

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.



**Z Vami že od leta 1993!**  
**www.saksida-inox.si**

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



## **KUHINJSKI APARATI ZA OBDELAVO TESTA**

Ponujamo vam visoko kakovostne in tehnično dovršene kuhinjske aparate za obdelavo testa priznanih tujih proizvajalcev, s katerimi bo priprava živil še hitrejša in enostavnejša. Stroji so izdelani iz kakovostnega Inox AISI 304 in odpornega PVC materiala. So energijsko učinkoviti in ustrezajo vsem evropskim standardom in HACCP sernicam. Z univerzalnimi kuhinjskimi stroji lahko gnetete testo, stepate mase, režete, ribate in strgate zelenjavo in sadje, mležete meso in še veliko več. Vse to po konkurenčnih cenah, ob pomoči strokovnega svetovanja za lažjo uresničitev vaših želja. V prospektu vam predstavljamo le del prodajnega programa. Za vse dodatne informacije kontaktirajte predstavnika podjetja Saksida d.o.o. na tel 02-6231-344, gsm 041-617-885, email saksida@triera.net ali obiščite našo spletno stran [www.saksida-inox.si](http://www.saksida-inox.si)

### **Univerzalni kuhinjski stroji za gnetenje testa**



**AlexanderSolia**  
MASCHINEN FÜR DIE GROSSE KÜCHE

**Univerzalni stroj M30**  
**Dim. 280x650xh320mm**  
**Iz Inoxa AISI 304**  
**Kotliček kap. 20 litrov**  
**Digitalne komande**  
**Kap. do 1000 pogrinjkov**  
**2 hitrosti delovanja**  
**Moč 1,4 / 1,8kW**  
**Napetost 400V**

Dejstva, ki vas bodo prepričala za nakup stroja so naslednja: primeren za pripravo do 1000 pogrinjkov na dan, kompaktna zasnova, ki ne potrebuje veliko prostora v kuhinji, kompletno iz Inoxa AISI 304, higiensko na najvišjem nivoju in v skladu s HACCP standardi, robustna pogonska enota z močjo 1,4kW oziroma 1,8kW, fleksibilnost z možnostjo hitrega menjavanja 6 različnih nastavkov, enostaven za čiščenje in vzdrževanje, avtomatski izklop v primeru pregrevanja stroja in s tem popolna zaščita motorja, dve nastavljeni hitrosti delovanja, digitalni displej za enostavnejši pregled delovanja in konkurenčna cena ter dolga doba delovanja.

Pogonska enota na podstavku s kolesi z montiranim nastavkom za rezanje zelenjave.



Na razpolago številni nastavki za rezanje zelenjave, gnetenje mas, mletje mesa, rezanje solate na trakove in mehčanje zrezkov



Univerzalni kuhinjski stroj Feuma HU 1020-2 pooseblja vzdržljivost, uporabnost, praktičnost in kvaliteto. Stroj je izdelan iz Inoxa AISI 304. Omogoča hitro in enostavno menjavo najrazličnejših nastavkov. Stroj ima dve hitrosti in impulzno delovanje ter magnetno varovanje motorja v primeru preobremenitve. Moč motorja je 1,3kW / 1,9kW, napetost 400V. Kotliček je lahko kapacitete 20lit. ali 40lit. Na voljo s številnimi modeli rezalnih diskov in cilindrov za različne vrste obdelav zelenjave in sadja. Možnost dobave kotlička in mešalnih rok za stepanje, mešanje in gnetenje večjih količin testa. Možnost dobave nastavkov za rezanje zelenjave, mešanje testa in mletje ter mehčanje mesa. Izredno močan in vzdržljiv stroj, ki vam bo služil tudi več kot 30 let.

**Univerzalni stroj HU 1020-2**  
**Dim. 520x400xh230mm**  
**Kotliček kap. 40 litrov**  
**Kap. do 1000 pogrinjkov**  
**2 hitrosti delovanja**  
**Moč 1,3 / 1,9kW**  
**Napetost 400V**

**KitchenAid**



Univerzalni kuhinjski stroj Kitchenaid K5 z inox kotličkom 5L ali model K7 z inox kotličkom 7L imajo 3 nastavke (spiralo, lopatico in metlico), nastavljivo hitrost obratov od 58 - 220 rpm in elektronsko zaščito proti preobremenitvi motorja. Moč manjšega modela je 315W, večjega 500W, napetost 230V. Manjši model je dim.390x290xh420mm, večji 340x370xh420mm. Nastavki kot opcija: FGA mesoreznica, MVSA rezalec in strgalec zelenjave, FVSP pasirka za zelenjavo in sadje, KPRA valčki za izdelavo paste in testa za pizze, KRAV nastavek za izdelavo raviolov in FPPC komplet treh priključkov v setu FGA + MVSA + FVSP.



**Univerzalni stroj KU 2-5E**  
**Dim. 260x360xh450mm**  
**8 lit. ali 12 lit. kotliček**  
**Moč 800W**  
**Mesoreznica (opcija)**  
**Rezanje zelenjave (opcija)**  
**Napetost 230V**

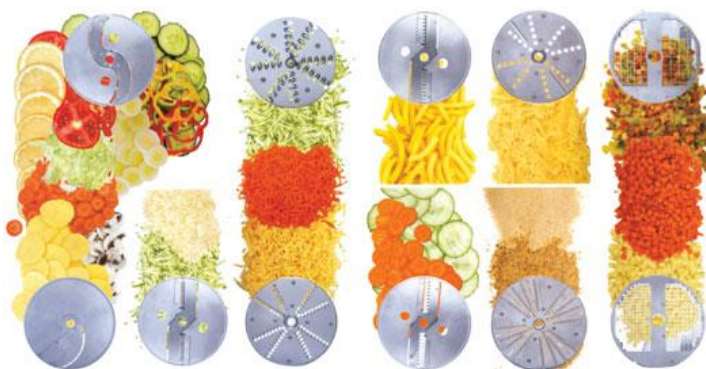


Namizni univerzalni kuhinjski stroj Krefft KU 2-5E pripravljen za stepanje, mešanje in gnetenje mas v Inox kotličku kapacitete 8 ali 12 litrov. Lahko se dobavijo tudi dodatni nastavki za mletje mesa z različnimi noži ali pa nastavek za rezanje zelenjave z različnimi rezalnimi diski. Priklop na 230V, moč 800W, dim. 260x360xh450mm.



**Univerzalni stroj PR 21-S**  
**Dim. 530x520xh870mm**  
**Nastavek za mletje mesa (opcija)**  
**Nastavek za rezanje zelenjave (opcija)**  
**Mešalna glava z 20lit. kotličkom**

**V kompletu 3 mešala**  
**Napetost 230V**  
**Moč 550W**  
**Volumen Inox kotlička 20L**  
**3 hitrosti (106-196-358rpm)**



## Planetarni mešalci za testo



Model Plutone 7 litrski namizni



V kompletu tri metlice in 7 lit. Inox kotliček

**Planetarni mešalec Plutone lt.7**  
**Dim: 240x410xh425mm**  
**Volumen posode: 7 litrov**  
**Moč: 280W**  
**Napetost: 230V50Hz1N**  
**Teža: 18kg**



Ohišje mešalcev je izdelano iz obstojnega jekla. Inox posoda je zavarovana z žico, da onemogoča poseganje v posodo v času delovanja. Mešalci so prav tako opremljeni z mikro stikali, ki ob odstranjenju posode ali odprtih varnostnih žic onemogočajo zagon metlic. V kompletu so priložene tri metlice za delo z lahkimi nadevi in težjimi testi. 10 in 20 litrski mešalec imata tri hitrosti delovanja in ventiliran motor za daljše obratovanje brez pregrevanja. 7 litrski mešalec in variabilno stikalo za nastavitve hitrosti.

**Planetarni mešalec Plutone LT10 / LT20**  
**Dim: 360x500xh630mm / 420x560xh770mm**  
**Volumen posode: 10 lit. / 20lit.**

**3 hitrosti delovanja**

**Moč: 450W / 1100W**

**Napetost: 230V**

**Teža: 74kg / 99kg**



Model Plutone LT 10 in LT 20 prostostoječ  
 Enostavna demontaža in čiščenje  
 V kompletu tri metlice in 10 oziroma 20 litrski Inox kotliček

## Spiralni mešalci za testo

Mešalci so vsestransko uporabni za pripravo vseh vrst kvašenega, vlečenega in biskvitnega testa. Ohišje in barva spiralnih mešalcev je odporna proti praskam. Deli, ki prihajajo v stik z živili so izdelani iz Inoxa. Za varnost so vgrajena varnostna mikro stikala, ki onemogočajo vklop stroja pri odstranjeni posodi ali dvignjeni zaščitni mrežici in glavi mešalca. Model CN in ima dvižno glavo in odstranljiv kotliček. Kot opcija je mogoče dodatno naročiti dve hitrosti delovanja, timer s 30min delovanjem, avtomatski izklop motorja v primeru preobremenitve, kolesa na stroju in voziček za prevažanje inox kotlička. Inox kotlički imajo kapaciteto od 10 litrov pa vse do 62 litrov.



**Spiralni mešalec CN/25**  
**Dim: 670x390xh620mm**  
**1 ali 2 hitrosti delovanja**  
**Volumen posode: 32litrov**  
**Kapaciteta polnjenja: 25kg**  
**Moč: 1,5kW**  
**Napetost: 400V**



Spiralni mešalec model CN Fimar z dvižno glavo in odstranljivim inox kotličkom kapacitete od 16 litrov pa vse do 62 litrov.

## Palični mešalniki za miksanje, stepanje in piriranje



Profesionalni mikserji Dynamic francoskega proizvajalca, so znani po svoji trpežnosti, enostavnem rokovanju in praktičnosti. Komplet Master MFAP 2000 vsebuje pogonski stroj in tri snemljive nastavke (za miksanje, stepanje in piriranje), ki se lahko preprosto in v le nekaj sekundah zamenjajo. Mikser ima funkcijo neprestanega delovanja, pulznega delovanja in nastavitve želene hitrosti obratov. Vsi nastavki so iz inoxa in opremljeni z noži, ki so prevlečeni z titanijevo zlitino, kar omogoča daljšo življenjsko dobo in ostrino nožev. Mikser je namenjen miksanju do 100 litrov mase, 20 litrom mase za stepanje in 30kg kuhanega krompirja za piriranje.



**Palični mešalnik Master MFAP 2000**

**Dim. mikserja: 500mm**

**Dim. metlice: 250mm**

**Dim. nastavka za piriranje: 500mm**

**Moč: 460W**

**Št. obratov: 3000-9000rpm**

**Za 100 litrov**

**Teža: 3,6kg**

# Aparati za izdelovanje testenin



## Aparat za izdelavo testenin MPF

Dim: 350x760xh450/640mm

Kap. posode 20 litrov / 4 kg

Kap. 21kg/h

Inox posoda s spiralnim mešalcem

Različni nastavki

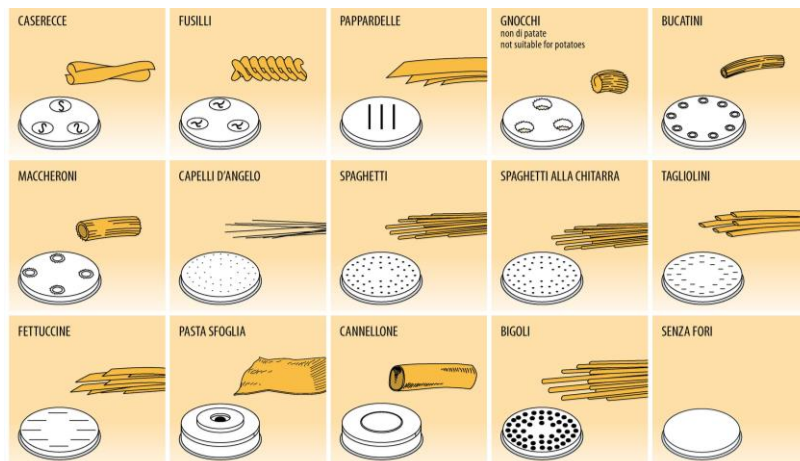
Moč: 750W

Napetost: 230/400V

Teža 42kg



Aparat za izdelavo testenin MPF Fimar je primeren za izdelavo različnih oblik testenin (špageti, široki rezanci, lističi, fusili...) Posoda lahko ima kapaciteto 1,5kg, 2,5kg, 4kg ali 8kg. Ohišje aparata je pobarvano z barvo odporno na praske. Vsi deli, ki prihajajo v stik z živilom pa so izdelani iz inoxa. Aparat je sestavljen iz posode s spiralnim mešalcem, ki pripravi maso. Nato pa s pomočjo različnih nastavkov maso potiska skozi polž, ki izdeluje različne vrste testenin. Posoda je odstranljiva in se lahko enostavno očisti. Vgrajeno ima tudi mikro stikalo za večjo varnost, ki izklopi delovanje v primeru dviga pokrova. Številni različni bronasti nastavki premera od 50-78mm omogočajo hitro izdelavo različnih vrst testenin. Prav tako je njihova zamenjava hitra in enostavna.



Na voljo so kuhinjski aparati za obdelavo testa različnih dimenzij, moči in blagovnih znamk. V tej brošuri so predstavljeni le nekateri izmed modelov. Za vse stroje smo direktni uvozniki. Vsi aparati imajo CE standard in konformitetno izjavo. Aparati so profesionalni in tako primerni za uporabo v vseh večjih kuhinjah (barih, restavracijah, hotelih, vrtcih, šolah, bolnišnicah, in domovih za ostarele). Za določen tip aparata nas kontaktirajte in pripravili vam bomo ponudbo po vaših željah.

Podjetje Saksida d.o.o. je družinsko podjetje, ustanovljeno leta 1993. Ves ta čas smo prisotni na slovenskem trgu s prodajo domače in tuje gostinske opreme. Izvajamo tudi projektiranje in servis. Od leta 1993 smo uspešno zaključili in opremili na ključ preko 450 objektov po celotni Sloveniji. Našo ostalo ponudbo si oglejte na spletni strani [www.saksida-inox.si](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@trlerca.net](mailto:saksida@trlerca.net)

<http://www.saksida-inox.si>

**SPODJETJEM SAKSIDA DO NASMEHA V KUHINJI**

Vse avtorske pravice pridržane SAKSIDA d.o.o. Slike so simbolične. Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodne najave.  
Oktober 2014.

Na produ 28 • 2354 Brestrnica / MB • Slovenija

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

Registracija Okrožno sodišče Maribor • Št. reg. VI. 10203300 • Matična št. 5379962 • Osn. kapital 8.771,00 EUR • ID za DDV SI25316745

TRR 051008013772828 (ABANKA VIPA d.d.)