

# 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

## Freidoras EVO de alta producción

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con espesor 20/10.
- Freidoras de alta producción con control digital.
- Cesto y tapa incluidos.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inox (mods. NEFEP)
- Encendido piezoeléctrico ( mods. NEFGP)
- Posibilidad de establecer ciclos de limpieza del depósito, precalentar y mantener el aceite a temperatura y programar numerosos programas automáticos de cocción, pudiendo elegir entre los prealmacenados o creados por el usuario. Con la función específica Oil Care, Fryer Evo comprueba el estado del aceite en función de su tiempo de uso.

#### Terminación **A**

Sistema automático de elevación de cestas.

#### Terminación **F**

Con filtrado de aceite.

#### Terminación **FA**

Con filtrado de aceite y elevación automática de cestas.



Todo al alcance, todo bajo control.



Intuitiva, inteligente  
y práctica

Un nuevo modo  
de trabajar

NEFGP9123FA



Posibilidad de gestionar de forma simple y eficaz, no sólo la temperatura de cocción, sino también las alarmas HACCP.



NEFGP 9123A



NEFGP 9123FA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia total gas (kW)	Potencia total eléctrica (kW)
<b>Freidoras a gas</b>				
NEFGP9123	400x900xh900	23	25	-
<b>A</b> NEFGP9123A	400x900xh900	23	25	-
<b>F</b> NEFGP9123F	400x900xh900	23	25	-
<b>FA</b> NEFGP9123FA	400x900xh900	23	25	-
<b>Freidoras eléctricas</b>				
NEFEP9122	400x900xh900	22	-	22
<b>A</b> NEFEP9122A	400x900xh900	22	-	22
<b>F</b> NEFEP9122F	400x900xh900	22	-	22
<b>FA</b> NEFEP9122FA	400x900xh900	22	-	22

