# ESSENCE

KOCHLINIE 900 — 700 — 650 — 1100



# ESSENCE

KOCHLINIE 900 — 700 — 650 — 1100



# Essence: Eine 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 und Ausstattungen 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.

GESCHICHTE

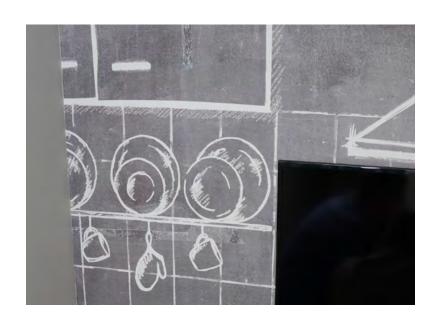
# Wir sind ein agiles Unternehmen, das ein hohes Tempo vorlegt

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

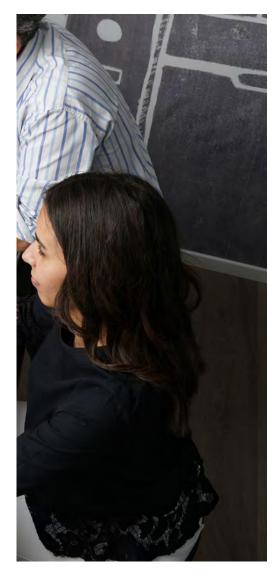
Wir sind ein agiles Unternehmen, das auf jeder Ebene maßgeschneiderte Antworten bietet, vom Einzelkunden bis hin zu großen Gastronomieketten. Silko ist nicht nur ein Produktionsunternehmen, sondern auch ein Innovations- und Entwicklungslabor, das in der Lage ist, Projekte zu entwerfen, vollständig zu 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.



6 SILKO HEUTE









# INHALTSVERZEICHNIS

2	Einleitung	36	Essence gegenübergestellt
4	Geschichte	37	Ikonico
6	Silko heute	38	Stellen Sie Ihre Küche zusammen
10	Technologien	40	Serie 650
10	Induction Tech		
14	Fryer Evo	44	Serie 1100
16	Serie 700 — 900	47	Technische Daten
18	Serie 900	48	Gasherde
20	Serie 700	50	Elektroherde
22	Gasherde	51	Glühplattenherde
23	Elektroherde	53	Glaskeramikherde
24	Glühplattenherde	54	Induktionskochfelder
25	Glaskeramikherde	55	Elektro-Frytop
26	Induktionskochfelder	58	Gas-Frytop
27	Frytop	61	Nudelkocher
28	Nudelkocher	62	Fritteusen
29	Fryer Evo	63	Wärmegeräte
30	Fritteuse	63	Elektrogrills
31	Wärmegeräte	64	Gasgrills
32	Grills	64	Lavasteingrills
32	Lavasteingrill	65	Multifunktionen
33	Multifunktionen	65	Bain-Marie
33	Bain-Marie	66	Kochkessel
34	Kochkessel	66	Bräter
34	Braserie/Kippbratpfannen	67	Wok
35	Wok	67	Induktions-Woks
35	Neutrale Elemente	68	Neutrale Elemente

# **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.







# WARUM EIN INDUKTIONSKOCHFELD WÄHLEN



SCHNELLES ERHITZEN: Wenn die gesamte erzeugte Wärme genutzt wird, ist es leicht zu begreifen, dass sich die Kochzeiten erheblich verkürzen, in einigen Fällen bis zur Hälfte.



SICHERHEIT: Die Wärme wird nur dann erzeugt, wenn sich ein ferromagnetischer Topf auf dem Kochfeld befindet, wodurch die Gefahr von Bränden oder Verbrennungen verringert wird.



HYGIENE UND SAUBERKEIT: Die völlig glatte Oberfläche des Kochfelds ermöglicht eine schnelle und gründliche Reinigung und Desinfektion.

TECHNOLOGIEN 11

# WIE FUNKTIONIERT DIE INDUKTION?

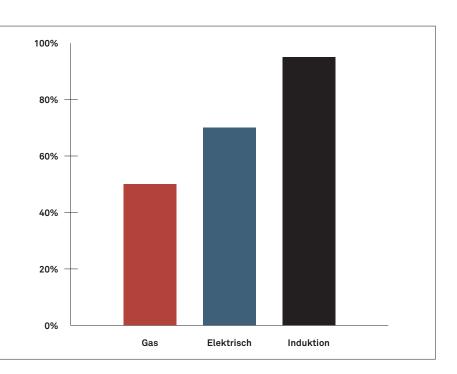
Induktionskochfelder bestehen aus einer Glaskeramikoberfläche, unter der sich Spulen befinden, die auf einem Ferritkern ruhen. Wenn der Induktor eingeschaltet wird und ein Topf auf die Platte gestellt wird, erzeugen die Spulen ein elektromagnetisches Feld, das direkt unter dem Topf Wärme erzeugt.

Durch die örtlich begrenzte Wärme fühlt sich das Kochfeld bei Berührung relativ kühl an, der Energieverlust wird verringert und das Risiko von Verbrennungen und das Verbrennen von Speiseresten wird reduziert.



#### **ENERGIEEFFIZIENZ**

Die Induktion ist eine der effizientesten Kochtechnologien: Im Vergleich zu 50 % bei Gasherden und 70 % bei Elektroherden beträgt das Verhältnis von zugeführter zu aufgenommener Energie 95 %. Durch die Konzentration der Wärme wird auch die Kochzeit verkürzt: Es dauert nur 80 Sekunden, um 1 Liter Wasser zum Kochen zu bringen.



12 TECHNOLOGIEN

#### GLEICHMÄSSIGES GAREN

Für die Verwendung auf Induktionskochfeldern muss das Kochgeschirr aus Materialien bestehen, die die folgenden Eigenschaften aufweisen: gute Leitfähigkeit, guter Magnetismus und guter elektrischer Widerstand.

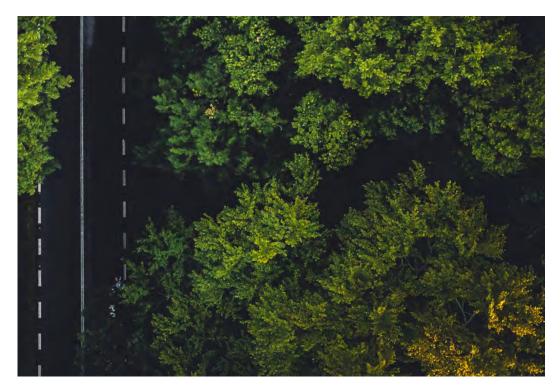
Es ist wichtig zu berücksichtigen, dass die Wärmeverteilung auf dem Kochfeld gleichmäßig ist, was sazu führt, dass die Speisen auch gleichmäßig gegart werden.





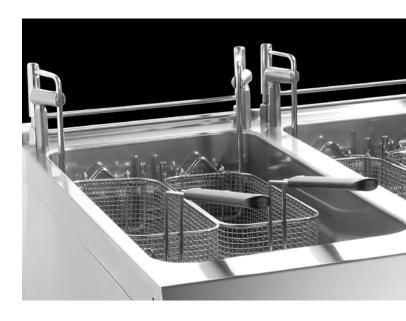
# GERINGERE UMWELTBELASTUNG

Das Induktionskochfeld führt zu einer geringeren Umweltbelastung als herkömmliche Herde. Es wird nicht mit Gas betrieben, sondern nutzt eine saubere Energiequelle wie elektrischen Strom und gibt während des Kochvorgangs weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen an die Umwelt ab.



# Fryer Evo

Der neue Fryer Evo mit Doppelwanne verfügt über eine innovative Technologie, die den Energieverbrauch senkt und gleichzeitig die Produktivität verdoppelt.



#### TECHNISCHE DATEN

- 22 + 22 Liter
- 44 kW
- Ölauffangbehälter ca. 50 Liter
- Produktivität: insgesamt bis zu 88 kg/h Pommes frites
- 30 Rezepte verfügbar (20 vorinstalliert + 10 individuell anpassbar)
- Demnächst: Wi-Fi-Konnektivität

# Doppelte Leistung, eine einzige Filtration

Der Fryer Evo mit Doppelwanne ist in der Lage, das Öl abwechselnd mit einem einzigen Filtersystem zu filtrieren, so dass es zu keinen Betriebsunterbrechungen kommt.







# WARUM FRYER EVO WÄHLEN?

NULL VERSCHWENDUNG: Das integrierte Ölfiltersystem ermöglicht zahlreiche Frittierzyklen, während das Öl sauber und die Qualität des Endprodukts unverändert bleibt.



EINFACH UND SICHER: Das Einfüllen und Entleeren des Öls erfolgt in völliger Sicherheit durch ein eingebautes Ölzu- und Ablaufsystem, das Unfälle vermeidet und dem Bediener Anstrengungen erspart.



GARANTIERTE HYGIENE: Das Design des Behälters mit abgerundeten Ecken und einem großen Abkühlbereich im Unterteil ermöglicht eine gründliche und sorgfältige Reinigung.



# EINSPARUNGEN UND NACHHALTIGKEIT

Das doppelte Filtersystem, das selbst kleinste Verunreinigungen wirksam entfernt, spart bis zu 35 % Frittieröl pro Jahr. Dieses System reduziert auch die Betriebskosten, indem es die Fritteuse in einem Top-Zustand hält.



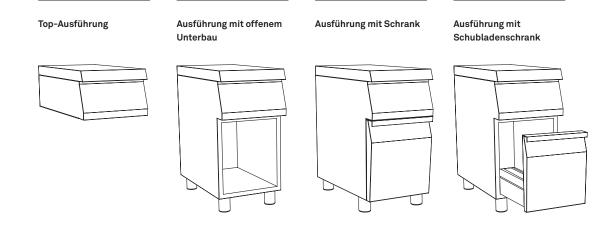


# Serie 700 — 900

# 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.
- AUSFÜHRUNG MIT SCHUBLADENSCHRANK, die einen bequemen und einfachen Zugriff auf die darin enthaltenen Gegenstände ermöglicht.



**16** SERIE 700 — 900



# **NEUHEIT**

INNENBELEUCHTUNG zur besseren Ausleuchtung des Faches ISOLIERTE TÜR für eine besser geschützte Innenumgebung SELBSTSCHLIESSENDE TÜR für mehr Bedienkomfort

SERIE 700 — 900

# SERIE 900







# SOLIDITÄT UND HOHE LEISTUNGEN

Die Serie 900 besteht aus äußerst soliden und robusten Modulelementen.

Die gestanzten und abgerundeten Arbeitsplatten mit einer Stärke von 20/10 garantieren ein hohes Leistungs- und Zuverlässigkeitsniveau, während die offenen Feuerstellen mit Überfallrand und bündig eingepassten Rosten ein bequemes Verschieben der Töpfe ohne zusätzliche Anstrengungen ermöglichen. Darüber hinaus sind auf Anfrage ein Bausatz mit Wasserzu-/ablauf für eine einfache Reinigung und Roste aus Edelstahl erhältlich.

**18** SERIE 900

## **PLUS**

- VIELSEITIGKEIT: Die Module passen sich einer Vielzahl von Räumen an und sind in den Größen 400, 600, 800, 1000, 1200 oder 1600 mm erhältlich.
- 2. KONTROLLE: Der Drehknopf ist in ein elektronisches Bedienfeld integriert, was eine bessere Kontrolle durch den Koch ermöglicht.
- 3. ROBUSTHEIT: Die 20/10 starken, gestanzten und abgerundeten Arbeitsplatten aus Edelstahl gewährleisten Robustheit und Haltbarkeit und erleichtern die Reinigung.
- 4. EFFIZIENZ: Die offenen Feuerstellen sind mit hocheffizienten Brennern mit bis zu 10 kW ausgestattet, die ein schnelles und effizientes Kochen ermöglichen.
- 5. PRAKTISCH: Die kochfeldbündigen Roste ermöglichen das bequeme Verschieben von Töpfen und Pfannen ohne zusätzlichen Kraftaufwand und tragen so zu mehr 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 900 19





# SERIE 700

# QUALITÄT, LANGLEBIGKEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Drei Wörter, die die Küchen der Serie 700 gut beschreiben. Ausgestattet mit 15/10 starken gestanzten Arbeitsplatten aus rostfreiem Stahl AISI 304 sind sie ideale modulare Lösungen für Hotels und all jene Betriebe, die eine mittelhohe Anzahl von Gedecken garantieren müssen. Mit über 200 angebotenen Lösungen und der Möglichkeit, jede Lösung mit Zubehör und Details individuell zu gestalten, kann jeder Kunde das Modell finden, das seinen Bedürfnissen am besten entspricht.

**20** SERIE 700

## **PLUS**

- 1. VIELSEITIGKEIT: Die Module passen sich einer Vielzahl von räumlichen Gegebenheiten an und sind in den Größen 400, 600, 800, 1000 oder 1200 mm erhältlich.
- DESIGN: Sie können zwischen freitragenden Modellen und Standmodell wählen, sodass sich die Küche perfekt in das Design und den Stil ihrer Umgebung einfügt.
- 3. ROBUSTHEIT: Die 15/10 starken, gestanzten und abgerundeten Arbeitsplatten aus Edelstahl gewährleisten Robustheit und Haltbarkeit 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.

SERIE 700 21

# **GASHERDE**

- Kochfeld aus Edelstahl AISI 304 mit bündigen gusseisernen Rosten für ein leichtes Verschieben der Pfannen.
- Offene Feuerstellen von 4
  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.







**22** SERIE 700 — 900

# ELEKTROHERDE

- Quadratische oder runde Kochplatten aus Gusseisen, die hermetisch mit dem Kochfeld verbunden sind, erhältlich in folgenden Größen:
  - Serie 700 mit Platten Ø22 zu
     2,6 kW, quadratisch 22×22 zu
     2,6 kW.
  - Serie 900 mit quadratischen Platten 30×30 zu 4 kW.
- Variante auf dem Backofen, ausgestattet mit einem statischen Elektrobackofen GN 2/1 zu 6 kW und Temperaturregelung von 50 °C bis 300 °C.
- 2 bis 4 Platten auf offenem
   Unterbau, mit Türen oder auf
   Elektrobackofen und in der Top Ausführung erhältlich.





SERIE 700 - 900 23

# GLÜHPLATTENHERDE

#### ELEKTRO-AUSFÜHRUNG

- Kochplatte aus AISI-Edelstahl mit glatter, verchromter Oberfläche.
- Platte mit umlaufenden Überfallrand zum Auffangen von Flüssigkeiten.
- Abgerundete Ecken und abgeschrägte Oberkante.
- Aktivierung des Heizelements über Thermostat, mit Oberflächen-Temperaturregler von 50°C bis 400°C.
- Separate Kochzonen zu je 2,5 kW (700) und 4 kW (900).



#### Elektronische Ausführung (900):

- Präzise Temperaturregelung in Grad Celsius bei Modellen mit Thermostat.
- Drei integrierte Zeitschaltuhren mit Summer und Abschaltautomatik.
- Stand-by-Funktion mit einstellbarem Sollwert.
- Optional mit Kernsonde mit Signal bei erreichter Temperatur.

2 bis 4 Platten auf offenen Unterbau, mit Türen oder auf Elektrobackofen und in der Top-Ausführung erhältlich.



#### GASAUSFÜHRUNG

- Glühplatte aus Gusseisen mit Öffnung in der Mitte.
- Erhitzung durch einen hocheffizienten zylindrischen Brenner, der in der Mitte der Platte 500 °C erreicht.
- Leistung von 9 kW (700), 14 kW (900), 6 kW (in der Ausführung mit 1/2 Modul).

Separat oder auch in Kombination mit offenen Feuerstellen lieferbar, Top, auf offenem Unterbau, auf Unterbau mit Türen oder auf einem Gasbackofen GN 2/1 mit Leistung bis 8 kW und Temperatur von 50 °C bis 300 °C.

**24** SERIE 700 — 900

## GLASKERAMIKHERDE

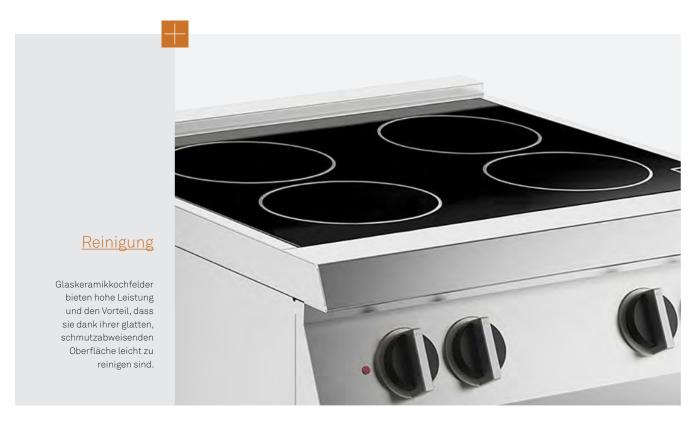
 6 mm starkes Kochfeld aus gehärtetem Glas, mit 4 separaten, durch Markierungen gekennzeichneten Kochzonen zu je 2,5 kW Ø22 (700) oder 4 kW (900).

#### Elektronische Ausführung (900):

- Mehrstufen-Regulierung von Energie-/ Leistung, drei integrierte Zeitschaltuhren mit Summer für Kochzeitende.
- Digitale Niederspannungseingänge zur Optimierung des Verbrauchs und optional mit Kernsonde mit Signal bei erreichter Temperatur.

Erhältlich mit 2 bis 4 Kochzonen, Top, auf offenem Unterbau, auf Unterbau mit Türen oder auf einem statischen Elektrobackofen zu 6 kW mit Temperaturregelung von 50 °C bis 300 °C.

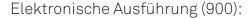




SERIE 700 — 900 **25** 

# INDUKTIONSKOCHFELDER

- Kochfeld aus gehärtetem Glas, Stärke 6 mm, hermetisch versiegelt.
- Separate Kochzonen 3,5 kW Ø23 (700),
   5 kW Ø28 (900) 7 kW (flächendeckend
   900), mit Markierungen gekennzeichnet,
   jede mit einem Induktor, der mit einem
   Topf-Erkennungssystem ausgestattet ist,
   das die Erwärmung bei Anwesenheit des
   Topfes aktiviert.



- Mehrstufen-Regulierung von Energie-/ Leistung.
- Integrierte Zeitschaltuhren mit Summer für Kochzeitende.

Erhältlich mit 2 - 4 Kochzonen, Top, auf offenem Unterbau oder Unterbau mit Türen. Lieferbar auch für Woks.







**26** SERIE 700 — 900

## **FRYTOP**

- Kochfeld aus Edelstahl AISI 304.
- Separate Kochzonen mit Platten aus Edelstahl AISI 430 oder verchromt, schräg und hermetisch verschweißt, in glatter, gerillter oder gemischter Ausführung für verschiedene Gararten.
- Um 4 cm bezüglich der Arbeitsfläche abgesenkte Kochfläche und vordere Öffnung, durch die das Fett in die spezielle herausziehbare Fettauffangwanne geleitet wird.
- Je nach Ausführung Temperaturen einstellbar von 110 °C bis 400 °C.



#### GASAUSFÜHRUNG

Aufheizen über Brenner aus Stahl mit stabilisierter Flamme für jede Kochzone mit über einen Sicherheitshahn mit Thermoelement oder bei der verchromten Ausführung über ein Thermostatventil gesteuerter Gaszufuhr.

#### ELEKTRO-AUSFÜHRUNG

Erhitzung über gepanzerte Heizelemente, auch in elektronischer Ausführung (900) erhältlich, die bei den Ausführungen mit Thermostat eine präzise Einstellung in Grad Celsius ermöglicht.





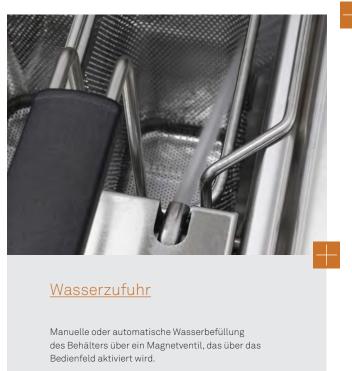
SERIE 700 — 900 **27** 

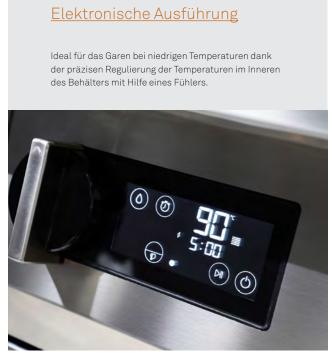
# NUDELKOCHER

- Kochfeld aus Edelstahl AISI 304.
- Mit Überfallrand und gestanztem Behälter aus Edelstahl AISI 316 mit abgerundetem Boden für eine einfache Reinigung.
- Automatische Wasserzufuhr über Wahlschalter auf dem Bedienfeld und Möglichkeit eines Schnellwasserzulaufs oder einer langsamen Wiederauffüllung.
- Erhitzung mit Stahlbrennern mit stabilisierter Flamme (Gasausführungen), Pilotflamme mit Sicherheits-Thermoelement.
- Kippbare gepanzerte Heizelemente, um die Reinigung des Behälters zu erleichtern (Elektro-Ausführungen).

Elektronische Ausführung (900): präzise Steuerung mit intuitiven Touchscreen für das Kochen im Wasserbad und mit Rooner-Funktion, mit Temperaturregelung bis zu 90°C.





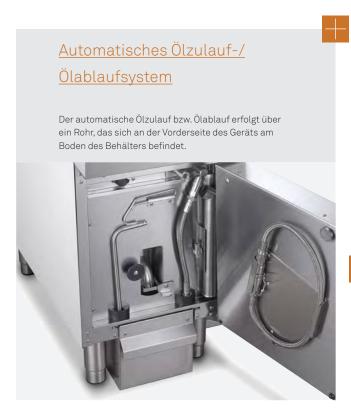


**28** SERIE 700 — 900

## FRYER EVO

- Intelligente Fritteuse, gas- oder elektrobetrieben, mit integriertem Ölfiltersystem, das zahlreiche Kochzyklen ermöglicht, ohne dass die Qualität des Endprodukts beeinträchtigt wird.
- Automatisches System zum Anheben des Korbes am Ende der eingestellten Garzeit.
- 7-Zoll-Touchscreen mit hoher Auflösung für die Eingabe von Rezepten und Programmen, die vom Koch individuell zusammengestellt werden.
- Steuerung der Hard/Soft-Erhitzung mit der Möglichkeit, das Öl während des Vorwärmens und während der Stillstandszeiten auf 120 °C zu halten.
- Zu-/Ablaufsystem zum Befüllen und Entleeren der Wanne über einen externen Behälter.
- Keine Flammrohre in der Wanne, um eine gründliche Reinigung und sichere Hygiene zu gewährleisten.
- Abgerundete Ecken und Kühlbereich im unteren Teil der Wanne für eine leichtere Reinigung.







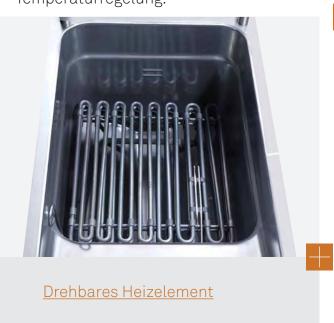
SERIE 700 — 900 **29** 

## **FRITTEUSE**

- Gas-oder Elektrofritteuse mit Oberteil aus Edelstahl AISI 304, mit gestanzten Wannen, die mit einer großen kalten Zone zum Auffangen von Rückständen ausgestattet sind.
- Fassungsvermögen 8, 10, 15 l (700) und 10,
   15, 22, 23 l (900), mit einer oder zwei Wannen.
- Heizsystem innerhalb oder außerhalb der Wanne (saubere Wanne), gesteuert durch ein Thermostatventil oder einen von 100 °C bis 185 °C einstellbaren Thermostat.
- Stahlbrenner mit optimierter Flamme für die Gasausführungen oder mit gepanzerten Stahlwiderständen für die Elektroausführungen.
- Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Elektronische Ausführung (900):

 Digitale Steuerung und präzise Temperaturregelung.





#### Brenner aus rostfreiem Stahl

Die Erhitzung erfolgt über Edelstahlbrenner mit optimierter Flamme, die außerhalb der Wanne angebracht sind.



Die Erhitzung erfolgt über ein gepanzertes Heizelement aus Stahl AISI 304, das sich im Inneren der Wanne befindet und um mehr als 90° drehbar ist, um die

Reinigung zu erleichtern.

# WÄRMEGERÄTE

- Platte aus rostfreiem Stahl AISI 304, mit gestanzter Wanne für Behälter GN 1/1 h=15 cm, ideal, um frittierte Speisen auf der richtigen Temperatur und knusprig zu halten.
- Unteres Heizelement mit Thermostat zur Temperaturregelung von 30 °C bis 90 °C.
- Einstellbare Infrarot-Heizung oben mit Ein/Aus-Schalter.

Erhältlich mit 1-Wannen-Modulen auf offenem Unterbau, auf Unterbau mit Türen oder in der Top-Ausführung.



#### <u>Innenwanne</u>

Die Innenwanne mit den zu erwärmenden Kartoffeln kann zur gründlichen Reinigung herausgenommen werden.



## **GRILLS**

# LAVASTEINGRILL



- Spritzschutz an den drei Seiten:
- Fettauffangrinne an der Vorderseite und herausziehbare Fettauffangwanne.

#### ELEKTRO-AUSFÜHRUNG

Erhitzung durch anhebbare gepanzerte Heizelemente mit Sicherheitsverriegelung. Aktivierung und Regulierung der Erhitzung durch Thermostat.

#### GASAUSFÜHRUNG

Erhitzung durch Brenner mit stabilisierter Flamme. Regulierung der Erhitzung über Sicherheitshahn mit Thermoelement und Pilotflamme. Mit wendbarem Gusseisengrillrost.



- Komplett aus Edelstahl.
- Erhitzung durch Gasbrenner mit stabilisierter Flamme mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement.
- Separate Lavastein-Kochzonen, gesteuert durch einen Sicherheitsventilhahn,
- Grillroste auf 2 Ebenen, aus Edelstahl oder Gusseisen für Fleisch und Fisch.
- Herausziehbare Wanne zum Auffangen des Bratenfetts.



## MULTIFUNKTIONEN

## **BAIN-MARIE**



- Multifunktionsgrill, gefertigt aus Edelstahl AISI 304.
- Ausgestattet mit einer Edelstahlwanne mit Spiegelboden und unterschiedlichen Kochzonen.
- Erhitzung über gepanzerte Heizelemente, die unterhalb der Wanne angebracht sind.
- Thermostat zur Temperaturregulierung von 50°C bis 300°C und Sicherheitsthermostat.
- Großzügige Öffnung, um den Wanneninhalt in den GN Behälter in dem darunter befindlichen Schrank zu leeren.



- Elektrisches Bain-Marie aus Edelstahl AISI 304.
- Gestanzte Wanne aus Edelstahl, GN-Behältergröße Höhe max. 150 mm.
- Erhitzung über gepanzerte Heizelemente, die unter der Wanne angebracht sind und thermostatisch von 30°C bis 90°C geregelte Wassertemperatur.
- Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung, der anspricht, wenn die Heizelemente ohne Wasser in der Wanne aktiviert werden.



#### Wasserzu-/ablauf

Das Wasser wird über einen speziellen Befehl am Bedienfeld eingefüllt und über ein Überlaufsystem abgelassen.

SERIE 700 — 900 33

## KOCHKESSEL



- Gas- und Elektrokochkessel aus Edelstahl zur direkten oder indirekten Erhitzung.
- Indirektes Modul für Soßen, Marmeladen oder Speisen, die nicht am Boden oder an den Wänden haften dürfen.
- Direktes Modul, geeignet für Brühen, Suppen, Nudeln und Gemüse.
- Erhältlich in Ausführungen mit einem Fassungsvermögen von 50, 100 oder 150 Litern.
- Einfüllen von kaltem oder warmem
   Wasser über einen speziellen Befehl am
   Bedienfeld und einen festen Spender an der Arbeitsfläche.



#### Verschiedene Ausführungen

Erhältlich in den Ausführungen elektrisch, elektronisch und mit Autoklavendeckel. Ausführung zu 600 und 800 mm Ausführung auf Unterbau und mit Deckel oder Autoklavendeckel.

# BRÄTER



- Kippbare Bräter, geeignet für Eintöpfe, Saucen, Risotto, Beilagen und zum Anbraten, Kochen und Schmoren von Fleisch.
- Erhältlich in Gas- oder Elektroausführung.
- Stabiler Boden für eine möglichst gleichmäßige Temperatur und bessere Leistung.
- Doppelwandiger Deckel für mehr Sicherheit und Wärmeisolierung.
- Einfüllen von Wasser in die Wanne über einen speziellen Befehl am Bedienfeld.
   Manuelles oder angetriebenes Kippen der Wanne.

#### Ausstattung

Ausgestattet mit einem doppelwandigen Deckel für mehr Sicherheit und Wärmeisolierung, Ausführungen zu 800 und 1200 mm und zu 60, 80 und 120 l.



### WOK

# NEUTRALE ELEMENTE



- Elektrischer Induktionswok mit Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl AISI 304, der hermetisch an der Oberfläche versiegelt ist.
- Stärke 15/10 (700) 20/10 (900),
   vorbereitet für die Kopfverbindung.
- 1 Kochzone mit Leistung 5 kW, Durchmesser 30 cm.
- Topf-Erkennungssystem, das die Erhitzung in Anwesenheit des Kochgefäßes aktiviert.



- Große Auswahl und Modularität der neutralen Elemente aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Arbeitsplatte besonderer Stärke 15/10 (700) 20/10 (900).
- Erhältlich in Ausführungen mit Schublade zur Aufnahme von GN-Schalen.
- Erhältlich in den Größen 200, 400, 600, 800 mm auf offenem Unterbau oder mit Türen und Schubladen sowie auf Top-Ausführung.





SERIE 700 — 900 **35** 

## ESSENCE GEGENÜBERGESTELLT

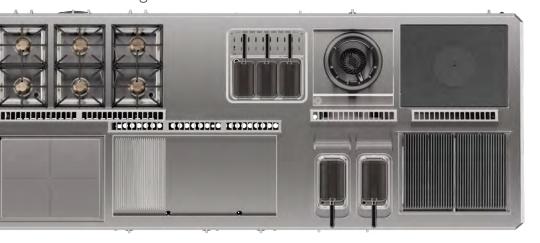
#### MODULAR GEGENÜBERGESTELLT

Die modularen Elemente Essence 700 und 900 ermöglichen die Bildung von Kochinseln mit 2 Arbeitsfronten, wodurch die Kapazität der Küche verdoppelt wird.



#### MODULAR GEGENÜBERGESTELLT MIT DURCHGÄNGIGER ARBEITSPLATTE

Die Kombination der Module Essence 700 und 900 mit durchgängiger Arbeitsplatte ermöglicht zwei nahtlose Arbeitsfronten, die eine einfache und praktische Reinigung der Kochinsel garantieren.



#### ZUBEHÖR FÜR DIE GEGENÜBERGESTELLTE AUSFÜHRUNG

Abschlussseitenteil / einziger Abzug / Wassersäule und weiteres Zubehör.

**36** SERIE 700 — 900

## **IKONICO**

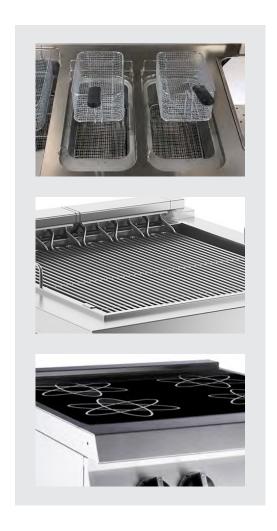
DIE DURCHGÄNGIGE ARBEITSPLATTE, EMBLEM DER MASSGESCHNEIDERTEN KÜCHE Die Kombination aus Technologie, Design und Flexibilität kommt in der durchgängigen Arbeitsplatte, einer Lösung, die unendlich viele Möglichkeiten zur individuellen Gestaltung der Küche bietet, am besten zum Ausdruck.

Durch die Wahl der Ausstattungen, der Oberflächen und der Farben kann jeder Kunde seinen Arbeitsbereich nach seinem eigenen Geschmack und seinen beruflichen Anforderungen gestalten und ihn so in ein Kunstwerk verwandeln, das seine Identität und Kreativität widerspiegelt.



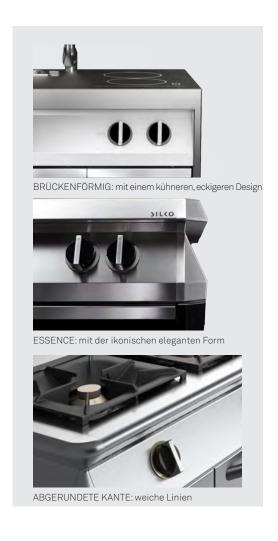
## Stellen Sie Ihre Küche zusammen

## 1 - FUNKTIONEN



Sie können die Kochelemente der modularen Linien Essence 700 und 900 je nach Bedarf in Gas- oder Elektroausführung einsetzen. Die Funktionen können mit der Arbeitsplatte verschweißt werden, bündig in die Arbeitsplatte eingelassen werden oder freistehend sein.

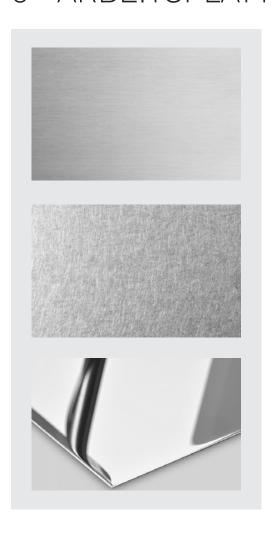
## 2 - ÄSTHETIK



Die Kochinsel kann brückenförmig sein, ein entschiedeneres und kantigeres Design haben, sie kann der ikonischen und eleganten Essence-Ästhetik folgen oder die weicheren Linien der abgerundeten Kante haben. Das Seitenteil kann der Standardausstattung und der Essence-Ästhetik folgen oder eine eckige Kante haben.

## Wählen Sie die Eigenschaften Ihrer einzigen Arbeitsplatte

## 3 - ARBEITSPLATTE



Die Arbeitsplatte besteht aus Edelstahl 304 mit einer Stärke von 20/10 oder 30/10 und kann durch die Wahl zwischen zwei Oberflächenbehandlungen individuell gestaltet werden: satiniert (Scotch Brite) oder orbital, mit der Möglichkeit, hochglanzpolierte Details zu kreieren.

## 4 - ZUBEHÖR



Es stehen über 20 Zubehörteile zur Verfügung, mit denen Sie die Kochinsel nach Ihren Wünschen konfigurieren können. Zu den verschiedenen Optionen zählen der Brennerrost, der Salamander mit eigenem Regal, die Hähne, der Handlauf und viele andere Zubehörteile.

SERIE 700 — 900 3

# SERIE 650





## KOMPAKTHEIT UND VOLLSTÄNDIGKEIT

Die Serie 650 ist eine kompakte und vollständige Küchenlösung, die hohe Leistungen ohne Kompromisse bietet. Sie wurde entwickelt, um den verfügbaren Platz optimal zu nutzen, und ermöglicht es Ihnen, hinsichtlich Platz und Funktionalität optimierte Lösungen zusammenzustellen.

**40** SERIE 650

## **PLUS**

- 1. KOMPAKTHEIT: Minimaler Raumbedarf, maximale professionelle Leistungen.
- 2. VOLLSTÄNDIGKEIT: Über 80 Modelle für die verschiedensten Anwendungsbereiche.
- 3. VIELSEITIGKEIT: Die Module passen für alle räumlichen Gegebenheiten und sind in den Größen 400, 600, 700, 800, 1000 oder 1100 mm erhältlich.
- 4. FUNKTIONALITÄT: Eine breite Palette von Funktionen ermöglicht es, sich für verschiedene Kontexte eignende Kochlösungen zu konfigurieren, vom Catering über Food Truck bis hin zu einem kleinen Corner in einer Bar. Jede Lösung kann mit den Kühlunterbauten TN oder BT ergänzt werden.
- 5. BENUTZERFREUNDLICHKEIT: Bei allen Details wurde darauf geachtet, dass sie einfach und effizient zu reinigen sind.



SERIE 650 41



## **FUNKTIONEN**

Gasherde



Induktionskochfelder



Nudelkocher



Neutrale Elemente



Elektroherde



Frytop



Multifunktionen



Glaskeramikherde



Fritteuse



Bain-Marie



SERIE 650 43





# **SERIE 1100**

## OPTIMIERUNG UND ORGANISATION

Maximale Effizienz an "beiden" Fronten: So lassen sich die Hauptmerkmale der Serie 1100 zusammenfassen. Die Küche basiert auf Kochmodulen, die das Arbeiten auf zwei Seiten ermöglichen und die Platzoptimierung und Raumorganisation begünstigen. Alle Aspekte sind so konzipiert, dass sie Bewegungsfreiheit gewährleisten und ein harmonisches und effizientes Arbeiten der Köche und des Küchenpersonals ermöglichen. Die Geräte dieser Serie weisen weitere wichtige Eigenschaften auf, die seit jeher die Produkte von Silko kennzeichnen: Modulbauweise, Vielseitigkeit, Funktionalität und erstklassige Leistung.

**44** SERIE 1100

## **PLUS**

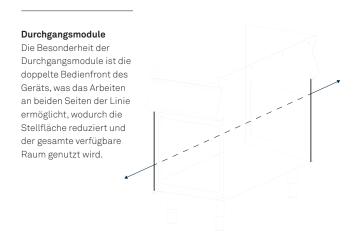
- 1. ROBUSTHEIT: Arbeitsplatten in der Stärke 20/10.
- 2. FUNKTIONALITÄT: Der Durchgangsbackofen ermöglicht die Zubereitung großer Mengen von Speisen an "zwei Fronten".
- 3. MODULBAUWEISE: Dank der Breiten von 450, 900 mm x 550 mm oder 1100 mm für alle räumlichen Gegebenheiten geeignet. Es kann zwischen Standgerät oder freitragend gewählt werden.
- 4. VOLLSTÄNDIGKEIT: Über 150 Modelle für die verschiedensten Einsatzbereiche.
- 5. VIELSEITIGKEIT: Dank der an beiden Fronten angebrachten Bedienelemente, der Durchgangsbacköfen und -unterbauten kann bequem auf beiden Seiten gearbeitet werden.



SERIE 1100 4

## DURCHGANGS- UND QUERMODULE

Bei der Serie 1100 kann zwischen der Ausführung mit Durchgangsmodulen oder Quermodulen gewählt werden. Durch die Kombination dieser Lösungen kann auch der kleinste Platz genutzt werden.



# Quermodule Quermodule ermöglichen das Arbeiten an einer einzigen Front und kombinieren in Verbindung mit Durchgangsmodulen mehrere Funktionen, um jeden Raum optimal zu nutzen.



#### KOMBINATIONSBEISPIEL



**46** SERIE 1100

## Technische Daten

## **GASHERDE**

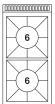
	Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	El. Leistung	V/Hz	Backofenleistung [kW]	Fassungsvermögen Backofen
SERIE 700	NECG72A	400×730×900	12				
	NECG72C	400×730×900	12				
	NECG72G	400×730×900	12				
	NECG72T	400×730×320	12				
	NECG74A	800×730×900	24				
	NECG74C	800×730×900	24				
	NECG74E	800×730×900	24	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				
	NECG76T	1200×730×320	36				

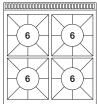
ELEKTROPLATTEN

(kW)

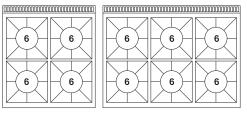
Standardmodelle

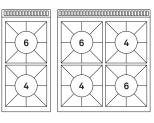
Auf Anfrage: Niedrigleistungsmodelle

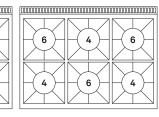




4







BACKÖFEN (kW)

GUSSEISENROSTE SERIENMÄSSIG, EDELSTAHLROSTE AUF ANFRAGE

**4** 6

Abmessungen: GN 2/1

**8** 

Abmessungen: GN 2/1

**6** 10 MAXI

Abmessungen: 935×640×400(h) mm

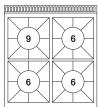
#### Gasherde

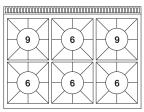
	Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	El. Leistung	V/Hz	Backofenleistung [kW]	Fassungsvermögei Backofen
SERIE 900	NECG92A	400×900×900	15				
	NECG92C	400×900×900	15				
	NECG92G	400×900×900	15				
	NECG92T	400×900×320	15				
	NECG94A	800×900×900	27				
	NECG94C	800×900×900	27				
	NECG94E	800×900×900	27	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				

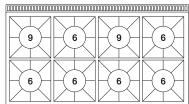
Brenner (kW)

Standardmodelle

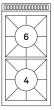
9

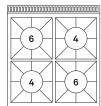


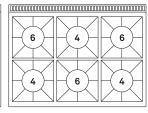


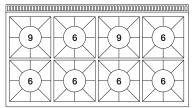


Auf Anfrage: Niedrigleistungsmodelle

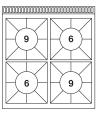


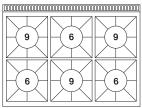


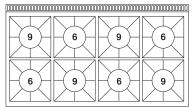




Auf Anfrage: Hochleistungsmodelle







49

BACKÖFEN

**4** 6

Å 12 MAXI

Abmessungen: GN 2/1D Abmessungen: GN 2/1 Abmessungen: 935×670×400(h) mm

Gusseisenroste serienmäßig, Edelstahlroste auf Anfrage

TECHNISCHE DATEN

## ELEKTROHERDE

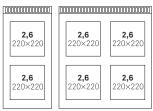
	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Backofenleistung [kW]	Fassungsvermögen Backofen
SERIE 700	NECE72A	400×730×900	10.4	400 V / 50/60 Hz		
	NECE72AQ	400×730×900	5.2	400 V / 50/60 Hz		
	NECE72C	400×730×900	5.2	400 V / 50/60 Hz		
	NECE72CQ	400×730×900	10.4	400 V / 50/60 Hz		
	NECE72G	400×730×900	10.4	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		

ELEKTROPLATTEN (kW, mm)









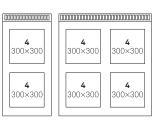
BACKÖFEN (kW)

**4** 6

Abmessungen: GN 2/1

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Backofenleistung [kW]	Fassungsvermögen Backofen
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		

ELEKTROPLATTEN (kW, mm)



**BACKÖFEN** (kW)

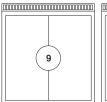
**4** 6

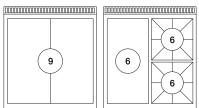
Abmessungen: GN 2/1

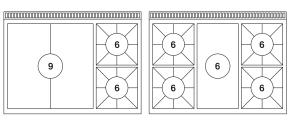
## GLÜHPLATTENHERDE

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	Gasleistung	V/Hz	Fassungsvermögen Backofen	Backofenleistung [kW]
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			

GAS-GLÜHPLATTENHERDE (kW)







BACKÖFEN (kW)

8 6

Abmessungen: GN 2/1

ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE



9

**BACKÖFEN** (kW)

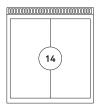


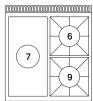
Abmessungen: GN 2/1

#### Glühplattenherde

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	Gasleistung	V/Hz	Fassungsvermögen Backofen	Backofenleistung [kW]
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

GAS-GLÜHPLATTENHERDE (kW)

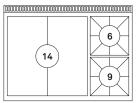


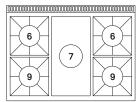


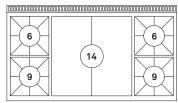
BACKÖFEN (kW)



Abmessungen: GN 2/1

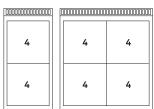






ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERDE (kW)





BACKÖFEN (kW)

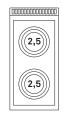


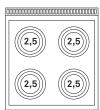
Abmessungen: GN 2/1

## GLASKERAMIKHERDE

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Fassungsvermögen B Backofen	ackofenleistung [kW]	Platten abmessungen [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

 $\begin{array}{l} \textbf{GLASKERAMIKHERDE} \\ ( \& \mathbb{W} ) \end{array}$ 





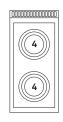
BACKÖFEN (kW)

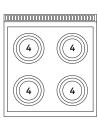


Abmessungen: GN 2/1

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Fassungsvermögen Ba Backofen	ckofenleistung [kW]	Platten abmessungen [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

GLASKERAMIKHERDE (kW)





BACKÖFEN (kW)

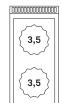


Abmessungen: GN 2/1

## INDUKTIONSKOCHFELDER

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Plattenabmessungen [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

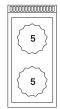
 $\begin{array}{c} \textbf{INDUKTIONSKOCHFELDER} \\ (\texttt{kW}) \end{array}$ 

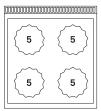




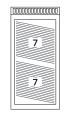
	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Plattenabmessungen [mm]
SERIE 900	NECI92A	400×900×900	10	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECI92C	400×900×900	10	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECI92G	400×900×900	10	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECI92T	400×900×320	10	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECI94A	800×900×900	20	400 V / 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

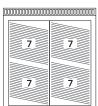
 $\begin{array}{c} \textbf{INDUKTIONSKOCHFELDER} \\ (\textbf{kW}) \end{array}$ 





INDUKTIONSKOCHFELDER, FLÄCHENDECKEND (kW)





## ELEKTRO-FRYTOP

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Eigenschaften	Plattenabmessungen [mm]	Anzahl Kochzonen
SERIE 700	NEBE72ALC	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	GLATTVERCHROM	335×530	1
	NEBE72ALX	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	GLATT	335×530	1
	NEBE72ARC	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	GERILLT VERCHROMT	335×530	1
	NEBE72ARX	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	GERILLT	335×530	1
	NEBE72CLC	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	GLATT VERCHROM	335×530	1
	NEBE72CLX	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	GLATT	335×530	1
	NEBE72CRC	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	GERILLT VERCHROMT	335×530	1
	NEBE72CRX	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	GERILLT	335×530	1
	NEBE72GLC	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	GLATT VERCHROM	335×530	1
	NEBE72GLX	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	GLATT	335×530	1
	NEBE72GRC	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	GERILLT VERCHROMT	335×530	1
	NEBE72GRX	400×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	GERILLT	335×530	1
	NEBE72TLC	400×730×320	5.4	400 V / 50/60 Hz	GLATT VERCHROM	335×530	1
	NEBE72TLX	400×730×320	5.4	400 V / 50/60 Hz	GLATT	335×530	1
	NEBE72TRC	400×730×320	5.4	400 V / 50/60 Hz	GERILLT	335×530	1
	NEBE72TRX	400×730×320	5.4	400 V / 50/60 Hz	VERCHROMT GERILLT	335×530	1
	NEBE73ALC	600×730×900	7.5		GLATT VERCHROM		1
	NEBE73ALRX	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	GLATT GERILLT	535×530	1
	NEBE73ALX	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	GLATT	535×530	1
	NEBE73AMC	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	GEMISCHT	535×530	1
	NEBE73CLC	600×730×900	7.5		VERCHROMT GLATT VERCHROM		1
	NEBE73CLRX	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	GLATT GERILLT	535×530	1
	NEBE73CLX	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	GLATT	535×530	1
			7.5		GEMISCHT		1
	NEBE73CMC	600×730×900		400 V / 50/60 Hz	VERCHROMT	535×530	
	NEBE73GLC	600×730×900	7.5		GLATT VERCHROM		1
	NEBE73GLRX	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	GLATT GERILLT	535×530	1
	NEBE73GLX	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	GLATT GEMISCHT	535×530	1
	NEBE73GMC	600×730×900	7.5	400 V / 50/60 Hz	VERCHROMT	535×530	1
	NEBE73TLC	600×730×320	7.5		GLATTVERCHROM		1
	NEBE73TLRX	600×730×320	7.5	400 V / 50/60 Hz	GLATT GERILLT	535×530	1
	NEBE73TLX	600×730X320	7.5	400 V / 50/60 Hz	GLATT GEMISCHT	535x530	1
	NEBE73TMC	600×730×320	7.5	400 V / 50/60 Hz	VERCHROMT	535×530	1
	NEBE74ALC	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GLATTVERCHROM	735×530	2
	NEBE74ALRX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GLATT GERILLT	735×530	2
	NEBE74ALX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GLATT	735×530	2
	NEBE74AMC	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GEMISCHT VERCHROMT	735×530	2
	NEBE74ARX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GERILLT	735×530	2
	NEBE74CLC	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GLATTVERCHROM	735×530	2
	NEBE74CLRX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GLATT GERILLT	735×530	2
	NEBE74CLX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GLATT	735×530	2
	NEBE74CMC	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GEMISCHT VERCHROMT	735x530	2
	NEBE74CRX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GERILLT	735×530	2
	NEBE74GLC	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GLATTVERCHROM	735×530	2
	NEBE74GLRX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GLATT GERILLT	735×530	2

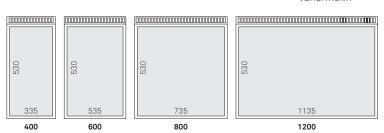
TECHNISCHE DATEN 55

#### Elektro-Frytop

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Eigenschaften	Plattenabmessungen [mm]	Anzahl Kochzonen
SERIE 700	NEBE74GLX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GLATT	735×530	2
	NEBE74GMC	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GEMISCHT VERCHROMT	735×530	2
	NEBE74GRX	800×730×900	10.8	400 V / 50/60 Hz	GERILLT	735×530	2
	NEBE74TLC	800×730×320	10.8	400 V / 50/60 Hz	GLATTVERCHROMT	735×530	2
	NEBE74TLRX	800×730×320	10.8	400 V / 50/60 Hz	GLATT GERILLT	735×530	2
	NEBE74TLX	800×730×320	10.8	400 V / 50/60 Hz	GLATT	735×530	2
	NEBE74TMC	800×730×320	10.8	400 V / 50/60 Hz	GEMISCHT VERCHROMT	735×530	2
	NEBE74TRX	800×730×320	10.8	400 V / 50/60 Hz	GERILLT	735×530	2
	NEBE76ALC	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	GLATTVERCHROMT	1135×530	3
	NEBE76ALRX	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	GLATT GERILLT	1135×530	3
	NEBE76ALX	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	GLATT	1135×530	3
	NEBE76AMC	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	GEMISCHT VERCHROMT	1135×530	3
	NEBE76CLC	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	GLATT VERCHROMT	1135×530	3
	NEBE76CLRX	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	GLATT GERILLT	1135×530	3
	NEBE76CLX	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	GLATT	1135×530	3
	NEBE76CMC	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	GEMISCHT VERCHROMT	1135×530	3
	NEBE76GLC	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	GLATT VERCHROMT	1135×530	3
	NEBE76GLRX	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	GLATT GERILLT	1135×530	3
	NEBE76GLX	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	GLATT	1135×530	3
	NEBE76GMC	1200×730×900	16.2	400 V / 50/60 Hz	GEMISCHT VERCHROMT	1135×530	3
	NEBE76TLC	1200×730×320	16.2	400 V / 50/60 Hz	GLATT VERCHROMT	1135×530	3
	NEBE76TLRX	1200×730×320	16.2	400 V / 50/60 Hz	GLATT GERILLT	1135×530	3
	NEBE76TLX	1200×730×320	16.2	400 V / 50/60 Hz	GLATT	1135x530	3
	NEBE76TMC	1200×730×320	16.2	400 V / 50/60 Hz	GEMISCHT VERCHROMT	1135×530	3

FRYTOP (mm)

Kochfläche



	Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	El. Leistung	V/Hz	Anzahl Kochzonen
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

#### Elektro-Frytop

	Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	El. Leistung	V/Hz	Anzahl Kochzone
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

TECHNISCHE DATEN

57

#### Elektro-Frytop — Gas-Frytop

	Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	El. Leistung	V/Hz	Anzahl Kochzonen
SERIE 900	NEBE96GMC	1200X900X900	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135x700	3
	NEBE96TLC	1200X900X320	22.5	400 V / 50/60 Hz	1135×700	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) Kochfläche	335	535 600	735	1135 1200	0000000	

## GAS-FRYTOP

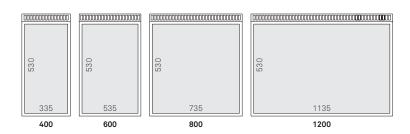
	Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	Eigenschaften	Plattenabmessungen [mm]	Anzahl Kochzonen
SERIE 700	NEBG72ALC	400×730×900	7	GLATT VERCHROMT	335×530	1
	NEBG72ALX	400×730×900	6	GLATT	335×530	1
	NEBG72ARC	400×730×900	7	GERILLT VERCHROMT	335×530	1
	NEBG72ARX	400×730×900	6	GERILLT	335×530	1
	NEBG72CLC	400×730×900	7	GLATT VERCHROMT	335×530	1
	NEBG72CLX	400×730×900	6	GLATT	335×530	1
	NEBG72CRC	400×730×900	7	GERILLT VERCHROMT	335×530	1
	NEBG72CRX	400×730×900	6	GERILLT	335×530	1
	NEBG72GLC	400×730×900	7	GLATT VERCHROMT	335×530	1
	NEBG72GLX	400×730×900	6	GLATT	335×530	1
	NEBG72GRC	400×730×900	7	GERILLT VERCHROMT	335×530	1
	NEBG72GRX	400×730×900	6	GERILLT	335×530	1
	NEBG72TLC	400×730×320	7	GLATT VERCHROMT	335×530	1
	NEBG72TLX	400×730×320	6	GLATT	335×530	1
	NEBG72TRC	400×730×320	7	GERILLT VERCHROMT	335×530	1
	NEBG72TRX	400×730×320	6	GERILLT	335×530	1
	NEBG73ALC	600×730×900	11	GLATTVERCHROMT	535×530	1
	NEBG73ALRX	600×730×900	9	GLATT GERILLT	535×530	1
	NEBG73ALX	600×730×900	9	GLATT	535×530	1
	NEBG73AMC	600×730×900	11	GEMISCHT VERCHROMT	535×530	1
	NEBG73CLC	600×730×900	11	GLATTVERCHROMT	535×530	1
	NEBG73CLRX	600×730×900	9	GLATT GERILLT	535×530	1
	NEBG73CLX	600×730×900	9	GLATT	535×530	1
	NEBG73CMC	600×730×900	11	GEMISCHT VERCHROMT	535×530	1
	NEBG73GLC	600×730×900	11	GLATT VERCHROMT	535×530	1
	NEBG73GLRX	600×730×900	9	GLATT GERILLT	535×530	1

#### Gas-Frytop

Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	Eigenschaften	Plattenabmessungen [mm]	Anzahl Kochzonen
NEBG73GLX	600×730×900	9	GLATT	535×530	1
NEBG73GMC	600×730×900	11	GEMISCHT VERCHROMT	535×530	1
NEBG73TLC	600×730×320	11	GLATT VERCHROMT	535×530	1
NEBG73TLRX	600×730×320	9	GLATT GERILLT	535×530	1
NEBG73TLX	600×730×320	9	GLATT	535×530	1
NEBG73TMC	600×730×320	11	GEMISCHT VERCHROMT	535×530	1
NEBG74ALC	800×730×900	14	GLATTVERCHROMT	735×530	2
NEBG74ALRX	800×730×900	12	GLATT GERILLT	735×530	2
NEBG74ALX	800×730×900	12	GLATT	735×530	2
NEBG74AMC	800×730×900	14	GEMISCHT VERCHROMT	735×530	2
NEBG74ARX	800×730×900	12	GERILLT	735×530	2
NEBG74CLC	800×730×900	14	GLATTVERCHROMT	735×530	2
NEBG74CLRX	800×730×900	12	GLATT GERILLT	735×530	2
NEBG74CLX	800×730×900	12	GLATT	735×530	2
NEBG74CMC	800×730×900	14	GEMISCHT VERCHROMT	735×530	2
NEBG74CRX	800×730×900	12	GERILLT	735×530	2
NEBG74GLC	800×730×900	14	GLATTVERCHROMT	735×530	2
NEBG74GLRX	800×730×900	12	GLATT GERILLT	735×530	2

FRYTOP (mm)

Kochfläche



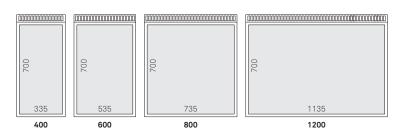
	Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	Plattenabmessungen [mm]	Anzahl Kochzonen
SERIE 900	NEBG92ALC	400×900×900	10.5	335×700	1
	NEBG92ALX	400×900×900	7	335×700	1
	NEBG92ARC	400×900×900	10.5	335×700	1
	NEBG92ARX	400×900×900	7	335×700	1
	NEBG92CLC	400×900×900	10.5	335×700	1
	NEBG92CLX	400×900×900	7	335×700	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

#### Gas-Frytop

Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	Plattenabmessungen [mm]	Anzahl Kochzonen
NEBG93AMC	600×900×900	14	535×700	1
NEBG93CLC	600×900×900	14	535×700	1
NEBG93CLRX	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
NEBG94CLRX	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)

Kochfläche



## NUDELKOCHER

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	Gasleistung	V/Hz	Anzahl Behälter	Fassungsvermögen Behälter [l]
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

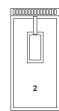
## FRITTEUSEN

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	Gasleistung	V/Hz	Anzahl Wannen	Fassungsvermögen Wannen [l]
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

## WÄRMEGERÄTE

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Anzahl Behälter	Fassungsvermögen Behälter [l]
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

WÄRMEGERÄTE



## **ELEKTROGRILLS**

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Grillabmessungen [mm]	Anzahl Kochzonen
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

## **GASGRILLS**

	Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	Grillabmessungen [mm]	Anzahl Kochzonen
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

## LAVASTEINGRILLS

	Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	Grillabmessungen [mm]	Anzahl Kochzonen
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

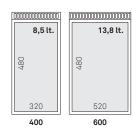
64 TECHNISCHE DATEN

## MULTIFUNKTIONEN

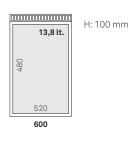
	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Anzahl Behälter	Abmessungen Behälter [mm]
SERIE 700	NECM72A	400×730×900	4	400 V / 50/60 Hz	1	320×480×90
	NECM73A	600×730×900	8.1	400 V / 50/60 Hz	1	520×480×90
SERIE 900	NECM93A	600×900×900	8.1	400 V / 50/60 Hz	1	520×480×90

H:90 mm

MULTIFUNKTIONEN SERIE 700 (kW) Kochfläche



MULTIFUNKTIONEN SERIE 900 (kW) Kochfläche



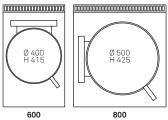
**BAIN-MARIE** 

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Anzahl Behälter	Fassungsvermögen Behälter [l]
SERIE 700	NEME72A	400×730×900	1.8	230 V / 50/60 Hz	1	7,5 (22,5 MA×)
	NEME72C	400×730×900	1.8	230 V / 50/60 Hz	1	7,5 (22,5 MA×)
	NEME72G	400×730×900	1.8	230 V / 50/60 Hz	1	7,5 (22,5 MA×)
	NEME72T	400×730×320	1.8	230 V / 50/60 Hz	1	7,5 (22,5 MA×)
	NEME74A	800×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	16 (47 Ma×)
	NEME74C	800×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	16 (47 Ma×)
	NEME74G	800×730×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	16 (47 Ma×)
	NEME74T	800×730×320	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	16 (47 Ma×)
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	2 GN 1/1+1/3
	NEME94C	800×900×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	2 GN 1/1+1/3
	NEME94G	800×900×900	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	2 GN 1/1+1/3
	NEME94T	800×900×320	5.4	400 V / 50/60 Hz	1	2 GN 1/1+1/3

## KOCHKESSEL

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	Gasleistung	V/Hz	Fassungsvermögen Behälter [l]	Abmessungen Behälter [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	Ø396×420
	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	Ø396×420
	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

KOCHKESSEL SERIE 700 (mm)



Ø 500 H 425 800

KOCHKESSEL SERIE 900 (mm)





## BRÄTER

	Modell	Abmessungen [mm]	El. Leistung	V/Hz	Gasleistung	Fassungsvermögen Behälter [l]	Abmessungen Behälter [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 L	726×580×169
	NESE94CRM	800×900×900	9	400 V / 50/60 Hz		80 L	726×580×169
	NESE96CRA	1200×900×900	13.5	400 V / 50/60 Hz		120 L	1126×580×169
	NESG94CRA	800×900×900	0.2	230 V / 50/60 Hz	20	80 L	726×580×169
	NESG94CRM	800×900×900	0.2	230 V / 50/60 Hz	20	80 L	726×580×169
	NESG96CRA	1200×900×900	0.3	230 V / 50/60 Hz	24	120 L	1126×580×169

TECHNISCHE DATEN 66



	Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	El. Leistung	V/Hz	Anzahl Kochzonen
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

## INDUKTIONS-WOKS

	Modell	Abmessungen [mm]	Gasleistung	El. Leistung	V/Hz	Anzahl Kochzonen
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

## NEUTRALE ELEMENTE

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

68 TECHNISCHE DATEN

#### Neutrale Elemente

	Modell	Abmessungen [mm]	Details
SERIE 900	NEEN91G	200×900×900	
	NEEN91T	200×900×320	
	NEEN92A	400×900×900	
	NEEN92AC	400×900×900	MITSCHUBLADE
	NEEN92C	400×900×900	
	NEEN92G	400×900×900	
	NEEN92GC	400×900×900	MITSCHUBLADE
	NEEN92T	400×900×320	
	NEEN92TC	400×900×320	MITSCHUBLADE
	NEEN93A	600×900×900	
	NEEN93AC	600×900×900	MITSCHUBLADE
	NEEN93C	600×900×900	
	NEEN93G	600×900×900	
	NEEN93GC	600×900×900	MITSCHUBLADE
	NEEN93T	600×900×320	
	NEEN93TC	600×900×320	MITSCHUBLADE
	NEEN94A	800×900×900	
	NEEN94AC	800×900×900	MITSCHUBLADE
	NEEN94C	800×900×900	
	NEEN94G	800×900×900	
	NEEN94GC	800×900×900	MITSCHUBLADE
	NEEN94T	800×900×320	
	NEEN94TC	800×900×320	MIT SCHUBLADE

Art Direction & Graphic Design Kora Comunicazione | Print Logo srl

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

