

# 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 900: Nuevos controles electrónicos

La combinación de tecnología 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.



### FREIDORA



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.

### HORNOS



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

### ICOOKER Cocedores de pasta



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.

### FRY TOP



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



+  
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 900 THE ESSENCE

Plancha radiante a gas y eléctrica

INOX  
AISI 304

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### Planchas radiantes (NET)

- Construidas en acero inox AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con anillo central extraíble y nervadura inferior que optimiza la distribución del calor.
- Quemador de la plancha de hierro fundido con doble corona de gran potencia (modelos a gas).
- Calentamiento mediante resistencias (modelos eléctricos).
- Los elementos con vano inferior con puertas, la terminación de los modelos será A, por ejemplo: NETG94A. Al precio de los modelos de vano abierto se le deberán sumar las puertas que figuran en accesorios.

### Terminación **G**

Vano inferior abierto.

### Terminación **F**

Horno inferior a gas, tamaño GN 2/1, con estructura portabandejas.

### Terminación **GE**

Vano inferior abierto y Control electrónico.















NETG 94G  
+ cajones (NEX4D)



NETE 94C  
(modelo con cajonera)

Quemador de doble corona de alta potencia en hierro fundido. Capaz de alcanzar temperaturas de 500°C en el centro de la placa y 200°C cerca de los bordes.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Fuegos	Potencia total Gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)	
<b>Plancha radiante a gas</b>					
<b>G</b> NETG 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	14	-	
<b>F</b> NETG 94 F	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	22	-	
NETG 94 GL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos dcha	22	-	
NETG 94 FL	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	30	-	
NETG 96 FL	1.200 x 900 x 900	1 plancha radiante 2 abiertos dcha + 1 horno	37	-	
NETG 96 FC	1.200 x 900 x 900	1 plancha + 1 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	45	-	
<b>F</b> NETG 98 F	1.600 x 900 x 900	1 plancha + 2 horno 2 abiertos dcha + 2 izq	60	-	
<b>Plancha radiante eléctrica</b>					
<b>G</b> NETE 92 G	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	
<b>GE</b> NETE 92 GE	400 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	8	
<b>G</b> NETE 94 G	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	
<b>GE</b> NETE 94 GE	800 x 900 x 900	1 plancha radiante	-	16	
NETE 94 E	800 x 900 x 900	1 plancha radiante 1 horno	-	22	

Para los elementos con cajones, consultar precios.  
Ver accesorios página 194-195.