

# 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



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.

+  
capacidad  
de almacenaje

**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

### Cocinas a gas



#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

##### COCINAS A GAS

- Plano de cocción realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo, estampado con espesor 15/10.
- Válvula de seguridad con termopar y con llama piloto.
- Rejillas en fundición.
- Quemadores estancos de gran potencia instalados a una distancia correcta para permitir el uso de ollas con grandes dimensiones.
- Entrada y salida automática de agua (opcional).

##### Terminación **G**

Vano inferior abierto.

##### Terminación **F**

Horno inferior de funcionamiento a gas.  
Cámara de cocción GN 2/1, con estructura portabandejas.

##### Terminación **E**

Horno inferior eléctrico. Cámara de cocción GN 2/1, con estructura portabandejas (hasta 3 niveles).

##### Terminación **H**

Horno inferior a gas, centrado en la parte inferior (93,5 x 64 x h40 cm). Este modelo no se puede montar sobre ruedas.



NECG74G + cajones (NEX4D)

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores 6 kW	Potencia Horno gas (kW)	Potencia Total gas (kW)	Potencia Horno eléctrico (kW)
<b>Cocinas a gas con vano inferior abierto</b>					
<b>G</b> <b>NECG 72 G</b>	400 x 730 x 900	2	-	12	-
<b>G</b> <b>NECG 74 G</b>	800 x 730 x 900	4	-	24	-
<b>G</b> <b>NECG 76 G</b>	1.200 x 730 x 900	6	-	36	-
<b>Cocinas a gas con horno a gas</b>					
<b>F</b> <b>NECG 74 F</b>	800 x 730 x 900	4	8	32	-
<b>F</b> <b>NECG 76 F</b>	1.200 x 730 x 900	6	8	44	-
<b>H</b> <b>NECG 76 H</b>	1.200 x 730 x 900	6	10	46	-
<b>Cocinas a gas con horno eléctrico</b>					
<b>E</b> <b>NECG 74 E</b>	800 x 730 x 900	4	-	24	6
<b>E</b> <b>NECG 76 E</b>	1.200 x 730 x 900	6	-	36	6



Para los elementos con cajones, consultar precios.  
Ver precios de puertas en páginas 192-193. Ver accesorios páginas 192-193.