



Ovens *Forni*

Compact Series

Gastronomy 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.



Compact Series

Available in capacities from 6.2 / 3GN up to 10.1 / 1GN. Silko Compact Series offers mixed convection-steam electric ovens, in 2 configurations of commands: the X version with simple and intuitive touch screen that provides a clear overview of the available functions, and the S version with manual commands by electronic control. Silko Compact line is ideal for small kitchens with limited space.

Thanks to the location of the controls positioned in the upper part of the oven the footprint is significantly reduced without compromising performance.

Disponibili con capacità da 6.2/3GN fino a 10.1/1GN.

La serie Compact di Silko offre forni elettrici misti convezione-vapore in due configurazioni di comandi: la versione X, che con un semplice ed intuitivo schermo touch screen presenta una chiara panoramica delle funzioni disponibili, e la versione S, dotata di comandi manuali a controllo elettronico.

La gamma Compact Silko è l'ideale per cucine di piccole dimensioni con spazi ridotti. Grazie ai comandi posizionati nella parte superiore del forno, l'ingombro si riduce notevolmente senza compromettere la resa.



Compact Series Models / Modelli



Direct steam ovens Forni misti a vapore diretto



Convection cooking from 30-300 °C

Elevated flexibility with convection cooking permits the simultaneous preparation of different products without the exchange of flavors. In addition, forced hot air guarantees shorter cooking times than conventional ovens.



Steam cooking from 30-130 °C

Healthy and convenient steaming cooking helps retain the nutritional value of food, also obtaining economic advantages.



Mixed cooking convection / steam 30-300 °C

All the advantages of convection and steam combined for speed and high quality. The reduced weight loss with this cooking method results in significant cost savings, and maintaining the nutritional value of foods.



Fast dry

Fast evacuation of moisture in the chamber, FAST-DRY guarantees you perfect crispness and fragrance of products. Gastronomy, pastry and bread, even when fully loaded.



Automatic climate adjustment

The certainty of a correct climate in the cooking chamber. Temperature and humidity handled automatically for maximum cooking quality.



Automatic washing system

At any time of the day, with a simple touch your oven cleans itself without having to open the door or cool the chamber.



Easy Book

The easiest system for directly accessing automatic cooking programs of the oven! Easy book also allows you to create, insert and save your personal programs, and reproduce them with a simple push of a button.

Cottura a convezione 30-300°C

L'elevata flessibilità della cottura a convezione permette di cucinare contemporaneamente più prodotti senza intaccare i diversi sapori. Inoltre, l'aria calda forzata garantisce tempi ridotti rispetto ai forni tradizionali.

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 peso di questa modalità di cottura si traduce in un notevole risparmio economico, permettendo inoltre di mantenere inalterati i valori nutrizionali del cibo.

Fast dry

Evacuazione veloce dell'umidità in camera. Con FAST-DRY è garanzia di una perfetta croccantezza e fragranza dei prodotti. Gastronomia, pasticceria e panificazione ora anche a pieno carico.

Autoclima

La certezza di un giusto clima in camera di cottura. Temperatura e umidità gestite automaticamente per ottenere la massima qualità di cottura.

Sistema di lavaggio automatico

In qualsiasi momento della giornata, con un semplice tocco, il tuo forno si pulisce da solo senza dover aprire la porta a raffreddare la camera.

Easy Book

Il sistema più semplice per accedere direttamente ai programmi di cottura automatici! In Easy Book puoi inoltre creare, inserire e salvare i tuoi programmi personali, e riprodurli con la semplice pressione di un tasto.



Commands X

Cooking method

Convezione con AUTOCLIMA® 30°C - 300°C;
Steam 30°C - 130°C (low temperature atmospheric / forced);
Mixed - convection + steam with AUTOCLIMA® 30°C - 300°C;
Automatic interactive cooking ICS - Interactive Cooking System with 79 automatic cooking procedures for pastas / meats / fish / vegetables / bakery / bread / grilling; Extra section with over 80 automatic cooking procedures for: reheating / maintaining / defrosting / vacuum cooking / multilevel cooking and Just in Time / dough rising / browning; Programs with 400 programmable and memorizable cooking programs - Each with the possibility to have up to 15 cycles in automatic sequence, with a name for each program;
Favorite sections - Just select the Favorites button with a finger to have a personal menu always available; Manual cooking - with the possibility to activate 15 cycles in automatic sequence.

Cooking with core temperature control

With multipoint probe of the line, with needle probe (optional);
Multiprobe system - 2 core probes

Plus functions

Temperature maintenance / finishing / intermittent ventilation / management of vapor level / Delta T cooking

Features of the line

2 speed ventilation normal/reduced; Two grills in stainless steel; Integrated spray faucet with cooler and shut-off faucet (only for models CM061X / DV061X)

Optional

Automatic washing system; Spray faucet, complete with flexible tube in stainless steel, with connections and plugs - 2.5 m; Door opening in opposite direction; 5 lt. integrated hidden reservoir - Usable as tank for automated wash eliminating the need for the bulky detergent bottle (only for model CEV); 5 lt. incorporated hidden reservoir - usable for water source for steam cooking or mixed cooking with up to 60 minutes of autonomy (only for model CEV).

Control features

5 inch color LCD-TFT backlit screen with LED HD, touch screen; Scrolling knob Plus (select and confirm); Automatic cooking chamber preheating; Autodiagnosis function; Automatic humidity control (AUTOCLIMA®); Automatic system for quick drying (FAST-DRY®); Automatic rotation inversion of ventilation (Autoreverse); Control panel of cooking chamber and core temperature (Delta T System); Programmable time delay cooking; Automatic vapor condensation; 4 automatic wash programs with wash system (optional); Manual wash program; USB connection (download HACCP data, software updates, upload/download cooking programs); Manual and automatic cooking chamber cooling; Tempered glass illumination; Humidifier; Manual control vent; Ergonomic door opening (right/left).

Modalità di cottura

Convezione con AUTOCLIMA® 30°C - 300°C; Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura / atmosferico / forzato); Misto, convezione + vapore con AUTOCLIMA® 30°C - 300°C; Cotture automatiche interattive ICS - Interactive Cooking System con 79 procedimenti di cottura automatici per primi / carni / pesce / verdure / pasticceria / panetteria / cottura alla griglia; Sezione extra con oltre 80 procedimenti di cottura automatici per: riscaldo / mantenimento / scongelamento / cottura sottovuoto / cottura multilivello e Just in Time / lievitazione / rosolazione; Programmi con 400 procedimenti di cottura programmabili e memorizzabili - Ciascuno con la possibilità di avere fino a 15 cicli in sequenza automatica attribuendo un nome a ciascun programma;
Sezione preferiti - È sufficiente selezionarlo con un dito il tasto Preferiti per avere il menù personale sempre disponibile;
Cottura manuale - Con la possibilità di impostare fino a 15 cicli in sequenza automatica

Cottura con controllo temperatura al cuore

Con sonda multipunto di serie; Con sonda ad ago (optional);
Sistema multisonda - 2 sonde di cuore

Funzioni plus

Mantenimento in temperatura / finitura / ventilazione intermittente / gestione sfido vapori / cottura Delta T

Dotazioni di serie

2 velocità di ventilazione normale/ridotta;
2 griglie in acciaio inox; Doccetta di lavaggio integrata, con avvolgitore e rubinetto di chiusura (solo per mod. CM061X / DV061X)

Optional

Sistema di lavaggio automatico; Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2.5 mt; Apertura porta contraria; Serbatoio incorporato o scomparto da 5 lt. - Utilizzabile come serbatoio per il lavaggio automatico eliminando l'ingombro della tanica di detergente (solo per mod. CEV); Serbatoio incorporato o scomparto da 5 lt. - Utilizzabile in mancanza di collegamento idrico per cotture a vapore o misto con un'autonomia fino a 60 minuti (solo per mod. CEV)

Dotazioni di controllo

Schermo a colori da 5 pollici LCD-TFT retroilluminato a LED HD, touch screen; Manopola scroller Plus (selezione e conferma); Preiscaldamento camera automatica; Autodiagnosi funzionamento; Controllo automatico percentuale di umidità (AUTOCLIMA®); Sistema automatico di asciugatura veloce (FAST-DRY®); Inversione automatica rotazione ventilazione (Autoreverse); Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore (Sistema Delta T); Avviamento cottura posticipato programmabile; Condensazione vapori automatica; 4 programmi di lavaggio automatici con sistema di lavaggio automatico (optional); Programma di lavaggio manuale; Connessione USB (scarico dati HACCP, aggiornamento software, carico / scarico programmi di cottura); Raffreddamento camera di cottura manuale e automatico; Illuminazione temporizzata; Umidificatore; Controllo manuale sfido; Apertura porta ergonomica destra / sinistra



Commands S

Cooking method

Convezione con AUTOCLIMA® 30°C - 300°C;
Steam 30°C - 130°C (low temperature atmospheric / forced);
Mixed - convection + steam with AUTOCLIMA® 30°C - 300°C;
SILKO automatic programs - 95 cooking procedures already memorized; 99 programmable and memorizable cooking procedures for the user - Each with the possibility to have up to 4 cycles in automatic sequence; Manual cooking - with the possibility to program up to 4 cycles in sequence.

Cooking with core temperature control

With multipoint probe (optional), with needle probe (optional).

Features of the line

Two grills in stainless steel

Optional

Automatic washing system; MULTI-PROGRAM button; Spray faucet complete with flexible tube in stainless steel, with connections and plugs - 2.5 m; Door opening in opposite direction; 2 speed ventilation normal/reduced; 5 lt. integrated hidden reservoir - Usable as tank for automated wash eliminating the need for the bulky detergent bottle (only for model CEV); 5 lt. incorporated hidden reservoir - usable for water source for steam cooking or mixed cooking with up to 60 minutes of autonomy (only for model CEV).

Control Features

Alphanumeric display; Dedicated button for the management of 4 cooking cycles with LED visualization; Backlit button to access programs in memory and to memorize; Scrolling knob Plus (select and confirm); Manual cooking chamber preheating; Autodiagnosis function; Automatic humidity control (AUTOCLIMA®); Automatic system for quick drying (FAST-DRY®); Automatic rotation inversion of ventilation (Autoreverse); Programmable time delay cooking; Automatic vapor condensation; 4 automatic wash programs with wash system (optional); Manual wash program; USB connection (download HACCP data, software updates, upload/download cooking programs); Manual and automatic cooking chamber cooling; Tempered glass illumination; Humidifier; Manual control vent; Ergonomic door opening (right/left).

Modalità di cottura

Convezione con AUTOCLIMA® 30°C - 300°C; Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura / atmosferico / forzato); Misto, convezione + vapore con AUTOCLIMA® 30°C - 300°C;
Programmi automatici SILKO - 95 procedimenti di cottura già memorizzati; 99 procedimenti di cottura programmabili e memorizzabili dall'utente - Ciascuno con la possibilità di avere fino a 4 cicli in sequenza automatica; Cottura manuale - Con la possibilità di impostare fino a 4 cicli in sequenza automatica.

Cottura con controllo temperatura al cuore

Con sonda multipunto (optional); Con sonda ad ago (optional).

Dotazioni di serie

2 griglie in acciaio inox.

Optional

Sistema di lavaggio automatico; Tasterino MULTIPROGRAM; Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2.5 mt; Apertura porta contraria; 2 velocità di ventilazione normale/ridotta; Serbatoio incorporato o scomparto da 5 lt. - Utilizzabile come serbatoio per il lavaggio automatico eliminando l'ingombro della tanica di detergente (solo per mod. CEV); Serbatoio incorporato o scomparto da 5 lt. - Utilizzabile in mancanza di collegamento idrico per cotture a vapore o misto con un'autonomia fino a 60 minuti (solo per mod. CEV)

Dotazioni di controllo

Display alfanumerico; Tasto dedicato per la gestione dei 4 cicli di cottura con LED di visualizzazione; Tasto retroilluminato di accesso ai programmi memorizzati e da memorizzare; Manopola scroller Plus (selezione e conferma); Preiscaldamento camera manuale; Autodiagnosi funzionamento; Controllo automatico percentuale di umidità (AUTOCLIMA®); Sistema automatico di asciugatura veloce (FAST-DRY®); Inversione automatica rotazione ventilazione (Autoreverse); Condensazione vapori automatica; 4 programmi di lavaggio automatici con sistema di lavaggio automatico (optional); Programma di lavaggio manuale; Connessione USB (scarico dati HACCP, aggiornamento software, carico / scarico programmi di cottura); Raffreddamento camera di cottura manuale; Illuminazione temporizzata; Umidificatore; Controllo manuale sfido; Apertura porta ergonomica destra / sinistra

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 detersivo. Il nuovo sistema prevede il detersivo 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 segnalnerà 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 heat 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 di 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 termoisolante 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 signaling 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 di 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 menu utente; 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridottativa la riduzione della potenza di riscaldamento; Controllo temperatura di cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional); Collegamento sonda di 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 Series

Available in capacities from 5-7-10 GN1/1 e 60x40 EN. The STAR series of Silko offers electric and gas ovens mixed convection-steam, in 2 configurations of commands: T version, electronically controlled Touch and dial with On / Off function, scroll and push to select and confirm the choices; M version, with electro-mechanical drives.

The Star series of Silko also offers the new range with the fore door, available with capacity 4 GN 2/3 or 4 1/1 GN and 60x40 EN.

The unique form T, with a command dial and electronic display touch control, characterizes the aesthetics of new STAR ovens. It provides a clear overview of the features and is simple and intuitive to use. The main functions are operated using the knob and are always visible on the display, while the secondary functions can be activated by touching the touch keys and appear only if necessary.

Disponibili con capacità da 5-7-10 GN1/1 e 60x40 EN. La serie STAR di Silko offre forni elettrici e a gas misti convezione-vapore, in 2 configurazioni di comandi: la versione T, a comando elettronico Touch e manopola con funzione On/Off, Scroll e Push per selezionare e confermare le scelte; la versione M, con comandi elettromeccanici.

La serie Star di Silko offre inoltre la nuova gamma a convezione con porta ribalta, disponibili con capacità 4 GN 2/3 oppure 4 GN 1/1 e 60x40 EN.

L'esclusivo modulo T, con comando ad una manopola e display elettronico touch control, caratterizza l'estetica dei nuovi forni STAR. Offre una chiara panoramica delle funzioni ed è semplice e intuitivo da utilizzare. Le funzioni principali sono gestite tramite la manopola e sono sempre visibili sul display, mentre le funzioni secondarie possono essere attivate sfiorando i tasti touch e appaiono solo all'occorrenza.



Series Star Models / Modelli

Models / Modelli
Combined convection - steam
Combinati convezione - vapore

Models / Modelli
Convection
Convezione



Touch & Cook

Everything is ready, you just need to touch. The Touch & Cook which have already set ten types of cooking. The ergonomics of the control panel of Star, thanks to the use of icons are very intuitive, allows you immediate and very simplified use.

Tutto è già pronto, ti basta un touch. Con la funzione Touch & Cook hai già preimpostate dieci tipologie di cottura personalizzabili. L'ergonomia del pannello comandi di Star, grazie all'impiego di icone molto intuitive, ti permette un utilizzo immediato e decisamente semplificato.



For the sweet and salty
Star is suitable for any type of pan, for gastronomy and pastry.

Gastronomia & Pasticceria
Star è adatto ad ogni tipo di teglia, per la gastronomia e per la pasticceria.



Special dishes with steaming
Only the steam needed for the perfect cooking of your dishes. No waste and maximum control accuracy even at low temperatures. Only for models combined convection / steam.

Piatti speciali con cottura a vapore
Solo il vapore necessario per la perfetta cottura dei tuoi piatti. Nessun spreco e massima precisione nel controllo anche alle basse temperature. Solo per modelli combinati convezione/vapore.



Moisture management "Clima"
for cooking grilled and fried food
"Clima" always guarantees the ideal climate in the cooking chamber, controlling temperature and humidity.

Gestione dell'umidità "Clima"
per cotture alla griglia e fritti
"Clima" garantisce sempre il clima ideale in camera di cottura, controllando temperatura e umidità.



Automatic washing
An exclusive automatic cleaning system with cleaning liquid cartridge in 100% recyclable.

Lavaggio automatico
Un esclusivo sistema di lavaggio automatico con detergente liquido in cartuccia 100% riciclabile.

Ecospeed

Modulation system
for energy consumption
The Ecospeed Dynamic system calibrates energy based on the amount of food you are cooking.

Sistema di modulazione
consumo energetico
Il Sistema Ecospeed Dynamic calibra l'energia in base alla quantità di cibo che devi cucinare.



Bottom-hinged door
Only for convection version.

Porta a Ribalta
Solo per versione a convezione.

Ecovapor

Ecovapor
With Ecovapor you get a reduction in the consumption of water and energy thanks to the automatic control of steam saturation in the oven.

Ecovapor
Con Ecovapor si ottiene una riduzione dei consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione del vapore in camera di cottura.

New
The new range Star Silko offers the possibility of installing the oven after purchasing with the following accessories:
Automatic washing system kit; core probe kit; double speed kit; hand-held shower kit.

Novità
La nuova gamma Star Silko offre la possibilità di installare successivamente all'acquisto del forno i seguenti accessori:
Kit sistema di lavaggio automatico; Kit sonda al cuore; Kit doppia velocità; Kit doccia di lavaggio.



Commands M

Cooking mode

Manual cooking with three cooking methods:
Convection from 50 °C to 260 °C.

Only for combined ovens

Steam from 50 °C to 130 °C, Combined from 50 °C to 260 °C.

Operation

Control panel with electromechanical switches to control lights operation.

Cleaning, maintenance

cleaning system with manual shower for external use (optional).

Control equipment

Autoreverse (automatic inversion of fan rotation) for a perfect even cooking; manual vent chamber. LED lighting.

Only for convection ovens

Manual humidifier.

Modalità di cottura

Cottura manuale con tre modalità di cottura:
Convezione da 50°C a 260°C.

Solo per forni combinati

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.

Pulizia, manutenzione ordinaria

Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno (optional).

Dotazioni di controllo

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

Solo per forni convezione

Umidificatore manuale.



Commands T

Cooking mode

10 preset cooking programs identified by icons and immediately executable; programmable with possibility to store up to 89 cooking programs in automatic sequence (up to 4 cycles); ability to associate each program stored in any of the icons to create a favourites list; the practice slate memo supplied allows you to annotate the cooking programs; manual cooking with three cooking methods: Convection version from 30 °C to 260 °C, ONLY COMBINED OVENS: Steam from 30 °C to 130 °C, Combined from 30 °C to 260 °C. Manual unicycle, programming can work with 4 cycles in automatic sequence stored for differentiated cooking; cooking with core temperature control probe. (Optional); CLIMA - Automatic system for measurement and control of the percentage of moisture in the cooking chamber.

Operation

Electronic interface with electronic control Touch; Alphanumeric displays for high visibility; Key to the management of programs and 4 cooking cycles with LED display; Dial function with On-Off, scroll and push to select and confirm the choices; Preheating automatic programming.

Cleaning, maintenance

Cleaning, maintenance cleaning system with manual shower for external use (optional).

Only for combined ovens

Automatic cleaning with automatic detergent metering (optional); alkaline liquid detergent in disposable cartridge; washing programs. Manual, Rinse, Eco, Soft, Medium, Hard.

Control equipment

Self-diagnosis of functional verification before and during use of the equipment, with descriptive reporting and acoustic alarms; autoreverse (automatic inversion of fan rotation) for a perfect even cooking; automatic control chamber vent; chamber lighting led timed; 2 fan speed (optional), the low-speed active power reduction of heating; core temperature control with probe 4 measuring points (optional) or needle (optional); Predisposition for energy saving system SN for electric furnaces (optional); ECOSPEED - Depending on the amount and type of product icon optimizes and controls the supply of energy, always retains the right cooking temperature avoiding fluctuations; GREEN FINE TUNING - New system of modulation of the burner and heat exchanger with high efficiency to avoid wasting power and reduce harmful emissions; software update via USB; executable only by technical service.

Only for combined ovens

ECOAPOR - With Ecoapor you achieve a reduction in the consumption of water and energy thanks to the automatic control of steam saturation in the oven.

Modalità di cottura

10 Programmi di cottura preimpostati identificabili da icone e immediatamente eseguibili.; Programmabile con possibilità di memorizzare dall'undicesimo programma in poi 89 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli); Possibilità di associare ogni programma memorizzato ad una qualsiasi delle icone presenti per creare una lista preferiti; La pratica lavagnetta memo in dotazione consente di annotare i programmi di cottura; Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 260°C, SOLO PER FORNI COMBINATI: Vapore da 30°C a 130°C, Combinato da 30°C a 260°C. Manuale monociclo, in programmazione possibili di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica memorizzabili per le cotture differenziate; Cotture con controllo temperatura al cuore con sonda (optional); CLIMA, sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità e deumidificazione in camera di cottura.

Funzionamento

Interfaccia comandi a controllo elettronico Touch; Display alfanumerici ad alta visibilità; Tasto per la gestione dei programmi e dei 4 cicli di cottura con led di visualizzazione; Manopola con funzione On-Off, Scroll e Push per selezionare e confermare le scelte; Preiscaldamento automatico in programmazione.

Pulizia, manutenzione ordinaria

Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno (optional).

Solo per forni combinati

Sistema di lavaggio automatico con dosaggio del detergente automatico (optional); Detergente liquido alcalino a cartuccia uso e getta; Programmi di lavaggio. Manuale, Eco, Soft, Medium, Hard.

Dotazioni di controllo

Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, con segnalazione descrittiva acustica di eventuali anomalie; Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura; Controllo automatico sfiato camera; Illuminazione camera di cottura a led temporizzata; 2 velocità di ventilazione (optional), la bassa velocità attiva la riduzione della potenza di riscaldamento; Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional) o ad ago (optional); Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetico SN per forni elettrici (optional); ECOSPEED - In base alla quantità e al tipo di prodotto icon ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni; GREEN FINE TUNING - Nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive; Aggiornamento software tramite USB; eseguibile solo dal servizio tecnico.

Solo per forni combinati

ECOAPOR - Con il sistema ECOAPOR si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.