

Линии раздачи и тепловые линии Top, 700, Drop-in Описание

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Distribution

Distribuzione

Self-Service
Top Line

Self-Service
700 Line

Drop-in Line

Distribution

Distribuzione

The lines dedicated to the distribution share the same strengths as the other ranges: strength and flexibility. The range of variations are endless, thanks to the new flexible distribution system designed for commercial, institutional and corporate catering with various aesthetic solutions and online modular components that allow you to better customize your environment for the distribution of meals in harmony with the dining room.

Le linee dedicate alla distribuzione condividono gli stessi punti di forza propri anche delle altre gamme: robustezza e massima flessibilità. Le varianti di gamma sono innumerevoli, grazie al nuovo sistema flessibile di distribuzione ideato per la ristorazione commerciale, istituzionale e aziendale, con svariate soluzioni estetiche e modulari componibili online che consentono di personalizzare al meglio il proprio ambiente per la distribuzione dei pasti in armonia con la sala di ristorazione.

Features of range

Caratteristiche di gamma

Top line

the perfect head-to-head matching of the working tops' units arranged in a line facilitates cleaning and ensures compliance with the relevant health regulations.

Characterized by the use of materials and components of high quality and reliability, the Self-Service Top Line of Silko, offers the best guarantees in terms of hygiene and durability thanks to its specification and design:

Stainless steel construction, 60 mm reinforced sheets, 1.5 mm thick and rounded edges. Tubs and chambers with rounded corners, stainless steel front panels, coloured on request. The doors of the chambers and warm neutrals are trays are easily removable for easy cleaning; the doors of refrigerated compartments are hinged and insulated with magnetic seals. Height-adjustable feet as standard, possibility of installation of wheels or concrete base.

L'accostamento perfetto dei piani ad unione di testa dei moduli disposti in linea, facilita le operazioni di pulizia e garantisce il rispetto delle normative igieniche vigenti.

Caratterizzato dall'utilizzo di materiali e componenti di grande qualità ed affidabilità, la linea Self-Service Top Line di Silko, offre le maggiori garanzie in termini di igiene e durata grazie alle sue caratteristiche tecniche e costruttive:

Realizzazione in acciaio inox, piani h 60 mm rinforzati con spessore 1,5 mm e bordo arrotondato. Vasche e vani con angoli raggiati, pannellatura frontale inox di serie, colorata a richiesta. Le porte dei vani neutri e caldi sono facilmente estraibili per facilitare la pulizia; le porte dei vani refrigerati sono a battente coibentate e con guarnizione magnetica. Piedini regolabili in altezza di serie, possibilità di installazione su ruote o zoccolo in muratura.

700 line

The Self 700 Line is suitable for any use but is more important in cases where it is necessary to optimize the composition of the line frequently varying the arrangement of the elements, since each element is independent and with complete front and side panelling of the series. Besides its compact size make it suitable in environments with limited space. Stainless steel construction, 50 mm reinforced sheets, 1.2 mm thick and rounded edges. Tanks with rounded corners. The doors of the chambers are equipped with neutral and warm inner door, the doors of refrigerated compartments are hinged, insulated and with magnetic seals. Height-adjustable feet as standard, possibility of installation of wheels or concrete base.

Self 700 Line è idoneo a qualsiasi utilizzo, si apprezza maggiormente nei casi in cui sia necessario ottimizzare la composizione della linea variando frequentemente la disposizione degli elementi, in quanto ogni elemento è indipendente e completo di pannellatura frontale e laterale di serie. Inoltre le sue dimensioni compatte lo rendono adattabile anche in ambienti con poco spazio. Realizzazione in acciaio inox, piani h 50 mm rinforzati con spessore 1,2 mm e bordo arrotondato. Vasche con angoli raggiati. Le porte dei vani neutri e caldi sono dotate di controporta, le porte dei vani refrigerati sono a battente, coibentate e con guarnizione magnetica. Piedini regolabili in altezza di serie, possibilità di installazione su ruote o zoccolo in muratura.

Drop-in line

Silko Drop-In Line consists of built-in modular units, which use at the best the space available in each situation as the built-in elements offer the maximum flexibility for installation in any furnishing context. A wide range of heated tops, bain-marie, by means of water or air, refrigerated tops, refrigerated tanks, displayers with refrigerated container or top.

La linea Drop-In Line Silko è formata da elementi modulari da incasso, sfrutta al meglio ciascuna situazione di spazio in quanto gli elementi ad incasso offrono la massima flessibilità di inserimento in qualsiasi contesto di arredo che l'ambiente offre. Un'ampia gamma completa di piani riscaldati, bagnomaria ad acqua o ad aria, piani refrigerati, vasche refrigerate, espositori con vasca o piano refrigerato.

Distributors / Distributori

Top Line, 700 Line

The solution for all your needs is offered by the wide range of distributors for trays, glasses, cutlery, bread, tablecloths and napkins. We find individual distributors as a support for bread and cutlery, or groups for the distribution of all that is necessary for a full meal. The range offers solutions for free-standing combined distribution of baskets and glasses, trays, cutlery, bread and napkins. The strength, simplicity and the rationality of use.

—
La soluzione per tutte le esigenze è offerta dall'ampia gamma di distributori a colonna per vassoi, bicchieri, posate, pane, tovaglie e tovaglioli. Troviamo distributori singoli da appoggio per pane e posate, o composti per la distribuzione di tutto quanto sia necessario per un pasto completo. La gamma propone soluzioni free-standing combinate per la distribuzione di cesti e bicchieri, vassoi, posate, pane e tovaglioli. Punto di forza, la semplicità e la razionalità di utilizzo.



Heated elements / Elementi riscaldati

Top Line, 700 Line

Available in versions with heated cupboard or open compartment, capacity of the tank 2 to 5 GN 1/1 of maximum depth 200 mm. Tank with rounded corners and with diamond pattern to improve water drainage. Heating through resistors in direct contact with the bath and equipped with a safety thermostat. Thermostatic control adjustable from 30° to 90°C, general switch with pilot light, thermometer for displaying the temperature in the tank of the series.

Loading water in the tank via solenoid valve to switch. Tub drain and removable overflow adapter. Ventilated heated cabinet with sliding doors. Heating elements with warm floor in glass n. 2 to n. 4 zones GN 1/1 from 0.25 kW. Energy regulator for six levels of temperature from 40 ° to 100 °C. Ventilated heated cabinet with sliding doors.

—
Disponibili nelle versioni con armadio caldo o vano a giorno, capacità della vasca da 2 a 5 bacinelle GN 1/1 di profondità massima 200 mm. Vasca con angoli raggiati e con fondo diamantato per migliorare lo scarico dell'acqua. Riscaldamento mediante resistenze adesive a diretto contatto con la vasca e dotate di termostato di sicurezza. Controllo termostatico regolabile da 30° a 90° C, interruttore generale con lampada spia, termometro per la visualizzazione della temperatura in vasca di serie. Caricamento acqua in vasca tramite elettrovalvola ad interruttore. Vasca con piletta di scarico e troppopieno estraibile in dotazione. Armadio riscaldato ventilato con porte scorrevoli. Elementi riscaldanti con piano caldo in vetro da n. 2 a n. 4 zone GN 1/1 da 0,25 kW a zona. Regolatore di energia a sei livelli di temperatura da 40° a 100°C. Armadio riscaldato ventilato con porte scorrevoli.



Refrigerated units / Elementi refrigerati

Top Line, 700 Line

10 Top Line models, 8 models 700 Line with refrigerated tank or on open compartment or refrigerated unit.

Top with basin depth 40 mm (30mm 700 Line) and false bottom in stainless steel can be equipped with 3 to 5 GN 1/1 h max 25 mm (20mm 700 Line). Bath depth 110 mm with perforated false bottom made of stainless steel, can be fitted with 3 to 5 trays GN 1/1 h 100 mm max. Tops and tanks inclined to drain water.

Refrigerated compartment ventilated, equipped with supports for racks or GN 1/1. Independent electronic thermostatic controls adjustable from 0° to +8°C, backlit main switch, humidity control in the cell, automatic defrosting. Thermal insulation is made of high density polyurethane. Cooling unit with air condensation.



10 modelli Top Line, 8 modelli 700 Line con piano o vasca refrigerata, su vano a giorno o su armadio refrigerato.

Piano con invaso di profondità 40 mm (30mm 700 Line) e falso fondo forato in acciaio inox attrezzabile con bacinelle da 3 a 5 GN 1/1 h max 25 mm, (20mm 700 Line).

Vasca di profondità 110 mm con falsobordo forato in acciaio inox, attrezzabile con bacinelle da 3 a 5 GN 1/1 h max 100 mm.

Piani e vasche inclinati per lo scarico dell'acqua.

Vano refrigerato ventilato, attrezzato con supporti per griglie o bacinelle GN 1/1. Controlli termostatici elettronici indipendenti regolabili da 0° a +8°C, interruttore generale luminoso, controllo umidità in cella, sbrinatorio automatico.

Isolamento termico realizzato in poliuretano ad alta densità.

Gruppo refrigerante con condensazione ad aria.

Refrigerated displays / Vetrine refrigerate

Top Line, 700 Line

Conceived and designed for cooling and storing food and beverages. Completely transparent, provided with three glass shelves, (grid steel for Line 700) which are equipped with an effective cooling system that ensures autonomous operating temperatures between + 7° to + 15°C. Equipped with doors lifted from the side scroll tray and glass sliding doors on the operator side. Only for Top Line they are similar to the elements with refrigerated tank or plane.

Pensate e progettate per la refrigerazione e la conservazione di alimenti e bevande.

Completamente trasparenti, vengono fornite con tre ripiani in vetro, (in griglia inox per 700 Line) sono equipaggiate di un efficace sistema refrigerante autonomo che garantisce temperature di esercizio tra i +7° ed i +15°C. Dotate di sportelli sollevabili dal lato scorri vassoio ed ante scorrevoli in vetro dal lato operatore. Solo per Top Line sono sovrapponibili agli elementi refrigerati con vasca o con piano.



Neutral elements / Elementi neutri

Top Line, 700 Line

Choice of elements based on neutral cupboard, or hot with open compartment, basic elements for the distribution of drinks, neutral elements for continuity of façade or to insert trolleys. Elements of warm or neutral cabinet have sliding doors. The elements for the distribution of drinks vending machines have the compartment without bottom shelf and drip tray with removable false bottom. The elements for insertion have electrical sockets. Elements with dimensions from 60 to 200 cm.

Ampia scelta tra elementi base su armadio neutro caldo o con vano a giorno, elementi base per la distribuzione delle bevande, elementi neutri per continuità di facciata o per inserimento carrelli.

Gli elementi su armadio neutro o caldo sono dotati di porte scorrevoli. Gli elementi per la distribuzione delle bevande con distributori automatici hanno il vano a giorno senza ripiano di fondo e la vaschetta raccogli gocce con falso fondo estraibile.

Gli elementi per inserimento carrelli sono dotati di prese elettriche. Elementi con dimensioni da 60 a 200 cm, (da 80 a 150 cm. 700 Line).



Auxiliary elements / Elementi ausiliari

Top Line, 700 Line

For a complete and customized according to your needs Silko provides ancillary elements that allow you to optimize service and adapt to the trend of online self-service to the available space. Boxes: Elements cash, left or right, with or without protection, stainless steel AISI 304, complete with lockable drawer, power socket on the operator side and footrest.

Angular: Elements inner angle of 45° and 90° with open compartment; top angle 45° and 90° on the customer side. Angular elements external from 45° and 90°; top angle 45° and 90° from the operator side. Elements round eyes.

Per una linea completa e personalizzata secondo le vostre esigenze, Silko mette a disposizione degli elementi ausiliari che vi consentiranno di ottimizzare il servizio e di adattare l'andamento della linea self service agli spazi disponibili.

Casse: Elementi cassa, sinistro o destro, con o senza protezione in acciaio inox, sono completi di cassetto con serratura, presa di corrente lato operatore e poggipiedi.

Angolari: Elementi angolari esterni da 45° e 90°; vertice angolo 45° e 90° dal lato dell'operatore.

Elementi angolari interni da 45° e 90° con vano a giorno; vertice angolo 45° e 90° dal lato dell'utente. Elementi terminali circolari.



Items for assembling 650 snacks line

Elementi per inserimento cottura snack

Top Line, 700 Line

Elements for drop-in units

Elementi per inserimento drop-in

Top Line

Versatile and flexible element with a surface for housing electrical equipment of the series Essence 650 snack. The equipment must be connected to electrical outlets arranged on the element itself, they can be replaced according to the requirements of the current menu or service. The element can also be used individually and/or installed on wheels for short or temporary services. To offer dishes prepared at time of service, Silko offers only for the Top Line series, a wide range of models designed to accommodate the elements of built-in cookers from the series Drop-In. These elements of the size of 120, 160 and 200 cm, available in versions with neutral cupboard or open compartment, may house in any combination for Drop-In cooking elements.

—

Elemento versatile e flessibile dotato di un piano per l'alloggiamento delle apparecchiature elettriche della serie Essence 650 snack. Le apparecchiature vanno allacciate alle prese elettriche predisposte sull'elemento stesso, possono essere sostituite a seconda delle esigenze di menu o di servizio del momento. L'elemento è utilizzabile anche singolarmente e/o installato su ruote per servizi brevi o temporanei. Per proporre piatti preparati al momento del servizio, Silko offre solo per la serie Top Line, un'ampia gamma di modelli predisposti per accogliere gli elementi di cottura da incasso della serie Drop-In. Questi elementi delle dimensioni di 120, 160 e 200 cm, sono disponibili nelle versioni con armadio neutro o vano a giorno, si possono inserire tutte le combinazioni di cottura Drop-In.



Island refrigerated units

Elementi refrigerati centrali ad isola

Top Line

Silko offers 6 island models with refrigerated tank or top. Top with basin 40 mm deep and perforated false bottom made of stainless steel, can be equipped with trays 3 to 5 GN / 1/1 25 mm max. Bath depth 110 mm with perforated false bottom made of stainless steel, can be fitted with 3 to 5 trays GN 1/1 h 100 mm max.

Tops and tanks inclined to drain water. Controls electronic thermostats independent adjustable from 0 ° to 8 ° C, backlit main switch, automatic defrosting. Cooling unit with air condensation.

Silko propone 6 modelli ad isola centrali con piano o vasca refrigerata. Piano con invaso di profondità 40 mm e falsofondo forato in acciaio inox, attrezzabile con bacinelle da 3 a 5 GN / 1/1 max 25 mm. Vasca di profondità 110 mm con falsofondo forato in acciaio inox, attrezzabile con bacinelle da 3 a 5 GN / 1/1 max 100 mm.

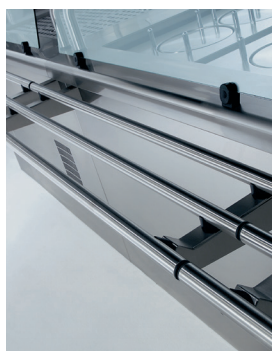
Piani e vasche inclinate per lo scarico dell'acqua. Controlli con termostati elettronici indipendenti regolabili da 0° a 8°C, interruttore generale luminoso, sbrinamento automatico. Gruppo refrigerante con condensazione ad aria.



Accessories / Accessori

To make your self-service personal and unique, superstructures are available with one or two glass shelves or steel, initialled glazing, headers, and end panels, linear and angular tray slides. There are also neutral and heated lifting plates, vending cups, heating and lighting kits, wheel kit and mobile kit as well as shelves and partitions for neutral cabinets and wainscoting to the front and side. And to provide an ideal service, hot counters with glass ceramic, trolleys water bath, distributor plates and trays recovery are available. All built with materials and components of great quality and reliability. Possibility also to customise front panels with colour or images on request.

Per rendere unico e personale il vostro self-service, sono a disposizione sovrastrutture ad uno o due piani in cristallo o acciaio, vetri parafuato, testatine e pannelli terminali, scorrevassoi lineari ed angolari. Ci sono inoltre sollevatori piatti neutri e riscaldati, distributori bicchieri, kit di illuminazione e riscaldamento, kit ruote e kit presa di corrente oltre a ripiani e divisori per armadi neutri ed alle zoccolature frontali e laterali. E per fornire un servizio ideale, sono disponibili espositori caldi con piano in vetroceramica, carrelli bagnomaria, distributore piatti e recupero vassoi. Tutto costruito con materiali e componenti di grandi qualità ed affidabilità. Possibilità inoltre di personalizzare i pannelli frontali con colori o immagini a richiesta.



Heating and refrigerating elements for drop-in *Elementi riscaldati e refrigerati da incasso drop-in* Drop-in Line



Drop-in heating elements:

Elements available in versions with heated hot tub or with capacities of 2/3/4 GN 1/1 with depths of 200 mm. Thermostatic control adjustable from 30° to 90°C, general switch with pilot light, thermometer for displaying the temperature in the tank of the series. Loading water in the tank via solenoid valve as a switch. Heating elements with warm floor in glass n. 2 to n. 4 zones GN 1/1 from 0.25 kW. Energy regulator for six levels of temperature from 40 ° to 100 ° C. Ventilated heated cabinet with sliding doors.

Drop-in refrigerated units:

Silko offers 6 island models with refrigerated tank or top. Top with basin 30 mm deep and perforated false bottom made of stainless steel, can be equipped with trays 3 to 5 GN / 1/1 20 mm max. Bath depth 110 mm with perforated false bottom made of stainless steel, can be fitted with 3 to 5 trays GN 1/1 h 100 mm max. Tops and tanks inclined to drain water. Electronic thermostat controls independently adjustable from 0 ° to 8 ° C, backlit main switch, automatic defrosting. Thermal insulation is made of high density polyurethane. Cooling unit with air condensation. Available with surface for insertion of superstructures.

Elementi riscaldati drop-in:

Elementi disponibili nelle versioni con piano riscaldato o con vasca riscaldata di capacità 2 / 3 / 4 bacinelle GN 1/1 con profondità di 200 mm. Box comandi dotato di controllo termostatico regolabile da 30° a 90°C, interruttore generale con lampada spia, termometro per la visualizzazione della temperatura in vasca di serie. Caricamento acqua in vasca tramite elettrovalvola ad interruttore. Elementi riscaldanti con piano caldo in vetro da n. 2 a n. 4 zone GN 1/1 da 0,25 kW a zona. Regolatore di energia a sei livelli di temperatura da 40° a 100°C. Disponibili con piano per inserimento sovrastrutture.

Elementi refrigerati drop-in:

Gamma di 6 modelli con piano o vasca refrigerata. Piano con invaso di profondità 30 mm e falsofondo forato in acciaio inox attrezzabile con bacinelle da 2 / 3 / 4 GN 1/1 h max 20 mm. Vasca di profondità 110 mm con falsofondo forato in acciaio inox attrezzabile con bacinelle da 3 a 4 GN 1/1 h max 100 mm. Piani e vasche inclinati per lo scarico dell'acqua. Controlli termostatici elettronici indipendenti regolabili da 0° a +8 ° C, interruttore generale luminoso, sbrinamento automatico. Isolamento termico realizzato in poliuretano ad alta densità. Gruppo refrigerante con condensazione ad aria. Disponibili con piano per inserimento sovrastrutture.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	