

Dealer za:

LAINOX



Z Vami že od leta 1993!



Catering in banquet sistem za vzdrževanje temperature in transport živil KMS in KRC Hot

Statični sistem ogrevanja KMS Hot



Model KMS 048

Dim. 910x870xh1040mm

Statično ogrevanje 30-120°C

Kapaciteta 16xGN 1/1 ali 8xGN 2/1

Za 48 krožnikov premera 260mm

ali 32 krožnikov premera 320mm

Moč 0,75kW

Napetost 230V



Model KMS 096

Dim. 925x855xh1820mm

Statično ogrevanje 30-120°C

Kapaciteta 16xGN 2/1 ali 32xGN 1/1

Za 96 krožnikov premera 260mm

ali 64 krožnikov premera 320mm

Moč 1,5kW

Napetost 230V



Model HM 192

Dim. 1775x855xh1820mm

Statično ogrevanje 30-120°C

Kapaciteta 32xGN 2/1 ali 64xGN 1/1

192 krožnikov premera 260mm ali

128 krožnikov premera 320mm

Moč 3kW

Napetost 230V



Aparati za pogrevanje in regeneracijo živil na pladnju ali krožniku Hot KMS s statičnim ogrevanjem so izjemno kvalitetni in obsegajo modele kapacitete od 16xGN 1/1 pa vse do 64xGN 1/1 ali 32xGN 2/1. Notranja komora ima zaobljene robove za lažje čiščenje in boljše kroženje zraka. Vodila se lahko iz komore tudi odstranijo. Aparati so na kolesih premera od 125mm do 150mm (odvisno od modela) in opremljeni z zavorami, ki omogočajo transport živil na določeno lokacijo. Komora je obdana s kakovostno termično izolacijo iz kamene in steklene volne. Tesnilna guma okrog vrat pa preprečuje izgubo toplote in je odporna na visoke temperature.



Statično ogrevanje omogoča porabo manj energije. Za lažje premikanje so aparati opremljeni še z ročkami za vleko. Elektronsko krmiljenje omogoča nastavljanje temperature med 30°C in 120°C. Za vlago v komori pa skrbi zmogljivi ventilator. Prav tako je komora opremljena z varnostnim termostatom. V kompletu sta 2 mreži GN 2/1 za posamezno komoro.

Dinamični sistem ogrevanja z ventilatorjem KRC Hot



Model KRC 061 M/E

Dim.880x785xh970mm

Dinamično ogrevanje z ventilatorjem 30-160°C

Kapaciteta 6xGN1/1

Za 8 krožnikov premera 260mm

Moč 3,2kW

Napetost 230V



Model KRC 101 M/E

Dim.880x785xh1270mm

Dinamično ogrevanje z ventilatorjem od 30-160°C

Kapaciteta 10xGN1/1

Za 16 krožnikov premera 160mm

Moč 6,5kW

Napetost 400V



Model KRC 162 M/E

Dim.900x940xh1860mm

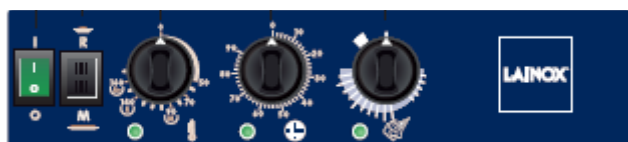
Dinamično ogrevanje z ventilatorjem od 30-160°C

Kapaciteta 16xGN2/1

Za 88 krožnikov premera 260mm

Moč 9,6kW

Napetost 400V



M



E

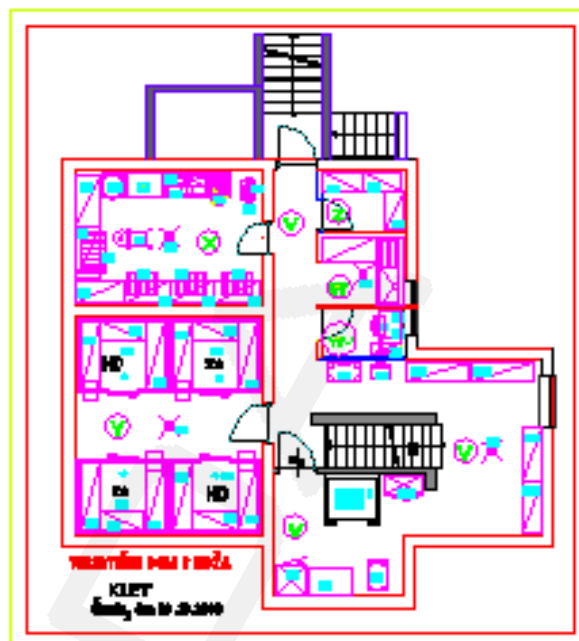
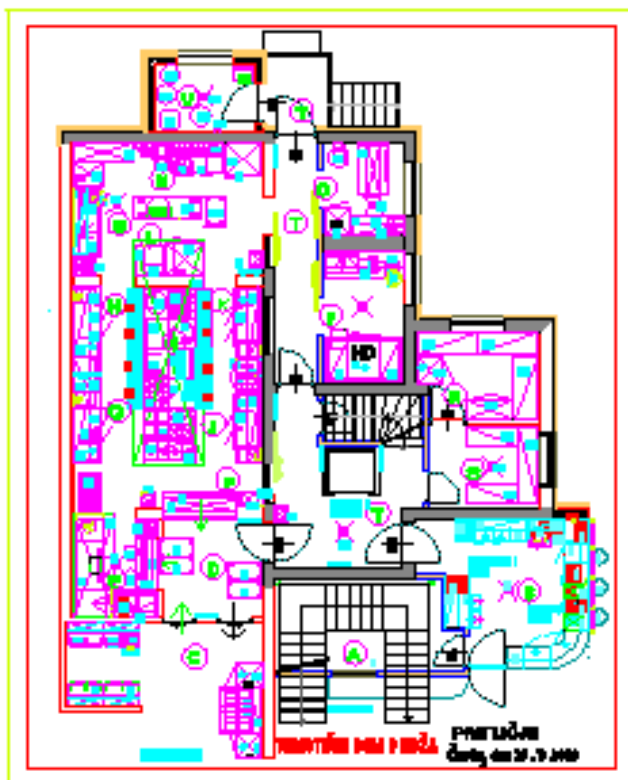


Aparati za pogrevanje in regeneracijo živil na pladnju ali krožniku Hot KRC z dinamičnim ogrevanjem in ventilatorjem so izjemno kvalitetni ter obsegajo modele kapacitete od 6xGN 1/1 pa vse do 32xGN 1/1 ali 16xGN 2/1. Notranja komora ima zaobljene robove za lažje čiščenje in boljše kroženje zraka. Prav tako je v komori izlivna odprtina za vodo v primeru čiščenja. Vodila se lahko iz komore tudi odstranijo. Aparati so na kolesih premera od 125mm do 150mm (odvisno od modela) in opremljeni z zavorami, ki omogočajo transport živil na določeno lokacijo. Komora je obdana s kakovostno termično izolacijo iz kamene in steklene volne. Tesnilna guma okrog vrat pa preprečuje izgubo toplote in je odporna na visoke temperature.

Na voljo so elektro-mehanske ali na dotik občutljive digitalne komande. V primeru digitalnega displeja je mogoče shraniti do 20 programov delovanja. Za lažje premikanje so aparati opremljeni še z ročkami za vleko. Elektronsko krmljenje omogoča nastavljanje temperature med 30°C in 90°C za ohrajanje temperature živila in do 160°C pri funkciji regeneracije živil. Za vlago v komori pa skrbi zmogljivi ventilator na vratih, ki spreminja tudi smer rotacije za boljšo porazdelitev toplote v komori. Prav tako je komora opremljena z varnostnim termostatom. Kot opcija na voljo sonda, USB ključek, pladnji in avtomatski ventilator za vlaženje komore.

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 priloži sliko ali tehniško skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)				
53A	WOK APARAT NAMIZNI (CE CERTIFIKAT) ELEKTRIČNA NAMIZNA IZVEDBA, KOMPLET Z INOX WOK PONVIJO, 1x GRELNA POVRŠINA FI 30cm, NAPETOST 230V/50Hz/1N, MOČ min.2.5kW, (<i>instalacije</i> : elektro priključni kabel 230V iz tal dolžine 2m zaščitven v samogasn timer tuboflex cevi z montirano priključno vodotesno elektro dozo na notranji steni blok pulta DIM.335x425xh135mm (k ponudbi priloži prospekt s 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) (<i>instalacije</i> : 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 priloži prospekt s tehničnimi karakteristikami)	kom	1		
55	ŽAR PLINSKI PLOŠČA TRDI KROM GLADKA (CE CERTIFIKAT) PRIKLUČNA MOČ min.14kW, PORABA PLINA: 1.1kg/h (U.N.P.) ali 1.4 m ³ /h (zemeljski plin), PRIKLUČEK PLINA R 3/4" SPODAJ ODPRTI PROSTOR S SPODNO POLICO, PRIKLUČEK PLINA R 3/4", INOX OKROGLE NOGICE IZ CEVNEGA PROFILA min.FI4cm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), (<i>instalacije</i> : priključek plina 3/4" iz tal z zaporno plinsko pipo in s priključno gibljivo cevjo za plin z jeklenim omotom Atestirana s prirobniki dolžine L=300cm 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 gornjega poda, 4 pripravi instalater plina) DIM. 800x700xh875 / 900mm (k ponudbi priloži prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	Kom	2		
55A	LOPATICA KOMPLET Z 10 KOM REZIL (poz.55) ZA ČIŠČENJE ŽAR PLOŠČE IZ TRDEGA KROMA (k ponudbi priloži 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 DNO POSODE – BIMETAL min.12mm(COMPOUND), KAPACITETA POSODE min.50 LIT., ROČNI DVIG POSODE S SPIRALNIM NAVOJNIM VRETNETOM, PRIKLUČEK HLADNE VODE Z IZLIVNIM NASTAVKOM PRITRJEV NA OHIŠJE APARATA ZA POLNJENJE PONEVE S HV, PLINSKI GORILNIKI IZDELANI IZ INOX-a, TEMPERATURNO OBMOTJE MED 100°C in 300°C, VGRAJEN VARNOSTNI SISTEM V PRIMERU NEHATNE DEKONFIGURACIJE PONEVE, ELEKTRIČNI BATERIJSKI VŽIG IN IZK. 1 SV	Kom	1		
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 230V/50Hz/1N, MOČ 150W (<i>instalacije</i> : elektro vtičnica 230V H=1200 mm od tal) DIM. 320x300xh60mm (k ponudbi priloži prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	KOM	1		
107	PLANETARNI MEŠALEC NAMIZNI 5 LIT. (CE CERTIFIKAT) INOX KOTUČKOM min.5 lit., NASTAVKI METUČA, SPIRALO IN STRGALO, NAPETOST 230V 50Hz/1N, 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 S LIT. (<i>instalacije</i> : elektro vtičnica 230V H= 120cm od tal) DIM. 290x390xh420mm (k ponudbi priloži prospekt z originalnimi tehničnimi karakteristikami aparata)	KOM	1		
108	Z PORCIONIRANJE, IZDAJA ŽIVIL TER PLJAJČ : 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 RADU (min.R8) S SPODNJIM ODKAPNIM ŽLEBOM ZA PREPREČEVANJE ZATEKANJA TEKOČIN V NOTRANJOST ELEMENTA , 2x SET PREDALOV PO VERTIKALI (V SETU PO TRIJE PREDALU GN 1 / 1-150mm) VGRAJENI NA TELESKOPSKIH INOX VODILIH, HRBTNO INTEGRIRANI STENSKI ZAVIH (dim H= 100x15mm), NOTRANJI VOGLA DELOVNE POVRŠINE IN STENSKEGA ZAVIHA IZVEDEN V RADU (min.R8), INOX OKROGLE NOGICE IZ CEVNEGA PROFILA min.FI40mm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), DIM.1700x700xh850/900mm (k ponudbi priloži sliko ali tehniško skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)	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 SERVISIRNE 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@triera.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

Izvajamo projektiranje, prodajo in servisiranje kuhinjske opreme za velike sisteme kuhinj

Registracija Okrožno sodišče Maribor•st.reg.vl. 10203300• Maticna št.5379962• Osn. kapital 8.771,00 EUR•ID za DDV:SI25316745•TRR 25100-9704245169