

serie **900** | the Essence



ESSENTIAL
INGREDIENTS

silko
GRANDI CUCINE



serie **900** l'essenza in cucina

POTENZA

La presenza dei nuovi bruciatori a tenuta stagna garantisce un elevato rendimento ed una riduzione dei consumi, la configurazione dei fuochi personalizzabile offre la massima versatilità.

DURATA

La chiara e solida struttura delle forme, il rigore e la pulizia delle linee, la qualità dei materiali utilizzati garantiscono affidabilità e sicurezza durevoli nel tempo.

VERSATILITÀ

I componibili, modulari e flessibili di The Essence, rispondono perfettamente alle singole richieste e si adattano ad ottimizzare gli spazi disponibili.

IGIENE

Una qualità irrinunciabile in cucina. Tutti i dettagli sono studiati e realizzati per semplificare al massimo le operazioni di pulizia, rendendole più facili e veloci.

DESIGN

La ricerca continua di innovazione e l'accuratezza nei dettagli consentono a Silko di proporre cucine uniche nel loro genere, eccellenti ed ergonomiche. Appagano l'estetica non tralasciando la comodità di operare.

The Essence, una valenza da chef.

Le linee The Essence nascono dall'esperienza Silko ed esprimono il core business aziendale che punta sul dinamismo delle idee e sulle soluzioni ad elevato contenuto tecnologico. Per essere vicini alla pratica quotidiana e alle reali esigenze di chi lavora con i grandi numeri - dagli alberghi, ristoranti alle comunità - Silko opera con una filosofia coerente ed essenziale, valorizzando le performance e soddisfacendo le richieste dei professionisti più esigenti.

Silko
GRANDI CUCINE

serie **900** The Essence

La vasta e flessibile gamma dei componenti della linea The Essence, permette di ottimizzare gli spazi disponibili a vantaggio dell'efficienza in cucina e a supporto dei professionisti più esigenti.

The Essence è una cucina di carattere dal design accurato e dalla semplicità delle linee. Ergonomia e precisione nei dettagli la rendono unica nel suo genere.



Silko
GRANDI CUCINE



Canalizzazione posteriore degli allacciamenti. Disponibile con struttura a ponte.



igiene

Piani di cottura con invaso, progettati per facilitare e velocizzare la pulizia. A richiesta carico/scarico automatico dell'acqua.



potenza

Brucciatori a tenuta stagna ad alto rendimento. Presentano massima distanza per utilizzare pentole di grandi dimensioni. Griglie in acciaio (optional)



efficienza

Massima efficienza grazie a controporta e facciata stampata in acciaio Inox. Prive di guarnizioni per agevolare pulizia e piccole manutenzioni.

Risultati di tutto gusto.

Le griglie e i fry-top della serie 900 The Essence non conoscono limiti di cotture. Carne, pesce e verdure, tutto cotto a meraviglia, per unire eccellenza nei risultati e assoluta comodità nella pulizia.



ESSENTIAL
INGREDIENTS



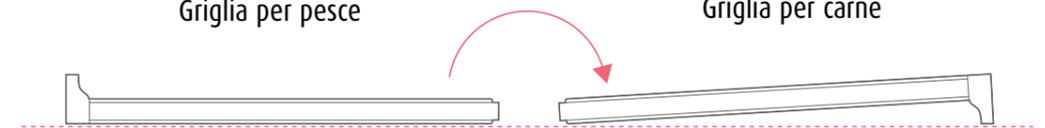
Griglie

Un modo perfetto e naturale di grigliare, favorendo la dispersione dei grassi e garantendo cotture più sane e digeribili. L'evaporazione dell'acqua nella vasca sottostante al piano e la presenza di cupole in acciaio inox permettono di cuocere per irraggiamento di calore.



Griglia per pesce

Griglia per carne



Removibile e ribaltabile

Fry-top

Lisci, misti o rigati, con piastra di cottura di grosso spessore incassata nel piano, garantiscono uniformità di temperatura ed un elevato rendimento termico.



serie 900 The Essence a Sbalzo

Un mondo completo e attrezzato di tutto punto per gli chef: l'isola rappresenta un concetto evoluto di cucina, una soluzione robusta e dinamica, ergonomica ed efficiente.

Ricca di potenzialità, The Essence grazie al comodo piano incassato a filo, riduce notevolmente la fatica aumentando la sicurezza operativa.



Gli elementi top sono sorretti da una struttura in acciaio inox tubolare a vista o pannellata.



manopola

Ergonomica e dal design distintivo, di facile presa e piacevole manovrabilità.



piano a filo

La forza dei piani in acciaio inox 20/10, incassati a filo, esalta e rende unica la possibilità di spostare comodamente i tegami.

Fritti di tutto punto.

Le friggitrici a gas ed elettriche, protagoniste di The Essence, presentano vasche integrate al piano, stampate con curve ad ampio raggio. Questo permette di mantenere perfettamente a lungo l'olio utilizzato e assicura frittiture eccelse di pesce, verdure e patate ad alta croccantezza.



Friggitrici

Disponibili sia a gas che elettriche, le vasche si puliscono facilmente grazie alla rotazione delle resistenze, per le versioni elettriche, e all'assenza di bruciatori in vasca per le versioni a gas. Ampia zona fredda nella parte inferiore per mantenere a lungo l'integrità dell'olio utilizzato. Su richiesta, versioni elettroniche con ciclo melting, per un utilizzo ottimale dei grassi.



Cuocipasta

Pratici e affidabili, sono costituiti da una vasca stampata con zona di espansione amidi, selettore di carico rapido o ripristino automatico dell'acqua. Dotati di pressostato di sicurezza per impedire l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca.

serie 900 Cucine d'insieme

Con la sua vasta gamma di prodotti e modelli, The Essence può contare su un numeroso "staff d'acciaio", solido e affidabile, all'altezza di qualsiasi situazione e richiesta, in grado di valorizzare chi opera nel settore ristorazione.



tuttapietra a gas



fry-top a gas ed elettriche



friggitori a gas ed elettriche



griglie



brasiere a gas ed elettriche



Cucine a gas



Cucine elettriche a gas ed elettriche



Cucine vetroceramica e induzione



cuocipasta a gas ed elettriche



multipla



bagnomaria



particolare del cassetto

neutro



tuttapietra elettrica



pentole a gas ed elettriche

Ecco i motivi "salienti" per scegliere l'Essenza in cucina.

La vostra scelta premia l'impegno di The Essence: una cucina studiata e realizzata da Silko per proporre un "menù completo" di attrezzature ad alto gradimento in termini di risultati.



Aprire in bellezza,

perché entrare in un ambiente di lavoro attrezzato con The Essence, rende particolarmente gradevoli tutte le ore da trascorrere in cucina.

Prima di tutto

The Essence riassume tutto quanto si chiede ad una cucina da veri chef, perché ottimizza le prestazioni e contribuisce al miglioramento continuo dei risultati.

In secondo luogo

perché The Essence è una scelta talmente ponderata e solida, affidabile e sicura, che non teme confronti.

Fa da contorno

uno staff dinamico e qualificato, per garantire flessibilità nelle consegne, un servizio di assistenza e manutenzione efficiente e tempestivo, in grado di dare valore aggiunto a The Essence.

Dulcis in fundo

Di nome e di fatto The Essence è l'ingrediente essenziale in una cucina unica per le sue molteplici qualità che fanno di uno cuoco professionista un grande chef.



Cucine su misura

Per essere ancora più vicina alle singole esigenze di spazio e di operatività nel settore della ristorazione, Silko mette a disposizione la propria collaudata esperienza nella progettazione di soluzioni ad hoc, reinterpretando in maniera mirata i modelli standard di The Essence. Un gesto di collaborazione e di fiducia in più per soddisfare i propri clienti e rendere uniche le loro cucine.





ESSENTIAL
INGREDIENTS

silko
GRANDI CUCINE

SILKO - ALI S.p.A. Via Cal larga, 8 · Z.I. San Giacomo di Veglia · 31029 Vittorio Veneto (TV) ITALY
Tel. (+39) 0438 911930 · Fax (+39) 0438 506291

www.silko.it