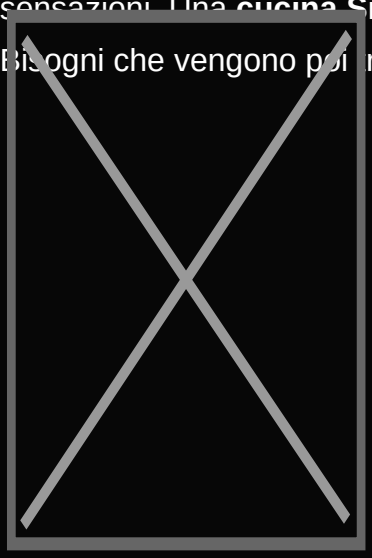
Cucina professionale, Silko porta al Sigep la tecnologia d'avanguardia

silko-cucina-ambientata-nera-loft-dc9b58ac

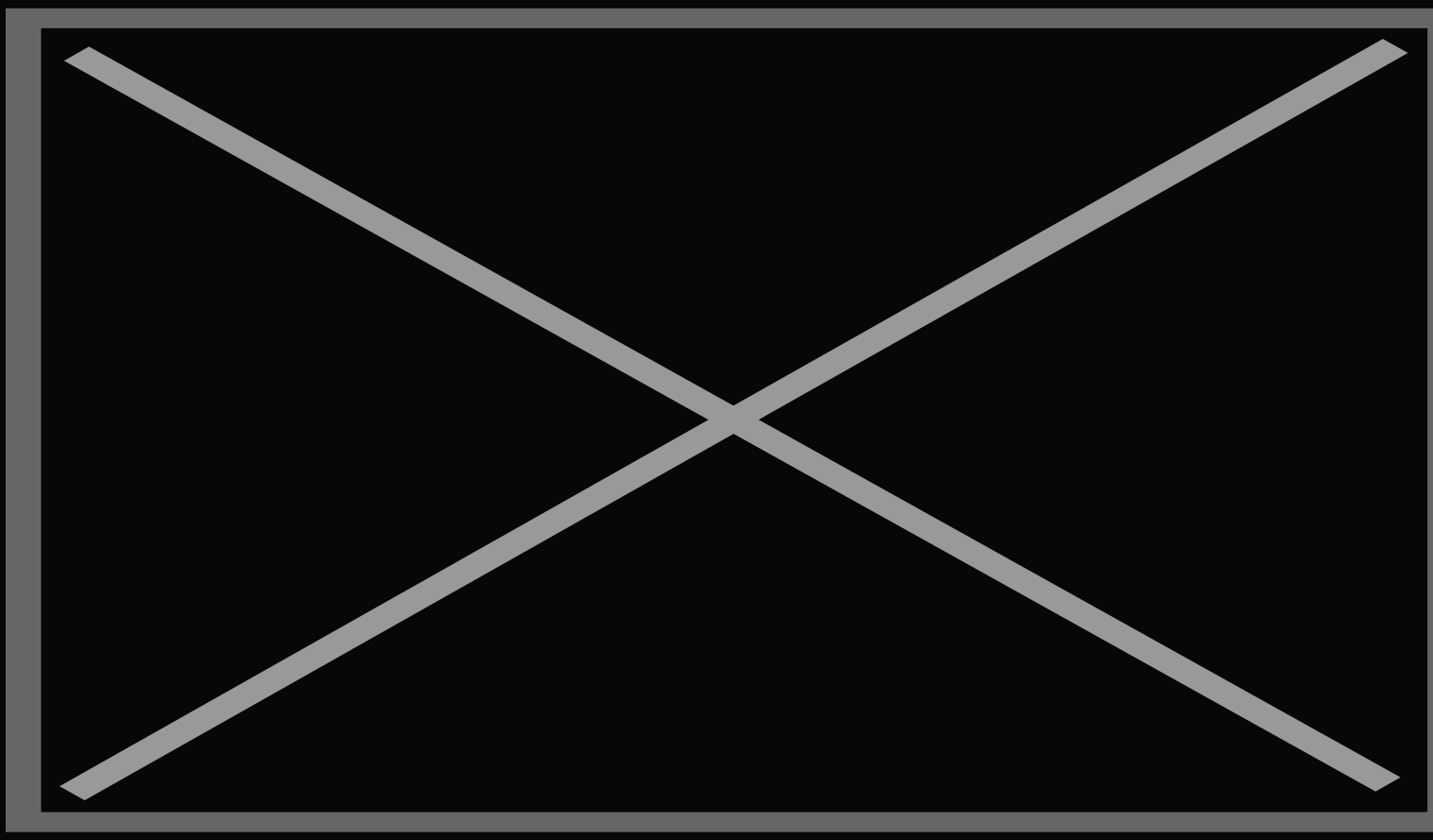
La cucina è il luogo in cui lo chef trasforma idee e ingredienti in piatti in grado di stimolare emozioni e sensazioni. Una **cucina Silko nasce dall’ascolto dei bisogni di chi cucina per professione**. Bisogni che vengono poi tradotti in progetti concreti, sintesi di design e funzionalità.



I progetti Silko uniscono pertanto **passione per l’estetica, la cura per i dettagli e qualità costruttiva per dar vita a cucine professionali dallo stile inconfondibile**, adatte anche agli spazi più ridotti. Un design che si presta non solo al contesto di ristorazione più tradizionale, ma anche ai **format nascenti e più innovativi della ristorazione d’asporto**, grazie alla capacità di queste attrezzature di ottimizzare perfettamente lo spazio. Le possibilità di impiego spaziano infatti dalla friggitoria all’hamburgheria fino alla pasta fresca.

In fiera l’azienda esporrà le seguenti novità: una soluzione per la preparazione dei secondi con angolo frittura, il blocco cottura dedicato ai primi, con focus sulle molteplici funzioni del cuocipasta, ed infine **Silblock, l’elegante cucina personalizzata realizzata senza giunzioni e costituita da un unico piano di lavoro in acciaio inox**. Una soluzione dall’elevata resistenza e solidità, che ottimizza al tempo stesso il rapporto spazio-funzione. Cucita su misura in base ai desideri dello chef, Silblock

riassume stile, modularità e prestazioni.



Tutti i prodotti Silko sono caratterizzati infine da **un’elevata efficienza produttiva in poco spazio e da una grande attenzione ai costi di energia e materie prime**, garantendo un migliore monitoraggio della propria attività, essendo tra l’altro predisposte per la 4.0.

Appuntamento dunque al **padiglione B06, stand 006** per scoprire Silblock e tante altre stazioni di cottura professionali.