

# Cocinas industriales

frigicoll

## SILKO



CONSUMO  
ENERGÉTICO  
RESPONSABLE



CALIDAD:  
EXCELENCIA  
GASTRONÓMICA



TECNOLÓGICAS



DISEÑO



AMPLIA  
GAMA

Calidad  
**TOP**  
para los  
mejores  
Chefs.





## SILKO COCINAS. El especialista para una cocción profesional.



### Excelencia en la cocina

- A la vanguardia de la investigación, innovación y formación.
- Orientados hacia la satisfacción de los clientes.



### Amplia gama

Amplia oferta de cocinas industriales, freidoras, planchas, cocedores de pasta, woks, etc.



### Resultados excelentes

Gracias a los nuevos controles de mandos electrónicos.



### Ahorro energético

- Regulación de la energía.
- Optimización de los consumos.
- Eliminación de los desperdicios.



SILKO

# Construye tu cocina horizontal



**STOCK**  
inmediato



	SERIE 700	SERIE 900
Cocinas	NECG 74 G	NECG 94 G
	NECG 74 F	NECG 94 F
Fry-tops	NEBG 72 GLC	NEBG 92 GLC
	NEBG 74 GLC	NEBG 94 GLC
	NEBG 72 TLC	NEBG 94 GL
	NEBG 74 TLC	-
Freidoras	NEFE 73210	NEFG 94223
	NEFG 73210	NEFE 94222
Elementos neutros	NEEN 72 G	NEEEN 92 G
	NEEN72 T	NEEN 94 G

## Serie 700 The Essence



## Bloque de la serie 700 The Essence Con plano único



### Dedicada al maestro culinario



+  
capacidad  
de almacenaje

Aumentamos las posibilidades en una cocina, ofreciendo pequeños y grandes cajones integrados. Reduciendo así los **movimientos en cocina** y **aumentando el orden y la comodidad** durante el trabajo en espacios reducidos.

**FREIDORAS:** Las cubetas se limpian fácilmente gracias a la rotación de resistencias en los modelos eléctricos, como la ausencia de quemadores en las versiones a gas. La zona fría, en la parte inferior, ayuda a mantener la integridad del aceite usado por períodos mucho más largos.



+  
facilidad de  
limpieza

# Serie 700

## THE ESSENCE

### Freidoras y woks a gas

INOX  
AISI 304

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Plano de trabajo estampado en espesor 15/10.
- Cestos y tapa incluidos.

#### Freidora a gas (NEFG)

- Calentamiento por medio de quemadores en acero inox con llama optimizada, situados en el exterior de la cuba.
- La regulación de la temperatura se realiza mediante una válvula termostática de seguridad, con termopar.

#### Freidora eléctrica (NEFE)

- Calentamiento mediante batería de resistencias blindadas en acero inox AISI 304 colocada en el interior de la cuba.
- Una rotación de 90° de la batería de resistencias permite la fácil y completa limpieza de la zona fría inferior.
- Temperatura regulada por termostato de trabajo, de 100 a 185 °C.

#### Wok a gas (NEWk)

- Fabricado en acero inoxidable de espesor 20/10.
- Quemadores y anillo de apoyo acabados en hierro fundido.
- Amplios recipientes de recogida de líquidos.

La cuba dispone de una zona fría, idónea para los desprendimientos de los alimentos en la freidora.



NEFG 72115



NEWK 75 G 210



Quemadores del Wok a gas.



Posibilidad de limpieza de cuba de la freidora. Solicitar información adicional.(Opcional)

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
<b>Freidoras a gas</b>					
NEFG 72110	400 x 730 x 900	10	10	-	
NEFG 72115	400 x 730 x 900	15	14	-	
NEFG 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	20	-	
NEFG 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	28	-	
<b>Freidoras eléctricas</b>					
NEFE 72110	400 x 730 x 900	10	-	9	
NEFE 72115	400 x 730 x 900	15	-	12	
NEFE 73210	600 x 730 x 900	10 + 10	-	18	
NEFE 74215	800 x 730 x 900	15 + 15	-	24	
<b>Wok a gas</b>					
NEWk 73 G 110	600 x 730 x 900	-	10	-	
NEWk 73 G 114	600 x 730 x 900	-	14	-	
NEWk 75 G 210	1000 x 730 x 900	-	20	-	
NEWk 75 G 214	1000 x 730 x 900	-	28	-	
<b>Mantenedores fritos</b>					
NERP 72 G	400x730x320	GN1/1 (h=150mm)	-	2	

Ver accesorios página 192-193.