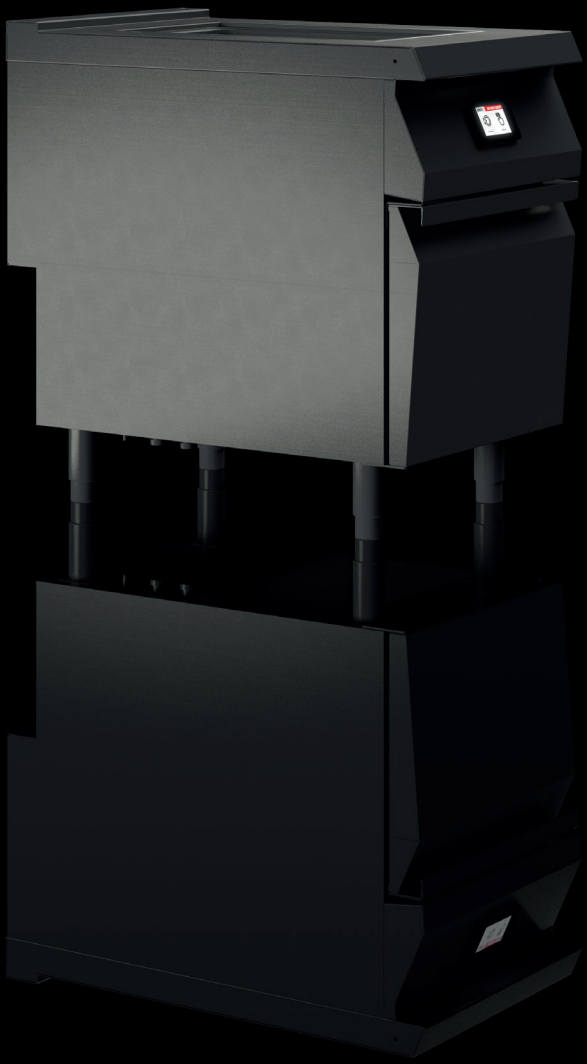
Indietro
Selezionare
Maturazione
spinta QT
Cotture

SONIKA

Dimensions :
Largeur : 600 mm
Profondeur : 920 mm
Hauteur : 914 mm
Poids : 113 kg

Caractéristiques :
Capacité maximale : 50 l
Réservoir en acier inoxydable AISI 316
Système de vidange : automatique avec remplissage d'eau et vidange de niveau avec des robinets compatibles avec tous les tuyaux standard.
Système hydraulique : tuyaux hydrauliques flexibles en acier inoxydable AISI 304.
Système de sécurité hydraulique : Détecteur de niveau d'eau opto-électrique à l'intérieur du réservoir.

Alimentation et puissance:
Puissance ultrasonique : MAX 0,8 KW
Puissance de résistance : MAX 2,23 KW
Puissance nominale : MAX 3.0 KW
Alimentation électrique : 230 V 50 Hz



SILKO

Silko Ali Group Srl
Via Marinotti F. 45, 31029
Vittorio Veneto (TV) Italy

T (+39) 0438 911930
info@silko.it

silko.it

GROUP

an Ali Group Company