# **Cocinas industriales**



# **31L(0**



CONSUMO ENERGÉTICO RESPONSABLE



CALIDAD: EXCELENCIA GASTRONÓMICA



TECNOLÓGICAS



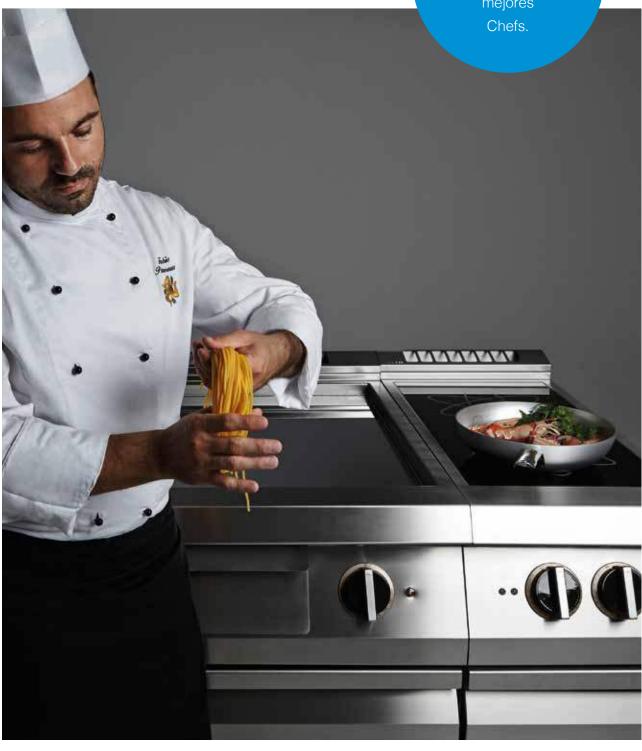
DISEÑO



AMPLIA GAMA



para los mejores





# 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.







# **31140**

# Construye tu cocina horizontal



## Serie 900: Nuevos controles electrónicos

La combinación de tecnologia junto con la experiencia táctil concluye en facilitar y disponer de un mayor control para los chefs en su trabajo.

La nueva tarjeta electrónica le permite configurar muchas funciones, incluyendo el control del horno, la sonda central y el ajuste del tiempo de cocción. Las señales visuales y sonoras especiales que le ayudarán en su trabajo diario.





Frito crujiente y perfecto gracias al control preciso de la temperatura establecida; Ciclo de fusión y función de espera automática para ahorrar energía y conservar el aceite por mucho más tiempo.



Ahora incluso el horno estático le permite cocinar con sonda de núcleo. Cuando llegue a la temperatura establecida o termine la cocción, será avisado.



El Cocedor de pasta se convierte en una máquina multifunción: cocción de pasta, baño maría, rooner. Icooker le permite ajustar la temperatura para regenerar o para cocinar al vacío. Una alarma sonora le informará cuando termine la cocción.



La sonda al corazón (opcional) y tres temporizadores independientes le informan una vez que se completa la cocción.



# Bloque de cocción The Essence con plano único



#### Dedicada al maestro culinario



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.



# **711<0**

# Serie 900 THE ESSENCE

### Cocinas de inducción total



#### **CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- · Construidas en acero inox AISI 304.
- Preparado para cocinar con ollas y sartenes.
- Las zonas están definidas por bordes impresos y equipadas con luces indicadoras.
- Superficie de vidrio templado, espesor de 6mm, sellado herméticamente.
- Zonas de cocción cada una con inductor equipado con sistema de reconocimiento que se activa con la presencia de una sartén, un selector que permite el uso de 10 niveles de potencia.
- Caja de alimentación integrada con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento.

**Terminación (G)** Vano inferior abierto.

Terminación @

Vano inferior abierto y Control electrónico.





Encendido de aviso según funcionamiento

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Modelo	Dimensiones (mm)	Nº zonas de cocción x Potencia	Potencia total (kW)	
<b>G</b>	NECIT 92 G	400 x 900 x 900	2 X 7kw	14	
Œ	NECIT 92 GE	400 x 900 x 900	2 x 7kw	14	
<b>G</b>	NECIT 94 G	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	
Œ	NECIT 94 GE	800 x 900 x 900	4 x 7kw	28	

Para los modelos con cajones, consultar precios. Ver precios de puertas en página 194-195. Ver accesorios página 194-195.



