

## Cella ampia e perfettamente pulibile

Spacious easy-to-clean cell

Großräumiges und pflegeleichtes Fach

Chambre de stockage grandes dimensions facile à nettoyer

Cámara amplia y muy fácil de limpiar

## Sistema di refrigerazione ventilato

Ventilated refrigeration system

Belüftetes Kühlsystem

Système de réfrigération ventilé

Sistema de refrigeración ventilado

## Unità condensatrice estraibile frontalmente

Front-removable condensing unit

Frontseitig ausziehbare Kondensationseinheit

Unité de condensation amovible par l'avant

Unidad condensadora extraíble por el frente

## Scatola di protezione per i comandi elettrici

Protective box over electric controls

Schutzkasten für elektrische Schaltelemente

Boîtier de protection pour les commandes électriques

Caja de protección para los mandos eléctricos



XDP10A03-XX

Vano porta di coppia guide e griglia RILSAN GN 1/1 • Table section with door equipped with slides and Rilsan grid GN 1/1 • Zellen mit Tür ausgestattet mit Schienen und Rilsan Rost GN 1/1 • Compartiment avec porte dotée de glissières et grille Rilsan GN 1/1 • Compartimento de la puerta con dos guías y rejilla de RILSAN GN 1/1

Refrigerated Units	Dimensions (mm)	W	W*	Kg	m³	mm	l	Icons
TSP...NS	910x683x820			63/69		360x580x560	10	10
TSP...NP	915x700x850	354	421	79/85	0.7	360x580x560	107	12
TSP...NA	915x700x950			80/86		360x580x560		
TSP...NS	1360x683x810			94/103		810x580x560	20	20
TSP...NP	1365x700x850	354	421	117/126	1.0	810x580x560	237	22
TSP...NA	1365x700x950			119/128		810x580x560		24
TSP...NS	1810x683x810			124/136		1260x580x560	30	30
TSP...NP	1814x700x850	434	514	156/168	1.3	1260x580x560	368	32
TSP...NA	1814x700x950			158/170		1260x580x560		34
TSP...NS	2260x683x810			155/170		1710x580x560	40	40
TSP...NP	2263x700x850	434	514	195/210	1.6	1710x580x560	499	42
TSP...NA	2263x700x950			198/213		1710x580x560		44
Freezers	Dimensions (mm)	W	W*	Kg	m³	mm	l	Icons
TSF...NS	910x683x820			63/69		360x580x560	10	10
TSF...NP	915x700x850	430	460	79/85	0.7	360x580x560	107	12
TSF...NA	915x700x950			80/86		360x580x560		
TSF...NS	1360x683x810			94/103		810x580x560	20	20
TSF...NP	1365x700x850	445	460	117/126	1.0	810x580x560	237	22
TSF...NA	1365x700x950			119/128		810x580x560		24
TSF...NS	1810x683x810			124/136		1260x580x560	30	30
TSF...NP	1814x700x850	637	580	156/168	1.3	1260x580x560	368	32
TSF...NA	1814x700x950			158/170		1260x580x560		34

Dati riferiti alla temperatura di un ambiente / Data refer to ambient temperature of / Daten bei / Données se référant à une température ambiante de / Datos para un ambiente a : +32 °C 60% UR/RF/HR  
 \*A regime / Normal operation / Bei Betriebsbedingungen / Au régime de service / A régime  
 \*Dati riferiti a -10 °C +45 °C per temp. 0 +10 °C / Dati riferiti a -30 °C +45 °C per temp. -15 °C -25 °C / Ref. at -10 °C +45 °C for temp. 0 +10 °C / Ref. at -30 °C +45 °C for temp. -15 °C -25 °C  
 Bez. bei -10 °C +45 °C für Temperatur 0 +10 °C / Bez. bei -30 °C +45 °C für Temperatur -15 °C -25 °C / Ref. a -10 °C +45 °C pour une temp. de 0 +10 °C / Ref. a -30 °C +45 °C pour une temp. -15 °C -25 °C  
 Ref. a -10 °C +45 °C para temp. 0 +10 °C / Ref. a -30 °C +45 °C para temp. -15 °C -25 °C

AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO  
**UNI EN ISO 9001**



SILKO GRANDI CUCINE - via Del Boscon, 424 - Belluno - Italy - tel. +39-0437.9191 - fax +39-0437.915091 - www.silko.it - info@silko.it

La SILKO si riserva di apportare, senza preavviso, tutte le modifiche che si rendessero necessarie al continuo perfezionamento del prodotto. / In line with its continual improvement policy, SILKO reserves the right to make changes without notice. / Die Firma SILKO behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen, die sie für die ständige Perfektionierung des Produktes als notwendig erachtet. / SILKO se reserva le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'elle retiendra nécessaires au perfectionnement permanent de son produit. / SILKO se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

## TAVOLI REFRIGERATI REFRIGERATED COUNTERS KÜHLTISCHE TABLES RÉFIGÉRÉES MESAS FRIGORIFICAS



STDLINE





### OTTIMIZZARE LO SPAZIO

Ampia gamma di modelli realizzati in acciaio inox AISI 304 e tutti GN1/1. Disponibili nelle versioni ventilate positive e freezer con portine, cassette, cassettoni e bottigliere per ottimizzare lo spazio secondo le Vostre esigenze. Sbrinatorio ed evaporazione della condensa automatici. Isolamento di grosso spessore con poliuretano e gas refrigerante ecologico privi di CFC e HCFC. Termostato elettronico HACCP Control System di facile utilizzo. Cella con spigoli arrotondati per consentire una maggior igiene. Versioni dedicate predisposte per gruppo remoto. Pannello comandi ribaltabile frontalmente per facilitarne la manutenzione e per l'estrazione dell'unità condensatrice.

### HACCP CONTROL SYSTEM

I tavoli refrigerati STD LINE sono dotati di termostato elettronico HACCP. Il termostato, esente dalla scrittura quotidiana delle temperature segnalando solamente le anomalie di funzionamento e la durata delle stesse. Si realizza così la possibilità di intervento su un allarme in corso o di valutazione dell'entità dell'anomalia avvenuta, per consentire le azioni correttive da adottare in merito all'alimento conservato.

### OPTIMISE SPACE

Available in a wide range of models, the refrigerated benches of this series of are made entirely of stainless steel (AISI 304), all to GN 1/1 standard. Available in ventilated versions with positive temperature and freezer, with doors, drawers, deep drawers and bottle holders to optimise space according to your needs. Automatic defrost and condensate evaporation. Thick insulation with polyurethane and eco-friendly refrigerant containing no CFCs and HCFCs. Simple-to-operate HACCP Control System with electronic thermostat. Interior coved to facilitate cleaning. Dedicated versions designed for operation with remote unit. Front-tilt control panel affording ease of maintenance and allowing removal of condensing unit.

Refrigerated tables of the STD LINE are equipped with HACCP electronic thermostat. The temperature control system is to sanitary regulations, indicating only irregularities in operation and their duration, with daily temperature recording not required. This means that an alarm condition can be corrected, or an irregularity evaluated to the end of determining the most appropriate corrective action for the particular food affected.

### RAUMNUTZUNG OPTIMIEREN

Breit gefächertes Modellangebot aus CNS AISI 304, alle nach GN 1/1. Erhältlich in den Ausführungen mit Umluftkühlung mit Temperaturbereich über Null und im Gefrierbereich, mit Türen, Schubkästen, Schubboxen und Flaschenfächer für optimale Raumnutzung gemäß Ihren spezifischen Anforderungen. Automatische Abtauerung und Tauwasserverdunstung. Dicke Isolierung mit Polyurethan und umweltfreundlichem Kühlgas, FKW- und FCKW-frei. Leicht zu bedienender elektronischer Thermostat HACCP Control System. Kühlfach mit abgerundeten Kanten für maximale Hygiene. Dedizierte Ausführungen mit Vorrüstung für separates Kühlaggregat. Die frontal aufklappbare Bedienblende erleichtert Wartungseingriffe und gestattet, die Kondensatoreinheit herauszunehmen.

Die Kühlische STD LINE sind mit HACCP-tauglichem elektronischem Thermostat ausgestattet. Gemäß Hygienevorschriften befreit der Thermostat vom täglichen Aufzeichnen der Temperaturen und signalisiert nur die Betriebsstörungen und deren Dauer. Auf diese Weise kann bei einem laufenden Alarm eingegriffen, bzw. der Umfang einer eingetretenen Störung beurteilt werden, um die in Bezug auf die aufbewahrten Nahrungsmittel zu ergreifenden korrigierenden Maßnahmen zu gestatten.

### OPTIMISER L'ESPACE

Vaste gamme de modèles réalisés en acier inoxydable AISI 304, tous GN1/1. Disponibles en versions ventilées positives et freezer avec portes, tiroirs, bacs et bouteillers pour optimiser l'espace selon vos exigences. Dégivrage et évaporation de la condensation automatiques. Isolation de forte épaisseur en polyuréthane et gaz réfrigérant écologique exempts de CFC et de HCFC. Thermostat électronique HACCP Control System facile à utiliser. Chambre à angles arrondis pour renforcer l'hygiène. Versions spéciales prévues pour groupe à distance. Panneau de commande se rabattant sur le devant pour faciliter son entretien et le retrait de l'unité de condensation.

Les tables réfrigérées STD LINE sont munies d'un thermostat électronique HACCP. Le thermostat conforme aux normes sanitaires libère de l'écriture quotidienne des températures en ne signalant que les anomalies de fonctionnement et la durée de ces dernières. Il est ainsi possible d'intervenir sur une alarme en cours ou d'évaluer l'importance de l'anomalie qui a eu lieu, de façon à prendre les mesures qui s'imposent en fonction de l'aliment conservé.

### OPTIMIZAR EL ESPACIO

Amplia gama de modelos realizados en acero inoxidable AISI 304, todos GN1/1. Disponibles en versiones ventiladas positivas y congelador con puertas, cajones de distintas medidas y botellero para aprovechar el espacio según las propias exigencias. Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticas. Grueso aislamiento de poliuretano. Gas refrigerante ecológico sin CFC ni HCFC. Termostato electrónico HACCP Control System de fácil utilización. Cámara con aristas redondeadas para mayor higiene. Versiones especiales con preinstalación para grupo remoto. Panel de mandos abatible hacia el frente para facilitar el mantenimiento y permitir la extracción de la unidad condensadora.

Las mesas refrigeradas STD LINE están provistas de termostato electrónico HACCP. El termostato, que cumple las normas sanitarias, exige de la escritura diaria de las temperaturas, señalando solamente las anomalías de funcionamiento y su duración. De esta manera es posible intervenir durante el curso de una alarma o evaluar la magnitud de la anomalía a fin de tomar las medidas necesarias para preservar los alimentos.



Possibilità di installazione su zoccolo, anche in muratura, grazie al fondo, completamente liscio.

STD tables have a completely smooth bottom and can be installed directly on plinths, including masonry.

Sockelbau- und einbaufähig, auch in die Wand, dank vollkommen glattem Boden

Possibilité d'installation sur socle, même en encastrement, grâce au fond complètement lisse.

Possibilidad de instalación sobre zócalo, incluso de fábrica, gracias al fondo completamente plano.

Libertà di scelta tra piani con o senza alzatina e di personalizzazione, poiché i tavoli possono essere forniti senza piani.

Option of versions with or without splash, and scope for personalization, as tables can be supplied without shelves.

Freie Wahl zwischen Arbeitsflächen mit oder ohne Aufkantung und Personalisierung, denn die Tische sind auch ohne Arbeitsfläche lieferbar.

Liberté de choix entre niveaux avec ou sans bandeau et personnalisation possible, puisque les tables peuvent être fournies sans niveaux.

Levan encimeras con o sin alzada, y también se suministran sin encimera para personalizarlas a voluntad.

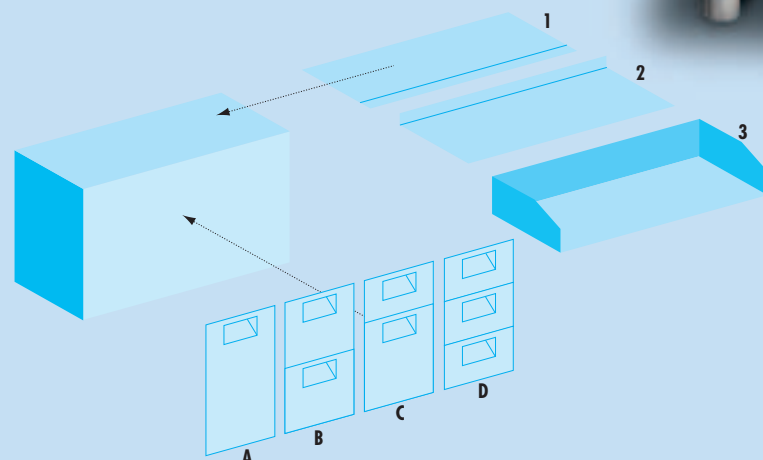
Sistema frontale di ventilazione, con unità condensatrice, che consente l'appoggio a parete dell'elemento.

Frontal ventilation system with condensing unit, allowing positioning of the element against walls.

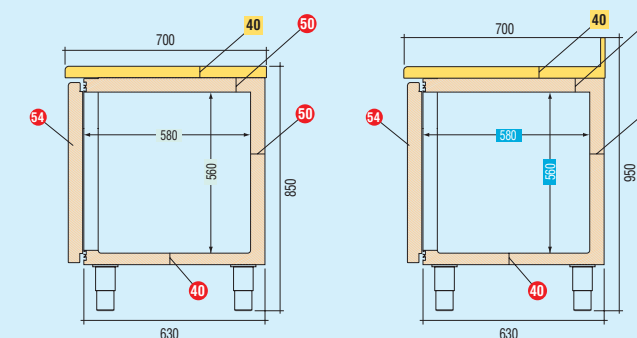
Frontales Lüftungssystem mit Kondensationseinheit für Wandinstallation.

Système de ventilation à l'avant, avec unité de condensation permettant de poser l'élément contre un mur.

Sistema frontal de ventilación, con unidad condensadora, que permite apoyar el mueble en la pared.



Flexibilità di composizione . Composition flexibility . Anbauflexibilität . Plusieurs compositions possibles . Flexibilidad de composición



SEZIONI . SECTIONS . SCHNITTMASSE . COUPES . SECCIONES

STD LINE