

Профессиональные модульные кухни 1100, 900, 700, 650 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

Professional modular kitchens

With over forty years of experience in catering equipment, Silko guarantees **innovation and quality in the production** of steel modular **kitchens**.

Through continuous research, the company can offer the best solutions on the market, suitable to the sector professionals' needs.

Silko professional kitchens feature a high engineering quality, an appealing design and ease of maintenance, which are the company flagships.

Professional Kitchens: 700 Line

Silko proposes **700 Line**, a range of **professional modular kitchens** suitable for narrow spaces. These are kitchens whose functionality and practicality are integrated into any space, thanks to the widths of 400/600/800/1200 mm. Kitchen burners from **4 to 6kw ensure** high performance. Choose among different versions! Work surfaces with 15/10 mm thickness guarantee sturdiness



Professional Kitchens: 900 Line



900 Line is the higher quality Silko range. This comes from the power provided by the high performance **4 and 9 kW** burners and all customisable solutions available: choose among over 500 different models according to your needs. Silko professional modular kitchen suits any environment, thanks to the widths of **400/600/800/1200/1600** mm. Choose among our different models with tops of 20/10 mm thick.

Professional Kitchens: 1100 Line

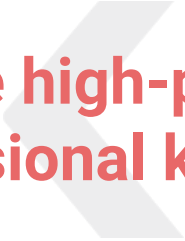
Silko 1100 Line features **burners from 6 to 9kw** for highly customizable professional steel kitchens equipped with 20/10 mm thick tops. Silko wide range allows you to choose from 150 models; 1100 Line adapts to any space, thanks to the **widths of 450/900/1350** mm and the depth of 550 or 1100 mm. Choose among different models.



Professional Kitchens: 650 line



80. It is not a random number, but the number of models made available by the Silko **650 Line** Top-level functionality and maximum flexibility thanks to the widths of **400/600/700/800/1000/1100** mm to adapt to even the narrowest corners. Attention to detail in the design phase and the use of printable plans facilitate cleaning and sanitation. A wide range of accessories is also available.



Why choose high-performance professional kitchens

Silko's professional modular cooking kitchens optimize your spaces! Their modularity allows improving **productivity** thanks to the possibility of cooking different types of food simultaneously.

Choosing Silko means stopping to search among the countless market proposals, and develop a project modifiable on what may be any future need.

The choice and organization of the modules may vary over time, just like your needs, as there are many variables in the catering sector. The solutions provided by Silko professional kitchens are endless.



How to choose your new professional modular kitchen

Silko professional kitchens are like tailor-made clothes. The wide range of choices allows you to find the best solution based on your **needs**, **purchase budget** and required production capacity.

Silko **professional kitchens** avoid the professionals or the commercial activity to adapt to the product purchased: this latter is actually made to meet any need and the production dynamics within the place where it will be positioned.

Contact our team and choose your Silko modular kitchen, getting a tailor-made proposal based on your needs.



Series
700



Grandi potenzialità in piccoli spazi
Great potential in narrow spaces

Series
900



Essence, una valenza da chef
Essence, a chef's value



SILCO

Plus

Robustezza

Piani con spessore 15/10 e 20/10.

Igiene

Piani di lavoro stampati e arrotondati, fuochi aperti con invaso e griglie incassate a filo piano; disponibile a richiesta il kit carico/scarico acqua per una maggiore pulizia.

Potenza

Grazie ai nuovi bruciatori ad elevate prestazioni da 4 a 6 Kw (700) e da 4 a 9 Kw (900).

Modularità

Adatta ad ogni spazio, grazie alle larghezze di 400/600/800/1000/1200; possibilità di scelta fra versioni a pavimento oppure top.

Completezza

Oltre 200 modelli per rispondere alle richieste più svariate di utilizzo.

Novità

In uno spazio di dimensioni ridotte è comunque possibile ottenere un ambiente di lavoro funzionale e pratico. Silko propone cassetti e cassettoni integrati, attrezzabili con accessori specifici. È infatti possibile ridurre il numero di spostamenti attraverso la cucina, creando un ordine efficiente e confortevole in cui svolgere il proprio lavoro.

I cassetti sostituiscono le porte nei vani inferiori e permettono di accedere facilmente al loro contenuto; l'estrazione totale permette di avere tutto a portata di mano fino all'angolo più remoto; per un ordine ancora maggiore sono disponibili suddivisioni interne.

Robustness

Top thickness 15/10 and 20/10.

Hygiene

Worktops with rounded corners, open burners and built-in grills at surface level; the water system kit for better cleaning is available on request.

Power

Thanks to the new high-performance 4-6 Kw burner (700) and 4-9 Kw burner (900).

Modularity

Suitable for any space, thanks to the 400/600/800/1000/1200 mm widths; a choice of floor or top versions.

Complete wide range

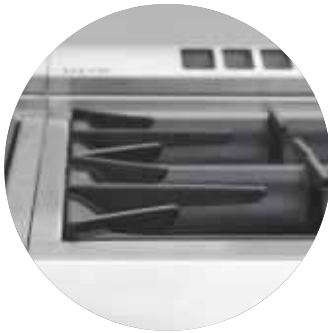
Over 200 models to meet the most varied demands.

News

Despite small spaces it is possible to obtain a functional and practical work ambience. Silko offers small and large integrated drawers, which can be equipped with specific accessories. Movement in the kitchen are reduced thanks to the new designs which allows to optimize the order in the kitchen. The drawers replace the doors in the lower compartments and provide easy access to their content; the full extension allows you to have everything at hand even in the most remote corner; for even greater order internal partitions are available.



Dettagli Details



Piano di cottura

Piano di cottura con invaso, progettato per facilitare e velocizzare la pulizia. A richiesta carico/scarico dell'acqua. Bruciatori a tenuta stagna ad alto rendimento. Griglie in ghisa a filo piano.

Cooking surface

Cooking surface with drip pan, designed to facilitate and speed up cleaning. Water system upon request. High performance sealed burners. Surface level cast iron grills.



Vasca pulita friggitrice

Le vasche si puliscono facilmente grazie alla rotazione delle resistenze nelle versioni elettriche e all'assenza dei bruciatori nelle versioni gas. Ampia zona fredda nella parte inferiore per mantenere a lungo l'integrità dell'olio utilizzato.

Tank without burners inside

The basins are easily cleaned thanks to the resistance rotation in the electric models and the absence of burners in the gas versions. Simple cold area in the lower part to maintain the integrity of the oil used for long periods.



Personalizzazioni su richiesta

Per essere più vicini alle singole esigenze di spazio e operatività, Silko mette a disposizione la propria collaudata esperienza nella progettazione di soluzioni "su misura" reinterpretando in maniera mirata i modelli standard.

Customizing on demand

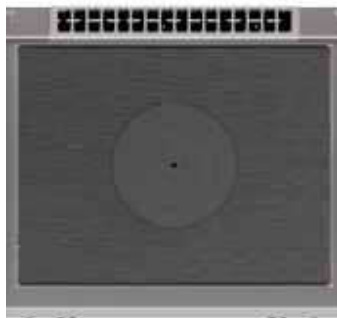
Silko offers its proven expertise in designing "tailored" solutions to meet individual needs for space and operational work by reinterpreting its standard models.

Funzioni Gas Functions Gas

Fuochi aperti
Burners



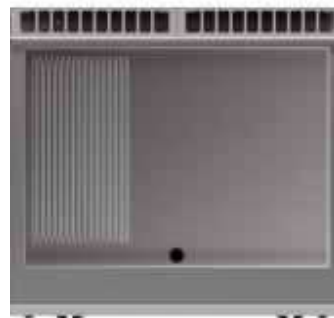
Tuttapiastra
Solid top



Wok
Wok



Fry top
Griddle



Griglia
Grills



Griglia pietra lavica
Chargrill



Friggitrice
Fryer



Cuocipasta
Pasta cookers



Elemento Neutro
Neutral Element



Pentola
Boiling Pan



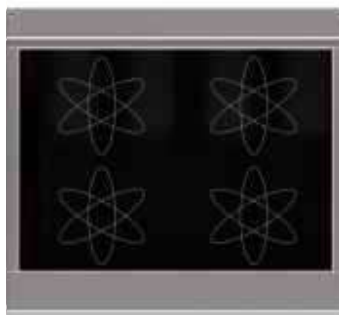
Brasiera
Tilting bratt pan



Immagine dimostrativa. Per potenze e configurazioni consultare il listino.

Funzioni Elettriche Electric Functions

Cucina induzione
Induction plate



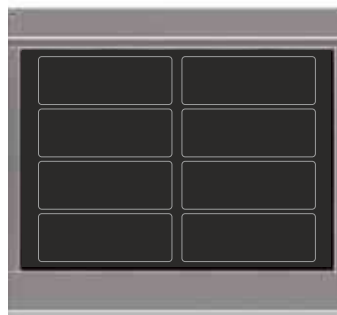
Tuttapiastra
Solid top



Wok
Wok



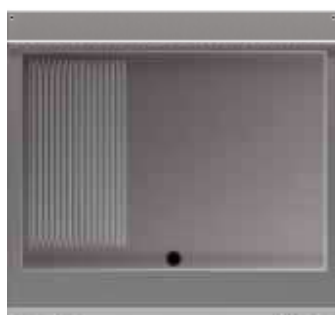
Induzione tutto campo
Multizones induction



Vetroceramica
Glass ceramic



Fry top
Griddle



Griglia
Grills



Piastre
Plates



Friggitrice
Fryer



Neutro
Neutral



Scaldapatate
Warm container



Cuocipasta
Pasta cookers



Bagno Maria
Bain marie



Multifunzione
Multiperformance



Pentola
Boiling Pan



Brasiera
Tilting bratt pan





Il massimo della qualità e della performance in una linea completa
Top quality and performances in a complete line



Scheda Elettronica

Per gli chef la sensazione di contatto e controllo è importante, così abbiamo una tecnologia futuristica all'esperienza tattile tradizionale. Grazie alla nuova scheda elettronica retro illuminata è possibile impostare numerose funzionalità, dal controllo della temperatura a quella della sonda al cuore fino all'impostazione dei tempi di cottura. Appositi segnali visivi e sonori ti aiuteranno nel tuo lavoro quotidiano.

Electronic Board

Feel and control is important for chefs, this is why we've combined futuristic technology with the traditional tactile experience. The new electronic board allows you to set many features including the temperature control, the core probe and setting the cooking time. Special visual and sound signals will help you in your daily work

Versione modulare contrapposta

Opposed modular version

Un nuovo design per un nuovo capolavoro

L'estetica contemporanea, minimal ed elegante, è un elemento di importante distintività della gamma Essence. Linee pulite e composte imprimono equilibrio ed armonia all'ambiente. Ma c'è molto più di questo: il design è funzionale ad una maggiore facilità d'uso e ad un'accurata e veloce manutenzione, per la massima igiene e praticità, lasciando grande spazio alla creatività e alla preparazione dei piatti.

A new design for a new masterpiece

Modern, minimalist and elegant, are important elements which distinguish the Essence range. Clean and composed lines transmit balance and harmony to the ambience. But there's much more: the design is functional easy to use and the maintenance is quick, for maximum hygiene and practicality, leaving more space for creativity and the preparation of dishes.

ESSENCE 700/900

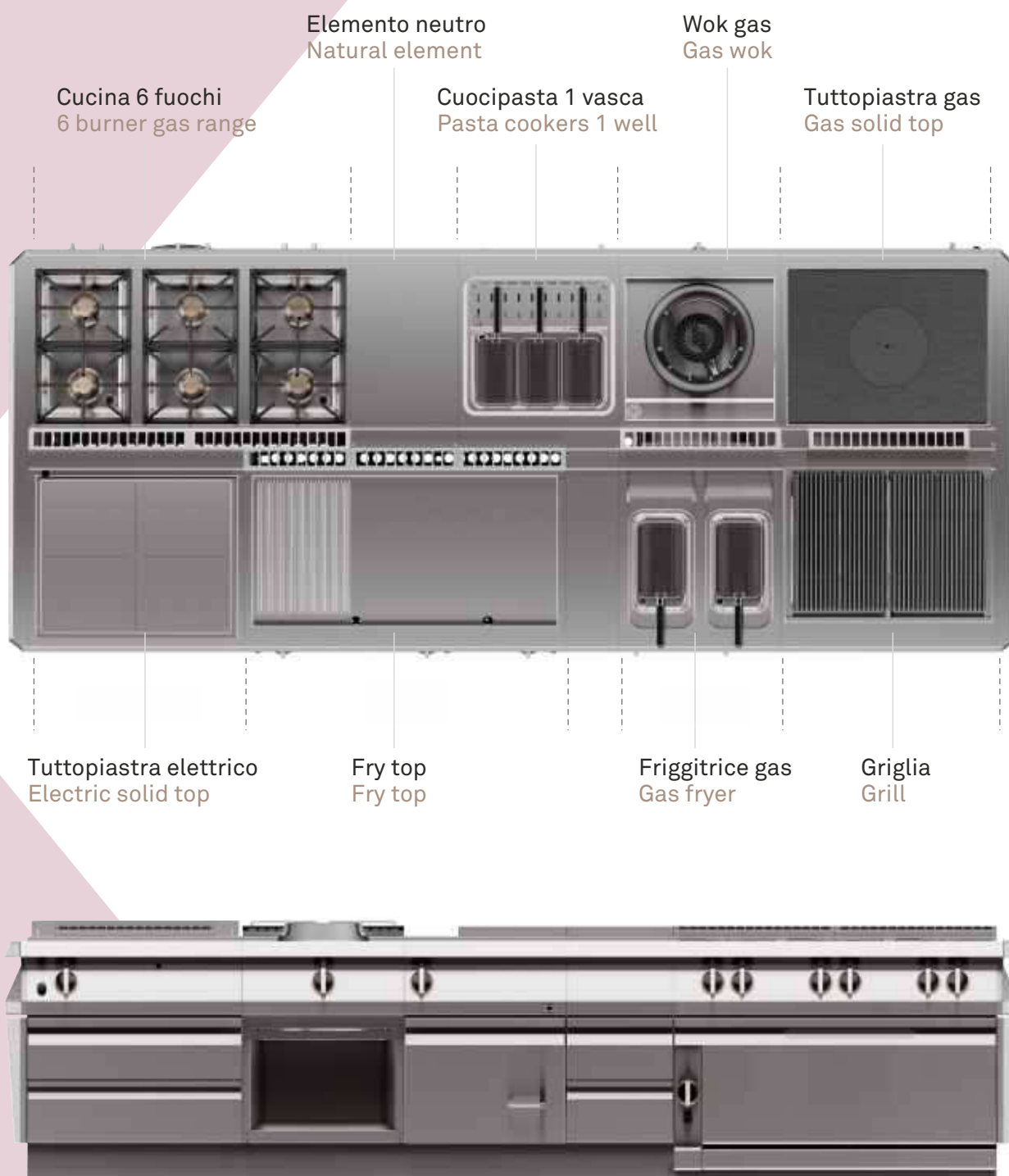


Immagine dimostrativa. Per potenze e configurazioni consultare il listino.
 Demonstration image. For powers and configurations consult the price list.

Accessori Accessories



Piastroncino
Cast iron plat



Sonda al cuore
e tappo frytop
Core probe and
cap for frytop



Cassetti completi
di accessori
Drawers equipped
with accessories



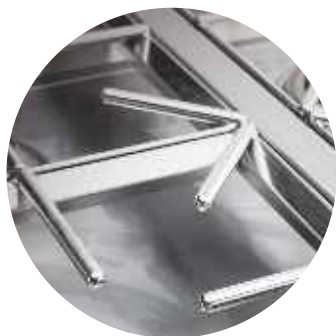
Prolunga camino
per friggitrice
Flue extension
for fryer



Filtro interno vasca
Collector for frying
residue



Colonnina acqua
Water column



Griglia inox
Inox grid



Vasca raccogli olio
Oil drip tray



Base igienica
Hygienic base



Carico scarico acqua su richiesta
Water system upon request



Cooking *Cottura*

1100 series

1100

Series



1100 pass-through

1100 passante



1100



1100

Plus

Robustness

Top 20/10 thickness.

Hygiene

Worktops with rounded corners, open burners and built-in grills at surface level; the water filling/emptying kit for better cleaning is available on request.

Power

Thanks to the new high-performance 4 to 9 Kw burner.

Modularity

Ideal for any space, tank to its length-450/900/1350x550 or 1100; floor or top versions.

Complete wide range

Over 150 models to meet the most varied demands.

—

Robustezza

Piani con spessore 20/10.

Igiene

Piani di lavoro stampati e arrotondati, fuochi aperti con invaso e griglie incassate a filo piano; disponibile a richiesta il kit carico/scarico acqua per una maggiore pulizia.

Potenza

Grazie ai nuovi bruciatori ad elevate prestazioni da 4 a 9 Kw.

Modularità

Adatta ad ogni spazio, grazie alle larghezze di 450/900/1350x550 oppure 1100; possibilità di scelta fra versioni a pavimento oppure top.

Completezza

Oltre 150 modelli per rispondere alle richieste più svariate di utilizzo.



1100



1100



1100



1100

Details *Dettagli*



Burners

High performance sealed burners. Their positioning is designed to allow the operator to use large pots as well.

Bruciatori

Bruciatori a tenuta stagna ad alto rendimento. Il loro posizionamento è studiato per permettere all'operatore di utilizzare anche pentole di grandi dimensioni.



Versatility

All the advantages of a high performance kitchen in extremely limited space; thanks to the possibility of having each function in the depth 550, the kitchen becomes extremely versatile and also usable in line

Versatilità

Tutti i vantaggi di una cucina performante in uno spazio estremamente ridotto; grazie alla possibilità di avere ogni funzione nella profondità 550, la cucina diventa estremamente versatile e utilizzabile anche in linea.



Pass-through oven

Thanks to the oven's double-sided openings cooking large items takes place uniformly. The stainless steel cooking chamber ensures better hygiene. The remarkable power, along with the lower surface in cast iron, ensures high efficiency and cooking uniformity.

Forno passante

Grazie all'apertura sui due fronti il forno permette di cuocere in modo uniforme grandi pezzature. La camera di cottura in acciaio inox garantisce una migliore igiene. La notevole potenza, unita alla suola in ghisa di elevato spessore, assicura un alto rendimento e uniformità di cottura.



Cooking *Cottura*

650 series

650

Series



The complete compact kitchen
La cucina compatta completa in tutto



650



650

Plus

Compact

Despite its small size, the 650 range delivers professional performance.

Complete wide range

More than 80 models to meet the most varied demands of use.

Modularity

Maximum flexibility thanks to the of 400/600/700/800/1000/1100 widths to fit any space.

Versatility

The wide range of functions allows you to configure any cooking solution, suitable for demanding catering needs, on site cooking buffets and even a small corner in a bar. Each solution offers the possibility of using normal or low temperature refrigerated counters.

Hygiene

All details have been designed and built to simplify cleaning, making it not only easier but also quicker.

Compattezza

Nonostante le ridotte dimensioni, la gamma 650 offre prestazioni professionali.

Completezza

Oltre 80 modelli per rispondere alle più svariate richieste di utilizzo.

Modularità

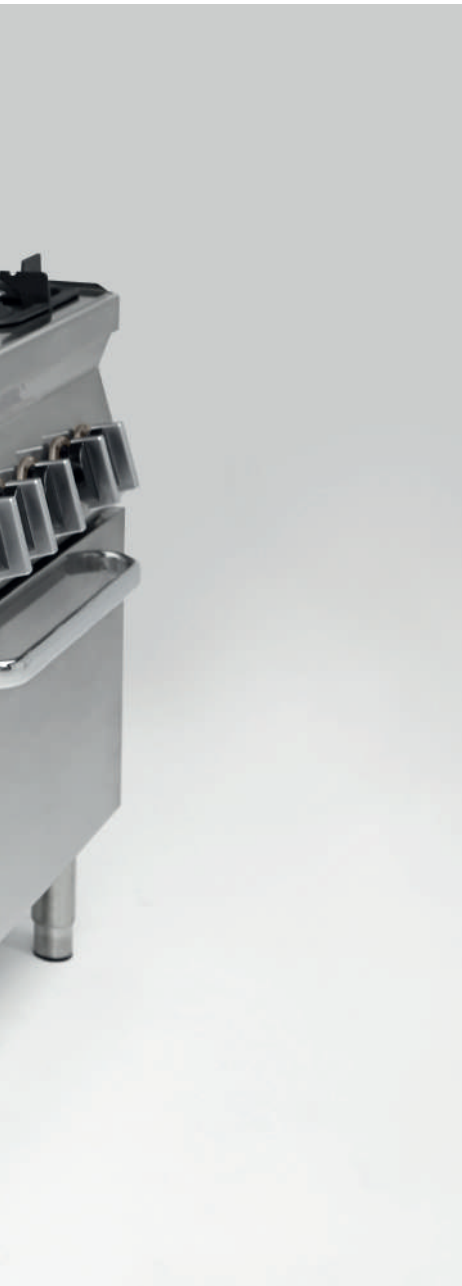
Massima flessibilità grazie alle larghezze di 400/600/700/800/1000/1100 per adattarsi ad ogni spazio.

Versatilità

La vasta gamma di funzioni permette di configurare qualsiasi soluzione di cottura, adatta sia alla ristorazione più esigente che a un buffet con cottura a vista, fino al piccolo corner di un bar. Ogni soluzione offre la possibilità di utilizzare basi refrigerate TN o BT.

Igiene

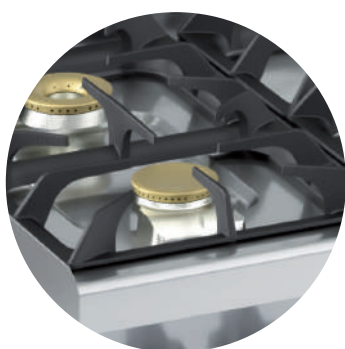
Tutti i dettagli sono stati studiati e realizzati per semplificare al massimo le operazioni di pulizia, rendendole più facili e veloci.





650

Details *Dettagli*



Cooking top

Imprinted cooking top for easy cleaning, sealed burners with power ranging from 3.5 kW to 6 kW with pilot and safety thermocouple.

Piano di Cottura

Piano di cottura stampato per una semplice pulizia, bruciatori ermetici con potenze variabili da 3,5 Kw a 6 Kw dotati di pilota e termocoppia di sicurezza.



Refrigerated Base

Extremely compact, versatile and capacious, it can contain 1/1 GN grids. Available in the normal or low temperature versions with doors or drawers.

Base Refrigerata

Estremamente compatta, versatile e capiente, è atta a contenere griglie GN 1/1. Disponibile nelle versioni TN e BT con possibilità di allestimento con porte o cassetti.

650



650



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	