

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

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



Serie 700 Top THE ESSENCE

Fry-tops eléctricos y a gas

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 15/10.

Fry-tops a gas (NEBG)

- Encendido piezoeléctrico del piloto, termopar y válvulas de seguridad; quemadores en acero.

Fry-tops eléctricos (NEBE)

- Resistencias blindadas en Incoloy.
- Temperatura de cocción controlada termostáticamente.

Terminación TL

Con plancha lisa en fundición.

Terminación TR

Con plancha rallada en fundición.

Terminación TLR

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

Terminación TLC

Con plancha lisa en cromo duro.

Terminación TMC

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

La combinación de lisa y rallada da una versatilidad muy amplia al cocinero.



NEBG72TL













NEBE74TL



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							
TL	NEBG 72 TL	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa	6	-	
TLC	NEBG 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	7	-	
TR	NEBG 72 TR	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada	6	-	
TL	NEBG 74 TL	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa	12	-	
TLC	NEBG 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	14	-	
TR	NEBG 74 TR	800 x 730 x 320	735 x 530	rallada	12	-	
TLR	NEBG 74 TLR	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta	12	-	
TMC	NEBG 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	14	-	
Fry-tops eléctricos							
TL	NEBE 72 TL	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa	-	5,4	
TLC	NEBE 72 TLC	400 x 730 x 320	335 x 530	lisa cromo	-	5,4	
TR	NEBE 72 TR	400 x 730 x 320	335 x 530	rallada	-	5,4	
TL	NEBE 74 TL	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa	-	10,8	
TLC	NEBE 74 TLC	800 x 730 x 320	735 x 530	lisa cromo	-	10,8	
TR	NEBE 74 TR	800 x 730 x 320	735 x 530	rallada	-	10,8	
TLR	NEBE 74 TLR	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta	-	10,8	
TMC	NEBE 74 TMC	800 x 730 x 320	735 x 530	mixta cromo	-	10,8	

Para Fry-tops de longitud 600 mm consultar precios.
Para Fry-tops con plancha rallada de cromo duro, consultar precios.
Ver accesorios página 192-193.