

STEAM TOWER

PATENT PENDING



SILKO

SILKO
ESSENCE

STEAM TOWER

Revolution made simple.
Create more with what you have.

*La rivoluzione resa semplice.
Crea di più con quello che hai.*



it is more
than a simple
accessory.

*è più di
un semplice
accessorio.*



5 IN 1



01.
Steam / Vapore



02.
Vacuum Cooking / Cottura Sottovuoto



03.
Maintainer / Mantenitore

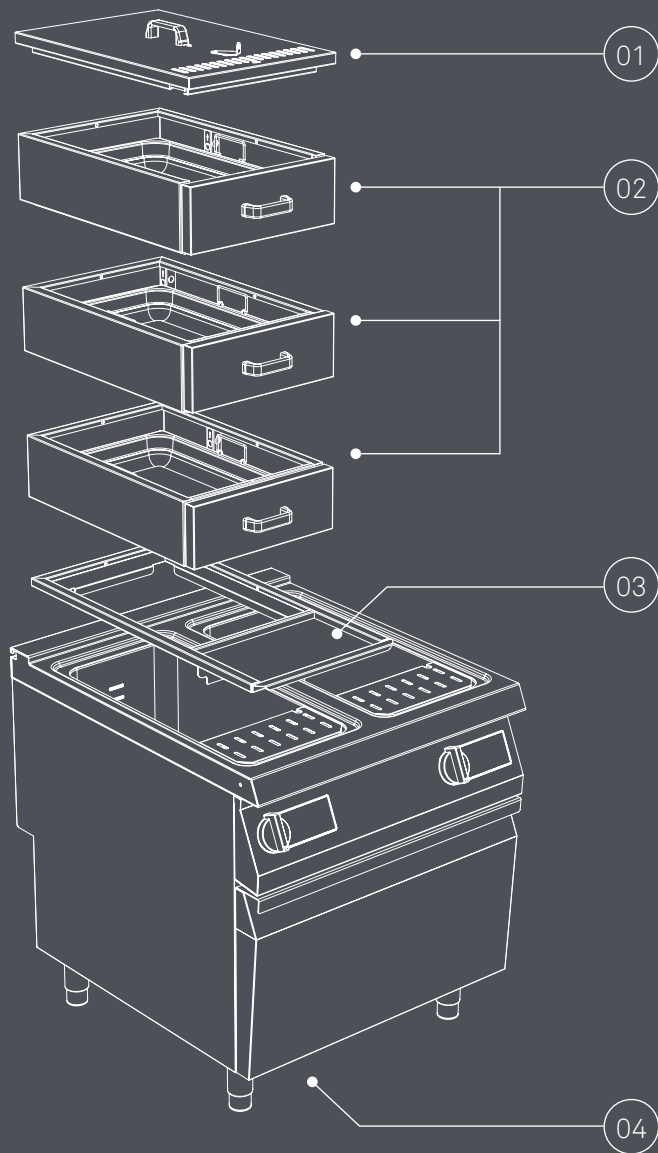


04.
Regenerator / Rigeneratore



05.
Smoking / Affumicatura

Technical Details Dettagli Tecnici



Steamtower with 3 modules
Steamtower a 3 moduli

- Accessory suitable for both electrical and gas appliances.
- Composable: it is possible to mount from 1 to 3 drawers (max. quantity recommended).
- Modular: each drawer can hold GN 1/1 - 1/6 - 1/3 - 1/2 containers.
- Drawers with gaskets to prevent steam or fumes from escaping.
- Insulated lid with anti-condensation structure.
- Steam vent mechanism to manage chamber saturation.
- Attack for smoker.
- Adapter for iCooker with removable condensate collection system.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- Completely removable for insertion in the dishwasher.

- Accessorio adatto per apparecchiature sia elettriche che a gas.
- Componibile: è possibile montare da 1 a 3 cassetti (quantità max. consigliata).
- Modulare: ciascun cassetto può ospitare contenitori GN 1/1 - 1/6 - 1/3 - 1/2.
- Cassetti dotati di guarnizione per prevenire fuoriuscite di vapore o fumi.
- Coperchio coibentato con struttura anticondensa.
- Meccanismo di sfiato del vapore per gestire la saturazione delle camere.
- Attacco per affumicatore.
- Adattatore per iCooker con sistema di raccolta di condensa estraibile.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Completamente smontabile per essere inserito in lavastoviglie.

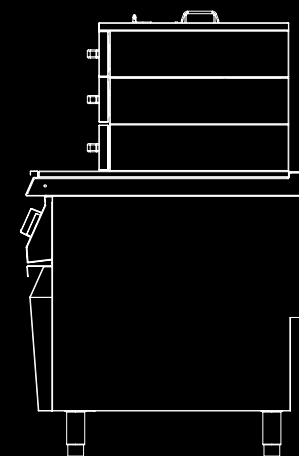
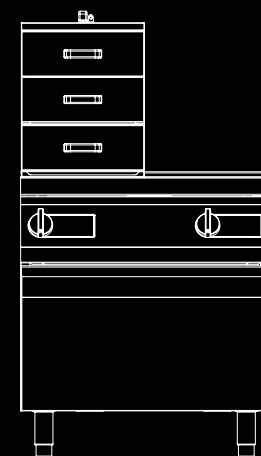
01	Lid with vent adjustment and drip-proof gasket.	Coperchio con regolazione dello sfiato e guarnizione antigocciolamento.
02	Drawer with smoke-proof gasket with space for GN trays.	Cassetto con guarnizione antifumi con spazio per teglie GN.
03	Adapter for iCooker with removable condensate collection system.	Adattatore per iCooker con sistema di raccolta di condensa estraibile.
04	Silko Pasta Cooker iCooker or other Silko electric or gas pasta cooker.	Cuocipasta Silko iCooker od altro cuocipasta elettrico o a gas Silko.



iCOOKER + STEAMTOWER

To make your
pasta cooker the
multifunctional heart
of your kitchen.

*Per rendere il tuo
cuocipasta il cuore
multifunzione della
tua cucina.*



Details to make your work
easier and faster.

*Dettagli per rendere il tuo
lavoro più semplice e veloce.*

02 Heart Probe
Sonda al cuore

01 Drip collection system
Sistema di raccolta gocce

Perfectly integrated.
Already part of the family.

*Perfettamente integrato.
Già parte della famiglia.*



1.

**No-Time Installation
Required**

Steamtower is as simple as it looks. Just place it above the pasta cooker top and that's it. No screws, levers or buttons required.

2.

**Perfectly compatible with
Silko's pasta cookers**

Steamtower's shape is studied to fit the top of our pasta cookers, no matter how old or which model is it. Keep everything integrated.

3.

**Removable to permit
maximum flexibility**

Do you need to cook a lot of pasta? Remove it. Do you need to regenerate food, steam cook or vacuum cook? Place it and start. You decide, is as fast as it looks.

1.

**Nessuna installazione
richiesta**

Steamtower è semplice come sembra. Basta posizionarlo sul top del cuocipasta ed è pronto. Non sono necessarie viti, leve o pulsanti.

2.

**Perfettamente compatibile
con i cuocipasta Silko**

La forma di Steamtower è studiata per adattarsi alla parte superiore dei nostri cuocipasta, non importa che modello sia. Mantieni tutto integrato.

3.

**Rimovibile per consentire
la massima flessibilità**

Hai bisogno di cucinare molta pasta? Rimuovilo. Hai bisogno di rigenerare del cibo, cuocere al vapore o cuocere sotto vuoto? Posizionalo e inizia. Decidi tu, è veloce come sembra.



Vapor Cooking

Cottura a Vapore

Steaming with Steamtower is totally different simple thanks to the patented structure suitable for GN1/1 trays. This allows you to cook from vegetables to bread, from rice to small shellfish (as mussels, clams, shrimp, cuttlefish) with the advantage of having the product already in the pan ready to be blast chilled. It will be no longer necessary the classic boiling that involves the use of one or more pots full of water, a tool to collect the food and one series of trays for the blast chilling.

The search for a healthy and light diet with results of a less weight loss and softness; these are the characteristics of steam cooking with Steamtower.

Con Steamtower cuocere al vapore è estremamente semplice grazie alla struttura brevettata adatta a teglie GN1/1. Questo permette di cuocere dalle verdure al pane, dal riso ai piccoli molluschi (come cozze, vongole, gamberetti, seppioline) con il vantaggio di avere il prodotto già in teglia pronto per essere abbattuto. Non servirà più utilizzare la classica bollitura che prevede l'utilizzo di una o più pentole piene d'acqua, un ragno per la raccolta ed una serie di teglie per poi poter abbattere.

La ricerca di un'alimentazione sana e leggera con risultati di minor calo peso e morbidezza, queste sono le caratteristiche della cottura a vapore con Steamtower.



Fresh Leavened Bread



15 min



100°



Perfect
Perfetto



Steamed Shrimp and Squid



5 min



100°



Perfect
Perfetto





Vacuum Cooking

Cottura Sottovuoto

Steamtower can also be used for vacuum cooking of simple, fast cooking products. The core probe allows to optimize times and to guarantee results and food safety.

Steamtower potrà essere utilizzata per cuocere in sottovuoto prodotti semplici e con cotture veloci. Inoltre, abbinato al nostro cuocipasta elettronico iCooker, può essere utilizzata la sonda al cuore per ottimizzare tempi, risultati e sicurezza alimentare.



White Meat



18 min



100°



Good
Buono



Fresh Vegetables



15 min



100°



Good
Buono





Manitainer *Mantenitore*

Keeping warm is a fundamental stage for today's catering, with needs that can no longer be satisfied with an explicit cooking and respecting the hygienic-sanitary regulations without losing fragrance, taste, appearance and palatability.

Steamtower helps the cook to maintain the right degree of temperature and humidity, to keep the food ready to be served as soon as the need arises.

Il mantenimento caldo è una fase fondamentale per la ristorazione d'oggi, con esigenze che non possono più essere soddisfatte con una cottura espressa e rispettando le normative igienico-sanitarie senza perdere fragranza, sapore, aspetto e appetibilità.

Steamtower aiuta il cuoco a mantenere il giusto grado di temperatura ed umidità, per conservare il cibo pronto per essere servito non appena vi sia la necessità.



Potatoes



Continuously warm



100°



Excellent
Ottimo



Rice



Continuously warm



100°



Excellent
Ottimo





Regenerating *Rigenerazione*

Steamtower can help the service using the machine as a regenerator of previously vacuum-cooked foods (and therefore to bring back in temperature to then be browned in pan, grill or oven), both to lighten the service by regenerating and cooking pre-cooked pasta with ready-made sauce or semi-finished products such as ravioli, tortellini, gnocchi and spaetzli.

The process is simple: pour the contents into the appropriate pan and season with the cold sauce of the day; regenerate in steam for a few minutes, mix and finish to taste.

Using trays of 1/3GN, 1/2GN or 1/1GN you can regenerate from single portions to the most important ones without having to first blanch and pan. In service, the cook can find benefit also in regenerating small portions of fish starters or meat already processed in the morning cooking.

Steamtower può aiutare durante il servizio utilizzando la macchina come rigeneratore sia di alimenti già cotti in sottovuoto in precedenza (e quindi da riportare in temperatura per poi essere rosolati in padella, griglia o forno), sia per alleggerire il servizio rigenerando e terminando la cottura di pasta precotta con sugo pronto o di semilavorati come ravioli, tortellini, gnocchi e spaetzli. Il procedimento è semplice: si apre una busta versando il contenuto nella teglia appropriata e si condisce con il sugo freddo del giorno, si rigenera a vapore per qualche minuto, si mescola e si rifinisce a piacere.

Utilizzando teglie da 1/6GN, 1/3GN, da 1/2GN o da 1/1GN si potranno rigenerare dalle porzioni singole a quelle più importanti senza doverli prima sbollentare e padellare. In servizio, il cuoco potrà trovare beneficio anche nel rigenerare piccole porzioni di antipasti di pesce o di carne già lavorati la mattina in cottura.



Pasta, Gnocchi & Tortellini



6 min



100°
80° with heart probe



Excellent
Ottimo



Fresh Eggs



9-12 min



100°



Excellent
Ottimo





Smoke Cooking *Affumicatura*

The most daring cooks always need in the kitchen space and closed rooms to be able to delicately smoke their own preparations. It will be possible to use Steamtower also as a smoker, without using the oven as a chamber.

In this case, Steamtower is used as chest of drawers for cold smoking all the ingredients that the chef wishes to exalt with a more decisive character: from cheeses to fish, from mollusks to meat; already vacuum cooked or raw.

A small but versatile chamber allows that just a small amount of smoke is enough to saturate the environment, reducing processing times. At the end of the cycle, just disassemble Steamtower to wash all the parts in the dishwasher thus eliminating residual aromaticity and making it operational for future processing.

I cuochi più arditi in cucina hanno sempre bisogno di spazi e camere chiuse per poter affumicare delicatamente le proprie preparazioni. Senza utilizzare il forno come camera sarà possibile sfruttare Steamtower anche come affumicatore.

In questo caso, Steamtower si presta per essere utilizzato come cassettiera per affumicare a freddo tutti gli ingredienti che lo chef vorrà esaltare con un carattere più deciso: dai formaggi ai pesci, dai molluschi alle carni; già cotti in sottovuoto o crudi.

I vantaggi di una camera piccola ma versatile fanno in modo che sia sufficiente solo una piccola quantità di fumo per saturare l'ambiente diminuendo anche i tempi di lavorazione. A fine ciclo, basterà smontare Steamtower per lavare tutti i pezzi in lavastoviglie eliminando così aromaticità residue e rendendola operativa per le prossime lavorazioni.



Smoked Salmon



3 min

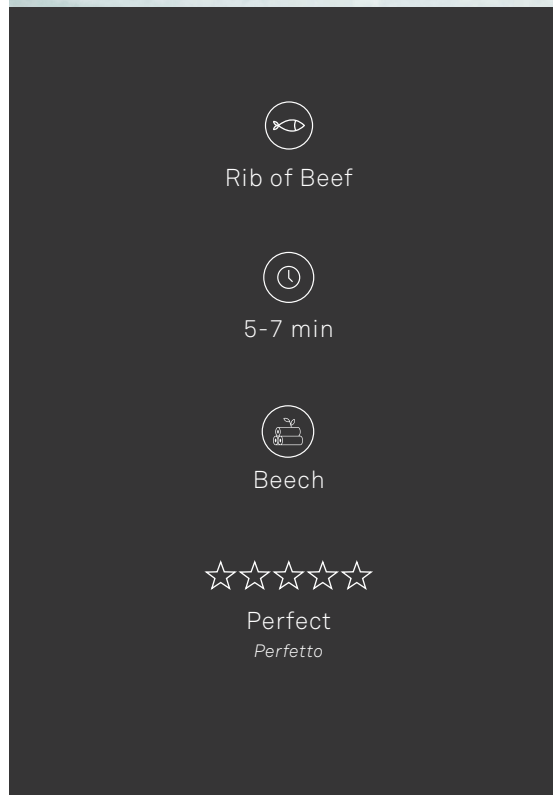


Beech



Perfect

Perfetto



Rib of Beef



5-7 min



Beech



Perfect

Perfetto

Silko Ali Group S.r.l.
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 Spa



SILKO