

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

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 15/10.
- Temperatura controlada manualmente de 200°C a 400 °C, excepto los modelos de cromo duro y los modelos eléctricos que tienen una regulación termostática de 110 °C a 280 °C.

Terminación **GL**

Con plancha lisa en fundición.

Terminación **GR**

Con plancha rallada en fundición.

Terminación **GLR**

Con plancha mixta en fundición.

Terminación **GLC**

Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación **SMC**

Con plancha mixta en cromo duro, 2/3 lisa, 1/3 rallada.



NEBG74CL
(modelo con cajonera)



Posibilidades múltiples para los cajones. (opcionales)



Trampa de grasa delantera para facilitar la limpieza: la grasa se deposita en un cajón especial en el panel de control.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Dim. plancha (mm)	Tipo de plancha	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)
Fry-tops a gas					
NEBG 72 GL	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa	6	-
NEBG 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	7	-
NEBG 72 GR	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada	6	-
NEBG 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	7	-
NEBG 74 GL	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa	12	-
NEBG 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	14	-
NEBG 74 GLR	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta	12	-
NEBG 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	14	-
NEBG 74 GR	800 x 730 x 900	735 x 530	rallada	12	-
Fry-tops eléctricos					
NEBE 72 GL	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa	-	5,4
NEBE 72 GLC	400 x 730 x 900	335 x 530	lisa cromo	-	5,4
NEBE 72 GR	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada	-	5,4
NEBE 72 GRC	400 x 730 x 900	335 x 530	rallada cromo	-	5,4
NEBE 74 GL	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa	-	10,8
NEBE 74 GLC	800 x 730 x 900	735 x 530	lisa cromo	-	10,8
NEBE 74 GLR	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta	-	10,8
NEBE 74 GMC	800 x 730 x 900	735 x 530	mixta cromo	-	10,8
NEBE 74 GR	800 x 730 x 900	735 x 530	rallada	-	10,8



Para los elementos con cajones, consultar precios.
Ver precios de puertas y accesorios en página 192-193.