

Gastronomy, Compact, Star

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

SILKO

Ovens *Forni*

Gastronomy Series

Compact Series

Star Series

Performance without
compromise

*Prestazioni
oltre ogni
compromesso*

A strong design and high functionality characterize the new SILKO ovens. With their attractive shapes, highlighted by the highest quality stainless steel, SILKO ovens become a major presence in the kitchen without dominating the space. High performance, reliability, modularity, efficiency are the hallmarks of this line.

Un design deciso ed un'altissima funzionalità contraddistinguono i nuovi forni Silko. Con le loro forme accattivanti, sottolineate da un acciaio inox di altissima qualità, i nuovi forni di Silko, diventano una presenza importante all'interno dell'ambiente di cucina senza per questo dominarne lo spazio. Alte prestazioni, affidabilità, modularità, efficienza sono le caratteristiche che contraddistinguono anche questa gamma.





Gastronomy Series

Available with capacities from 7 1/1GN to 40 1/1GN. The GASTRONOMY series by Silko includes electric and gas ovens in multiple variations: mixed convection-vapor, version with vapor generator or with vapor injection into the cooking chamber. Designed to be used to 100% of capacity, a unique oven that encompasses the simplicity of automatic cooking, the creativity of manual cooking and the practicality of programs that the cook can personalize and call up with a simple touch. To have a true trivalent oven, equipped with 6 speed settings and ventilation inversion guarantees the maximum uniformity of temperature in convection mode, and saturated vapor in the cooking chamber in the vapor mode. Combining these characteristics gives users the ideal mixed media to enjoy all of the advantages of convection and vapor. Reduced cooking times, energy savings, maintenance of nutritive properties of foods, reduced use of condiments and a small weight loss are only some of the distinctive benefits of this very high quality oven.

Disponibili con capacità da 7 1/1GN fino a 40 1/1GN. La serie GASTRONOMY di Silko include forni elettrici e a gas in molteplici varianti: misti convezione-vapore, in versione con generatore di vapore o iniezione diretta di vapore in camera. Pensato per essere sfruttato al 100% delle sue possibilità, un unico forno racchiude la semplicità delle cotture totalmente automatiche, la creatività della cottura in manuale e la praticità dei programmi che lo chef può personalizzare e richiamare con un semplice tocco. Possedere un vero forno trivalente, dotato di 6 regolazioni di velocità ed inversione della ventola per garantire la massima uniformità di temperatura nella modalità convezione, ma anche vapore saturo in camera nella modalità vapore. Combinando queste caratteristiche si ottiene la modalità mista ideale per godere di tutti i vantaggi della convezione e del vapore. Tempi di cottura ridotti, risparmio energetico, mantenimento delle proprietà organolettiche dei prodotti, minor utilizzo di condimenti e minore perdita di peso sono solo alcuni dei segni distintivi di un forno di altissima qualità.





Gastronomy Series Models / Modelli





Convection cooking from 30 - 300°C

Convection cooking permits the simultaneous preparation of different products without the exchange of flavors. The uniformity of forced hot air in the cooking chamber guarantees shorter cooking times and perfect cooking.



Vapor cooking from 30-130°C

Healthy and convenient, vapor or steam cooking maintains the nutritional value of foods, producing economic advantages.



Mixed cooking Convection/vapor 30/300°C

All the advantages of convection and vapor combine to guarantee speed and great quality. The reduction of weight loss in food with this method translates into a notable cost savings, also allowing food to maintain its nutritional properties.



Climate

A guarantee to have the right climate in the cooking chamber. Automatic measuring system and humidity control.



Self cleaning

Innovative integrated automatic cleaning system. With a simple touch users can activate one of 5 washing programs and the oven cleans itself. Now with a new ECO program to save 50% of detergent. The new system requires liquid detergent in an integrated cartridge in the oven. (Excluded for model 201/202)



AC

Automatic system for cooking international recipes, complete with photos and presentation of dish. With AC a great final result is guaranteed, also the recipes are visible and editable to suit your needs.



MC

Automatic multilevel cooking system. With MC, users can contemporaneously cook different products with different cooking times, and the system signals when each item is ready, and it is able to recognize compatible recipes to help with multilevel cooking.



JIT

Just in Time system to bring different dishes to the table at the same time thanks to an automatic system that signals the correct moment to put each item in the oven.



Double probe

The possibility to control the core temperatures of two dishes with two independent probes.



Ventilation

The possibility to choose up to 6 speeds of ventilation; the first 3 automatically activate the reduction of heating.



Plus

The Plus function activates the following functions: Cooking duration; Maintenance; Finishing; double probe; probe management.

Cottura a convezione 30-300°C

La cottura a convezione permette di cucinare contemporaneamente più prodotti senza intaccare i diversi sapori.

L'uniformità di aria calda forzata in camera garantisce tempi ridotti e cotture perfette.

Cottura a Vapore 30-130°C

Sana e conveniente la cottura a vapore consente di mantenere inalterato il valore nutrizionale del cibo ottenendo inoltre vantaggi economici.

Cottura mista Convezione/vapore 30/300°C

Tutti i vantaggi della convezione e del vapore combinati per garantire rapidità e grande qualità. La riduzione del calo peso di questa modalità di cottura si traduce in un notevole risparmio economico, permettendo inoltre di mantenere inalterati i valori nutrizionali.

Clima

Una garanzia per avere il giusto clima in camera di cottura. Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.

Autolavaggio

Innovativo sistema di lavaggio automatico integrato. Con un semplice tocco puoi attivare uno dei 5 programmi di lavaggio e il tuo forno si pulisce da solo. Ora con un nuovo programma ECO per risparmiare il 50% di detergente. Il nuovo sistema prevede il detergente liquido in cartuccia integrata nel forno. (escluso per mod.201/202)

AC

Sistema automatico di cottura per ricette internazionali complete di foto e presentazione del piatto. Con AC viene garantito il risultato finale del piatto, inoltre le ricette sono visibili e modificabili a seconda delle proprie esigenze.

MC

Sistema automatico di cottura multilivello. Con MC si possono cuocere contemporaneamente prodotti diversi con tempi diversi di cottura, il sistema ti segnalerà quando una teglia è pronta ed inoltre è in grado di riconoscere le ricette compatibili per aiutarti nella cottura multilivello.

JIT

Sistema Just in Time per servire in tavola diverse portate contemporaneamente grazie al sistema automatico che ti avviserà quando è il momento di inserire ogni teglia nel forno.

Doppia Sonda

Possibilità di controllare al cuore due pietanze con due sonde di temperatura indipendenti.

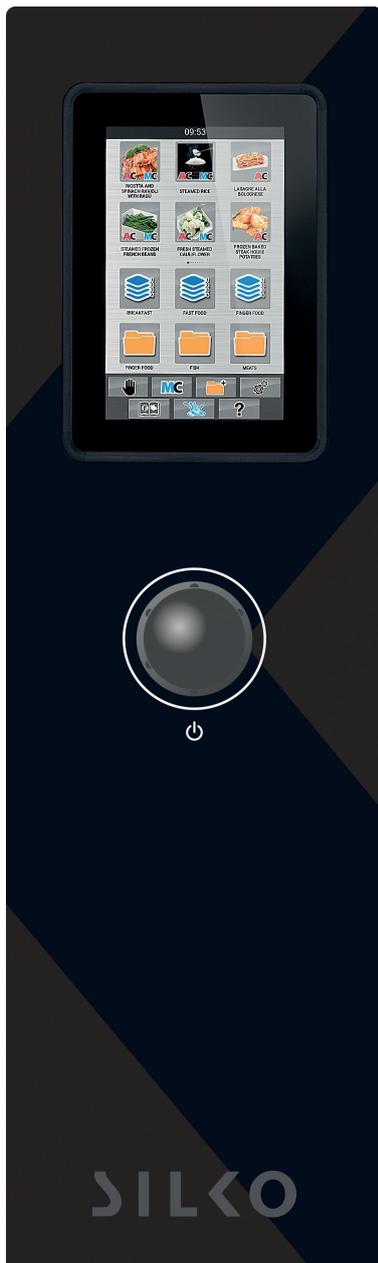
Ventilazione

Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione; le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento.

Plus

Con la funzione Plus si attivano le seguenti funzioni: Durata cottura; Mantenimento; Finitura; doppia sonda; gestione sonde.

Commands T



Cooking mode

AC (Automatic Cooking) system for automatic cooking of complete international recipes with photos presenting the dish; manual cooking with three cooking methods: Convection from 30 °C to 300 °C, steam from 30 °C to 130 °C, Combined Convection + Steam from 30 °C to 300 °C. Programmable mode - Ability to program and store cooking processes one after another (up to 15 cycles) giving each program a name, a photo and information about the recipe. CLIMA - Automatic system for measurement and control of the percentage of moisture in the cooking chamber. Fast-Dry® - System for fast dehumidification of the cooking chamber.

Operation

Display configurable according to user needs bringing into focus the programs used by the user; Start an automatic cooking (AC) "one touch"; Organizing recipes into folders with preview giving each folder its own name; Intelligent recognition of the recipes in the multilevel folder; 7-inch color display (LCD - TFT), high-resolution, capacitive, with choice functions "Touch Screen"; Knob SCROLLER PLUS function Scroll and Push to confirm your choices.

Cleaning system

Self-diagnosis of functional verification before and during use of the equipment, with descriptive and acoustic signalling of any anomalies; automatic cleaning system with integrated tank and automatic dosage of detergent (optional); liquid detergent COMBICLEAN in cartridge. For models 201/202 automatic washing system (LM) with the use of liquid detergent.

Combiclean

Manual washing system with hand shower.

Equipment Control

Autoreverse (automatic inversion of fan rotation) for perfect even cooking; Parallel control room temperature and heart system DELTA T; Condensing vapours automatically adjusted; Easy access to the user programmable parameters to customize the device through user menu; Start cooking deferred programmable; Ability to choose up to six fan speeds; The first 3 speeds automatically activate the reduction of heating power, for special cooking you can have the speed intermittent; Core temperature control product with 4-point probe detection; Core probe connection via the external connector to the cooking chamber, with the possibility of quick connection needle probe for vacuum cooking and small sizes; USB connection for downloading HACCP data, updating software and uploading / downloading cooking programs.

Construction

Protection against water jets IPX5; Perfectly smooth and watertight; Door with double toughened glazing, with air gap and internal heat-reflecting glass for a lower heat radiation to the operator and greater efficiency; internal glass that folds open for easy cleaning.

Modalità' di cottura

AC (Automatic Cooking) sistema automatico di cottura per ricette Internazionali complete di foto di presentazione del piatto; Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione+Vapore da 30°C a 300°C. Modalità programmabile - Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio una foto ed informazioni sulla ricetta. CLIMA - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura. Fast-Dry® - Sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.

Funzionamento

Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente; Avvio di una cottura automatica (AC) "one touch"; Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio; Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello; Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen"; Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.

Pulizia manutenzione

Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie; Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico (optional); Detergente liquido COMBICLEAN in cartuccia 100%

riciclabile;

Per i modelli 201 / 202 sistema di lavaggio automatico (LM) con l'utilizzo del detergente liquido.

Combiclean

Sistema di lavaggio manuale con doccetta avvolgibile.

Dotazioni di controllo

Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura; Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T; Condensazione vapori regolata automaticamente; Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente; Avviamento cotture differito nel tempo programmabile; Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione: le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento, per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza; Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione; Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature; Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.

Costruzione

Protezione contro i getti d'acqua IPX5; Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna; Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza; Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.

Commands S



Cooking Mode

With over 90 automatic cooking programs tested and stored, including programs for the reheating of the plate and pan; Programmable with possibility of 99 different cooking programs in automatic sequence (up to 4 cycles); Manual cooking with three cooking methods: Convection from 30 °C to 300 °C, steam from 30 °C to 130 °C, combined from 30 °C to 300 °C; manual ability to work with 4 cycles in automatic sequence for differentiated cooking and functions: Maintenance (mode 2) - Management vent; Cooking with core temperature control (with multipoint probe or needle probe - optional); CLIMA - Automatic system for measurement and control of the percentage of moisture in the cooking chamber; Fast-Dry® - System for fast dehumidification of the cooking chamber.

Operation

Alphanumeric displays for high visibility; dedicated key for managing 4 cycles of cooking with LED display; direct access key to cooking programs stored and to be stored; Knobs SCROLLER function of Scroll and Push to confirm your choices; manual preheating.

Cleaning system

Self-diagnosis of functional verification before and during use of the equipment, with descriptive and acoustic signalling of any anomalies; automatic cleaning system with integrated tank and automatic dosage of detergent (optional); liquid detergent COMBICLEAN in cartridge 100% recyclable; for models 201/202 automatic washing system (LM)

with the use of liquid detergent COMBICLEAN; manual washing system with hand shower.

Equipment Control

Auto-reverse (automatic inversion of fan rotation) for perfect even cooking; parallel control room temperature, condensing vapours automatically adjusted; Easy access to the user programmable parameters to customize the device through user menu; start cooking deferred programmable; Ability to choose up to six fan speeds: The first 3 speeds automatically activate the reduction of heating power, for special cooking you can have the speed intermittent; core temperature control product with 4-point probe detection; core probe connection via the external connector to the cooking chamber, with the possibility of quick connection needle probe for vacuum cooking and small sizes; USB connection for downloading HACCP data, updating software and uploading / downloading cooking programs.

Construction

Protection against water jets IPX5; perfectly smooth and watertight; door with double toughened glazing, with air gap and internal heat-reflecting glass for a lower heat radiation to the operator and greater efficiency; internal glass that folds open for easy cleaning.

Modalità di cottura

Automatico con oltre 90 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia; Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli); Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato da 30°C a 300°C; Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di: Mantenimento (2 modalità) - Gestione sfiato; Cotture con controllo temperatura al cuore (con sonda multipunto o sonda ad ago - optional); CLIMA - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura; Fast-Dry® - Sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.

Funzionamento

Display alfanumerici ad alta visibilità; Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione; Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura memorizzati e da memorizzare; Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte; Preriscaldamento manuale.

Pulizia manutenzione

Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie; Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico (optional); Detergente liquido COMBICLEAN in cartuccia 100%

riciclabile; Per i modelli 201/202 sistema di lavaggio automatico (LM) con l'utilizzo del detergente liquido COMBICLEAN; Sistema di lavaggio manuale con doccetta avvolgibile.

Dotazioni di controllo

Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura; Condensazione vapori regolata automaticamente; Controllo manuale sfiato camera; Umidificatore manuale; Illuminazione temporizzata; Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente; 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento; Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional); Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional); Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.

Costruzione

Protezione contro i getti d'acqua IPX5; Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna; Porta di chiusura con doppio vetro temperato, esterno con effetto specchiato, ad intercapedine d'aria e vetro interno Termo riflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza; Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.

Star & Compact Series

The new Compact oven allows, in a limited space, to have functionality and performances of superior ranges. Thanks to the new simple and intuitive command system, it will be possible to give free rein to creativity: from steam cooking, to fried foods, to grills, to desserts.

The elegant and functional design makes the oven perfect to be placed in an exposed back counter, without having to hide it. Furthermore, the integrated washing and cleaning system allows the oven to always appear clean and tidy.

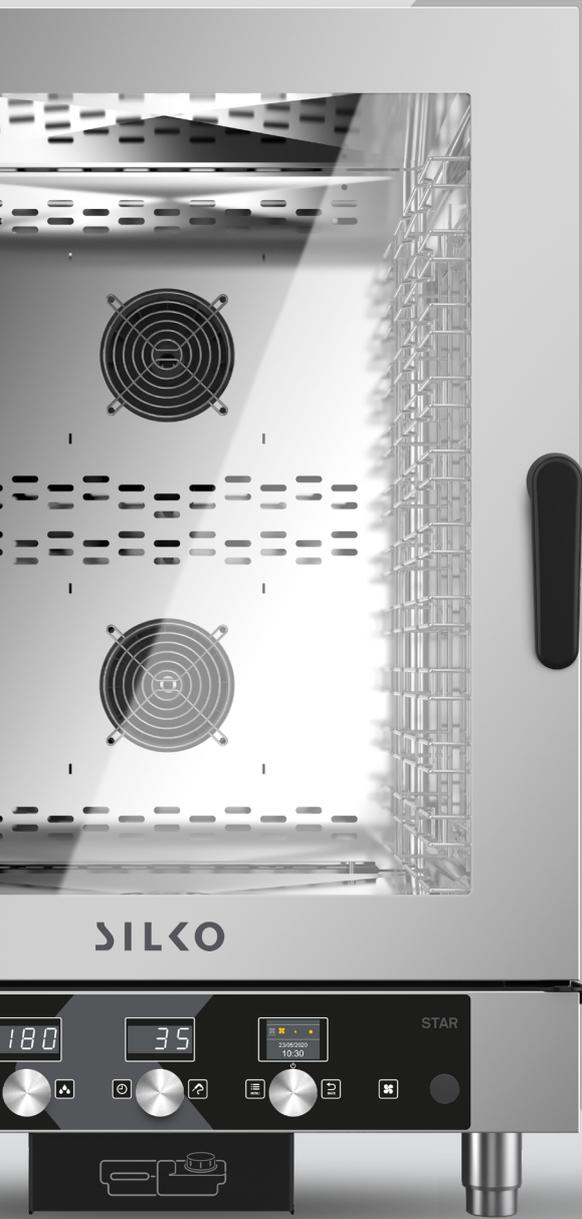
It is possible to choose between two different control configurations: electromechanical, for a simplified and rapid version of the cooking settings; and electronic, to ensure unparalleled performance and precision.

Il nuovo forno Compact permette, in uno spazio limitato, di avere funzionalità e performances di gamme superiori. Grazie al nuovo sistema di comandi semplice ed intuitivo, sarà possibile dare libero sfogo alla creatività: da cotture a vapore, ai fritti, alle grigliate, ai dolci.

Il design elegante e funzionale rende il forno perfetto per essere collocato in un retrobanco a vista, senza bisogno di nascondere. Il sistema di lavaggio e pulizia integrato, inoltre, permette al forno di apparire sempre pulito ed in ordine.

È possibile scegliere tra due configurazioni di comandi differenti: elettromeccanico, per una versione semplificata e rapida delle impostazioni di cottura; ed elettronico, per assicurarsi prestazioni e precisione impareggiabile.





Compact Series

Models / Modelli

Version T
Versione T



Version M
Versione M



Models Modelli

⚡ **SICCM026E**
⚡ **SICCT026E**

6x2/3 GN \pm 60
510x625x880(h) mm
Kg. 57/68

kW 5,25

Available with version M
and version T command panel

*Disponibile con pannello
comandi in versione M e T*

⚡ **SICCM061E**
⚡ **SICCT061E**

6x1/1 GN \pm 60
510x800x880(h) mm
Kg. 70/84

kW 7,75

Available with version M
and version T command panel

*Disponibile con pannello
comandi in versione M e T*

Star Series

Models / Modelli

Models / Modelli
Version M
Versione M

Models / Modelli
Version T
Versione T



Models Modelli

⚡ **SICEM051E** kW 7,25
⚡ **SICET051E**

🔥 **SICGM051E** kW 8,5
🔥 **SICGT051E**

5x1/1 GN \pm 70
777x729x777(h) mm
Kg. 74/91

Available with version M
and version T command panel

*Disponibile con pannello
comandi in versione M e T*

⚡ **SICEM071E** kW 12,5
⚡ **SICET071E**

🔥 **SICGM071E** kW 12
🔥 **SICGT071E**

7x1/1 GN \pm 70
777x729x942(h) mm
Kg. 90/109

Available with version M
and version T command panel

*Disponibile con pannello
comandi in versione M e T*

⚡ **SICEM101E** kW 14,5
⚡ **SICET101E**

🔥 **SICGM101E** kW 16
🔥 **SICGT101E**

10x1/1 GN \pm 70
777x729x1152(h) mm
Kg. 104/124

Available with version M
and version T command panel

*Disponibile con pannello
comandi in versione M e T*



Cooking method

Manual cooking with three cooking modes: convection from 50°C to 260°C, steam from 50°C to 130°C, combined from 50°C to 260°C.

Functioning

Control panel with manual switchgear and operation mode control lights.

Control Features

Auto-reverse (automatic reverse of fan rotation) for perfect cooking uniformity. Manual chamber pressure relief control. Led cooking chamber lighting.

Features of the line

Perfectly smooth watertight cooking chamber with rounded edges. Door with double tempered glass with air chamber and interior heat-reflecting glass for less heat radiation towards the operator and greater efficiency. Internal glass that folds to open for easy cleaning. Handle with left or right hand opening. Adjustable hinge for optimal seal. Deflector that can be opened for easy fan compartment cleaning. Ipx4 protection against water splashes.

Cleaning and Maintenance

Manual cleaning system with external hand shower (shower optional).



Cooking modes

Automatic with 95 tested and stored cooking programmes, including programmes for reheating on the plate or in the pan. Programmable with the ability to store 99 cooking programmes in automatic sequence (up to 9 cycles), assigning a name and dedicated icon. Manual cooking with three cooking modes and instant cooking start: convection from 30°C to 260°C, steam from 30°C to 130°C, combination convection + steam from 30°C to 260°C. Klima® - automatic system for measuring and controlling the humidity in the cooking chamber. Fast-dry® - system for quick dehumidification of the cooking chamber. Rapid selection of favourite programs using scroll & push, with the dedicated scroller.

Operation

Led hvs (high visibility system) alphanumeric display to display the temperatures, clima, time and core temperature. 2.4-Inch (lcd - tft) colour display for displaying your favourite programs, pre-set programs, fan, automatic washing, menus

Commands M

Modalità di cottura

Cottura manuale con tre modalità di cottura: convezione da 50°C a 260°C, vapore da 50°C a 130°C, combinato da 50°C a 260°C.

Funzionamento

Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.

Dotazioni di controllo

Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura. Controllo manuale sfiato camera. Illuminazione camera di cottura a led.

Caratteristiche tecniche costruttive

Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna con bordi arrotondati. Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza. Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia. Maniglia con apertura destra e sinistra. Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale. Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. Protezione contro i getti d'acqua ipx4.

Pulizia e Manutenzione

Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

Commands T

Modalità di cottura

Automatico con 95 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata. Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 260°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 260°C. Klima® - sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura. Fast-dry® - sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura. Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato.

Funzionamento

Display alfanumerici a led ad alta visibilità hvs (high visibility system) per visualizzazione valori di temperatura, clima, tempo e temperatura al cuore. Display a colori da 2,4 pollici (lcd - tft) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu,

and settings. Scroller knob with scroll and push function for confirming choices. Manual pre-heating.

Control mechanisms

Auto reverse (automatic reverse of fan rotation) for perfect cooking uniformity. Automatically regulated steam condensation. Automatic chamber venting control. Manual humidifier. Easy access to programmable user parameters to customise the appliance through the user menu. 2 Fan speeds, the reduced speed decreases heating power. For special cooking methods, you can use an intermittent speed. Temperature control at the product core using a probe with 4 detection points (core probe optional). Needle core probe \varnothing 1 mm, for vacuum cooking and small pieces (optional). Usb connection to download haccp data, update software and load/download cooking programmes. Pre-configured sn energy optimisation system (optional). Service program: testing the operation of the electronic board - display of the temperature probes - counter for operating hours of all primary functions for programmed maintenance. Self-diagnosis before starting to use the equipment, with descriptive and audible signalling of any anomalies. Led cooking chamber lighting. Ecospeed - based on the quantity and type of product, the oven optimises and controls the energy output, maintaining the best cooking temperature and avoiding fluctuations. Ecovapor - with the ecovapor system, there is a net reduction in water and energy consumption due to the automatic controls of the steam saturation in the cooking chamber.

Construction

Perfectly smooth watertight cooking chamber with rounded edges. Door with double tempered glass with air chamber and interior heat-reflecting glass for less heat radiation towards the operator and greater efficiency. Internal glass that folds to open for easy cleaning. Handle with left or right hand opening. Adjustable hinge for optimal seal. Deflector that can be opened for easy fan compartment cleaning. Ipx4 protection against water splashes.

Safety features

Cooking compartment safety thermostat. Cooking compartment safety device for pressure built-up and depression. Fan motor thermic protection. Lack of water displayed alarm. Self-diagnosis and fault display. Component cooling system with overheat display control. Mechanical door switch.

Cleaning and maintenance

Automatic cleaning system lcs (liquid clean system) (optional), with built-in tank and automatic dispensing (combiclean liquid cleanser in 100% recyclable cartridges. Supplied with 1 liquid cleanser cartridge cd105 - 990 gr.). 7 Automatic cleaning programmes. Manual cleaning system with external hand shower (shower optional).

impostazioni. Manopole scroller con funzione di scroll e di push per confermare le scelte. Preriscaldamento manuale.

Dotazioni di controllo

Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura. Condensazione vapori regolata automaticamente. Controllo automatico sfiato camera. Umidificatore manuale. Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente. 2 Velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza. Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (sonda al cuore optional).

Sonda al cuore ad ago \varnothing 1 mm, per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional). Connessione usb per scaricare i dati haccp, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica sn (optional). Programma di service: collaudo funzioni scheda elettronica - visualizzazione sonde di temperatura - contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata. Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie. Illuminazione camera di cottura a led. Ecospeed - in base alla quantità e al tipo di prodotto, il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni. Ecovapor - con il sistema ecovapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.

Costruzione

Camera di cottura perfettamente liscia e a tenuta stagna con bordi arrotondati. Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza. Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia. Maniglia con apertura destra e sinistra. Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale. Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. Protezione contro i getti d'acqua ipx4.

Dotazioni di sicurezza

Termostato di sicurezza camera di cottura. Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura. Termico di sicurezza motore. Segnalazione mancanza acqua. Segnalazione guasti e autodiagnosi visualizzato. Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato. Microporta meccanico.

Pulizia e manutenzione

Sistema di lavaggio automatico lcs (liquid clean system) (optional), con serbatoio integrato e dosaggio automatico (detergente liquido). Combiclean, in cartucce riciclabili al 100%. In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido cd105 - 990 gr.). 7 Programmi di lavaggio automatico. Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna (doccetta optional).

Compact & Star Features

Caratteristiche Compact & Star



LED DISPLAY

High visibility alphanumeric LED displays HVS (High Visibility System).

LED DISPLAY

Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System).



COLOR DISPLAY

2.4 inch color display (LCD - TFT) for viewing favorite programs, preset programs, variable ventilation, automatic washing, menus, settings.

COLOR DISPLAY

Display a colori da 2,4 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione dei programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione variabile, lavaggio automatico, menu, impostazioni.



VENTILATION WITH 2 SPEEDS

For special cooking, the intermittent ventilation function is available.

VENTILAZIONE A 2 VELOCITÀ

Per cotture particolari è disponibile la funzione ventilazione ad intermittenza.



CLEANING

LCS automatic washing system with liquid detergent in 100% recyclable cartridge, inserted in the special compartment (optional).

LAVAGGIO

Sistema di lavaggio automatico LCS con detergente liquido in cartuccia riciclabile al 100%, inserita nell'apposito vano (optional).



CONNECTION

USB connection for HACCP data download, software update, loading / unloading ww cooking programs.

CONNESSIONE

Connessione USB per scarico dati HACCP, aggiornamento software, carico/scarico programmi di cottura.



HEART PROBE

Multipoint heart probe available on request (Optional).

SONDA AL CUORE

Sonda al cuore multipunto disponibile a richiesta (optional).



ENERGY SAVING

The Ecospeed Dynamic System calibrates energy based on the amount of food you need to cook, optimizing consumption and eliminating waste. Temperature remains constant without oscillations.

RISPARMIO ENERGETICO

Il Sistema Ecospeed Dynamic calibra l'energia in base alla quantità di cibo che devi cucinare, ottimizzando i consumi ed eliminando gli sprechi. La temperatura rimane costante e senza oscillazioni.

Accessories

Accessori

Automatic washing system kit, Meat probe, Needle core probe, Reversed door, Cleaning shower, Fat filter.

Kit sistema di lavaggio automatico, Sonda al cuore multipunto, Sonda al cuore ad ago, Porta contraria, Doccetta di lavaggio completa di raccordi ed attacchi, Filtro grassi.

STAR
&



COMPACT

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

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

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

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

Россия +7(495)268-04-70

Киргизия +996(312)-96-26-47

Казахстан +7(7172)727-132

soh@nt-rt.ru || <https://silko.nt-rt.ru/>