

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 THE ESSENCE

Plancha radiante a gas y parrilla

INOX
AISI 304

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Planchas radiantes (NETG)

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Plano de trabajo estampado en espesor 15/10.
- Quemadores abiertos de llama estabilizada con cuerpo de fundición de gran espesor.
- Encendido mediante piezoeléctrico del quemador.

Parrilla (NEGVG - NEGVRE)

- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- La evacuación del agua dentro de la cuba, permite la posibilidad de cocinar mediante el factor de aumento de calor.
- Calentamiento vía resistencias bajo la parrilla (mod. NEGVRE).

Terminación **G GL GR**

Vano inferior abierto.
Con 2 fuegos a la derecha (mod. GL)
o 2 fuegos a la izquierda (mod. GR).

Terminación **F FL FR**

Horno inferior a gas.
Con 2 fuegos a la derecha (mod. FL)
o 2 fuegos a la izquierda (mod. FR).

Terminación **FC**

Horno a gas, centrado en la parte inferior.

Combinación
práctica entre
Plancha radiante
y fuegos.



NETG 74 CL
(modelo con cajonera)



Parrilla
de carne



NEGVRE72G



NEGVG 72



Parrilla para pescado
(solicitar bajo pedido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones (mm)	Nº fuegos	Potencia Horno Gas (kW)	Potencia Total Gas (kW)	
Planchas radiantes					
G NETG 74 G	800 x 730 x 900	1 plancha radiante	-	9	
GL GR NETG 74 GL-GR	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 2 fuegos abiertos	-	18	
F NETG 74 F	800 x 730 x 900	1 plancha radiante 1 quemador horno	8	17	
FL FR NETG 74 FL-FR	800 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 fuegos abiertos	8	26	
FC NETG 76 FC	1200 x 730 x 900	6 quemadores: 1 radiante + 2 abiertos izq + 2 abiertos der. + 1 horno	8	38	
FL NETG 76 FL	1200 x 730 x 900	4 quemadores: 1 plancha radiante + 1 horno + 2 abiertos derecha	8	29	
GL NETG 76 GL	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 2 fuegos abiertos	-	15	
NETG 76 GC	1200 x 730 x 900	1 plancha radiante, 4 fuegos abiertos	-	30	

Modelo	Dimensiones (mm)	Potencia Total (kW)	
Parrilla a gas			
NEGVG 72	400 x 730 x 900	7,5	
NEGVG 74	800 x 730 x 900	15	
Parrilla eléctrica			
NEGVRE 72 G	400 x 730 x 900	4,8	
NEGVRE 74 G	800 x 730 x 900	8,16	

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