blast-chiller

Series

Silko
GRANDI CUCINE

www.silko.it

Siamo specialisti dell'acciaio inossidabile, nobile materiale al 100%.
Da questo "presupposto" è nato il nostro impegno per lo sviluppo di ogni progetto ispirato a principi di risparmio energetico e rispetto dell'ambiente selezionando componenti e acciai di primissima qualità, bruciatori ad alto rendimento per ottenere bassi consumi, espandenti ecologici a base d'acqua, imballaggi facilmente riciclabili.

We have many years experience in Stainless Steel.
It is from this fact that our focus and developments of each project arise. Every project we engage with, has at its core the principle of energy saving through selecting environmentally friendly components with the highest quality steel. Incorporating high performance burners for low consumption, environmentally friendly foaming agents based on water and ensuring packaging is reduced and easily recyclable.

Nous sommes des professionnels de l'acier, materiel noble au 100%.
A partir de ce « fondement » est né notre engagement pour le développement de tous les projets inspirés aux principes de économie d'énergie et respect de l'environnement, en sélectionnant composants et acier de première qualité, brûleurs à haut rendement afin d'obtenir des consommations réduits, expanseurs écologiques à base d'eau, emballages facilement recyclables.

Wir sind Spezialisten vom Edelstahl, ein 100-prozentig nobles Material.
Aus dieser „Prämisse" ist unsere Anstrengung entstanden, damit die Entwicklung jedes Projektes auf Energieeinsparung und Umweltschutz basiert. Wir wählen dazu Edelstahl und Komponenten höchster Qualität, setzen Hochleistungsbrenner zwecks niedrigem Verbrauch ein, verwenden umweltfreundliche, auf Wasser basierende Schaumstoffe und leicht wiederverwendbare Verpackungen.

Nuova energia al cuore dell'alimento

Uno strumento altamente tecnologico entra nella cucina moderna come partner sempre affidabile dello chef ed ingrediente essenziale per rivitalizzare il concetto di ristorazione. Nei tempi, nei modi, nella qualità. Un'azione rapida al cuore dell'alimento, tra cottura e conservazione, che ne salvaguarda la freschezza, il sapore e la sicurezza alimentare a lungo termine. E rivoluziona la scena gastronomica garantendo un'ottimizzazione del lavoro quotidiano che lascia sempre più spazio alla creatività ai fornelli.

New energy for the heart of your food
A new high technology tool has entered the modern kitchen. A reliable partner to the professional chef, it is revolutionising the entire concept of modern catering in terms of preparation times, methods and quality. Blast chilling acts rapidly, right to the core of the food, to provide a direct link between cooking and preservation and safeguard freshness, flavour and safety over long storage periods. Blast chilling is changing the lives of quality caterers by optimising daily work routines and leaving chefs more time to express their creativity.

Neue Energie im Kern des Garguts
Ein ausgereiftes technologisches Gerät hält seinen Einzug in die moderne Küche. Ein in jeder Lage zuverlässiger Partner des Kochs und das entscheidende Zubehör, das dem Gastronomiegewerbe neuen Elan verleiht, was Garzeiten, -methoden und -qualität angeht. Durch die rasche Einwirkung auf den Produktkern, nach dem Garvorgang und vor der Konservierung, werden Frische, Geschmack und Lebensmittelsicherheit auf lange Zeit bewahrt. Eine Wende in der Gastronomieszene, die optimierte Arbeitsabläufe garantiert und der Kreativität des Kochs keine Grenzen mehr setzt.

Une nouvelle énergie au cœur de l'aliment
Un instrument de haute technologie fait son entrée dans la cuisine moderne : un partenaire totalement fiable du cuisinier et un ingrédient essentiel pour revitaliser le concept de restauration. En termes de temps, de modalités et de qualité. Une action rapide au cœur de l'aliment, entre cuisson et conservation, qui en préserve la fraîcheur et le goût et garantit la sécurité alimentaire sur le long terme. Il révolutionne la scène gastronomique en garantissant une optimisation du travail quotidien qui laisse de plus en plus de place à la créativité en cuisine.

blast-chiller
Series

Tipi di abbattimento
Chilling methods
Schockkühlarten
Types de refroidissement rapider

Ogni tipo di pietanza richiede un'adeguata modalità di funzionamento dello strumento. Per i piatti cotti è consigliato l'abbattimento positivo (da +90°C a +3°C in meno di 90 minuti) che blocca la proliferazione batterica e consente di conservare le creazioni dello chef fino a 5-7 giorni. Ideale per i cibi crudi, artigianali o semilavorati, invece, è l'abbattimento negativo (da +90°C a -18°C in meno di 270 minuti) che permette la formazione di microcristalli che preservano integra la struttura cellulare degli alimenti garantendo così la conservazione per alcuni mesi. In entrambi i casi il risultato finale sarà sempre eccellente: perfetta consistenza e morbidezza grazie al trattenimento dell'umidità, colore inalterato, aroma fresco e persistente, gusto pieno e appetitoso. Da servire subito in tavola!

Different types of dish require different methods of chilling.
Cooked food generally needs positive temperature blast chilling (taking it from +90°C to +3°C in under 90 minutes).
This technique prevents the proliferation of bacteria and allows food to be kept for up to 5-7 days. Uncooked and semi-finished foods or food made by small enterprises, on the other hand, are best treated by negative temperature blast freezing (taking it from +90°C to -18°C in under 270 minutes). This permits the formation of microcrystals that preserve the food's cell structures and allow it to be kept for up to a few months. The end result is excellent in either case: perfect texture and presentation thanks to no humidity losses, unaltered colour, a persistent, fresh aroma, and full, appetising flavour. Ready to serve!

Für jede Speise sieht das Gerät die entsprechende Betriebsart vor. Für fertig gegarte Gerichte eignet sich die Schockkühlung im positiven Bereich (von +90°C auf +3°C in weniger als 90 Minuten), um die Bakterienproliferation zu hemmen und die Spezialitäten des Kochs bis zu 5-7 Tagen aufzubewahren. Für rohe, handwerklich zubereitete oder halbfertige Gerichte bietet sich dagegen die Schockgefrierung im negativen Bereich an (von +90°C auf -18°C in weniger als 270 Minuten). Die dadurch entstehenden Mikroeiskristalle fügen der Zellstruktur des Gargutes keinen Schaden zu und garantieren seine Konservierung über einige Monate hinaus. In beiden Fällen überzeugt des Endergebnis, dank der Feuchtigkeitsaufnahme, durch einwandfreie Konsistenz und Zartheit, unveränderte Farbe, frisches und anhaltendes Aroma, vollmundigen und appetitlichen Geschmack.
Sofort servierbereit!

Chaque type d'aliment nécessite un mode de fonctionnement approprié de l'instrument. Pour les aliments cuits, un refroidissement rapide positif (de + 90 °C à + 3 °C en moins de 90 minutes) est conseillé : il bloque la prolifération bactérienne et permet de conserver les créations du chef de cuisine jusqu'à 5 ou 7 jours. Le refroidissement rapide négatif (de + 90 °C à - 18 °C en moins de 270 minutes) est en revanche idéal pour les aliments crus, artisanaux ou semi-traités : il garantit la formation de microcristaux qui préservent parfaitement la structure cellulaire des denrées qui peuvent ainsi être conservées pendant plusieurs mois. Dans les deux cas, le résultat final sera toujours excellent : consistance parfaite et souplesse grâce à la rétention de l'humidité, couleur inaltérée, arôme frais et persistant, goût intact et succulent. Prêt à servir!

blast-chiller
Series

La Gamma
The range
Die Baureihe
La gamme

blast-chiller
Series

La Gamma
The range
Die Baureihe
La gamme

023

041

051

081

121 - 012

161

122

Modello Models Modell Modèle	N° Teglie N° of trays Anz. Einschübe N° Plaques	Interasse Spacing, Abstand Entraxe mm	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm	Abbattimento Type Schockkühlung/-gefrieren Refroidissement	Temperatura al cuore Core temperature Kerntemperatur Température au coeur °C	Tensione di alimentazione Supply voltage Versorgungsspannung Tension d'alimentation Volt	Potenza totale Total power Gesamt leistung Puissance totale Watt *	Resa per ciclo ** Output per cycle** Leistung pro Zyklus ** Rendement par cycle** Kg
ABM 023 S	3 x GN 2/3	80	560x595x520h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	960	8 · 5
ABM 031 S	3 x GN 1/1	80	560x700x520h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	960	8 · 5
RDR 050 E	5 x GN 1/1	65	790x700x800h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	AC 230 50 Hz	800	10
RDM 050 E	5 x GN 1/1	65	790x700x850h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	10 · 7
RDR 051 S	5 x GN 1/1	65	790x700x850h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	AC 230 50 Hz	1000	12
RDM 051 S	5 x GN 1/1	65	790x700x850h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	12 · 8
RCR 051 S	5 x GN 1/1	65	790x700x850h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	AC 230 50 Hz	1200	18
RCM 051 S	5 x GN 1/1	65	790x700x850h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	18 · 12
RCR 081 S	8x GN 1/1	65	790x800x1320h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RCM 081 S	8x GN 1/1	65	790x800x1320h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RCM 081 T	8x GN 1/1	65	790x800x1320h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16

Sonda di temperatura riscaldabile di serie nei modelli Misti eccetto che per il modello ABM 023S ABM031S. * Potenza elettrica massima in Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Le rese per ciclo sono indicative e dipendono anche dallo spessore del prodotto.
The heatable temperature probe is supplied as standard in all chiller / freezer models, but ABM 023 S ABM031S model * Maximum electrical power in Watts: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** The output per cycle fi gures are indicative and also depend on the thickness of the product.
Aufheizbarer Kernfühler serienmässig bei den kombinierten Modellen, nicht jedoch bei dem Modell ABM 023 S ABM031S * Max. elektrische Leistung in Watt: R 0 °C/+55 °C, M -10 °C/+55 °C. ** Die Leistungen pro Zyklus sind Richtwerte und hängen auch von der Stärke des Produktes ab.
Sonde de température chauffante de serie sur les modèles Surgélateurs sauf pour le modèle ABM 023 S ABM031S * Puissance électrique maximum en Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Les rendements par cycle sont indicatifs et dépendent de l'épaisseur du produit.

Modello Models Modell Modèle	N° Teglie N° of trays Anz. Einschübe N° Plaques	Interasse Spacing, Abstand Entraxe mm	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm	Abbattimento Type Schockkühlung/-gefrieren Refroidissement	Temperatura al cuore Core temperature Kerntemperatur Température au coeur °C	Tensione di alimentazione Supply voltage Versorgungsspannung Tension d'alimentation Volt	Potenza totale Total power Gesamt leistung Puissance totale Watt *	Resa per ciclo ** Output per cycle** Leistung pro Zyklus ** Rendement par cycle** Kg
RDR 121 S	12 x GN 1/1	65	790x800x1800h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RDM 121 S	12 x GN 1/1	65	790x800x1800h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RCR 121 S	12 x GN 1/1	65	790x800x1800h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
RCM 121 S	12 x GN 1/1	65	790x800x1800h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RCR 121 T	12 x GN 1/1	65	790x800x1800h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
RCM 121 T	12 x GN 1/1	65	790x800x1800h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RCR 012 S	12 x GN 1/1	65	790x800x1800h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
RCM 012 S	12 x GN 1/1	65	790x800x1800h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RCR 012 T	12 x GN 1/1	65	790x800x1800h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
RCM 012 T	12 x GN 1/1	65	790x800x1800h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RDR 161 S	16 x GN 1/1	65	790x800x1950h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2200	36
RDM 161 S	16 x GN 1/1	65	790x800x1950h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3600	36 · 24
RCR 161 S	16 x GN 1/1	65	790x800x1950h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	55
RCM 161 S	16 x GN 1/1	65	790x800x1950h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	55 · 36
RCR 161 T	16 x GN 1/1	65	790x800x1950h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	55
RCM 161 T	16 x GN 1/1	65	790x800x1950h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	55 · 36
RDR 122 S	12 x GN2/1 24 x GN 1/1	65	1100x880x1800h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	50
RDM 122 S	12 x GN2/1 24 x GN 1/1	65	1100x880x1800h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	50 · 32
RCR 122 S	12 x GN2/1 24 x GN 1/1	65	1100x880x1800h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5150	72
RCM 122 S	12 x GN2/1 24 x GN 1/1	65	1100x880x1800h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7250	72 · 48
RCR 122 T	12 x GN2/1 24 x GN 1/1	65	1100x880x1800h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5150	72
RCM 122 T	12 x GN2/1 24 x GN 1/1	65	1100x880x1800h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7250	72 · 48

Sonda di temperatura riscaldabile di serie nei modelli Misti eccetto che per il modello ABM 023S ABM031S. * Potenza elettrica massima in Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Le rese per ciclo sono indicative e dipendono anche dallo spessore del prodotto.
The heatable temperature probe is supplied as standard in all chiller / freezer models, but ABM 023 S ABM031S model * Maximum electrical power in Watts: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** The output per cycle fi gures are indicative and also depend on the thickness of the product.
Aufheizbarer Kernfühler serienmässig bei den kombinierten Modellen, nicht jedoch bei dem Modell ABM 023 S ABM031S * Max. elektrische Leistung in Watt: R 0 °C/+55 °C, M -10 °C/+55 °C. ** Die Leistungen pro Zyklus sind Richtwerte und hängen auch von der Stärke des Produktes ab.
Sonde de température chauffante de serie sur les modèles Surgélateurs sauf pour le modèle ABM 023 S ABM031S * Puissance électrique maximum en Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Les rendements par cycle sont indicatifs et dépendent de l'épaisseur du produit.

blast-chiller
Series

La Gamma
The range
Die Baureihe
La gamme

C20

C02

C40 - C42

C82

C83

Modello Models Modell Modèle	N° Teglie N° of trays Anz. Einschübe N° Plaques mm	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm	Dimensioni Cella Cell dimensions Zellenabmessungen Dimensions cellule mm	Abbattimento Type Schockkühlung/-gefrieren Refroidissement	Temperatura al cuore Core temperature Kerntemperatur Température au coeur °C	Tensione di alimentazione Supply voltage Versorgungsspannung Tension d'alimentation Volt	Potenza totale Total power Gesamt leistung Puissance totale Watt *	Resa per ciclo ** Output per cycle** Leistung pro Zyklus ** Rendement par cycle** Kg
RDR C20 T	20 x GN 1/1	740x760x1880	890x1220x2180h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5200	70
RDM C20 T		740x760x1880	890x1220x2180h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7000	70 · 48
RCR C20 T		740x760x1880	890x1220x2180h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7100	105
RCM C20 T		740x760x1880	890x1220x2180h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	8100	105 · 70
ATTO A CONTENERE: 1 CARRELLO HKS 201 OPPURE 1 CARRELLO CT 2311 - DESIGNED TO CONTAIN: 1 HKS 201 TROLLEY OR 1 CT 2311 TROLLEY FASSUNGSVERMÖGEN: 1 WAGEN HKS 201 ODER 1 WAGEN CT 2311- CONTENANCE: 1 CHARIOT HKS 201 OU 1 CHARIOT CT 2311								
RCR C02 T	20 x GN 1/1	670x850x1920	1200x1150x2230h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7100	105
RCM C02 T		670x850x1920	1200x1150x2230h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	8100	105 · 70
ATTO A CONTENERE: 1 CARRELLO GKST21 OPPURE 1 CARRELLO CT 0311- DESIGNED TO CONTAIN: 1 GKST21 TROLLEY OR 1 CT 0311 TROLLEY FASSUNGSVERMÖGEN: 1 WAGEN GKST21 ODER 1 WAGEN CT 0311 - CONTENANCE: 1 CHARIOT GKST21 OU 1 CHARIOT CT 0311								
RDR C40 T	40 x GN1/1 20 x GN 2/1	770x1050x1920	1500x1350x2230h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7800	150
RDM C40 T		770x1050x1920	1500x1350x2230h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150 ·100
RCR C40 T		770x1050x1920	1500x1350x2230h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	11300	210
RCM C40 T		770x1050x1920	1500x1350x2230h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210 ·135
ATTO A CONTENERE: 1 CARRELLO HKS202 OPPURE 2 CARRELLI CT 2311 OPPURE 1 CARRELLO CT2321 - DESIGNED TO CONTAIN: 1 HKS202 TROLLEY OR 2X CT 2311 TROLLEY OR 1X CT2321 TROLLEY FASSUNGSVERMÖGEN: 1 WAGEN HKS202 ODER 2 WAGEN CT 2311 ODER 1 WAGEN CT 2321 - CONTENANCE: 1 CHARIOT HKS202 OU 2 CHARIOTS CT 2311 OU 1 CHARIOT CT 2321								
RDR C42 T	40 x GN1/1 20 x GN 2/1	770x1120x1920	1500x1480x2230h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7800	150
RDM C42 T		770x1120x1920	1500x1480x2230h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150 ·100
RCR C42 T		770x1120x1920	1500x1480x2230h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	11300	210
RCM C42 T		770x1120x1920	1500x1480x2230h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210 ·135
PORTE PASSANTI / ATTO A CONTENERE: 1 CARRELLO HKS202 OPPURE 2 CARRELLI CT 2311 OPPURE 1 CARRELLO CT2321 THROUGH DOORS / DESIGNED TO CONTAIN: 1 HKS202 TROLLEY OR 2X CT 2311 TROLLEY OR 1X CT2321 TROLLEY DURCHSCHUBTÜREN / FASSUNGSVERMÖGEN: 1 WAGEN HKS202 ODER 2 WAGEN CT 2311 ODER 1 WAGEN CT 2321 PORTES PASSANTES / CONTENANCE: 1 CHARIOT HKS202 OU 2 CHARIOTS CT 2311 OU 1 CHARIOT CT 2321								

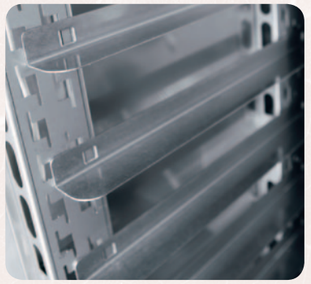
Cella assemblabile a pannelli componibili. Completa di unità condensatrice. Sonda riscaldabile di serie nei modelli Misti. * Potenza elettrica massima in Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Le rese per ciclo sono indicative e dipendono anche dallo spessore del prodotto.
Cell assembled with modular panels. Complete with condenser unit. The heatable temperature probe is supplied as standard. * Maximum electrical power in Watts: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** The output per cycle figures are indicative and also depend on the thickness of the product.
Zelle aus Modulpaneelen / Komplett mit Aggregat / Aufheizbarer Kernfühler serienmässig bei allen kombinierten Modellen. * Max. elektrische Leistung in Watt: R 0 °C/+55 °C, M -10 °C/+55 °C. ** Die Leistungen pro Zyklus sind Richtwerte und hängen auch von der Stärke des Produktes ab.
Cellules assemblables à panneaux modulaires. Avec unité de condensation. Sonde chauffante de série sur les modèles Surgélateurs. * Puissance électrique maximum en Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Les rendements par cycle sont indicatifs et dépendent de l'épaisseur du produit.

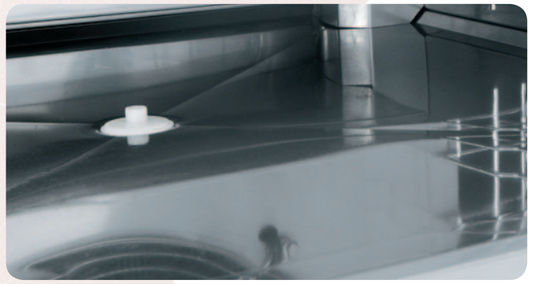
Modello Models Modell Modèle	N° Teglie N° of trays Anz. Einschübe N° Plaques mm	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions mm	Dimensioni Cella Cell dimensions Zellenabmessungen Dimensions cellule mm	Abbattimento Type Schockkühlung/-gefrieren Refroidissement	Temperatura al cuore Core temperature Kerntemperatur Température au coeur °C	Tensione di alimentazione Supply voltage Versorgungsspannung Tension d'alimentation Volt	Potenza totale Total power Gesamt leistung Puissance totale Watt *	Resa per ciclo ** Output per cycle** Leistung pro Zyklus ** Rendement par cycle** Kg
RDR C82 T	2 x 40 GN1/1 2x 20 GN 2/1	770x2120x1920	1500x2480x2230h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	14000	300
RDM C82 T		770x2120x1920	1500x2480x2230h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél..	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	16500	300 ·200
RCR C82 T		770x2120x1920	1500x2480x2230h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	19200	420
RCM C82 T		770x2120x1920	1500x2480x2230h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	24000	420 ·270
PORTE PASSANTI / ATTO A CONTENERE: 2 CARRELLO HKS202 OPPURE 4 CARRELLI CT 2311 OPPURE 2 CARRELLO CT2321 THROUGH DOORS / DESIGNED TO CONTAIN: 2 HKS202 TROLLEY OR 4X CT 2311 TROLLEY OR 2X CT2321 TROLLEY DURCHSCHUBTÜREN / FASSUNGSVERMÖGEN: 2 WAGEN HKS202 ODER 4 WAGEN CT 2311 ODER 2 WAGEN CT 2321 PORTES PASSANTES / CONTENANCE: 2 CHARIOT HKS202 OU 4 CHARIOTS CT 2311 OU 2 CHARIOT CT 2321								
RDR C83 T	3 x 40 GN1/1 3x 20 GN 2/1	770x3120x1920	770x3480x2230h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	20400	450
RDM C83 T		770x3120x1920	770x3480x2230h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	30700	450 ·300
RCR C83 T		770x3120x1920	770x3480x2230h	positivo/chiller/positiv/cel. refr.	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	24600	630
RCM C83 T		770x3120x1920	770x3480x2230h	misto/chill.-free./kombiniert/surgél.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	37200	630 ·405
PORTE PASSANTI / ATTO A CONTENERE: 3 CARRELLO HKS202 OPPURE 6 CARRELLI CT 2311 OPPURE 3 CARRELLO CT2321 THROUGH DOORS / DESIGNED TO CONTAIN: 3 HKS202 TROLLEY OR 6X CT 2311 TROLLEY OR 3X CT2321 TROLLEY DURCHSCHUBTÜREN / FASSUNGSVERMÖGEN: 3 WAGEN HKS202 ODER 6 WAGEN CT 2311 ODER 3 WAGEN CT 2321 PORTES PASSANTES / CONTENANCE: 3 CHARIOT HKS202 OU 6 CHARIOTS CT 2311 OU 3 CHARIOT CT 2321								

Cella assemblabile a pannelli componibili. Completa di unità condensatrice. Sonda riscaldabile di serie nei modelli Misti. * Potenza elettrica massima in Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Le rese per ciclo sono indicative e dipendono anche dallo spessore del prodotto.
Cell assembled with modular panels. Complete with condenser unit. The heatable temperature probe is supplied as standard. * Maximum electrical power in Watts: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** The output per cycle figures are indicative and also depend on the thickness of the product.
Zelle aus Modulpaneelen / Komplett mit Aggregat / Aufheizbarer Kernfühler serienmässig bei allen kombinierten Modellen. * Max. elektrische Leistung in Watt: R 0 °C/+55 °C, M -10 °C/+55 °C. ** Die Leistungen pro Zyklus sind Richtwerte und hängen auch von der Stärke des Produktes ab.
Cellules assemblables à panneaux modulaires. Avec unité de condensation. Sonde chauffante de série sur les modèles Surgélateurs. * Puissance électrique maximum en Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** Les rendements par cycle sont indicatifs et dépendent de l'épaisseur du produit.

blast-chiller
Series

Dati tecnici
Technical specifications
Technische Daten
Données techniques





Struttura portateglie
Totalmente removibili e lavabili,
la struttura portateglie è in filo d'acciaio brillantato.
Inserimento teglie GN 1/1 – 2/1 gastronomia e/o 600 x 400 pasticceria.

Tray racks
Fully removable and washable,
in polished steel wire.
Holds GN 1/1 – 2/1 gastronomic trays and 600 x 400 pastry trays.

Blechhordengestell
Gänzlich herausnehm- und waschbar,
Blechhordengestell aus Stahldraht in Hochglanzoptik.
Einschubbleche GN 1/1 – 2/1 Gastronomie und/oder 600 x 400 Backwaren.

Structure porte-bacs
Entièrement amovible et lavable,
la structure porte-bacs est en fil d'acier finition brillante.
Pour bacs GN 1/1 – 2/1 pour la gastronomie et/ou 600 x 400 pour la pâtisserie.

Fondo diamantato
Un sistema estremamente pratico dota il fondo diamantato di una piletta raccolta acqua di lavaggio con tappo a baionetta di perfetta tenuta. Lo scarico è collegabile in 'salto d'aria' alle rete fognaria e/o bacinella removibile, mentre una bacinella autoevaporante separata raccoglie l'acqua di sbrinamento.

Diamond polished floor
An extremely practical design with a diamond polished floor and a washing water drain with a total seal, bayonet type plug. The drain can be connected via an air gap either to the floor drains or to a removable basin. A separate self-evaporating basin collects defrosting water.

Diamantgeschliffener Boden
Extrem praktische, diamantgeschliffene Bodenwanne mit Einlaufgarnitur für Spülwasser und einwandfrei dichtem Bajonettverschluss. Der Ablauf kann mit einer Luftfalle an die Kanalisation und/oder einen mobilen Auffangbehälter angeschlossen werden. Das Tauwasser wird in einer separaten Auffangschale aufgefangen und verdampft automatisch.

Fond diamanté
Le fond diamanté est équipé d'un système extrêmement pratique constitué d'une bonde de récupération de l'eau de lavage avec bouchon à baïonnette parfaitement étanche. L'évacuation peut être raccordée avec un espace d'air au réseau d'égouts et/ou au bac amovible tandis qu'un bac d'évaporation séparé recueille l'eau de dégivrage.

blast-chiller
Series

Dati tecnici
Technical specifications
Technische Daten
Données techniques

Sonda al cuore riscaldata
Il dispositivo temporizzato di riscaldamento dello spillone sonda al cuore consente l'immediata e perfetta estrazione della sonda da un prodotto dopo ogni surgelazione.

Heated core probe
A timed core probe heating device enables the probe to be extracted from frozen foods quickly and easily.

Beheizter Kerntemperaturfühler
Das zeitgesteuerte Heizgerät des Nadelfühlers ermöglicht, ihn nach jedem Kühl- oder Gefriervorgang sofort und problemlos aus dem Gargut zu ziehen.

Sonde au cœur chauffée
Le dispositif temporisé de chauffage de la sonde aiguille au cœur permet de l'extraire d'un produit de manière immédiate et optimale après chaque surgélation.

Deflettore apribile
Totalmente rivestito di pannelli in acciaio inox, l'evaporatore è lavabile con l'acqua o detergenti alcalini ed è facilmente apribile a libro. La griglia proteggi condensatore si può rimuovere senza l'utilizzo di utensili e i comandi sono protetti da un cruscotto a parte. Facilmente pulibile e protetto è anche il passaggio cavi e tubi tra camera e vano motore.

Pivoting deflector panel
Totally encased in stainless steel, the evaporator is washable in water and alkaline detergents and features a pivoting deflector panel. The condenser grille can be removed easily without the use of tools. Controls are hygienically located on a separate control panel. Even the cable and hose passage between the chilling chamber and the motor compartment is easy to clean.

Inspektionsklappe
Der vollständig mit Edelstahlblechen verkleidete Verdampfer ist mit Wasser oder alkalischen Spezialreinigern waschbar und bequem aufklappbar. Das Kondensatorschutzgitter lässt sich ohne Werkzeugbedarf ausbauen, die Bedienelemente sind durch eine separate Blende abgeschirmt. Einfach zu reinigen ist auch die geschützte Passage von Kabeln und Schläuchen zwischen Garraum und Motorfach.

Déflecteur ouvrant
Entièrement revêtu de panneaux d'acier inox, l'évaporateur peut être lavé à l'eau ou avec des détergents alcalins et s'ouvre facilement comme une porte. La grille de protection du condenseur peut être démontée sans utiliser d'outils et les commandes sont protégées par un tableau séparé. Le passage des câbles et des tuyaux entre la chambre et le compartiment moteur est facile à nettoyer et adéquatement protégé.

Silko GRANDI CUCINE

Sterilox
Comodo dispositivo di sterilizzazione che agisce in tutta la camera e anche sull'evaporatore grazie al fatto di essere comodamente removibile e spostabile all'interno dell'abbattitore, mentre la presenza del cavo garantisce la possibilità di alloggiarlo ovunque.

Sterilox
This practical device can sterilise the entire chamber including the evaporator thanks to the fact that it can be moved around inside the blast chiller on a generous cable.

Sterilox
Bequemes Sterilisiergerät, das im ganzen Innenraum, inkl. Verdampfer wirksam ist, da es sich problemlos entfernen und in den Schockkühler einsetzen lässt. Durch das Kabel ist die Möglichkeit gegeben, es überall anzubringen.

Sterilox
Ce dispositif de stérilisation pratique agit dans toute la chambre ainsi que sur l'évaporateur car il est amovible et facile à déplacer à l'intérieur du refroidisseur rapide ; la présence du câble permet en effet de le positionner à l'endroit voulu.

T

S

E

VERSIONI / VERSIONS / AUSFÜHRUNGEN / VERSIONS	E	S	T
Possibilità di installare fino a 4 sonde a spillone Up to 4 needle probes can be installed Installationsmöglichkeit für bis zu 4 Nadelsonden Possibilité d'installer 4 sondes à aiguilles	-	-	•
Memorizzazione allarmi (HACCP) Alarm memorisation (HACCP) Alarmspeicherung (HACCP) Mémorisation alarmes (Haccp)	-	-	•
Raffreddamento rapido Chilling Schockkühlung im positiven Temperaturbereich Refroidissement rapide	•	•	•
Surgelazione rapida Freezing Schockgefrieren im negativen Temperaturbereich Surgélation rapide	•	•	•
Funzioni HARD: impostazione abbattimento veloce HARD function: blast chilling setting Funktion HARD: Einstellung Schnellschockkühlung Fonction HARD: programmation refroidissement rapide	-	•	•
Impostazione tempo e controllo tempo storico Time setting and time statistics control Einstellung der Zeit und Überwachung der Zeiten Programmation temps et contrôle temps historique	-	•	•
Controllo temperatura sonda al cuore Core probe temperature control Kontrolle der Kerntemperatur Contrôle de température sonde au coeur	•	•	•
Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera Manual time setting and chamber temperature control Manuelle Zeiteinstellung und Zieltemperaturkontrolle Programmation manuelle temps et contrôle de température dans la cellule	-	•	•
Sbrinamento manuale temporizzato Timed manual defrosting Zeitgesteuerte manuelle Abtauung Dégivrage manuel temporisé	•	•	•
Riscaldamento spillone sonda al cuore Core needle probe heating Aufheizung Nadel-Kerntemperaturfühler Chauffage aiguille sonde au coeur	-	•	•
Sterilizzatore Sterilox* Sterilox Sterilisierung STERILOX Stérilisateur Sterilox	•	o	o
Sistema attivazione sterilizzazione Sterilizer enabling system Sterilisator-Aktivierungssystem Touche activation Sterilox	-	-	•
Memorizzazione cicli Cycle saving system Zyklenspeicherung Mémorissation des cycles	-	-	•

*• = di serie o = optional * Con predisposizione integrata nella versione T*
• = Standard o = Optional / • = serienmäßig o = optional / • = de série o = en option

STUDIOVERDE SK-AB-2011-10/2000

Silko
GRANDI CUCINE

SILKO - ALI S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I. San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) ITALY

Tel. (+39) 0438 911930
Fax (+39) 0438 506291

info@silko.it