

Tel./Fax: 02/623-13-44
GSM: 041/617-885
E-mail: saksida@triera.net
http://www.saksida-inox.si



SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.

Tel./Fax: 02/623-13-44
GSM: 041/617-885
E-mail: saksida@triera.net
http://www.saksida-inox.si

Dealer za:



Z Vami že od leta 1993!



Hlajene vitrine za sladice in ostala živila



Hlajena vitrina Kameleon
Primerna za sladice
Na razpolago različne barve
Dolžina 700/1000/1400mm
Površina polic 1,2/1,8/2,6 m²
Temp. območje +5°C do +15°C
Napetost 230V
Moč 430W



Vsi modeli z vgrajenim kompresorjem
Digitalne komande
Nastavljive noge po višini
Odpiranje iz zadnje strani
Osvetlitev
Dinamično hlajenje
Avto oddaljevanje
Kontrola vlage



Hlajena vitrina Marta
Primerna za sladice
Dolžina 1400/860/h1360mm
Površina polic 2,1m²
Obtežitev 10kg na polico
Temp. območje +4°C do +15°C
Napetost 230V
Moč 803W



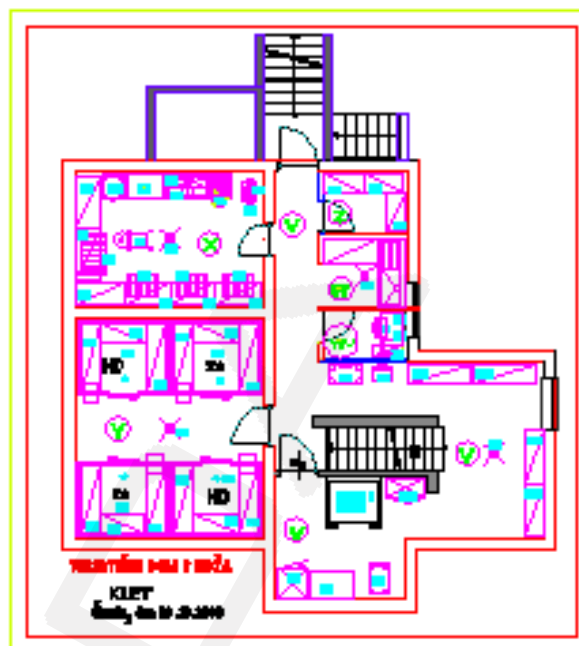
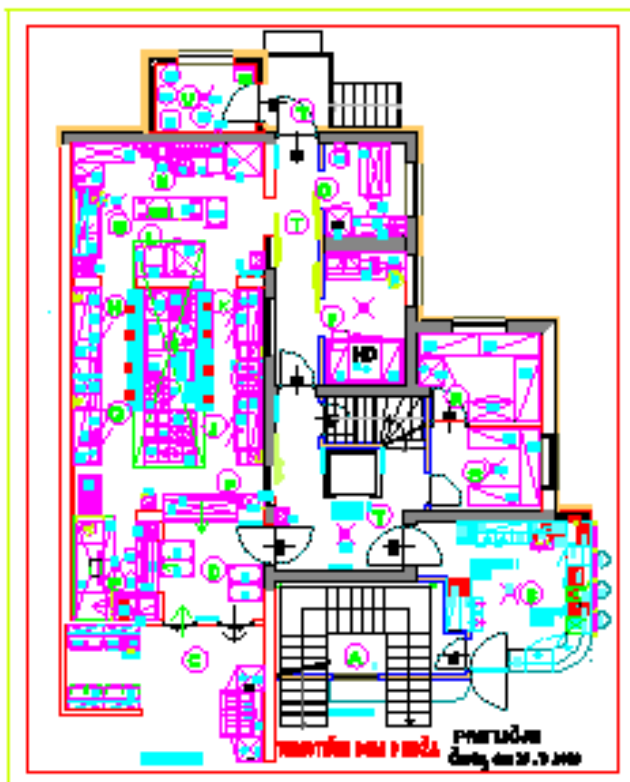
Hlajena vitrina Jola
Primerna za sladice
Na razpolago različne barve
Dolžina 750x750xh1870mm
Obtežitev 10kg na polico
Površina polic 1,3m²
Temp. območje +4°C do +8°C
Napetost 230V
Moč 600W



Hlajena vitrina Beata
Primerna za sladice
Dolžina od 990 do 1605/900/h1330mm
Površina polic 1,2-1,7-2,1-2,5m²
Obtežitev 10kg na polico
Temp. območje +2°C do +8°C
Napetost 230V
Moč 401W

Preverite našo ostalo ponudbo na internetni strani: www.saksida-inox.si

Projektiranje tehnologije v kuhinji



	CEVNEGA PROFILA min.FI4cm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), DIM. 800x700xh875/h900mm (k ponudbi priložiti sliko ali tehnično skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)			106	TEHTNICA NAMIZNA ELEKTRONSKA 20 kg / 20g INOX DELOVANJE V OKOLJU S TEMPERATURO (OD +5°C / -35°C), DOVOLJENA VLAGA V OKOLJU DO 80%, MOŽNOST DELOVANJA NA 230V AU NA BATERIE (ADAPTER 9V) Z DELOVNIM ČASOM min.100 ur , LCD SVETLOBNI DISPLEJ , PLASTIČNO OHIŠJE , SNEMLJIVA TEHTALNA INOX POVRŠINA min.dim.320x260mm,NAPETOST 230V50Hz1N, MOČ 150W (instalacije: elektro priključni kabel 230V iz tal dolžine 2m zaščiten v samogasni tuboflex cevi z montirano priključno vodotesno elektro dozo na notranji steni blok pulta DIM. 320x300xh60mm (k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	KOM	1
53A	WOK APARAT NAMIZNI (CE CERTIFIKAT) ELEKTRIČNA NAMIZNA IZVEDBA, KOMPLET Z INOX WOK PONVIJO, 1x GRELNA POVRŠINA FI 30cm, NAPETOST 230V50Hz1N, MOČ min.2.5kW, (instalacije: elektro priključni kabel 230V iz tal dolžine 2m zaščiten v samogasni tuboflex cevi z montirano priključno vodotesno elektro dozo na notranji steni blok pulta DIM.335x425xh135mm (k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	Kom	1	107	PLANETARNI MEŠALEC NAMIZNI 5 LIT. (CE CERTIFIKAT) INOX KOTUČKOM min.5 lit., NASTAVKI METUCA, SPIRALO IN STRGALO, NAPETOST 230V 50Hz1N, MOČ min.315W, NASTAVLJIVA HITROST OBRATOV OD 50 DO 220 r.p.m., ROČNI DVIG IN SPUST POSODE, VARNOSTNO MIKRO STIKALO, ZAŠČITA MOTORJA PRI PREOBREMENITVI, DODATNA INOX POSODA 5 LIT. (instalacije: elektro vtičnica 230V H=120cm od tal) DIM. 290x390xh420mm (k ponudbi priložiti prospekt z original tehničnimi karakteristikami aparata)	KOM	1
54	THV MEŠALNA BATERIJA VISOKA VRTLJIVA (poz.53) VISOKA MEŠALNA BATERIJA THV-1/2" H=550mm Z DOLGIM IZLIVOM L= 60cm MONTIRANA NA BLOK PULTU (Poz. 53) (instalacije: priključek THV 1/2 iz tal z zapornim zasunom v ležečem položaju , višina zgornjega roba ročice max. 100mm od tal in navojnim nastavkom 3 / 4 ") (k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami)	kom	1		Z. PORCIONIRANJE, IZDAJA ŽIVIL TER PJAČ :		
55	ŽAR PLINSKI PLOŠČA TRDI KROM GLADKA, (CE CERTIFIKAT) PRIKLJUČNA MOČ min.14kW, PORABA PLINA: 1.1kg/h (U.N.P.) ali 1.4 m3 / h (zemeljski plin), PRIKLJUČEK PLINA R 3 / 4 " SPODAJ ODPRTI PROSTOR S SPODNJO POLICO, PRIKLJUČEK PLINA R 3 / 4 " , INOX OKROGLE NOGICE IZ CEVNEGA PROFILA min.FI4cm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), (instalacije: priključek plina 3 / 4 " iz tal z zaporno plinsko pipo in s priključno gibljivo cevjo za plin z ježerim omotom. A testirana s priborniki dolžine L=100cm in nastavkom R 3 / 4 " , vsi ventili iz tal so v ležečem položaju vzporedni s fronto elementa, višina zgornjega roba ročice ventila je max. 8cm od gotovega poda , -{ pripravi instalater plina } DIM. 800x700xh875 / 900mm (k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	Kom	2	108	PULT PREDALČNIK INOX IZDELAN IZ INOX min.1.1mm, AISI 304 SCOTCH BRITE, DELOVNA POVRŠINA BREZ ODCEJALNEGA ROBA , DELOVNA PLOŠČA DEBELINE min.4cm Z VGRAJENIM VODOODPORNIM IN OGNJEODPORNIM PANELOM SPODAJ ZAPRTA S PARA ZAPORNO FOLJO , DELOVNA POVRŠINA SPREDAJ ZAKLJUČENA V RADIJU (min.R8) S SPODNJIM ODKAPNIM ŽLEBOM ZA PREPREČEVANJE ZATEKANJA TEKOČIN V NOTRANJOST ELEMENTA , 2x SET PREDALOV PO VERTIKALI (V SETU PO TRJUE PREDALU GN 1 / 1-150mm) VGRAJENI NA TELESKOPSKIH INOX VODILIH, HRBTNO INTEGRIRANI STENSKI ZAVIH (dim H= 100x15mm), NOTRANJI VOGAL DELOVNE POVRŠINE IN STENSKEGA ZAVIHA IZVEDEN V RADIJU (min.R8), INOX OKROGLE NOGICE IZ CEVNEGA PROFILA min.FI40mm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), DIM.1700x700xh850/900mm (k ponudbi priložiti sliko ali tehnično skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)	KOM	1
55A	LOPATICA KOMPLET Z 10 KOM REZIL (poz.55) ZA ČIŠČENJE ŽAR PLOŠČE IZ TRDEGA KROMA (k ponudbi priložiti sliko izdelka)	Kom	1				
56	PREKUCNA PONEV PLINSKA 50 LIT- COMPOUND 12mm (CE CERTIFIKAT) KONSTRUKCIJA APARATA IZDELANA V INOX AISI 304 SCOTCH BRITE, POSODA IZDELANA IZ INOX-a AISI 304 Z VEČPLASTNIM DNOJI POSODE - BIMETAL min.12mm(COMPOUND), KAPACITETA POSODE min.50 LIT., ROČNI DVIG POSODE S SPIRALNIM NAVOJNIM VRETNOM, PRIKLJUČEK HLADNE VODE Z IZLIVNIM NASTAVKOM PRITRZEN NA OHIŠJE APARATA ZA POLNJEV PONEVE S HV, PLINSKI GORILNIKI IZDELANI IZ INOX-a , TEMPERATURNI OBMOCIJE MED 100°C in 300°C, VGRAJEN VARNOSTNI SISTEM V PRIMERU NEENARNE DEKONJITIVNE DOVODA PLINA. ELEKTRIČNI BATERIJSKI VTIČ DOLŽINE 1.5U	Kom	1	109	PULT NEVTRALNI INOX SPREDAJ ODPRT BREZ SPODNJE IN VMESNE POLICE IZDELAN IZ INOX min.1.1mm, AISI 304 SCOTCH BRITE, SPREDAJ ODPRT , 2X BOČNO IN HRBTNO ZAPRT , PRSTOR PREDVIDEN ZA SERVRNE VOZIČKE, DELOVNA POVRŠINA BREZ ODCEJALNEGA ROBA, KONSTRUKCIJA VERTIKALNI CEVNI PROFIL MIN.FI 40mm , DELOVNA PLOŠČA DEBELINE min.40 mm Z VGRAJENIM VODOODPORNIM IN OGNJEODPORNIM	KOM	2

SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.
Tel./Fax: 02/623-13-44
GSM: 041/617-885
E-mail: saksida@trilera.net
http://www.saksida-inox.si



SPODJETJEM SAKSIDA DO NASMEHA V KUHINJI

Vse avtorske pravice pridržane SAKSIDA d.o.o.
Slikovni material se ne more uporabljati pri pridobivanju druge ponudbe. Poslovna tajna.
Vse slike so simbolične. Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb.

Cene so informativne.
Oktober 2012