

**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      |                          |

---

# Preparation

# Preparazione

Work tables  
Washing tables  
Closed Cupboards  
Processing tables  
Wall Cupboards and wall-mounted shelves  
Vertical Close Cupboards and Storage racks  
Complementary items  
Accessories  
Modular preparation

---

*Tavoli da lavoro*  
*Lavatoi*  
*Tavoli armadiati*  
*Tavoli specialistici*  
*Pensili e ripiani*  
*Scaffali e armadi portastoviglie*  
*Complementi*  
*Accessori*  
*Preparazione modulare*

# Preparation

## Preparazione

The Silko stainless steel furnishings are designed in every detail to outline a comfortable and functional space that is adaptable to any setting, large or small, where the professional is at work. A complete and versatile range of proposals which includes sink units, accessories, specialized tables, worktop cupboards, shelves, cabinets, wall units and all that can guarantee the best working conditions in restaurants, pizzerias, delicatessens, butcher shops or anywhere else in the catering/food service. A certified quality range of equipment and accessories to equip tailored environments, thanks to the possibility of developing special solutions.

*Gli arredi in acciaio inox Silko sono progettati in ogni dettaglio per delineare uno spazio confortevole e funzionale, adattabile a qualsiasi tipo di ambiente, piccolo o grande, in cui il professionista si trovi ad operare. Una gamma completa e versatile di proposte che comprende lavatoi, accessori per lavatoi, tavoli specialistici, tavoli armadiati, scaffali, armadi, ripiani pensili e tutto ciò che possa garantire le migliori condizioni di lavoro nei ristoranti, nelle pizzerie, nelle gastronomie, nelle macellerie o in ogni altro luogo della ristorazione. Una scelta di apparecchiature e accessori di qualità certificata per attrezzare gli ambienti su misura, grazie anche alle possibilità di sviluppare soluzioni speciali.*





---

## Working tables

### Tavoli da lavoro

Between 600 to 2,100 mm wide, with a standard 600 and 700 mm depth, they can also be requested with special measures to meet the requirements of space and rationality in any kitchen. The tables are made of stainless steel, and come with a bottom shelf or with three-sided frame, with or without backsplash. The backsplash is fully enclosed in the rear part. Stainless steel feet, adjustable in height.

—

*Da 600 a 2100 mm di larghezza, con profondità standard 600 e 700 mm, possono anche essere richiesti con misure speciali per soddisfare le esigenze di spazio e di razionalità di qualsiasi cucina. I tavoli sono realizzati in acciaio inox, forniti con ripiano di fondo o con telaio su tre lati, nelle versioni con o senza alzatina posteriore. L'alzatina è completamente chiusa nella parte posteriore. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.*



---

## Washing tables

### Lavatoi

A vast selection of sink units made of stainless steel, with cupboards, with or without left or right drainer for dishwasher inclusion, with various sized basins, complete with backsplash.

The supporting structure is on legs with perimeter covering of the basins, equipped with drain and overflow hole for each basin and adjustable feet. Input / output tables, dishwasher with special hooks complete with backsplash, basin holes for sorting waste complete with bottom shelf, drain and overflow hole.

—

*Vasta proposta di lavatoi realizzati completamente in acciaio inox, a giorno, armadiati con o senza gocciolatoio destro o sinistro a sbalzo per inserimento lavastoviglie, con vasche di varie dimensioni, completi di alzatina posteriore. Struttura portante su gambe con rivestimento perimetrale delle vasche, dotati di piletta e troppopieno per ogni vasca e piedini regolabili in altezza. Tavoli entrata/uscita lavastoviglie con agganci speciali completi di alzatina, vasche fori per la cernita dei rifiuti completi di ripiano di fondo, con piletta e troppopieno.*



---

## Close cupboards tables *Tavoli armadiati*

Worktop cupboards from 800 to 2,100 mm with 2 depths (600 and 700 mm), can also be ordered in special sizes, available in open versions, closed doors with inner door in stainless steel (open on both sides) and that come with accessories such as drawers. The cupboard versions are also available with a heating kit. They're built entirely of stainless steel, the worktop is reinforced, with or without backsplash, and can hold 150 kg/sq m. Adjustable stainless steel feet.

---

*Tavoli armadiati da 800 a 2100 mm in 2 profondità 600 e 700 mm, possono anche essere richiesti con misure speciali, disponibili nelle versioni a giorno, chiusi con ante con controporta in acciaio inox, passanti (apertura su entrambi i lati) e dotati di accessori quali cassetiere. Le versioni armadiate sono anche disponibili con kit riscaldante. Costruiti completamente in acciaio inox, il piano è rinforzato, con o senza alzatina, porta 150 kg/mq. Tutti i nostri tavoli armadiati sono dotati di ripiano intermedio. I piedini, in acciaio inox, sono regolabili in altezza.*



---

## Processing tables *Tavoli specialistici*

Tables for processing meat and vegetables with splash protection backsplash, worktop with raised perimeter, removable polyethylene chopping board and side hopper for dumping waste. The vegetable table comes with a rear basin for washing vegetables.

---

*Tavoli per lavorazione di carni e verdure dotati di alzatina paraspruzzi, piano di lavoro con invaso perimetrale, tagliere in polietilene amovibile e tramoggia laterale per scarico rifiuti. Sul tavolo per verdure, vasca posteriore per il lavaggio delle stesse.*



---

## Wall Cupboards and wall-mounted shelves

### Pensili e ripiani

Stainless steel corner wall units. Available with width 600 to 2100 mm. Open or with doors, in the dish-drainer version complete with removable liquid drip tray. Equipped with a middle shelf adjustable on three levels. Smooth or grid type wall shelves with wide 800 to 2100 mm available with 3 different depths (300, 350 and 400 mm) to be fixed to the wall with rack supports.

—  
*Armadi pensili ad angolo a giorno, chiusi con portine, nella versione scolapiatti completi di vaschetta di raccolta liquidi amovibile da 800 a 2100 mm di larghezza, realizzati in acciaio inox e dotati di ripiano intermedio mobile posizionabile su tre altezze. Ripiani pensili lisci o grigliati da 800 a 2100 disponibili con 3 diverse profondità (300, 350 o 400 mm) da fissare a parete con supporti a cremagliera.*



## Vertical Close Cupboards and Storage racks

### Scaffali e armadi portastoviglie

Stainless steel smooth, perforated or grid storage rack, from 1,200 to 2,100 mm with 3 different heights (1,550, 1,800 and 2,000 mm) and two depths (500 and 600 mm). The availability of uprights and various shelves for further possibilities of adapting the product to meet various needs, thanks to the reinforced shelves that can hold 150 kg/sq m distributed evenly over the entire surface. Vertical Close Cupboards from 1,200 to 2,100 mm with 3 height possibilities (1,550, 1,800 and 2,000 mm) made of stainless steel, equipped with 3 internal shelves and a bottom shelf, entirely in stainless steel, reinforced to sustain a load of 150 kg /sq m distributed evenly over the entire surface. Sliding doors in stainless steel. On request, we can build any tailored variation. Adjustable stainless steel feet.



—  
*Scaffali lisci forati o grigliati, da 1200 a 2100 mm con 3 diverse possibilità di altezza (1550, 1800 e 2000 mm) realizzati in acciaio inox e 2 diverse profondità (500 e 600 mm). La disponibilità di montanti e ripiani sfusi offre ulteriori possibilità di adattare il prodotto alle diverse necessità, grazie a ripiani rinforzati per reggere un peso di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Armadi portastoviglie da 1200 a 2100 con 3 diverse possibilità di altezza 1550, 1800 e 2000 realizzati in acciaio inox dotati di 3 ripiani interni e ripiano di fondo, completamente in acciaio inox, rinforzati per sostenere un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Porte scorrevoli interamente in acciaio inox. Su richiesta è possibile costruire qualsiasi variante su misura. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.*



---

## Floor - drain tank, trolleys, bins, hand washing basins

### *Grigliati a pavimento, carrelli, pattumiere, lavamani*

Trolleys for dishwasher baskets, recovery trays, service trolleys with 2 or 3 shelves, flat trolleys: all in stainless steel. Cylindrical trolley tanks, with wheels, basin with liquid tight bottom, closable lid with central handle and liftable with pedal control. Rectangular trolley basins, with swivel wheels and external perimeter bumpers.

Basin with liquid tight bottom and rounded corners on the bottom. Liftable cover with pedal control. Drains and floor basins with central drain made of stainless steel. Honeycomb structure pedestrian grid, easily removable for cleaning underneath. Wall-fitted washstand with countertop, basin and structure made of stainless steel, knee maneuverable water opener with mixer and gooseneck nozzle mounted on the countertop.

---

*Carrelli portacesti lavastoviglie, recupero vassoi, carrelli di servizio a 2 o 3 ripiani, carrelli a pianale basso, completamente in acciaio inox.*

*Vasche carrellate cilindriche, su ruote piroettanti, vasca con fondo a tenuta di liquidi, coperchio a chiusura con maniglia centrale e sollevabile con comando a pedale. Vasche carrellate rettangolari, su ruote piroettanti, complete di paracolpi perimetrali esterni.*

*Vasca con fondo a tenuta di liquidi ed angoli arrotondati sul fondo. Coperchio sollevabile con comando a pedale.*

*Pilette e vasche sifonate da pavimento con scarico centrale realizzate in acciaio inox. Grigliato pedonabile con struttura a nido d'ape facilmente removibile per la pulizia sottostante.*

*Lavamani a muro con piano, vasca e mobile realizzati in acciaio inox, comando di apertura acqua manovrabile a ginocchio con miscelatore ed erogatore a collo di cigno montato sul piano.*



---

## Accessories

### *Accessori*

Silko also offers a wide range of accessories: cutting boards, grids, wheel kits, containers, smooth or grid bottom shelves, raised one or two shelves, heating elements, drawers. One and two hole mixer units with lever or pedal control, shower faucet, grids, siphons, smooth or grid bottom shelves. All accessories are made of stainless steel or excellent quality and reliability components.

---

*Silko propone inoltre una vasta gamma di accessori: taglieri, griglie, kit ruote, bacinelle, ripiani di fondo lisci o grigliati, olzate ad uno o due ripiani, resistenze riscaldanti, cassetriere. Gruppi miscelatori monoforo e biforo con comandi a leva o pedale, doccioni, griglie, sifoni, ripiani di fondo lisci o grigliati. Tutti gli accessori sono costruiti in acciaio inox o con componenti di elevata qualità ed affidabilità.*

---

## Modular preparation

### Preparazione modulare

The base units of the modular preparation are available with depth 600 and the working tops are available with depth 600, 700 and 800 mm. A single working top can reach a maximum length of 3.800 mm.

Two to five drawers units, cabinets and neutral base, either open or with doors, one side or pass-through, hoppers, all these items can be arranged to suit different needs. A unique top assure more hygiene.

The unique upper countertops, sized according to the composition of the base, are available in various materials (stainless steel, marble, or polyethylene for food) and can be round or square edge, finishing on both sides, and a backsplash. Basins and drainers can be placed on the countertop.

Supporting end panels for bridge-like structures, doors for easy cleaning of the bottom part of the cabinets and drawers on telescopic rails.

*Gli elementi di base della preparazione modulare sono disponibili nelle profondità 600 e 700 mm ed i piani nelle profondità 600, 700 e 800 mm. Il piano unico raggiunge la lunghezza massima di 3.800 mm.*

*Le cassetriere da due a cinque cassetti, gli armadi e gli elementi neutri a giorno o con portine, ad un fronte o passanti e le tramezze possono essere disposti secondo le diverse necessità e completati con un piano unico per una maggiore garanzia di pulizia ed igiene.*

*I piani unici superiori, dimensionabili alla composizione delle basi, sono disponibili in vari materiali (acciaio inox, marmo, o polietilene per alimenti) e possono avere il bordo tondo o quadro, la finitura su entrambi i lati per le soluzioni passanti, e l'alzatina. Nel piano possono essere inserite vasche e sgocciolatoi.*

*Fianchi terminali portanti per esecuzioni a ponte, portine senza guide inferiori per la massima pulibilità del fondo degli armadi, cassetti su guide telescopiche.*









**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