

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 Top THE ESSENCE

Parrilla piedra lávica, freidoras,
baño maría, mantenedor y neutros



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Parrilla piedra lávica (NEGL)

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Calentamiento mediante quemadores de alta potencia alimentados por grifo.
- Encendido piezoeléctrico.

Freidoras a gas y eléctricas (NEFG-NEFE):

- Construidas en acero inox AISI 304
- Calentamiento mediante batería de resistencias blindadas en acero inox AISI 304 colocada en el interior de la cuba (Mod. NEFE).
- Calentamiento por medio de quemadores en acero inox con llama optimizada, situados en el exterior de la cuba (Mod. NEFG).

Baño María (NEME):

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Calentamiento mediante grupo de resistencias instaladas en la superficie externa del fondo de la cuba.

Mantenedor de fritos (NERP):

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Cuba GN 1/1 altura 150 mm., con doble fondo perforado.
- Calentamiento mediante resistencias: superior a infrarrojos e inferior en acero inox colocada bajo la cuba.

Elemento neutro (NEEN)

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Con cajón GN 1/1 (modelo NEEN 72 TC).



NEGL72T



NEEN74T



NEFE72110T



NEME72T





Parrilla para pescado.
Distancia de 1,5cm entre rejillas.
(Solicitar bajo pedido).



Parrilla de carne.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
Parrilla piedra lávica					
NEGL 72 T	400 x 730 x 320	-	7	-	
NEGL 74 T	800 x 730 x 320	-	14	-	
Freidoras					
NEFG 72108 T	400 x 730 x 320	8	7	-	
NEFG 73208 T	600 x 730 x 320	8 + 8	14	-	
NEFE 72110 T	400 x 730 x 320	10	-	9	
NEFE 73210 T	600 x 730 x 320	10 + 10	-	18	
Mantenedor de fritos					
NERP 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	2	
Baño maría					
NEME 72 T	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	1,8	
NEME 74 T	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	5,4	
Elementos neutros					
NEEN 71 T	200 x 730 x 320	-	-	-	
NEEN 72 T	400 x 730 x 320	-	-	-	
NEEN 72 TC	400 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	
NEEN 73 T	600 x 730 x 320	-	-	-	
NEEN 73 TC	600 x 730 x 320	GN 1/1	-	-	
NEEN 74 T	800 x 730 x 320	-	-	-	
NEEN 74 TC	800 x 730 x 320	GN 2/1	-	-	

Ver accesorios página 192-193.