



SILKO
EVOLUTION

SILKO
EVOLUTION
DESIGN BY
HANGAR DESIGN GROUP

Silko Evolution

Small and complete solution
for your activity.

With a touch of design for
a modern and sophisticated
environment.

—
*La soluzione piccola e completa
per la tua attività. Con un tocco
di design per un ambiente
moderno e ricercato.*





Monoblock.
Finest design
for best performance.

—
Monoblocco.
Il massimo del design
per il massimo delle
prestazioni.

Models
Modelli



STYLE / STILE
Model EVO•Full



FUNCTIONALITY / FUNZIONALITÀ
Model EVO 1.0



AESTHETIC / ESTETICA
Model EVO 2.0



Revolution in the kitchen

Rivoluzione in cucina

The restaurant world is constantly evolving. Lifestyles change – they transform places of conviviality and the ways in which food is consumed. Professionalism is enhanced by new elements: the design and style of the environment. The restaurant is at the center of this revolution, and is an entrepreneurial challenge for business-people with innovative ideas. The products of the Evolution line answer these new needs, offering

solutions that can evolve with the environment that surrounds them. A highly technological and modern cooking system unfolds within the contemporary and elegant elements of furniture.

Il mondo della ristorazione è in continua evoluzione. Cambiano gli stili di vita, si trasformano i luoghi della convivialità e i modi di consumare il cibo. La professionalità si arricchisce di nuovi

elementi: il design e lo stile dell'ambiente. La ristorazione è al centro di questa rivoluzione e costituisce una sfida imprenditoriale per operatori con idee innovative. I prodotti Evolution rispondono a queste rinnovate esigenze, offrendo soluzioni in grado di evolvere insieme all'ambiente che li circonda. All'interno di elementi d'arredo contemporaneo belli ed eleganti, si dispiega infatti un sistema di cottura altamente tecnologico e moderno.



Main structure
Struttura a ponte

Digital display (by request)
Display digitale (a richiesta)

Utensil-specific drawers
Cassetti specifici per utensileria

Hidden feet
Piedini nascosti

One design
suiting all spaces

*Un design unico
adatto a tutti gli ambienti*



Restaurant



House



Snack Lounge



Food Area

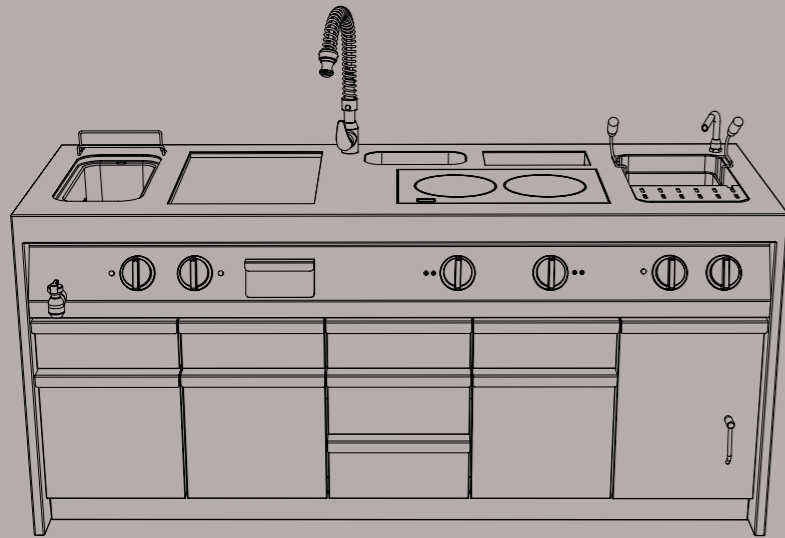
The clever
monoblock
kitchen

*La cucina
monoblocco
intelligente*



Block EVO•Full

The smart kitchen for all your menus
La soluzione intelligente per tutti i tuoi menu



Description *Descrizione*

For all the restaurants that want to offer their guests a total sensory experience, for bars that want to expand their offerings with unique dishes, for all those businesses who want to enrich their offering with a space dedicated to conviviality, Evolution presents EvoFull, a cooking system that allows you to make any dish in just two meters of space.

Per tutti i ristoranti che vogliono offrire ai propri ospiti un'esperienza sensoriale completa, per i bar che desiderano ampliare la propria offerta con dei piatti unici, per tutte quelle attività commerciali che vogliono arricchire la loro proposta con uno spazio dedicato alla convivialità, Evolution presenta EvoFull, un sistema di cottura che permette di realizzare qualsiasi piatto in soli due metri di ingombro.

Functions *Funzioni*

- > Fryer
- > Multifunction griddle
- > Sink with pre-rinse faucet
- > Two-zone induction range-top
- > Multi-use containers
- > Pasta cooker
-
- > Friggitrice
- > Piastra multifunzione
- > Vaschetta con doccia
- > Induzione 2 zone
- > Contenitore multiuso
- > Cuocipasta

Technical characteristics *Caratteristiche tecniche*

- > Dim. 2060x750x950h
- > Power: 22,5kw (Lower power version by request)
- > VAC. 400+3N 50Hz
- > Num. covers: 70
-
- > Dim. 2060x750x950h
- > Potenza: 22,5kw (Versione depotenziata a richiesta)
- > VAC. 400+3N 50Hz
- > N° coperti: 70



Pasta cooker
27 lt
 Cuocipasta
27 lt

Multi-use containers
 Contenitori multiuso

Sink with tap
 Vaschetta con doccia

Fryer
10 lt
 Friggitrice
10 lt

Two-zone induction range-top
2 zones
 Induzione
2 zone

Multifunction griddle
 Cooking surface
400x520
 Piastra Multifunzione
 Superficie di cottura
400x520

Large drawers
 Cassettoni

Block EVO•Full

Accessories Accessori



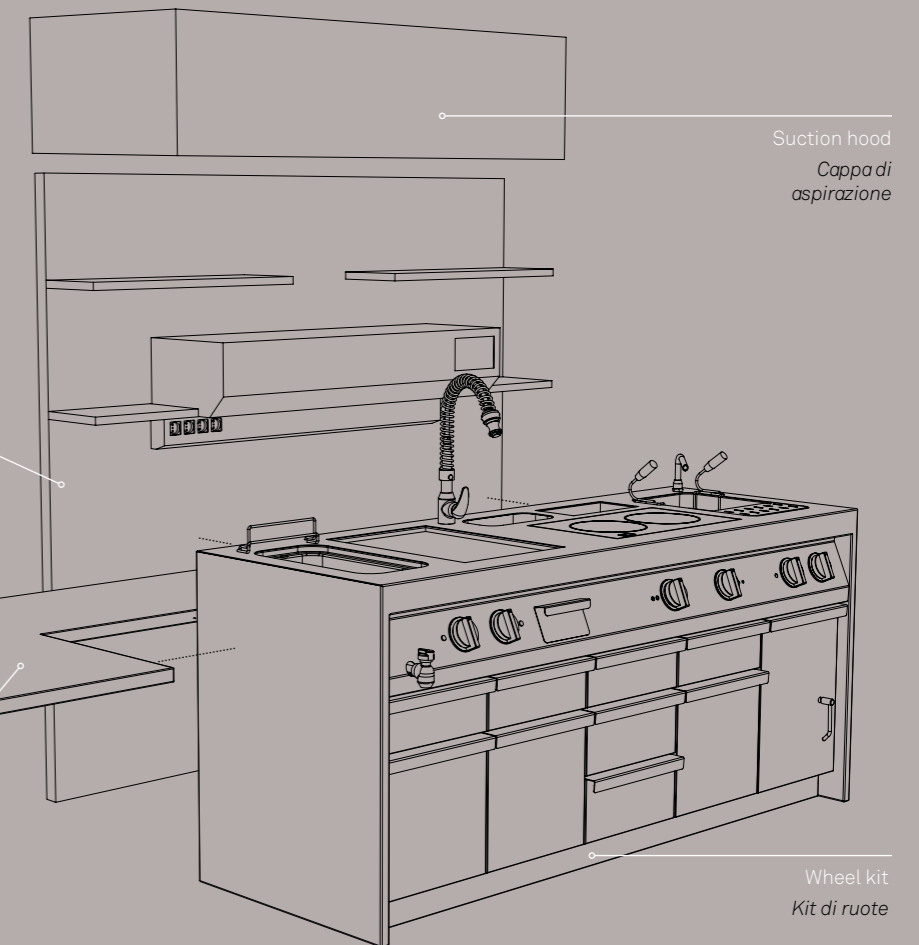
Stainless steel fitted wall mod. 2,000
Parete attrezzata in acciaio inox mod. 2.000

Reversible countertop
Bancalino di servizio

Evo•Full offers you ample freedom of configuration to better meet your needs of style and creativity by combining efficiency and ergonomics.

Characteristics:

- > Freestanding solutions with plan for consumption of meals.
- > 2000 neutral stainless steel walls for maximum cleanability and hygiene.
- > To optimize your work, 2000 mm stainless steel fitted wall complete with:
 - Refrigerated counter suitable to GN containers 150 mm. No.5x1/3 GN-No. 10 x1/6 GN
 - Two power outlets
 - Shelves
- > Extraction hood complete with light and fan.
- > Garbage disposer.
- > Wheel kit



Suction hood
Cappa di aspirazione

Wheel kit
Kit di ruote

Evo•Full offre un'ampia libertà di configurazione per meglio soddisfare ogni esigenza di stile e creatività, combinando efficienza e ergonomia.

Caratteristiche:

- > Per soluzioni in centro stanza, piano per la consumazione dei pasti.
- > Parete in acciaio inox da 2000 neutra per la massima pulibilità ed igiene.
- > Per ottimizzare il tuo lavoro, parete attrezzata in acciaio inox da 2000 mm completa di:
 - Vetrinetta refrigerata per contenitori GN h 150mm. N°5 x 1/3GN-N°10 x 1/6GN
 - Due prese elettriche di servizio
 - Ripiani
- > Cappa di aspirazione completa di luce e motore.
- > Dissipatore di rifiuti.
- > Kit ruote.



A kitchen that follows
your style

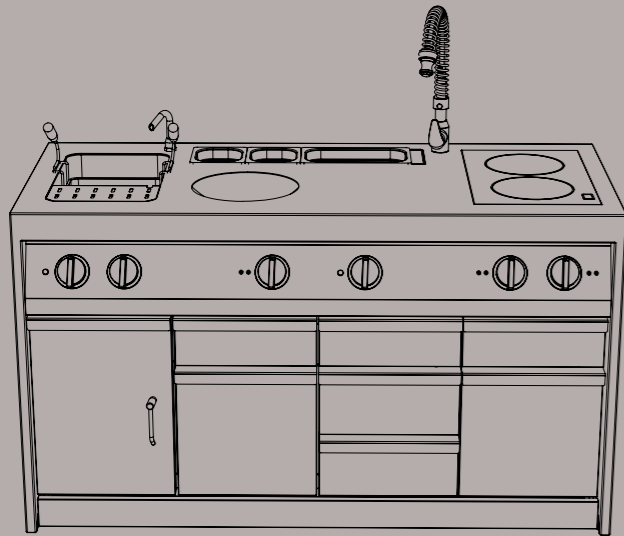
—
*Una cucina che segue
il tuo stile*

—
All in stainless steel, this kitchen guarantees the maximum durability and functionality. Thanks to the presence of accessory elements, available on request, of which are the rear stainless steel wall and a client-side reversible countertop, whose finish matches the doors of the unit, Silko offers you the opportunity to organize your workspace in a practical and rational manner.

—
Tutta in acciaio inox, questa cucina garantisce la massima robustezza e funzionalità. Grazie alla presenza di elementi accessori disponibili su richiesta, quali una parete attrezzata posteriore in acciaio inox ed un piano di appoggio posto sul lato clienti con finitura in tinta con le ante, Silko ti offre l'opportunità di organizzare in modo pratico e razionale il tuo spazio di lavoro.

Block EVO 1.0

The perfect solution for your first courses
La soluzione perfetta per i tuoi primi piatti



Description *Descrizione*

The entire world is rediscovering the pleasure of pasta, a food that's good, healthy, easy to prepare and has a reasonable cost. Dedicated to all pasta lovers, Evolution 1.0 is an innovative project that marries technology and high professionalism to make first courses (pastas) and sauces, and give life to an infinite number of variations for the most discerning palates.

In tutto il mondo si riscopre il piacere della pasta, un alimento buono, sano, semplice da preparare e dai costi contenuti. Dedicato a tutti gli appassionati di pasta, Evolution 1.0 è un progetto innovativo che coniuga tecnologia ed alta professionalità per cuocere primi piatti e sughi, e dare vita ad un numero infinito di varianti per i palati più esigenti.

Functions *Funzioni*

- > Mixer
- > Pasta cooker
- > Induction wok
- > Bain Marie
- > 2 Zone induction range-top
-
- > Miscelatore
- > Cuocipasta
- > Wok Induzione
- > Bagnomaria
- > Induzione 2 zone

Technical characteristics *Caratteristiche tecniche*

- > Dim. 1660x750x950h
- > Power: 18,5kw
- > VAC. 400+3N 50hZ
-
- > Dim. 1660x750x950h
- > Potenza: 18,5kw
- > VAC. 400+3N 50Hz



Mixer
Miscelatore

Induction
 range-top
 2 zones
*Induzione
 2 zone*

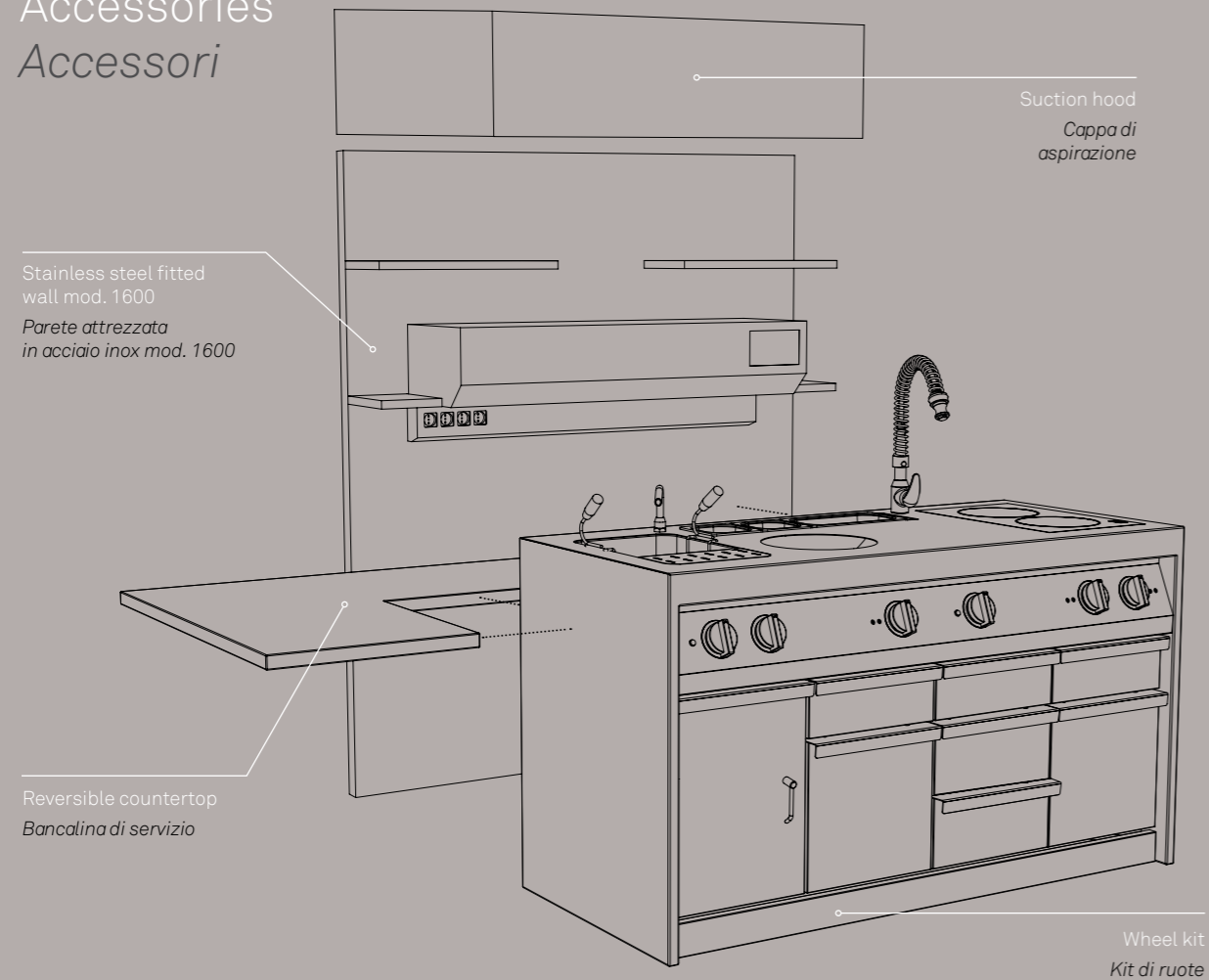
Bain Marie
Bagnomaria

Induction
 wok
*Wok
 induzione*

Pasta cooker
Cuocipasta

Block EVO 1.0

Accessories Accessori



Evo 1.0 offers many different configuration to meet your needs of style and creativity, allowing you to make your work space more efficient and ergonomic.

Characteristics:

- > Freestanding solutions with plan for consumption of meals.
- > 1600 neutral stainless steel walls for maximum cleanability and hygiene.
- > To optimize your work, 1600 mm stainless steel fitted wall complete with:
 - Refrigerated counter suitable to GN containers 150 mm. No.5X1/3 GN-No. 10 x1/6 GN
 - Two power outlets
 - Shelves
- > Extraction hood complete with light and fan.
- > Garbage disposer.
- > Wheel kit.

Evo 1.0 ti offre un'ampia libertà di configurazione per meglio soddisfare le tue esigenze di stile e creatività permettendoti di rendere la tua postazione più efficiente ed ergonomica.

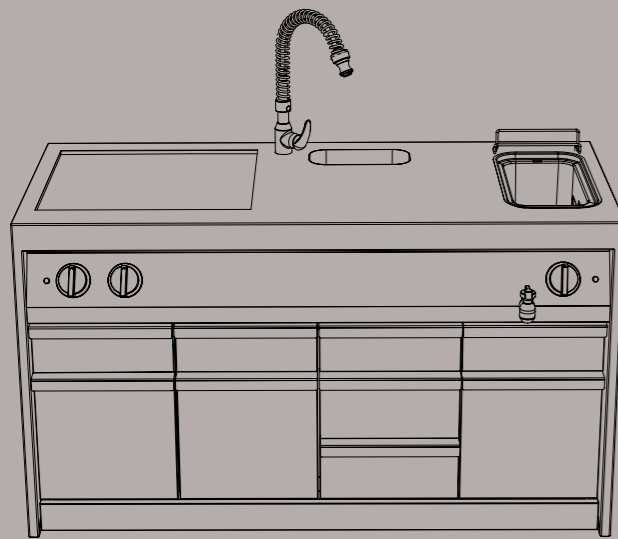
Caratteristiche:

- > Per soluzioni in centro stanza, piano per la consumazione dei pasti.
- > Parete in acciaio inox da 1600 neutra per la massima pulibilità ed igiene.
- > Per ottimizzare il tuo lavoro, parete attrezzata in acciaio inox da 1600 mm completa di:
 - Vetrinetta refrigerata per contenitori GN h 150mm. N°5 x 1/3GN-N°10 x 1/6GN
 - Due prese elettriche di servizio
 - Ripiani
- > Cappa di aspirazione completa di luce e motore.
- > Dissipatore di rifiuti.
- > Kit ruote.



Block EVO 2.0

The perfect solution for your main courses
La soluzione perfetta per i tuoi secondi piatti



Description *Descrizione*

Restaurants specialized in unique menus are ever-more trendy, elaborating their infinite variations with creativity to satisfy even the most curious and refined palates. For those who want to offer a comprehensive main dish of meat, fish or vegetables, Evolution offers EVO 2.0, a compact module that permits users to obtain flawless results in organized and ergonomic ways.

Sono sempre più di tendenza i locali specializzati in unico menù, che declinano con creatività infinite varianti per soddisfare anche i palati più curiosi e raffinati. Per chi vuole offrire un piatto unico a base di carne, pesce o verdure Evolution offre EVO 2.0, un modulo compatto che permette di ottenere in modo organizzato ed ergonomico risultati impeccabili.

Functions *Funzioni*

- > Multi-function griddle with 600cm x 520cm cooking surface area
- > Sink with pre-rinse faucet
- > Fryer 10 lt.
-
- > *Piastra Multifunzione*
Superficie cottura 600x520
- > *Vaschetta con doccia*
- > *Friggitrice 10litri*

Technical characteristics *Caratteristiche tecniche*

- > Dim. 1660x750x950h
- > Power: 14kw
- > VAC. 400+3N 50Hz
-
- > *Dim. 1660x750x950h*
- > *Potenza: 14kw*
- > *VAC. 400+3N 50Hz*

Fryer
10 lt
*Friggitrice
10 lt*



Sink with pre-rinse
faucet
*Vaschetta
con doccia*

Multi-function
griddle
with 600x520cm
cooking surface area
*Piastra
Multifunzione
Superficie di cottura
600x520*

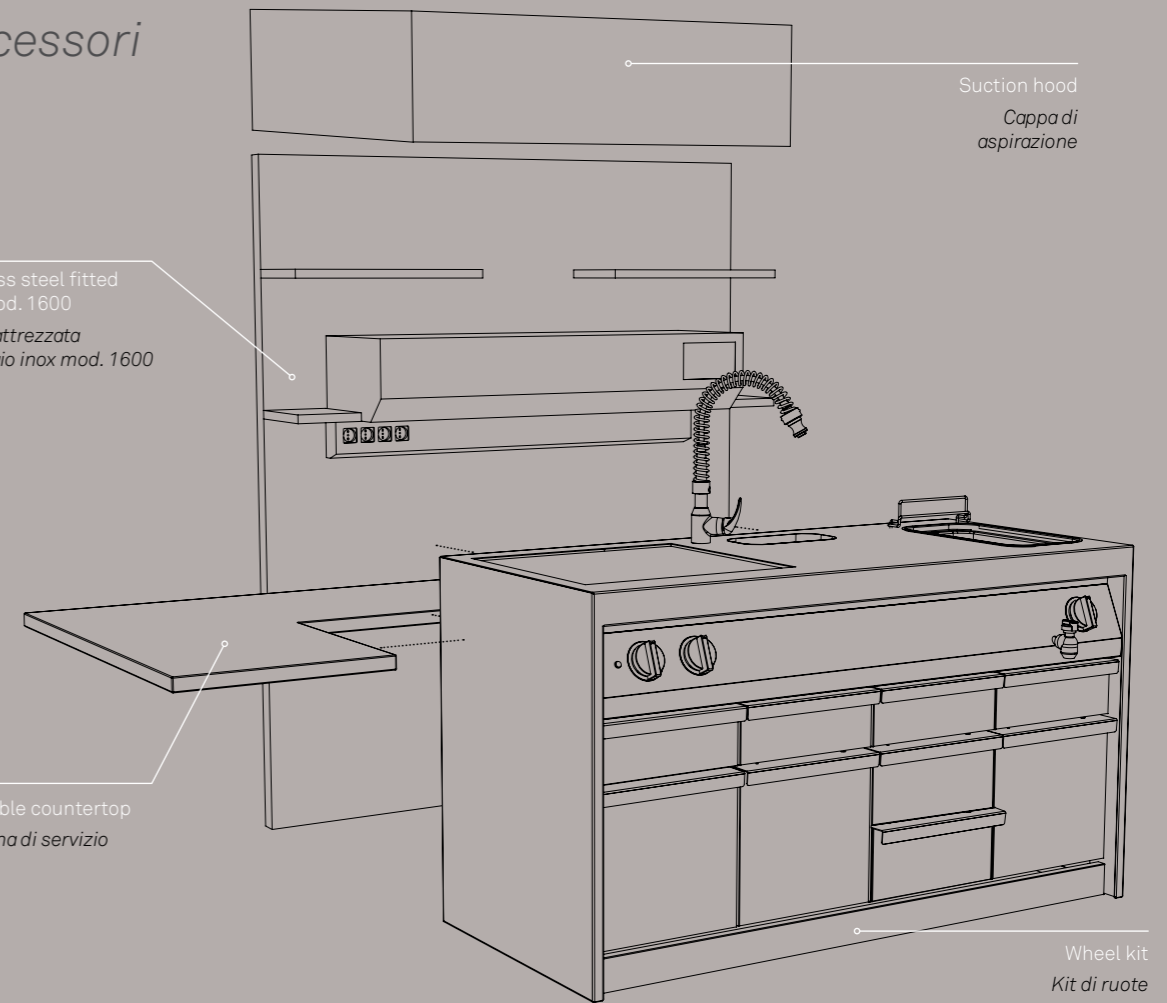


Block EVO 2.0

Accessories Accessori

Stainless steel fitted wall mod. 1600
Parete attrezzata in acciaio inox mod. 1600

Reversible countertop
Bancalina di servizio



Suction hood
Cappa di aspirazione

Wheel kit
Kit di ruote

Evo 2.0 offers many different configuration to meet your needs of style and creativity, allowing you to make your work space more efficient and ergonomic.

Characteristics:

- > Freestanding solutions with plan for consumption of meals.
- > 1600 neutral stainless steel walls for maximum cleanability and hygiene.
- > To optimize your work, 1600 mm stainless steel fitted wall complete with:
 - Refrigerated counter suitable to GN containers 150 mm. No.5X1/3 GN-No. 10 x1/6 GN
 - Two power outlets
 - Shelves
- > Extraction hood complete with light and fan.
- > Garbage disposer.
- > Wheels kit.

Evo 2.0 ti offre un'ampia libertà di configurazione per meglio soddisfare le tue esigenze di stile e creatività permettendoti di rendere la tua postazione più efficiente ed ergonomica.

Caratteristiche:

- > Per soluzioni in centro stanza, piano per la consumazione dei pasti.
- > Parete in acciaio inox da 1600 neutra per la massima pulibilità ed igiene.
- > Per ottimizzare il tuo lavoro, parete attrezzata in acciaio inox da 1600 mm completa di:
 - Vetrinetta refrigerata per contenitori GN h 150mm. N°5 x 1/3GN-N°10 x 1/6GN
 - Due prese elettriche di servizio
 - Ripiani
- > Cappa di aspirazione completa di luce e motore.
- > Dissipatore di rifiuti.
- > Kit ruote.

Appetizers
Antipasti

First Courses
Primi piatti

PERFORMANCE
Evolution

Main Courses
Secondi piatti

Appetizers
Antipasti



0.9 Kg



Vegetables
Verdure



4 min



90
portions/h
porzioni/h

First courses
Primi piatti



1 Kg



Risotto



16 min



56
portions/h
porzioni/h



First courses
Primi piatti



2 Kg



Pasta



3 min



150
portions/h
porzioni/h



Main courses
Secondi piatti



3 Kg



Cuttlefish
Seppie



10 min



75
portions/h
porzioni/h

Main courses
Secondi piatti



3 Kg



Sliced Beef
Tagliata

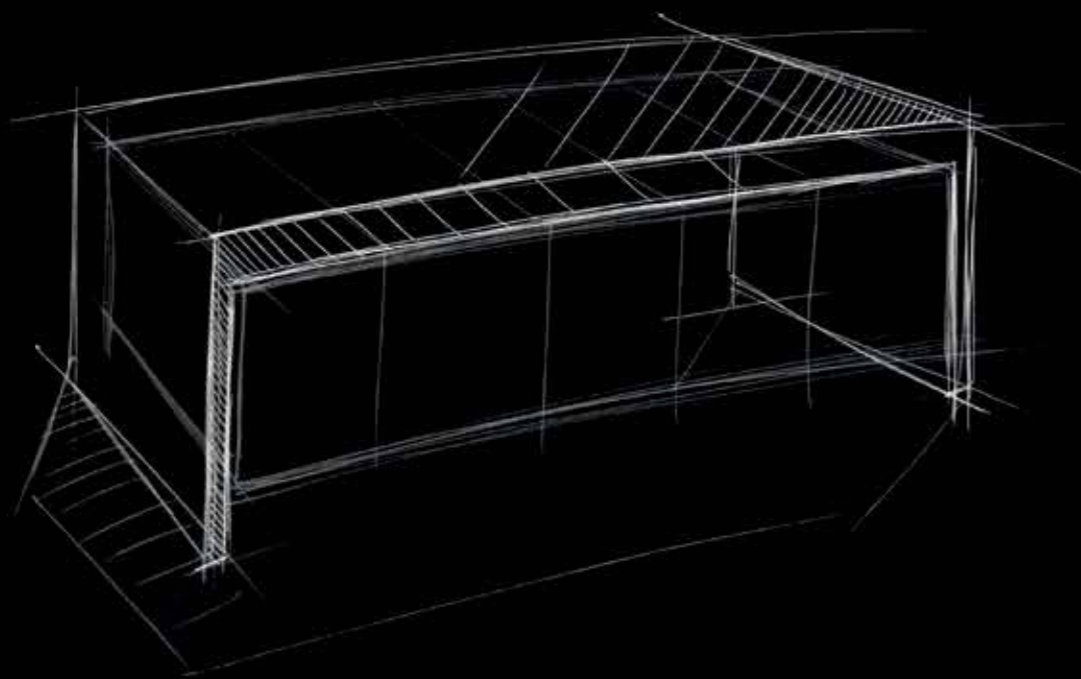


4 min



180
portions/h
porzioni/h

Finishes Finiture



Maximum aesthetic versatility Massima versatilità estetica

To fit the interior design and style of the room, Evolution offers a wide range of finishes that allow you to customize and make the cooking unit unique, enhancing the design.

Per adattarsi al progetto di interior e allo stile del locale, Evolution propone un'ampia gamma di finiture che permettono di personalizzare e rendere unico il blocco cottura, valorizzandone il design.

STANDARD VERSION

The technical nature of metal *La natura tecnica del metallo*

Simplicity and timeless design. All steel kitchen to emphasize clean lines and your professionalism.

Essenzialità e design senza tempo. Tutta la cucina in acciaio per sottolineare linee pulite e la tua professionalità.

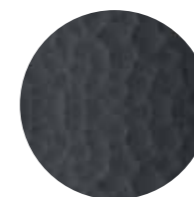


FINISHES BY REQUEST

The warmth of wood *Il calore del legno*

Brushed stainless steel top and textured laminate doors. To feel the warmth of the wood with a touch of style.

Piano in acciaio con satinatura a trama grossa e ante in laminato texturizzato. Per far sentire tutto il calore del legno con un tocco di stile.



The materiality of the stone *La matericità della pietra*

The pleasant feeling of marble meets the kitchen. Finishes combined with steel in a surprising modernity.

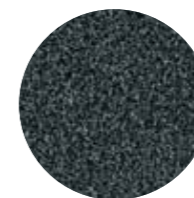
La piacevole sensazione del marmo incontra la cucina. Finiture diverse combinate con l'acciaio in una sorprendente modernità.



Texture effect *Effetto texture*

The polished stainless steel work top marries with the door in dark selenium color.

Il piano in acciaio inossidabile dalla finitura lucida si sposa con l'anta in selenio scuro.



Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it
www.silko.it

Silko is a Company of  **ALI**
G R O U P

Art Direction & Graphic Design
Hangar Design Group

SILKO