

ESSENCE

GAMME CUISSON

900 — 700 — 650 — 1100

SILKO

ESSENCE

GAMME CUISSON

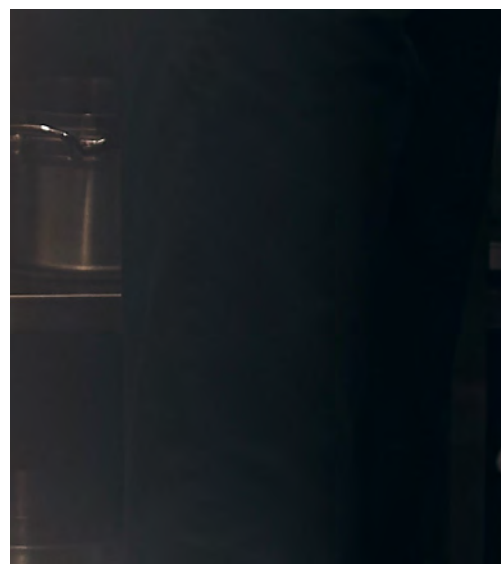
900 — 700 — 650 — 1100

SILKO

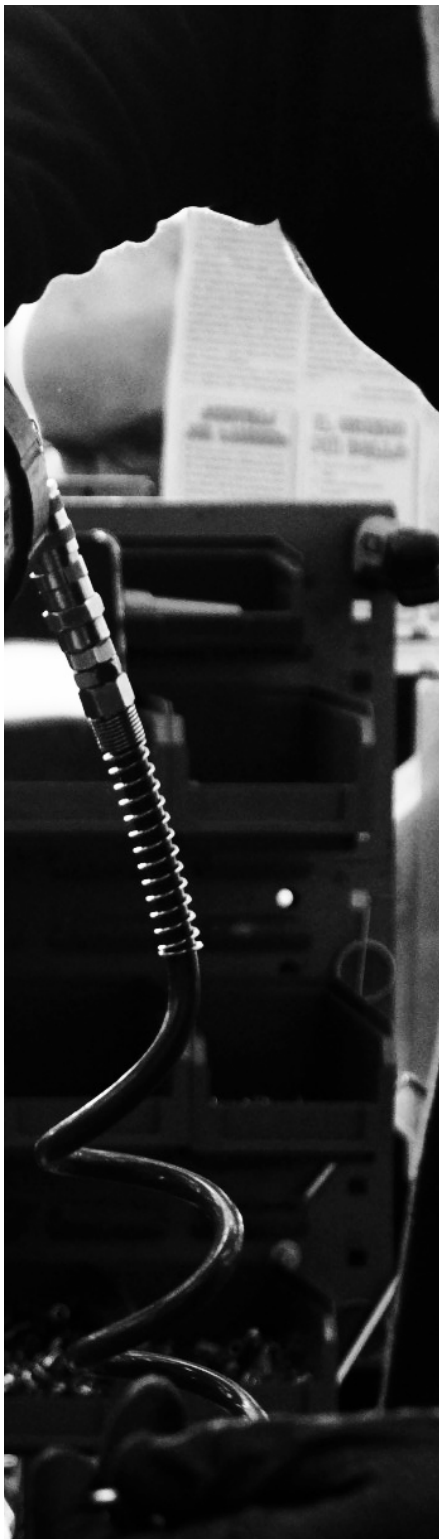
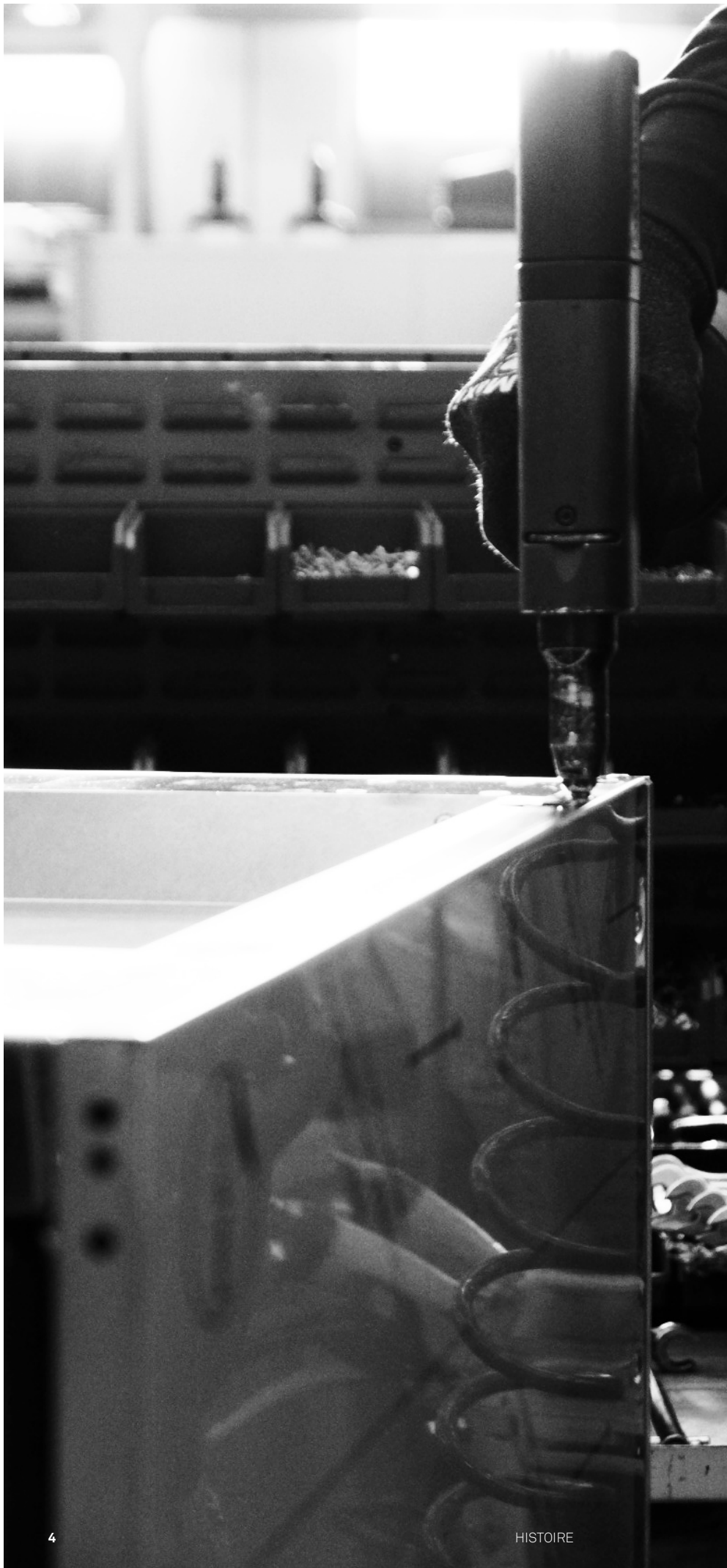
Essence : synthèse d'efficacité, design et innovation

La qualité de la construction et la flexibilité modulaire rencontrent les technologies les plus avancées pour créer un équilibre parfait : c'est l'essence de nos cuisines.

Entièrement réalisées en acier inox et soignées dans les moindres détails esthétiques et stylistiques, les cuisines Essence de Silko sont fonctionnelles, faciles à utiliser et ergonomiques. Un mélange d'ingrédients conçus pour satisfaire les désirs des chefs les plus exigeants.







Cuisines professionnelles et équipements de restauration, depuis 1980

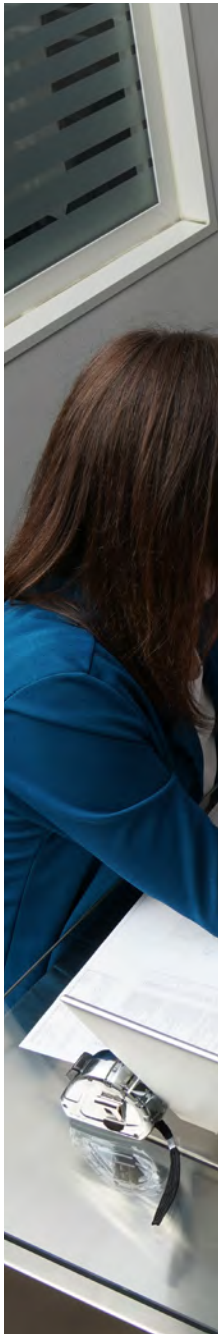
Notre société est spécialisée dans la conception et la réalisation d'équipements professionnels en acier inox pour le secteur de la restauration.

Depuis ses débuts en 1980, Silko se distingue par son souci du détail, la qualité de ses matériaux et l'originalité de ses solutions, conçues pour optimiser la productivité et améliorer l'organisation du travail en cuisine. L'attention portée à la conception des produits et l'utilisation de technologies innovantes nous ont permis de développer dès le départ des projets spéciaux et personnalisés pour des clients prestigieux et internationaux. Silko fait aujourd'hui partie d'Ali Group, l'un des acteurs les plus importants du marché mondial des équipements de restauration, composé d'un réseau d'entreprises réparties sur tous les continents, qui joue un rôle de moteur de l'innovation et de guide dans le processus de croissance internationale.

Nous sommes une entreprise agile, qui suit un rythme rapide

La souplesse et la flexibilité sont des valeurs ajoutées importantes, qui simplifient la gestion des processus d'entreprise et aident à suivre l'évolution des tendances du marché.

Nous sommes une entreprise agile qui offre des réponses personnalisées à tous les niveaux, des clients individuels aux grandes chaînes de restauration. Silko est non seulement une entreprise manufacturière, mais également un laboratoire d'innovation et de développement, capable de concevoir, de gérer entièrement des projets, de fabriquer et de fournir des équipements et des accessoires. Sa capacité à évoluer rapidement lui a permis d'identifier à temps les tendances futures et de s'adapter aux changements, en les utilisant comme des opportunités de création de valeur.



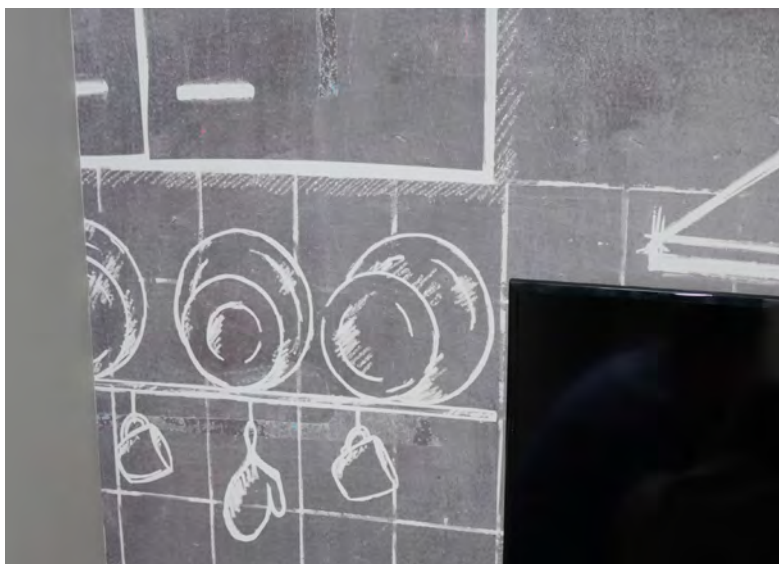




TABLE DES MATIÈRES

2	Introduction	36	Essence en vis-à-vis
4	Histoire	37	Ikonico
6	Silko aujourd'hui	38	Configurez votre cuisine
10	Technologies	40	Série 650
10	Induction Tech		
14	Fryer Evo	44	Série 1100
16	Série 700 — 900	47	Données techniques
18	Série 900	48	Cuisinières à gaz
20	Série 700	50	Cuisinières électriques
22	Cuisinières à gaz	51	Plaque coup de feux
23	Cuisinières électriques	53	Cuisinières vitrocéramique
24	Plaque coup de feux	54	Cuisinières à induction
25	Cuisinières vitrocéramique	55	Frytop électrique
26	Cuisinières à induction	58	Frytop à gaz
27	Frytop	61	Cuiseur à pâtes
28	Cuiseur à pâtes	62	Friteuses
29	Fryer Evo	63	Réchaud
30	Friteuse	63	Grils électriques
31	Réchaud	64	Grils à gaz
32	Grils	64	Grils à pierre de lave
32	Grils à pierre de lave	65	Multifonctions
33	Multifonctions	65	Bain-marie
33	Bain-marie	66	Marmites
34	Marmites	66	Sauteuses
34	Sauteuses	67	Wok
35	Wok	67	Wok à induction
35	Éléments neutres	68	Éléments neutres

Induction Tech

La plaque à induction est une technologie efficace et durable, conçue pour offrir une méthode de cuisson sûre, rapide et fonctionnelle.

CHALEUR LOCALISÉE

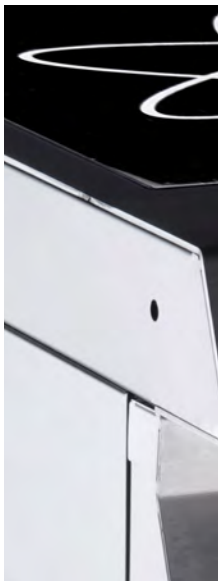
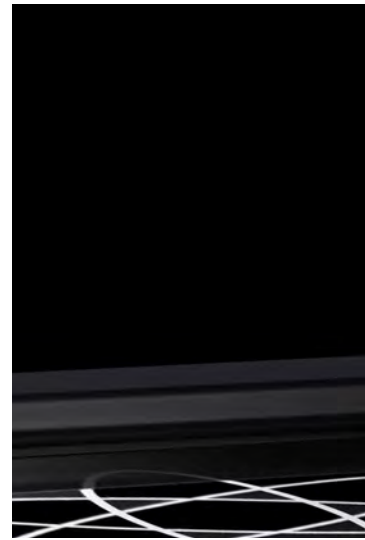
Grâce à cette technologie, la chaleur n'est produite que là où elle est nécessaire, au niveau des casseroles et des poêles, ce qui minimise les pertes de chaleur dans l'environnement.

RÉDUCTION DU GASPILLAGE D'ÉNERGIE

La chaleur localisée permet de réduire le gaspillage d'énergie : les plaques à induction ont un rendement de plus de 90 %, ce qui est extrêmement élevé par rapport aux autres systèmes de cuisson.

UNE TECHNOLOGIE DURABLE

Haut rendement, temps de cuisson optimisés, émissions réduites : toutes ces caractéristiques font de l'induction la technologie de cuisson la plus durable du marché.





POURQUOI CHOISIR UNE PLAQUE À INDUCTION



VITESSE DE CUISSON : si toute la chaleur produite est utilisée, il va de soi que les temps de cuisson se réduisent considérablement, parfois même de moitié.



SÉCURITÉ : la chaleur n'est produite que lorsqu'une casserole ferromagnétique se trouve au-dessus de la table de cuisson, ce qui réduit le risque d'incendie ou de brûlure.



HYGIÈNE ET NETTOYAGE : la surface totalement lisse de la table de cuisson permet un nettoyage et une désinfection rapides et complets.

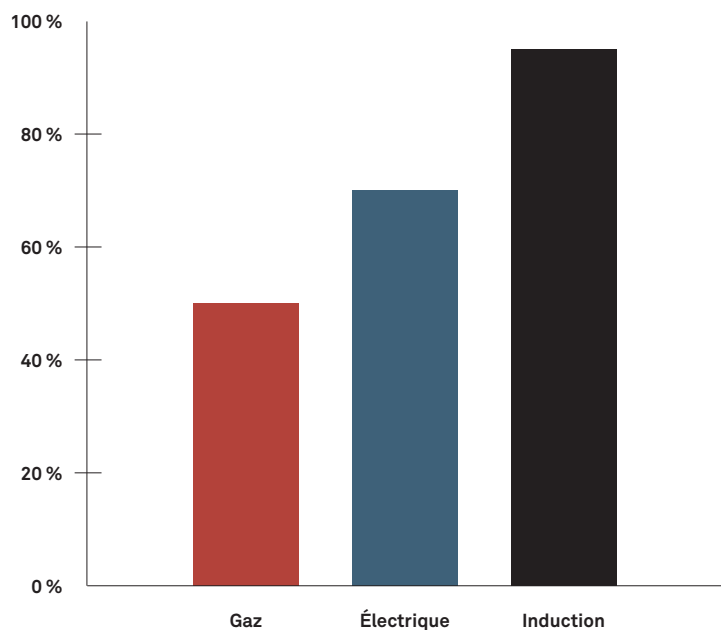
LE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION

Les plaques à induction sont constituées d'une surface en vitrocéramique sous laquelle se trouvent des bobines reposant sur un noyau de ferrite. Lorsqu'on allume l'inducteur et que l'on pose une casserole sur la plaque, les bobines libèrent un champ électromagnétique qui génère de la chaleur directement au niveau de la casserole elle-même. Grâce à cette chaleur localisée, la plaque de cuisson reste relativement froide au toucher, les pertes d'énergie sont réduites, de même que les risques de brûlures accidentelles et de brûlure des résidus d'aliments.



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

L'induction est l'une des technologies de cuisson les plus efficaces : contre 50 % des cuisinières à gaz et 70 % des cuisinières électriques, le rapport entre l'énergie fournie et l'énergie absorbée est de 95 %. La concentration de la chaleur réduit également le temps de cuisson des aliments : il ne faut que 80 secondes pour faire bouillir 1 litre d'eau.



CUISSON UNIFORME

Pour être utilisés avec des plaques à induction, les ustensiles de cuisine doivent être fabriqués dans des matériaux présentant les caractéristiques suivantes : bonne conduction, bon magnétisme et bonne résistance électrique. À noter que la distribution de la chaleur est homogène sur la table de cuisson, ce qui rend également la cuisson des aliments uniforme.



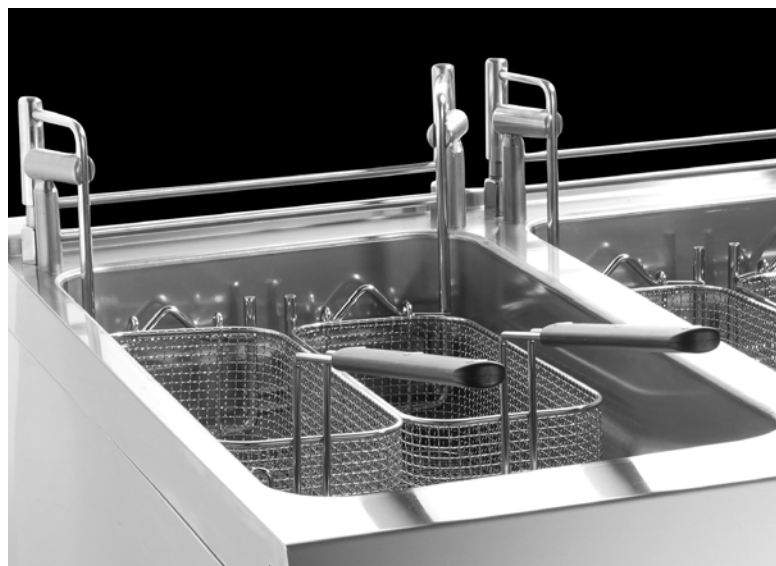
IMPACT ENVIRONNEMENTAL RÉDUIT

La plaque de cuisson à induction a un impact environnemental plus faible qu'une plaque de cuisson classique. Elle n'utilise pas de gaz pour fonctionner, mais recourt à une source d'énergie propre telle que l'électricité et réduit les émissions de CO₂ dans l'environnement au cours du processus de cuisson.



Fryer Evo

La nouvelle Fryer Evo à deux bacs est dotée d'une technologie innovante qui réduit la consommation d'énergie tout en doublant la productivité.

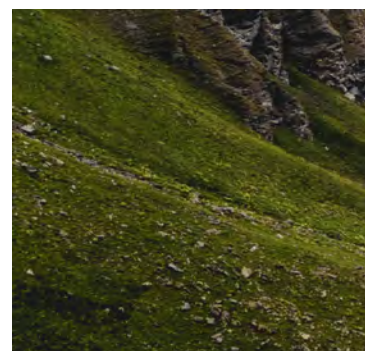


DONNÉES TECHNIQUES

- 22 + 22 litres
- 44 kW
- Réservoir collecteur d'huile d'environ 50 litres
- Productivité : jusqu'à 88 kg/h de frites au total
- 30 recettes disponibles (20 préinstallées + 10 personnalisables)
- Prochainement : connectivité Wi-Fi

Performances doublées, filtrage unique

Fryer Evo à deux bacs est en mesure de filtrer l'huile en alternance avec un seul système de filtration, ce qui garantit l'absence d'interruption de service.





ZÉRO DÉCHETS : le système intégré de filtrage de l'huile permet de nombreux cycles de cuisson tout en maintenant l'huile propre ainsi que la qualité du produit fini.



FACILE ET SÛRE : le remplissage et la vidange de l'huile s'effectuent en toute sécurité grâce à un système de chargement/déchargement intégré, évitant les blessures et sans aucun effort de la part de l'opérateur.

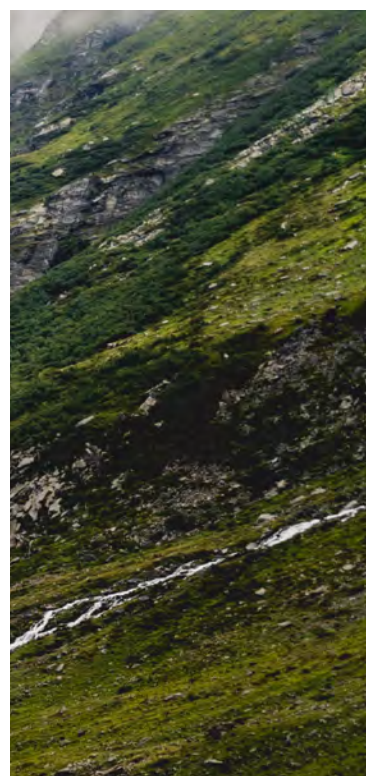
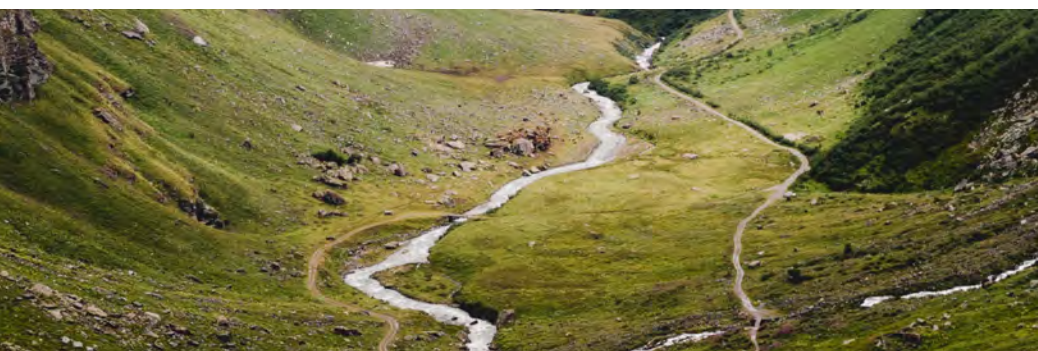


HYGIÈNE GARANTIE : la conception du bac, avec de grands rayons et une large zone de refroidissement au fond, facilite un nettoyage méticuleux et en profondeur.



ÉCONOMIES ET DURABILITÉ

Le double système de filtrage, qui élimine efficacement les plus petites impuretés, permet d'économiser jusqu'à 35 % d'huile de friture par an. Ce système réduit également les coûts d'exploitation en maintenant la friteuse en parfait état.



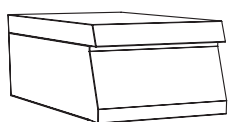
Série 700 — 900

Une âme modulaire, pour toutes les combinaisons

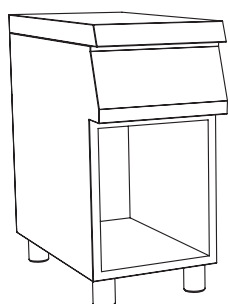
Les séries 700 et 900 disposent de quatre types de modules à combiner en fonction des exigences :

- VERSION À POSER utilisant une gamme de bases différentes en fonction des exigences ;
- VERSION BAIE OUVERTE, pour des équipements toujours à portée de vue ;
- VERSION AVEC PLACARDS, avec porte à charnière unilatérale ;
- VERSION À CAISSON, pour un accès pratique et facile aux objets rangés à l'intérieur.

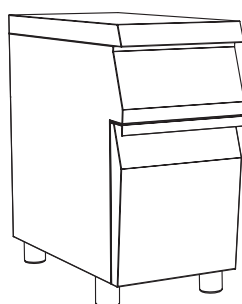
Version à poser



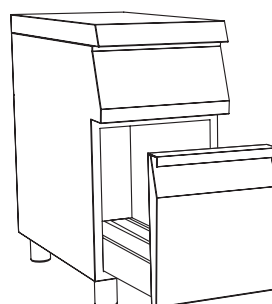
Version baie ouverte



Version avec placards



Version à caisson





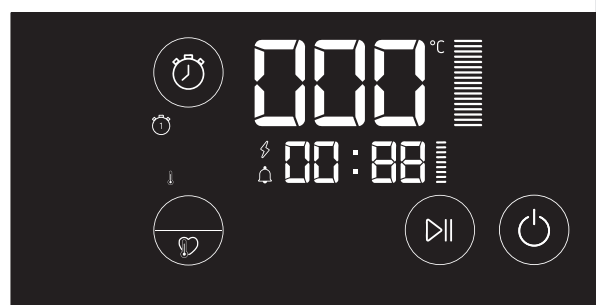
NOUVEAUTÉ

LUMIÈRE INTÉRIEURE
pour mieux éclairer l'intérieur
de la baie

PORTE ISOLÉE
pour un environnement
intérieur plus protégé

PORTE À FERMETURE
AUTOMATIQUE pour un plus
grand confort de l'opérateur

SÉRIE 900



SOLIDITÉ ET HAUTES PERFORMANCES

La Série 900 se compose d'éléments modulaires extrêmement solides et robustes. Les plans de travail emboutis et arrondis d'une épaisseur de 20/10 garantissent de hautes performances et une grande fiabilité, tandis que les feux vifs avec cuve emboutie et grilles encastrées permettent le déplacement des casseroles sans efforts supplémentaires. Disponible sur demande le kit remplissage/évacuation d'eau pour une plus grande propreté et les grilles en acier inox.

PLUS

1. POLYVALENCE : les modules, disponibles en 400, 600, 800, 1000, 1200 ou 1600 mm, s'adaptent à de nombreux espaces.
2. CONTRÔLE : le bouton est intégré à un panneau de contrôle qui optimise le contrôle de la part du chef.
3. RÉSISTANCE : les plans en acier inox emboutis et arrondis, d'une épaisseur 20/10, garantissent résistance et durabilité et facilitent le nettoyage.
4. EFFICACITÉ : les feux vifs sont dotés de brûleurs à haut rendement, jusqu'à 10 kW, pour une cuisson rapide et efficace.
5. PRATICITÉ : les grilles encastrées au niveau du plan permettent le déplacement des casseroles sans efforts supplémentaires, ce qui contribue à une meilleure ergonomie en cuisine.



TECHNOLOGIE INNOVANTE

Les cuisines de la Série 900 proposent également les versions électroniques des appareils électriques, avec bouton intégré à un panneau de contrôle simple et intuitif. Une valeur ajoutée supplémentaire pour répondre aux besoins réels des cuisines professionnelles les plus productives.



SÉRIE 700

QUALITÉ, RÉSISTANCE ET FIABILITÉ

Trois mots qui décrivent à la perfection les cuisinières de la Série 700. Dotées de plans emboutis d'une épaisseur 15/10, en acier inox AISI 304, elles constituent des solutions modulaires idéales pour les hôtels et toutes les réalités qui doivent garantir un nombre moyennement élevé de couverts. Grâce à plus de 200 solutions auxquelles s'ajoute la possibilité de personnalisation avec accessoires et détails, chaque client peut identifier le modèle le mieux adapté à ses besoins.

PLUS

1. POLYVALENCE : les modules, disponibles en 400, 600, 800, 1000 ou 1200 mm, s'adaptent à de nombreux espaces.
2. DESIGN : il est possible de choisir entre les versions au sol ou à poser, ce qui permet à la cuisinière de s'intégrer parfaitement au design et au style de son environnement.
3. RÉSISTANCE : les plans en acier inox emboutis et arrondis, d'une épaisseur 15/10, garantissent résistance et durabilité et facilitent le nettoyage.
4. EFFICACITÉ : les brûleurs sont étanches et à haut rendement de 6 kW (puissance pouvant être réduite sur demande).
5. PRATICITÉ : grâce aux tiroirs intégrés, il est possible de réduire le nombre de déplacements en cuisine et créer un espace de travail organisé.



FLEXIBILITÉ ET PERSONNALISATION

Les cuisinières de la Série 700 permettent une grande liberté de composition grâce à la vaste gamme d'équipements disponibles. La possibilité de personnaliser les couleurs en choisissant parmi les teintes RAL, la haute qualité de construction et la polyvalence font de ces équipements un outil parfait pour répondre aux besoins de tous les chefs cuisiniers.

CUISINIÈRES À GAZ

- Plaque de cuisson en acier inox AISI 304 avec grilles en fonte encastrées au niveau du plan pour un déplacement aisé des casseroles ;
- feux vifs de 4 à 9 kW avec brûleurs fixés hermétiquement à la table de cuisson avec possibilité de remplissage/ évacuation de l'eau pour faciliter le nettoyage ;
- boutons de commande ergonomiques pour un contrôle immédiat et précis de la chaleur ;
- brûleur en laiton à haut rendement, équipé d'une flamme pilote à faible consommation.



Bacs sans fente

Également disponible avec des bacs sans fente pour une meilleure hygiène, des grilles en acier inox et des brûleurs de 10 kW.



Remplissage/évacuation de l'eau

L'évacuation de l'eau dans le bac empêche la saleté de se déposer sur la surface en acier de la table de cuisson.



CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

- Plaques de chauffage carrées ou rondes en fonte, fixées hermétiquement au plan, disponibles dans les dimensions suivantes :
 - série 700 avec plaques Ø22 de 2,6 kW carrées 22×22 de 2,6 kW ;
 - série 900 avec plaques carrées 30×30 de 4 kW ;
- variante sur four électrique statique GN 2/1 de 6 kW avec réglage de la température de 50°C à 300°C ;
- de 2 à 4 plaques sur baie ouverte, avec portes ou sur four électrique et disponible sur la version à poser.



Plaques rondes

Disponible également dans la version avec plaques rondes dans la série 700 de 2,6 kW chacune.

PLAQUE COUP DE FEUX

VERSION ÉLECTRIQUE

- Plaque de cuisson en acier inox AISI avec surface lisse chromée ;
- plan embouti pour récupération des liquides ;
- coins arrondis et bord supérieur en biseau ;
- activation du chauffage par thermostat, avec réglage de la température de surface de 50°C à 400°C ;
- zones de cuisson indépendantes de 2,5 kW chacune (700), 4 kW chacune (900).

Dans la version électronique (900) :

- réglage précis au degré °C de la température pour modèles à thermostat ;
- minuteurs intégrés avec buzzer à la fin ;
- mise en veille avec valeur de consigne configurable ;
- en option, sonde à cœur avec avertissement lorsque la température est atteinte.

Disponible dans la version de 2 à 4 zones sur baie ouverte, avec portes ou sur four électrique ainsi que dans la version à poser.



VERSION GAZ

- Plaque radiante en fonte dotée d'un trou central ;
- chauffage produit par un brûleur cylindrique haute puissance en mesure d'atteindre une température de 500°C au centre de la plaque ;
- puissance de 9 kW (700), 14 kW (900), 6 kW (dans la version 1/2 module).

Disponible en version individuelle ou combinée avec feux vifs, sur version à poser, sur baie ouverte, avec portes ou sur four à gaz GN 2/1 d'une puissance allant jusqu'à 8 kW et d'une température de 50°C à 300°C.

CUISINIÈRES VITROCÉRAMIQUE

- Plaque en verre trempé, épaisseur de 6 mm, avec 4 zones de cuisson indépendantes délimitées par des contours sérigraphiés de 2,5 kW Ø22 (700) ou 4 kW chacune (900).

Dans la version électronique (900) :

- gestion multi-niveaux pour le réglage de l'énergie/puissance, trois minuteurs intégrés avec buzzer à la fin ;
- entrées digitales à basse tension pour optimiser la consommation et, en option, sonde à cœur avec avertissement lorsque la température est atteinte.

Disponible dans la version de 2 à 4 zones, sur version à poser, sur baie ouverte, avec portes, ou sur four électrique statique de 6 kW avec réglage de la température de 50°C à 300°C.



Nettoyage

Les cuisinières vitrocéramique offrent de hautes performances et l'avantage d'être faciles à nettoyer grâce à leur surface lisse et résistante aux taches.



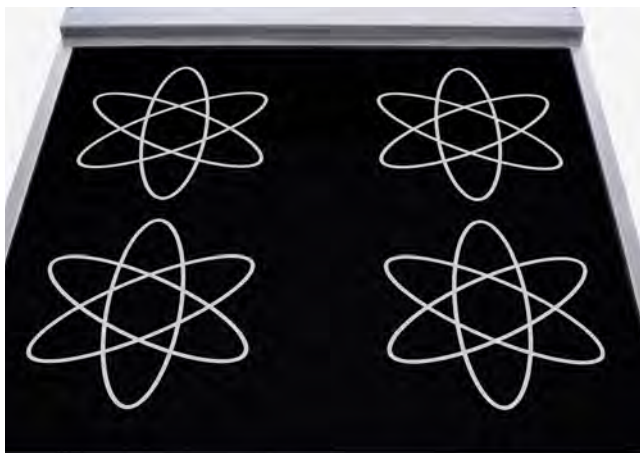
CUISINIÈRES À INDUCTION

- Plaque en verre trempé, épaisseur de 6 mm, fixée hermétiquement ;
- zones de cuisson indépendantes de 3,5 kW Ø23 (700), 5 kW Ø28 (900) 7 kW (surface entière 900) délimitées par des contours sérigraphiés, chacune avec inducteur équipé d'un système de reconnaissance qui active le chauffage en présence de la casserole.

Dans la version électronique (900) :

- gestion multi-niveaux pour le réglage de l'énergie/puissance ;
- minuteurs intégrés avec buzzer à la fin.

Disponible dans la version de 2 à 4 zones, sur version à poser, sur baie ouverte ou avec portes. Disponible en version Wok.



Vitesse

Plaque de cuisson à induction, 10 niveaux de puissance, reconnaissance des casseroles et chauffage rapide pour une réduction significative des temps de cuisson.

Surface entière

Version surface entière, possibilité de travailler avec plusieurs casseroles sur la même zone, ce qui permet d'utiliser toute la surface de la plaque.



FRYTOP

- Plan en acier inox AISI 304 ;
- zones de cuisson indépendantes avec plaques en acier AISI 430 ou chromé, inclinées et soudées hermétiquement, en version lisse, rainurée ou mixte pour différents types de cuisson ;
- surface de cuisson rabaissée de 4 cm par rapport au plan de travail et trou à l'avant pour l'écoulement des graisses dans le tiroir prévu à cet effet ;
- températures réglables de 110°C à 400°C en fonction des modèles.



VERSION GAZ

Chauffage par brûleur en acier à flamme stabilisée pour chaque zone de cuisson, avec distribution du gaz contrôlée par robinet de sécurité avec thermocouple ou vanne thermostatique pour les modèles au chrome.

VERSION ÉLECTRIQUE

Chauffage par résistances cuirassées, également disponible en version électronique (900) qui permet de régler le degré °C pour les versions thermostatées.

Tiroir de récupération des graisses

La plaque inclinée permet l'écoulement de la graisse vers un tiroir d'une capacité de 2,5 litres.



Version chromée

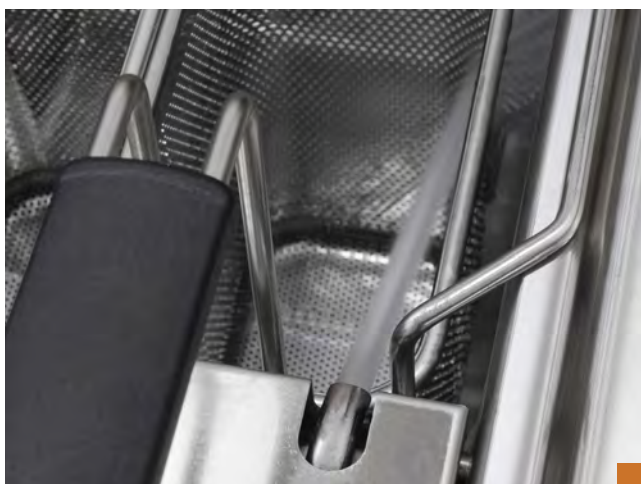
La version chromée se caractérise par une moindre propagation de la chaleur que l'acier pour la cuisson d'aliments plus délicats, et facilite le nettoyage.

CUISEUR À PÂTES

- Plan en acier inox AISI 304 ;
- doté d'une cuve emboutie anti-débordement et d'un bac embouti fabriqué en acier inox AISI 316 avec fond arrondi pour un nettoyage facile ;
- remplissage eau automatique activé par le sélecteur situé sur le panneau de commandes et possibilité d'effectuer un remplissage rapide initial ou de reprise lente ;
- chauffage avec brûleurs en acier à flamme stabilisée (version gaz) et brûleur pilote avec thermocouple de sécurité ;
- résistances cuirassées rabattables pour faciliter le nettoyage du bac (versions électriques) ;



Dans la version électronique (900) : commandes précises avec écran tactile pour cuisiner même au bain-marie et avec fonction Roner, avec réglage de la température jusqu'à 90°C.



Remplissage eau

Remplissage manuel ou automatique de la cuve en eau par électrovanne activée à partir du panneau de commande.



Version électronique

Idéale pour la cuisson à basse température grâce au réglage précis des degrés à l'intérieur du bac à l'aide d'une sonde.



FRYER EVO

- Friteuse intelligente, à gaz ou électrique, avec système de filtration de l'huile intégré qui permet de nombreux cycles de cuisson tout en maintenant la qualité du produit fini ;
- système de levage automatique des paniers à la fin du temps de cuisson programmé ;
- écran tactile haute définition 7", conçu pour l'insertion de recettes et de programmes personnalisés par le chef ;
- gestion du chauffage puissant/doux avec la possibilité de régler le maintien de l'huile à 120°C pendant le préchauffage et les temps d'arrêt ;
- système de remplissage/vidange de la cuve sur un récipient externe ;
- absence de tubes à flamme dans la cuve pour garantir un nettoyage en profondeur et une hygiène sûre ;
- grands rayons et zone froide dans la partie inférieure de la cuve pour faciliter le nettoyage.



Remplissage/vidange automatique de l'huile

Le système automatique de remplissage/vidange de l'huile se compose d'un tuyau situé à l'avant de la machine, au fond du récipient.



Système lève-paniers automatique

Système de levage automatique des paniers qui offre une plus grande liberté de mouvement au chef en fin de cuisson.



FRITEUSE

- Friteuse gaz ou électrique avec plan en acier inox AISI 304, bacs emboutis et dotés d'une grande zone froide pour la récupération des résidus de cuisson ;
- capacité de 8, 10, 15 l (700) et 10, 15, 22, 23 l (900), à un ou deux bacs ;
- système de chauffage à l'intérieur ou à l'extérieur du bac (bac propre), contrôlé par la vanne thermostatique ou le thermostat réglable de 100°C à 185°C ;
- brûleurs en acier à flamme optimisée pour les versions à gaz ou avec résistances cuirassées en acier pour les modèles électriques ;
- thermostat de sécurité à reprise manuelle.

Dans la version électronique (900) :

- commandes numériques et réglage précis de la température.



Résistance tournante

Chauffage au moyen d'une résistance cuirassée en acier AISI 304 positionnée à l'intérieur de la cuve et pouvant pivoter de plus de 90° pour faciliter le nettoyage.



Brûleurs en acier inoxydable

Chauffage par brûleurs en acier inoxydable à flamme optimisée, positionnés à l'extérieur du bac.



RÉCHAUD

- Plan en acier inox AISI 304, avec cuve emboutie pour bac GN 1/1 h=15 cm, idéal pour conserver les aliments frits croustillants et à la bonne température ;
- résistance inférieure avec thermostat pour le réglage de la température de 30°C à 90°C ;
- chauffage supérieur à infrarouge réglable avec interrupteur On/Off ;

Disponible avec des modules à 1 cuve sur baie ouverte, avec portes ou tiroir ou en version à poser.



Bac interne

Le bac interne contenant les pommes de terre à chauffer est amovible pour permettre un nettoyage complet.



GRILS



- Dosseret anti-projections sur trois côtés ;
- gouttière de récupération des graisses frontale et tiroir de récupération des graisses.

VERSION ÉLECTRIQUE

Chauffage par résistances cuirassées relevables et dotées d'un verrouillage de sécurité. Activation et réglage du chauffage par thermostat.

VERSION GAZ

Chauffage obtenu avec des brûleurs à flamme stabilisée. Réglage du chauffage par robinet de sécurité avec thermocouple et brûleur pilote. Avec grille en fonte réversible.

GRILS À PIERRE DE LAVE



- Réalisée en acier inox ;
- chauffage par brûleurs à gaz à flamme stabilisée avec pilote et thermocouple de sécurité ;
- zones de cuisson indépendantes avec pierre de lave, commandées par un robinet de sécurité à vanne ;
- grilles de cuisson à positionner sur 2 niveaux, en acier inox ou en fonte pour viandes et poissons ;
- tiroir de récupération des graisses extractible.



Grille réversible

Grille de cuisson en fonte réversible, inclinée pour la cuisson de viandes grasses ou horizontale pour la cuisson de poissons et légumes.

MULTIFONCTIONS



- Multifonctions électrique en acier inox AISI 304 ;
- doté d'un bac en acier inox de forme rectangulaire avec fond réfléchissant et zones de cuisson différentes ;
- chauffage via les résistances cuirassées situées sous le bac ;
- thermostat pour le réglage de la température de 50°C à 300°C et thermostat de sécurité ;
- grand trou d'évacuation pour vider totalement le bac dans un récipient GN situé dans l'espace en-dessous.

BAIN-MARIE



- Bain-marie électrique avec plan en acier inox AISI 304 ;
- bac embouti en acier inoxydable, dimension des bacs GN avec hauteur max 150 mm ;
- chauffage par les résistances cuirassées situées sous le bac et température de l'eau contrôlée avec thermostat de réglage de 30°C à 90°C ;
- thermostat de sécurité à reprise manuelle qui intervient en cas d'activation du chauffage sans eau dans le bac.

Cuissons multiples

Extrêmement polyvalent, il est possible de l'utiliser pour la cuisson directe, la cuisson à l'étouffée, le braisage ou la friture légère.



Remplissage/évacuation de l'eau

Le remplissage est géré par une commande spéciale sur le tableau et l'eau est évacuée par un système de trop-plein.

MARMITES



- Marmites à gaz et électriques avec chauffage direct ou indirect fabriquées en acier inox ;
- module indirect indiqué pour les sauces, les confitures ou les aliments qui ne doivent pas coller au fond ou aux parois ;
- module direct indiqué pour les bouillons, les soupes, les pâtes et les légumes ;
- disponible dans les versions avec capacité du bac de 50, 100 ou 150 l ;
- remplissage eau froide ou chaude via la commande concernée sur le tableau et distributeur fixe sur le plan ;



Différentes versions

Disponible dans les versions électrique, électronique et avec couvercle autoclave. Version de 600 et 800 mm sur baie et avec couvercle ou couvercle autoclave.

SAUTEUSES



- Sauteuse basculante pour préparer des ragoûts, sauces, risottos, garnitures, rissoler, cuire et braiser la viande ;
- disponible dans la version gaz ou électrique ;
- fond épais pour garantir une uniformité de température maximum et des rendements élevés ;
- couvercle à double paroi pour une plus grande sécurité et une meilleure isolation thermique ;
- remplissage de l'eau dans le bac via la commande spécifique sur le tableau. Bac basculant en mode manuel ou motorisé.

Équipements

Équipée d'un couvercle à double paroi pour une plus grande sécurité et une meilleure isolation thermique. Version de 800 et 1200 mm et de 60, 80 et 120 l.



WOK



- Wok électrique à induction avec plan en acier inox AISI 304 hermétiquement scellé en surface ;
- épaisseur 15/10 (700) 20/10 (900) conçu pour l'assemblage bout à bout ;
- 1 zone de cuisson d'une puissance de 5 kW, diamètre 30 cm ;
- système de reconnaissance des casseroles qui active le chauffage en présence du récipient de cuisson ;

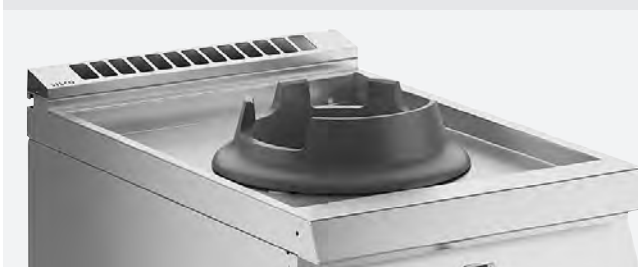
ÉLÉMENTS NEUTRES



- Large gamme et modularité d'éléments neutres en acier inoxydable AISI 304 ;
- plan épais 15/10 (700) 20/10 (900) ;
- disponibles dans des versions avec caisson pour bacs GN ;
- disponible en 200, 400, 600, 800 mm sur baie ouverte ou avec portes et tiroirs et sur version à poser.

Version gaz

Plan en 20/10 avec brûleur en fonte haute puissance de 10 à 14 kW. Collier résistant fabriqué en fonte pour supporter les casseroles Wok.



Tiroir

Disponibles également avec tiroir dans la partie supérieure.



ESSENCE EN VIS-À-VIS

MODULAIRE EN VIS-À-VIS

Les éléments modulaires Essence 700 et 900 permettent de réaliser des îlots de cuisson avec deux façades de travail, doublant ainsi la capacité de production de la cuisine.



Combinaisons disponibles

700 - 700



900 - 900



700 - 900



MODULAIRE EN VIS-À-VIS AVEC PLAN UNIQUE

La combinaison de modules Essence 700 et 900 avec des plans uniques permet d'obtenir deux façades de travail sans jonction, ce qui garantit la facilité d'utilisation et le nettoyage pratique de l'îlot de cuisson.



ACCESSOIRES DE LA VERSION EN VIS-À-VIS

Extrémité / Cheminée simple / Colonne d'eau et autres.

IKONICO

LE PLAN DE TRAVAIL UNIQUE, EMBLÈME DE LA CUISINE SUR MESURE

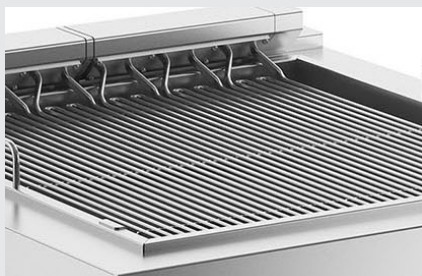
La combinaison de la technologie, du design et de la flexibilité trouve son expression maximale dans le plan de travail unique, une solution qui offre des possibilités infinies de personnalisation de la cuisine.

Grâce au choix des équipements, des finitions et des couleurs, chaque client peut construire un espace de travail en accord avec ses goûts et ses besoins professionnels, le transformant ainsi en une œuvre d'art qui reflète son identité et sa créativité.



Configurez votre cuisine

1 - FONCTIONS



Il est possible d'appliquer les éléments de cuisson de la ligne modulaire Essence 700 et 900, à gaz ou électriques, selon les propres besoins. Les fonctions peuvent être soudées au plan de travail ou encastrées au ras du plan, ou encore appuyées.

2 - ESTHÉTIQUE



SUSPENDUE : avec un design plus caractéristique et carré



ESSENCE : à la forme élégante et emblématique

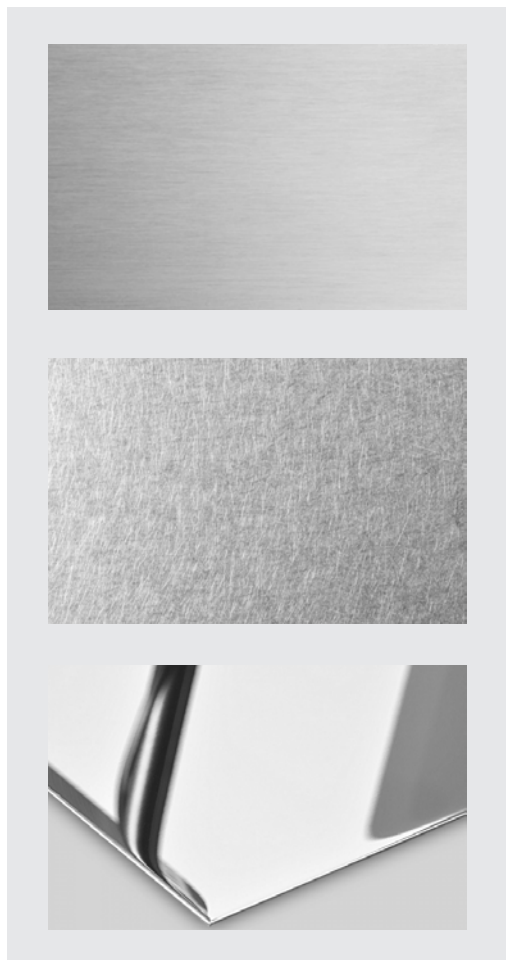


BORD ARRONDI : lignes souples

L'îlot de cuisson peut être suspendu, caractérisé par un design plus marqué et carré, il peut suivre l'esthétique Essence iconique et élégante, ou avoir les lignes plus douces du bord arrondi. Le flanc latéral peut reprendre l'équipement standard, l'esthétique Essence ou bien présenter un bord carré.

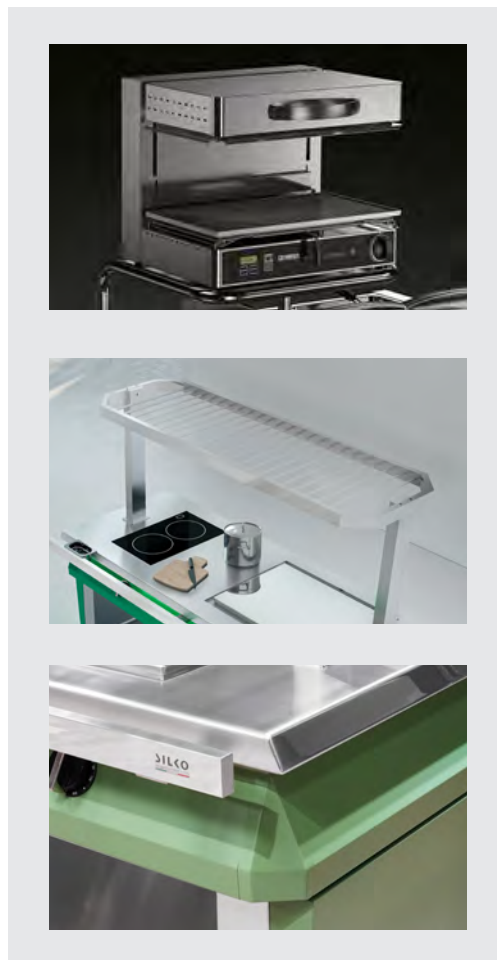
Choisissez les caractéristiques de votre pièce unique

3 - PLAN



Le plan en acier inox 304, épaisseur 20/10 ou 30/10, peut être personnalisé en choisissant parmi les deux types de finition disponibles : satinée (scotch brite) ou orbitale, avec la possibilité de créer des détails polis miroir.

4 - ACCESSOIRES



Plus de 20 accessoires sont disponibles pour configurer l'îlot de cuisson selon vos besoins. Parmi les différentes options, il est possible d'inclure une grille de support pour casseroles, une salamandre avec sa propre étagère, des robinets, une main courante et bien d'autres accessoires.

SÉRIE 650



COMPACTITÉ ET GRAND CHOIX

La Serie 650 représente une solution de cuisine compacte et complète qui offre de hautes performances sans compromis. Conçue pour tirer le meilleur parti de chaque espace disponible, elle permet de créer des solutions optimisées en termes d'espace et de fonctionnalité.

PLUS

1. COMPACITÉ : encombrement minimal, performances professionnelles maximales.
2. GRAND CHOIX : plus de 80 modèles pour répondre aux besoins d'utilisation les plus variés.
3. POLYVALENCE : les modules, disponibles en 400, 600, 700, 800, 1000 ou 1100 mm, s'adaptent à de nombreux espaces.
4. FONCTIONNALITÉ : une large gamme de fonctions permet de configurer toute solution de cuisson, adaptée à différents contextes, de la restauration aux camions-restaurants et au petit coin d'un bar. Chaque solution offre la possibilité d'utiliser des bases réfrigérées TN ou BT.
5. PRATICITÉ : tous les éléments ont été étudiés et réalisés afin de simplifier au maximum les opérations de nettoyage, en les rendant plus faciles et plus rapides.





FONCTIONS

Cuisinières à gaz



Cuisinières électriques



Cuisinières vitrocéramique



Cuisinières à induction



Frytop



Friteuse



Cuiseur à pâtes



Multifonctions



Bain-marie



Éléments neutres





SÉRIE 1100

OPTIMISATION ET ORGANISATION

Une efficacité maximale sur « les deux » fronts : telles sont les principales caractéristiques de la série 1100. La cuisine est basée sur des modules de cuisson qui permettent de travailler sur deux côtés, ce qui favorise l'optimisation et l'organisation de l'espace. Chaque aspect est conçu pour faciliter le mouvement et garantir un travail harmonieux et hautement efficace des chefs et du personnel de cuisine. Les appareils de cette série présentent d'autres qualités importantes qui ont toujours été représentatives des produits Silko : modularité, polyvalence, fonctionnalité et hautes performances.

PLUS

1. **RÉSISTANCE** : plans avec épaisseur 20/10.
2. **FONCTIONNALITÉ** : le four traversant permet de traiter de grandes quantités d'aliments de façon homogène sur deux fronts.
3. **MODULARITÉ** : s'adapte à tous les espaces, grâce à des largeurs de 450, 900 mm x 550 mm ou 1100 mm. Possibilité de choisir entre des versions au sol ou à poser.
4. **GRAND CHOIX** : plus de 150 modèles pour répondre aux besoins d'utilisation les plus variés.
5. **POLYVALENCE** : grâce aux commandes prévues des deux côtés, aux fours et aux compartiments traversants, il est possible de travailler confortablement d'un côté comme de l'autre.

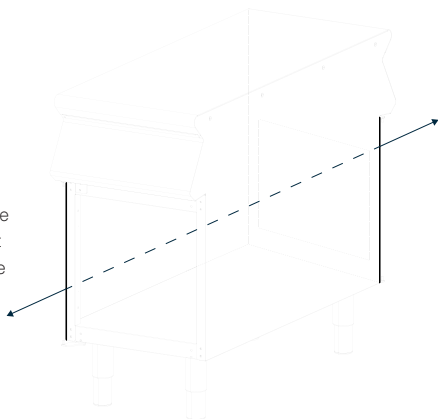


MODULES TRAVERSANTS ET TRANSVERSAUX

La série 1100 permet de choisir entre la version à modules traversants ou à modules transversaux. En combinant ces solutions, il sera possible d'utiliser tout espace disponible.

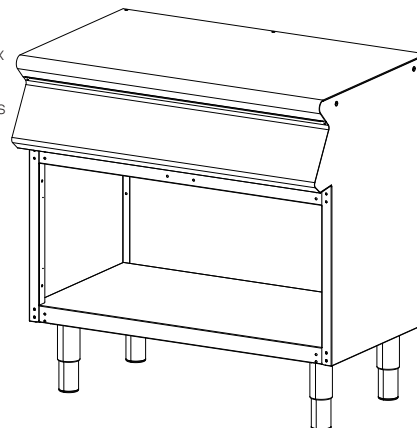
Modules traversants

La particularité des modules traversants est l'utilisation des équipements des deux côtés, ce qui permet donc de travailler des deux côtés de la ligne, de réduire l'encombrement et d'utiliser tout l'espace disponible.



Modules transversaux

Les modules transversaux permettent de travailler d'un seul côté et, lorsqu'ils sont associés à des modules traversants, de combiner plusieurs fonctions afin d'optimiser l'utilisation de tout l'espace disponible.



EXEMPLE DE COMBINAISON



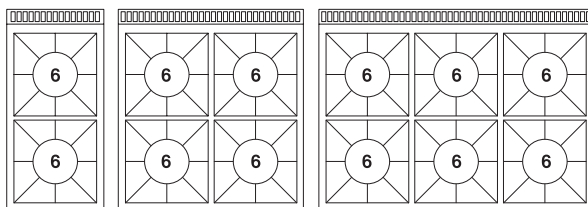
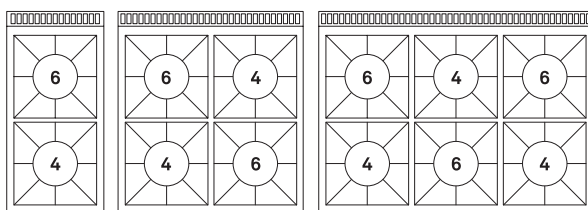
Données techniques

CUISINIÈRES À GAZ

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Puissance él.	V/Hz	Puissance du four [kW]	Capacité du four
SÉRIE 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	930×620 m
	NECG76T	1200×730×320	36				

PLAQUES ÉL. (kW)

Modèles standard

Sur demande :
Modèles faible puissance

FOURS (kW)

GRILLES EN FONTE EN
STANDARD, INOX SUR
DEMANDE

Dim. : GN 2/1



Dim. : GN 2/1

Dim. :
935×640×400(h)
mm

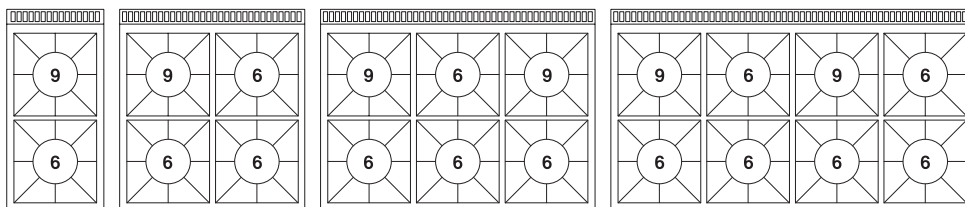
Grilles en fonte en standard, inox sur demande.

Cuisinières à gaz

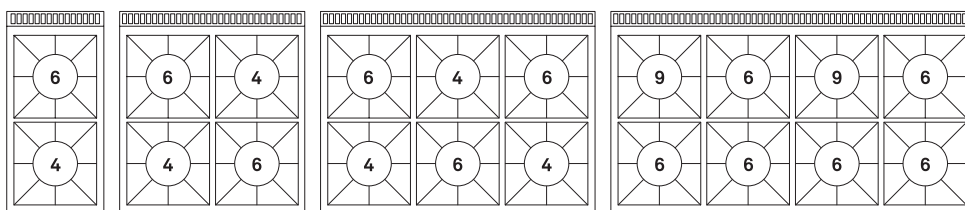
	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Puissance él.	V/Hz	Puissance du four [kW]	Capacité du four
SÉRIE 900	NECG92A	400×900×900	15				
	NECG92C	400×900×900	15				
	NECG92G	400×900×900	15				
	NECG92T	400×900×320	15				
	NECG94A	800×900×900	27				
	NECG94C	800×900×900	27				
	NECG94E	800×900×900	27	6	400 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				

Brûleurs (kW)

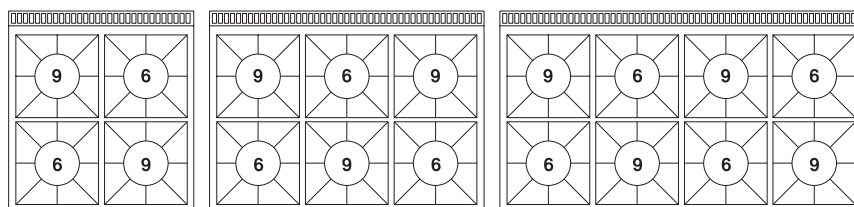
Modèles standard



Sur demande :
Modèles faible puissance



Sur demande :
Modèles haute puissance



FOURS



Dim. : GN 2/1D

Dim. : GN 2/1

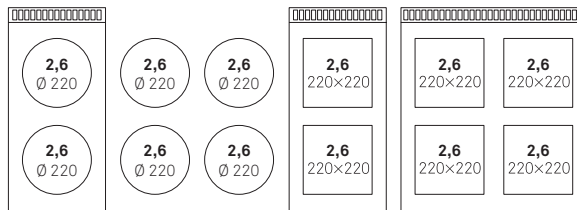
Dim. :
935×670×400(h) mm

Grilles en fonte en standard, inox sur demande.

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Puissance du four [kW]	Capacité du four
SÉRIE 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		

PLAQUES ÉL.
(kW, mm)



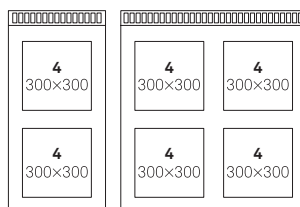
FOURS
(kW)

⚡ 6

Dim. : GN 2/1

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Puissance du four [kW]	Capacité du four
SÉRIE 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		

PLAQUES ÉL.
(kW, mm)



FOURS
(kW)

⚡ 6

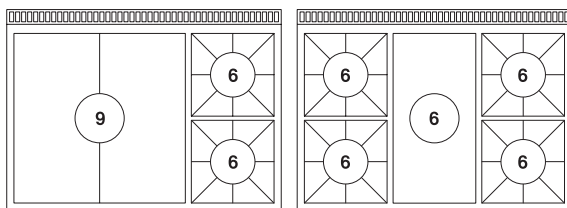
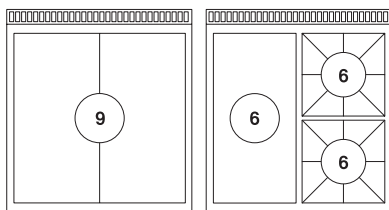
Dim. : GN 2/1

PLAQUE COUP DE FEUX

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	Puissance gaz	V/Hz	Capacité du four	Puissance du four [kW]
SÉRIE 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			

PLAQUE COUP DE FEUX

À GAZ
(kW)



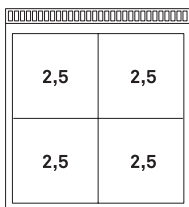
FOURS
(kW)



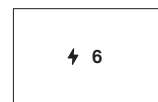
Dim. : GN 2/1

PLAQUE COUP DE FEUX

ÉL.
(kW)



FOURS
(kW)



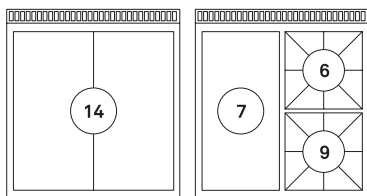
Dim. : GN 2/1

Plaqué coup de feux

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	Puissance gaz	V/Hz	Capacité du four	Puissance du four [l]
SÉRIE 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

PLAQUE COUP DE FEUX

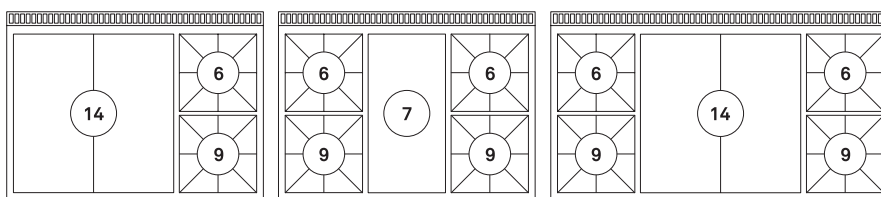
À GAZ
(kW)



FOURS
(kW)

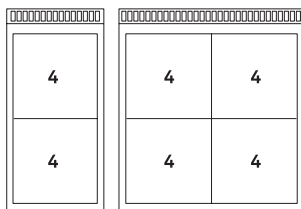


Dim. : GN 2/1



PLAQUE COUP DE FEUX

ÉL.
(kW)



FOURS
(kW)



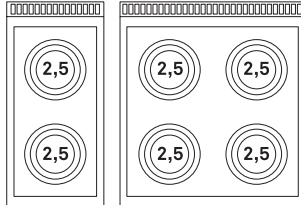
Dim. : GN 2/1

CUISINIÈRES VITROCÉRAMIQUE

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Capacité du four	Puissance du four [kW]	Dimensions de la plaque [mm]
SÉRIE 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

CUISINIÈRES

VITROCÉRAMIQUE
(kW)



FOURS (kW)

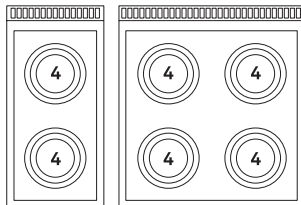


Dim. : GN 2/1

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Capacité du four	Puissance du four [kW]	Dimensions de la plaque[mm]
SÉRIE 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

CUISINIÈRES

VITROCÉRAMIQUE
(kW)



FOURS (kW)

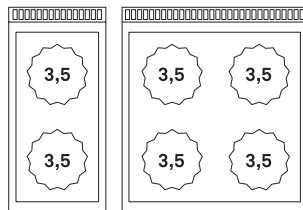


Dim. : GN 2/1

CUISINIÈRES À INDUCTION

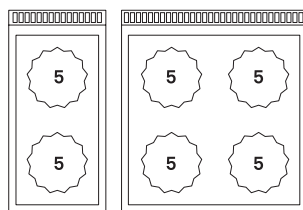
	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Dimensions de la plaque [mm]
SÉRIE 700	NECI72A	400×730×900	7	400 V / 50/60 Hz	350×570
	NECI72C	400×730×900	14	400 V / 50/60 Hz	350×570
	NECI72G	400×730×900	5	400 V / 50/60 Hz	350×570
	NECI72T	400×730×320	7	400 V / 50/60 Hz	350×570
	NECI74A	800×730×900	14	400 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

CUISINIÈRES À INDUCTION
(kW)

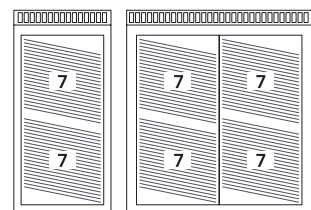


	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Dimensions de la plaque [mm]
SÉRIE 900	NECI92A	400×900×900	10	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECI92C	400×900×900	10	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECI92G	400×900×900	10	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECI92T	400×900×320	10	400 V / 50/60 Hz	350×700
	NECI94A	800×900×900	20	400 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

CUISINIÈRES À INDUCTION
(kW)



CUISINIÈRES À INDUCTION
SURFACE ENTIÈRE
(kW)



FRYTOP ÉLECTRIQUE

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Caractéristiques	Dimensions de la plaque [mm]	Nombre de zones de cuisson
SÉRIE 700	NEBE72ALC	400×730×900	5,4	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	335×530	1
	NEBE72ALX	400×730×900	5,4	400 V / 50/60 Hz	LISSE	335×530	1
	NEBE72ARC	400×730×900	5,4	400 V / 50/60 Hz	RAINURÉ CHROMÉ	335×530	1
	NEBE72ARX	400×730×900	5,4	400 V / 50/60 Hz	RAINURÉ	335×530	1
	NEBE72CLC	400×730×900	5,4	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	335×530	1
	NEBE72CLX	400×730×900	5,4	400 V / 50/60 Hz	LISSE	335×530	1
	NEBE72CRC	400×730×900	5,4	400 V / 50/60 Hz	RAINURÉ CHROMÉ	335×530	1
	NEBE72CRX	400×730×900	5,4	400 V / 50/60 Hz	RAINURÉ	335×530	1
	NEBE72GLC	400×730×900	5,4	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	335×530	1
	NEBE72GLX	400×730×900	5,4	400 V / 50/60 Hz	LISSE	335×530	1
	NEBE72GRC	400×730×900	5,4	400 V / 50/60 Hz	RAINURÉ CHROMÉ	335×530	1
	NEBE72GRX	400×730×900	5,4	400 V / 50/60 Hz	RAINURÉ	335×530	1
	NEBE72TLC	400×730×320	5,4	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	335×530	1
	NEBE72TLX	400×730×320	5,4	400 V / 50/60 Hz	LISSE	335×530	1
	NEBE72TRC	400×730×320	5,4	400 V / 50/60 Hz	RAINURÉ CHROMÉ	335×530	1
	NEBE72TRX	400×730×320	5,4	400 V / 50/60 Hz	RAINURÉ	335×530	1
	NEBE73ALC	600×730×900	7,5	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	535×530	1
	NEBE73ALRX	600×730×900	7,5	400 V / 50/60 Hz	LISSE RAINURÉ	535×530	1
	NEBE73ALX	600×730×900	7,5	400 V / 50/60 Hz	LISSE	535×530	1
	NEBE73AMC	600×730×900	7,5	400 V / 50/60 Hz	MIXTE CHROMÉ	535×530	1
	NEBE73CLC	600×730×900	7,5	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	535×530	1
	NEBE73CLRX	600×730×900	7,5	400 V / 50/60 Hz	LISSE RAINURÉ	535×530	1
	NEBE73CLX	600×730×900	7,5	400 V / 50/60 Hz	LISSE	535×530	1
	NEBE73CMC	600×730×900	7,5	400 V / 50/60 Hz	MIXTE CHROMÉ	535×530	1
	NEBE73GLC	600×730×900	7,5	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	535×530	1
	NEBE73GLRX	600×730×900	7,5	400 V / 50/60 Hz	LISSE RAINURÉ	535×530	1
	NEBE73GLX	600×730×900	7,5	400 V / 50/60 Hz	LISSE	535×530	1
	NEBE73GMC	600×730×900	7,5	400 V / 50/60 Hz	MIXTE CHROMÉ	535×530	1
	NEBE73TLC	600×730×320	7,5	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	535×530	1
	NEBE73TLRX	600×730×320	7,5	400 V / 50/60 Hz	LISSE RAINURÉ	535×530	1
	NEBE73TLX	600×730×320	7,5	400 V / 50/60 Hz	LISSE	535×530	1
	NEBE73TMC	600×730×320	7,5	400 V / 50/60 Hz	MIXTE CHROMÉ	535×530	1
	NEBE74ALC	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	735×530	2
	NEBE74ALRX	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	LISSE RAINURÉ	735×530	2
	NEBE74ALX	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	LISSE	735×530	2
	NEBE74AMC	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	MIXTE CHROMÉ	735×530	2
	NEBE74ARX	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	RAINURÉ	735×530	2
	NEBE74CLC	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	735×530	2
	NEBE74CLRX	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	LISSE RAINURÉ	735×530	2
	NEBE74CLX	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	LISSE	735×530	2
	NEBE74CMC	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	MIXTE CHROMÉ	735×530	2
	NEBE74CRX	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	RAINURÉ	735×530	2
	NEBE74GLC	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	735×530	2
	NEBE74GLRX	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	LISSE RAINURÉ	735×530	2

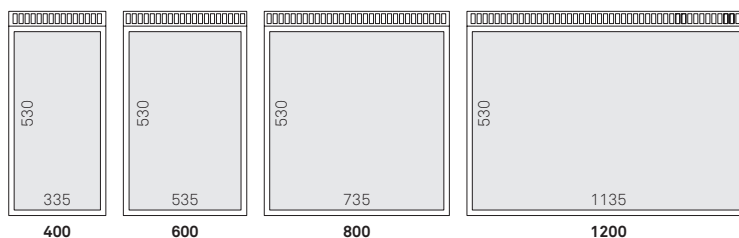
Frytop électrique

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Caractéristiques	Dimensions de la plaque [mm]	Nombre de zones de cuisson
SÉRIE 700	NEBE74GLX	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	LISSE	735×530	2
	NEBE74GMC	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	MIXTE CHROMÉ	735×530	2
	NEBE74GRX	800×730×900	10,8	400 V / 50/60 Hz	RAINURÉ	735×530	2
	NEBE74TLC	800×730×320	10,8	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	735×530	2
	NEBE74TLRX	800×730×320	10,8	400 V / 50/60 Hz	LISSE RAINURÉ	735×530	2
	NEBE74TLX	800×730×320	10,8	400 V / 50/60 Hz	LISSE	735×530	2
	NEBE74TMC	800×730×320	10,8	400 V / 50/60 Hz	MIXTE CHROMÉ	735×530	2
	NEBE74TRX	800×730×320	10,8	400 V / 50/60 Hz	RAINURÉ	735×530	2
	NEBE76ALC	1200×730×900	16,2	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	1135×530	3
	NEBE76ALRX	1200×730×900	16,2	400 V / 50/60 Hz	LISSE RAINURÉ	1135×530	3
	NEBE76ALX	1200×730×900	16,2	400 V / 50/60 Hz	LISSE	1135×530	3
	NEBE76AMC	1200×730×900	16,2	400 V / 50/60 Hz	MIXTE CHROMÉ	1135×530	3
	NEBE76CLC	1200×730×900	16,2	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	1135×530	3
	NEBE76CLRX	1200×730×900	16,2	400 V / 50/60 Hz	LISSE RAINURÉ	1135×530	3
	NEBE76CLX	1200×730×900	16,2	400 V / 50/60 Hz	LISSE	1135×530	3
	NEBE76CMC	1200×730×900	16,2	400 V / 50/60 Hz	MIXTE CHROMÉ	1135×530	3
	NEBE76GLC	1200×730×900	16,2	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	1135×530	3
	NEBE76GLRX	1200×730×900	16,2	400 V / 50/60 Hz	LISSE RAINURÉ	1135×530	3
	NEBE76GLX	1200×730×900	16,2	400 V / 50/60 Hz	LISSE	1135×530	3
	NEBE76GMC	1200×730×900	16,2	400 V / 50/60 Hz	MIXTE CHROMÉ	1135×530	3
	NEBE76TLC	1200×730×320	16,2	400 V / 50/60 Hz	LISSE CHROMÉ	1135×530	3
	NEBE76TLRX	1200×730×320	16,2	400 V / 50/60 Hz	LISSE RAINURÉ	1135×530	3
	NEBE76TLX	1200×730×320	16,2	400 V / 50/60 Hz	LISSE	1135×530	3
	NEBE76TMC	1200×730×320	16,2	400 V / 50/60 Hz	MIXTE CHROMÉ	1135×530	3

FRYTOP

(mm)

Surface de cuisson



	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Puissance él.	V/Hz	Nombre de zones de cuisson
SÉRIE 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 électrique

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Puissance él.	V/Hz	Nombre de zones de cuisson
SÉRIE 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

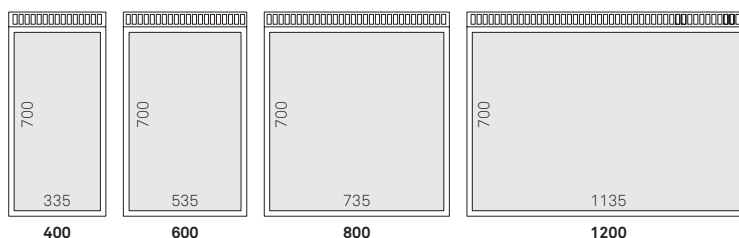
Frytop électrique — Frytop à gaz

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Puissance él.	V/Hz	Nombre de zones de cuisson
SÉRIE 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)

Surface de cuisson



FRYTOP À GAZ

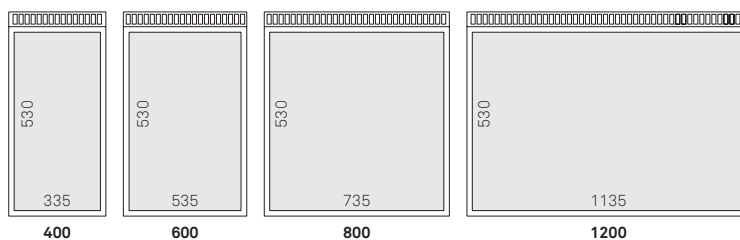
	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Caractéristiques	Dimensions de la plaque [mm]	Nombre de zones de cuisson
SÉRIE 700	NEBG72ALC	400x730x900	7	LISSE CHROMÉ	335x530	1
	NEBG72ALX	400x730x900	6	LISSE	335x530	1
	NEBG72ARC	400x730x900	7	RAINURÉ CHROMÉ	335x530	1
	NEBG72ARX	400x730x900	6	RAINURÉ	335x530	1
	NEBG72CLC	400x730x900	7	LISSE CHROMÉ	335x530	1
	NEBG72CLX	400x730x900	6	LISSE	335x530	1
	NEBG72CRC	400x730x900	7	RAINURÉ CHROMÉ	335x530	1
	NEBG72CRX	400x730x900	6	RAINURÉ	335x530	1
	NEBG72GLC	400x730x900	7	LISSE CHROMÉ	335x530	1
	NEBG72GLX	400x730x900	6	LISSE	335x530	1
	NEBG72GRC	400x730x900	7	RAINURÉ CHROMÉ	335x530	1
	NEBG72GRX	400x730x900	6	RAINURÉ	335x530	1
	NEBG72TLC	400x730x320	7	LISSE CHROMÉ	335x530	1
	NEBG72TLX	400x730x320	6	LISSE	335x530	1
	NEBG72TRC	400x730x320	7	RAINURÉ CHROMÉ	335x530	1
	NEBG72TRX	400x730x320	6	RAINURÉ	335x530	1
	NEBG73ALC	600x730x900	11	LISSE CHROMÉ	535x530	1
	NEBG73ALRX	600x730x900	9	LISSE RAINURÉ	535x530	1
	NEBG73ALX	600x730x900	9	LISSE	535x530	1
	NEBG73AMC	600x730x900	11	MIXTE CHROMÉ	535x530	1
	NEBG73CLC	600x730x900	11	LISSE CHROMÉ	535x530	1
	NEBG73CLR	600x730x900	9	LISSE RAINURÉ	535x530	1
	NEBG73CLX	600x730x900	9	LISSE	535x530	1
	NEBG73CMC	600x730x900	11	MIXTE CHROMÉ	535x530	1
	NEBG73GLC	600x730x900	11	LISSE CHROMÉ	535x530	1
	NEBG73GLRX	600x730x900	9	LISSE RAINURÉ	535x530	1

Frytop à gaz

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Caractéristiques	Dimensions de la plaque [mm]	Nombre de zones de cuisson
	NEBG73GLX	600×730×900	9	LISSE	535×530	1
	NEBG73GMC	600×730×900	11	MIXTE CHROMÉ	535×530	1
	NEBG73TLC	600×730×320	11	LISSE CHROMÉ	535×530	1
	NEBG73TLRX	600×730×320	9	LISSE RAINURÉ	535×530	1
	NEBG73TLX	600×730×320	9	LISSE	535×530	1
	NEBG73TMC	600×730×320	11	MIXTE CHROMÉ	535×530	1
	NEBG74ALC	800×730×900	14	LISSE CHROMÉ	735×530	2
	NEBG74ALRX	800×730×900	12	LISSE RAINURÉ	735×530	2
	NEBG74ALX	800×730×900	12	LISSE	735×530	2
	NEBG74AMC	800×730×900	14	MIXTE CHROMÉ	735×530	2
	NEBG74ARX	800×730×900	12	RAINURÉ	735×530	2
	NEBG74CLC	800×730×900	14	LISSE CHROMÉ	735×530	2
	NEBG74CLRX	800×730×900	12	LISSE RAINURÉ	735×530	2
	NEBG74CLX	800×730×900	12	LISSE	735×530	2
	NEBG74CMC	800×730×900	14	MIXTE CHROMÉ	735×530	2
	NEBG74CRX	800×730×900	12	RAINURÉ	735×530	2
	NEBG74GLC	800×730×900	14	LISSE CHROMÉ	735×530	2
	NEBG74GLRX	800×730×900	12	LISSE RAINURÉ	735×530	2

FRYTOP (mm)

Surface de cuisson



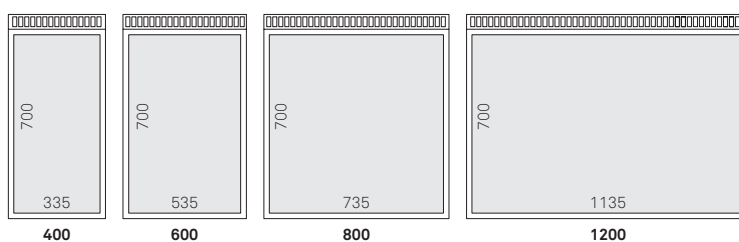
	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Dimensions de la plaque [mm]	Nombre de zones de cuisson
SÉRIE 900	NEBG92ALC	400×900×900	10,5	335×700	1
	NEBG92ALX	400×900×900	7	335×700	1
	NEBG92ARC	400×900×900	10,5	335×700	1
	NEBG92ARX	400×900×900	7	335×700	1
	NEBG92CLC	400×900×900	10,5	335×700	1
	NEBG92CLX	400×900×900	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 à gaz

Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Dimensions de la plaque [mm]	Nombre de zones de cuisson
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)

Surface de cuisson



CUISEUR À PÂTES

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	Puissance gaz	V/Hz	Nombre de bacs	Capacité du bac [l]
SÉRIE 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
SÉRIE 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

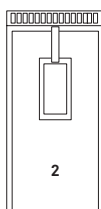
FRITEUSES

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	Puissance gaz	V/Hz	Nombre de bacs	Capacité du bac [l]
SÉRIE 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
SÉRIE 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

RÉCHAUD

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Nombre de bacs	Capacité du bac [l]
SÉRIE 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
SÉRIE 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

RÉCHAUD
(kW)



GRILS ÉLECTRIQUES

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Dimensions de la grille [mm]	Nombre de zones de cuisson
SÉRIE 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
SÉRIE 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

GRILS À GAZ

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Dimensions de la grille [mm]	Nombre de zones de cuisson
SÉRIE 700	NEGVG72	400×730×900	7,5	320×465	1
	NEGVG74	800×730×900	15	640×465	2
SÉRIE 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

GRILS À PIERRE DE LAVE

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Dimensions de la grille [mm]	Nombre de zones de cuisson
SÉRIE 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
SÉRIE 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

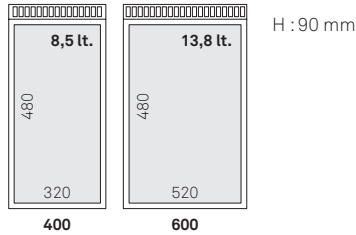
MULTIFONCTIONS

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Nombre de bacs	Dimension du bac [mm]
SÉRIE 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
SÉRIE 900	NECM93A	600×900×900	8,1	400 V / 50/60 Hz	1	520×480×90

MULTIFONCTIONS SÉRIE 700

(kW)

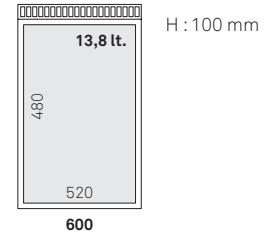
Surface de cuisson



MULTIFONCTIONS SÉRIE 900

(kW)

Surface de cuisson



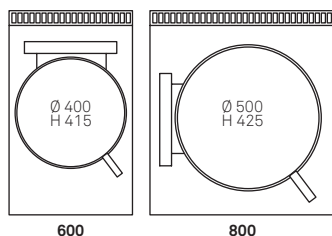
BAIN-MARIE

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Nombre de bacs	Capacité du bac [l]
SÉRIE 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)
SÉRIE 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

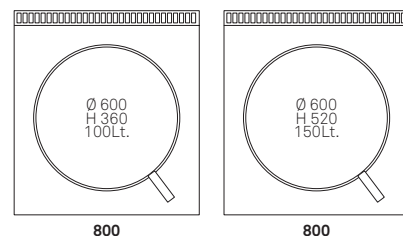
MARMITES

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	Puissance gaz	V/Hz	Capacité du bac [l]	Dimension du bac [mm]
SÉRIE 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
SÉRIE 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

**MARMITES
SÉRIE 700**
(mm)



**MARMITES
SÉRIE 900**
(mm)



SAUTEUSES

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance él.	V/Hz	Puissance gaz	Capacité du bac [l]	Dimension du bac [mm]
SÉRIE 700	NESE74CRM	800×730×900	9,9	400 V / 50/60 Hz		50	726×410×169
	NESG74CRM	800×730×900			14		726×410×169
SÉRIE 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

WOK

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Puissance él.	V/Hz	Nombre de zones de cuisson
SÉRIE 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
SÉRIE 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 À INDUCTION

	Modèle	Dimensions [mm]	Puissance gaz	Puissance él.	V/Hz	Nombre de zones de cuisson
SÉRIE 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
SÉRIE 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

ÉLÉMENTS NEUTRES

	Modèle	Dimensions [mm]	Détails
SÉRIE 700	NEEN71G	200×730×900	
	NEEN71T	200×730×320	
	NEEN72A	400×730×900	
	NEEN72AC	400×730×900	AVEC TIROIR
	NEEN72C	400×730×900	
	NEEN72G	400×730×900	
	NEEN72GC	400×730×900	AVEC TIROIR
	NEEN72T	400×730×320	
	NEEN72TC	400×730×320	AVEC TIROIR
	NEEN73A	600×730×900	
	NEEN73AC	600×730×900	AVEC TIROIR
	NEEN73C	600×730×900	
	NEEN73G	600×730×900	
	NEEN73GC	600×730×900	AVEC TIROIR
	NEEN73T	600×730×320	
	NEEN73TC	600×730×320	AVEC TIROIR
	NEEN74A	800×730×900	
	NEEN74AC	800×730×900	AVEC TIROIR
	NEEN74C	800×730×900	
	NEEN74G	800×730×900	
	NEEN74GC	800×730×900	AVEC TIROIR
	NEEN74T	800×730×320	
	NEEN74TC	800×730×320	AVEC TIROIR

Éléments neutres

	Modèle	Dimensions [mm]	Détails
SÉRIE 900	NEEN91G	200×900×900	
	NEEN91T	200×900×320	
	NEEN92A	400×900×900	
	NEEN92AC	400×900×900	AVEC TIROIR
	NEEN92C	400×900×900	
	NEEN92G	400×900×900	
	NEEN92GC	400×900×900	AVEC TIROIR
	NEEN92T	400×900×320	
	NEEN92TC	400×900×320	AVEC TIROIR
	NEEN93A	600×900×900	
	NEEN93AC	600×900×900	AVEC TIROIR
	NEEN93C	600×900×900	
	NEEN93G	600×900×900	
	NEEN93GC	600×900×900	AVEC TIROIR
	NEEN93T	600×900×320	
	NEEN93TC	600×900×320	AVEC TIROIR
	NEEN94A	800×900×900	
	NEEN94AC	800×900×900	AVEC TIROIR
	NEEN94C	800×900×900	
	NEEN94G	800×900×900	
	NEEN94GC	800×900×900	AVEC TIROIR
	NEEN94T	800×900×320	
	NEEN94TC	800×900×320	AVEC TIROIR

SILKO - ALI GROUP S.R.L.
Via F. Marinotti, 45
31029 Vittorio Veneto (TV) ITALY
T (+39) 0438 91 19 30
info@silko.it
www.silko.it

silko.it

an Ali Group Company



the spirit of excellence