

SILKO

SONIKA

Revolutionizing the art of cooking







**ULTRASUONI:  
RIVOLUZIONE  
NELLA  
PREPARAZIONE  
ALIMENTARE.**



SILKO

# SONIKA

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

Sonika è progettata per rispondere alle esigenze più avanzate dei professionisti della cucina. La tecnologia degli ultrasuoni focalizzati di waveco®, integrata in Sonika, consente una gestione automatizzata e precisa, permettendo agli Chef di ottenere risultati impeccabili con il minimo sforzo.

Oltre alle sue caratteristiche tecnologiche, Sonika brilla per il suo design sofisticato e curato nei minimi dettagli. Ogni elemento è pensato per garantire ergonomia e massima efficienza, rendendo l'esperienza in cucina fluida e innovativa.



# Come funzionano gli ultrasuoni focalizzati?

Gli ultrasuoni focalizzati producono una sorta di massaggio che induce l'alimento verso la maturazione spinta.

Durante questo ciclo, l'alimento incrementa naturalmente le sue caratteristiche di tenerezza, poiché le fibre si distendono senza tuttavia impoverirsi dei preziosi liquidi proteici, aumentandone la morbidezza e preservandone naturalmente i principi nutritivi.

Grazie a questo processo, il prodotto risulta migliorato sia nella consistenza che dal punto di vista nutrizionale. Inoltre, su alcune tipologie di lavorazioni che prevedono una cottura, si abbattano le tempistiche e le temperature ove possibile, fino addirittura ad eliminarle.

# Quali sono i principali vantaggi?

## **Riduzione dei costi energetici**

Sonika permette di cucinare a temperature più basse e in tempi più brevi, riducendo il consumo di energia e abbassando i costi, contribuendo ad una cucina più sostenibile.

## **Maggiore morbidezza**

Gli ultrasuoni focalizzati ammorbidiscono le proteine degli alimenti senza perdita di umidità, migliorando la morbidezza ed esaltando la qualità degli ingredienti.

## **Risparmio di tempo**

Il processo di maturazione spinta con Sonika permette di ridurre drasticamente i tempi di preparazione.

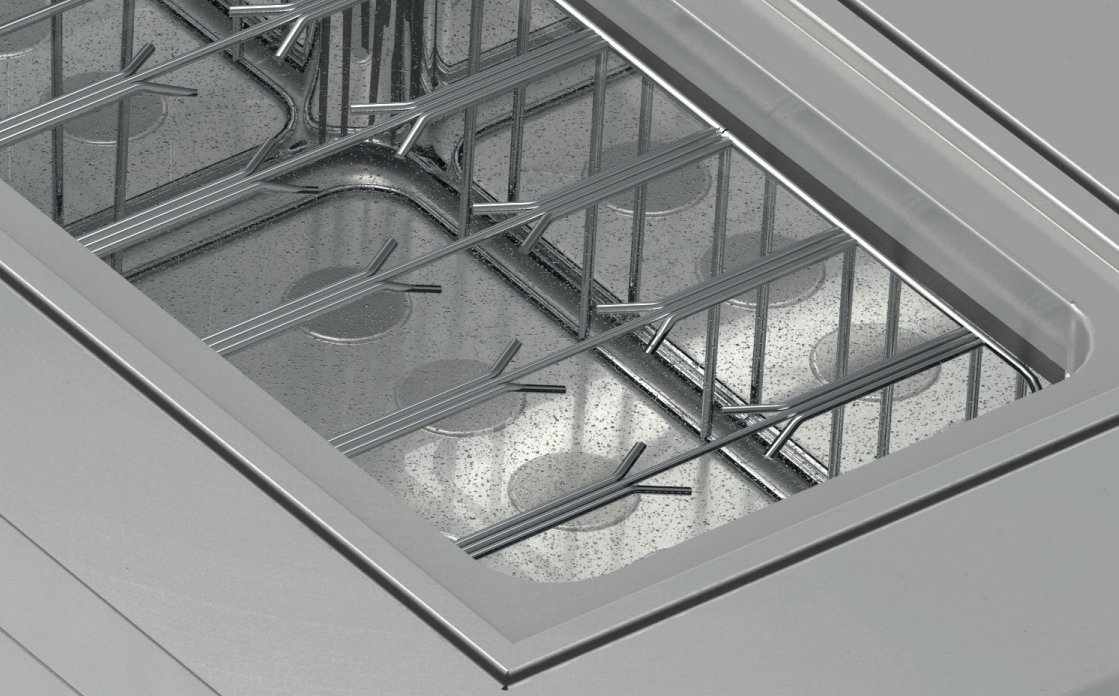
## **Riduzione dei costi alimentari**

La tecnologia di Sonika consente di utilizzare parti alimentari destinate allo scarto e ingredienti meno nobili, promuovendo una cucina etica. Questo valorizza la materia prima e riduce significativamente i costi alimentari complessivi.

## **Aumento della durata di conservazione**

Il trattamento con ultrasuoni focalizzati permette la riduzione della carica batterica degli alimenti, prolungando significativamente la loro durata di conservazione e migliorando la sicurezza alimentare.





# SONIKA

## **Dimensioni:**

Larghezza: 600 mm

Profondità: 920 mm

Altezza: 914 mm

Peso: 113 kg

## **Caratteristiche:**

Capienza massima: 50 l

Vasca in Acciaio inox AISI 316

Sistema di Scarico: automatico con livellamento di carico e scarico acqua con rubinetti compatibili con tutti i tubi standard.

Sistema Idraulico: Tubi idraulici flessibili in acciaio inox AISI 304

Sistema di sicurezza Idraulico: Rilevatore optoelettrico livello acqua interno vasca.

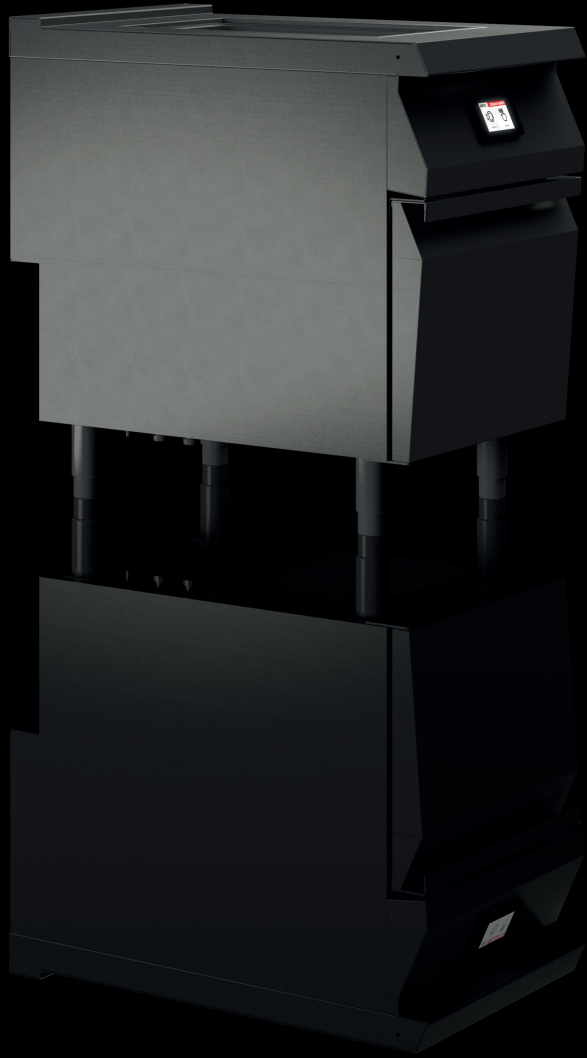
## **Alimentazione e potenza**

Potenza ultrasuoni: MAX 0,8 KW

Potenza resistenze: MAX 2,23 KW

Potenza nominale: MAX 3,0 KW

Alimentazione: 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](http://silko.it)



an Ali Group Company