



Z Vami že od leta 1993!

www.saksida-inox.si



OPREMA ZA RIBARNICE

Hlajene vitrine, korita, mize in nevtralne elementi

SVEŽE

OHLAJENO

Bendoni *inox*



Naš koncept hlajenih in nevtralnih vitrin omogoča lepšo preglednost morskih sadežev v vitrini ob visoki funkcionalnosti, modularnosti in predvsem zagotavljanju higienskih standardov. Ti koncepti so bistvenega pomena za potrošnika. Na osnovi tega je zasnovana moderna hlajena in nevtralna linija inox opreme za ribe in školjke. Linija je na voljo v dveh velikostih. Lahko se dobavi z ravnim ali ukrivljenim zaščitnim sprednjim steklom in z različnimi podnožji.



Hlajene in nevtralne vitrine za ribe

Bendoni **inox**



Valovito podnožje



Ukrivljeno ali ravno zaščitno steklo



Brez podnožja



Podnožje na nogah

Dimenziji sta lahko dve in sicer dim.1050x1050xh855mm ali 2100x1050xh855mm.



Hlajena vitrina

Vitrine v AISI 316 Inox izvedbi z drenažno odprtino, poliuretansko izolacijo in vložno tuljavo s hlajenjem na dotik. Vitrine imajo odstranljivo dno in prikazovalnik temperature na sprednji strani. Živila varuje na sprednji strani 100mm visoko steklo, ki je lahko ravno ali ukrivljeno. Vitrina je lahko postavljena na dve različici podnožja ali se dobavi brez podnožja.



Nevtralna vitrina

Hlajene in nevtralne vitrine za školjke



Hlajena vitrina brez podnožja



Hlajena vitrina



Nevtralna vitrina

Dimenzija vitrin dim. 1050x1050xh855mm, izvedbe samo z ravnim steklom.

Korita in nevtralni elementi



Miza za tehniko
dim. 1050 xh805mm



Vogalni element 45° ali 90°
dim. 1050xh805mm



Bazen korito z ali brez koles
dim. 800x650+50xh800mm

Nevtralni elementi se lahko uporabljajo skupaj s hlajenimi vitrinami za zaključevanje celotne linije tudi pod 45° ali 90° kotom. Izdelava iz visoko kakovostnega Inox AISI 304. Nevtralni element za blagajno ima tudi predalčnik. Korita v AISI 304 Inox izvedbi s pripravljeno drenažno odprtino in pripravljenimi instalacijami za montažo pipe. Možnost naročila s fiksnimi nogami ali kolesi.

Mize in korita za pripravo rib



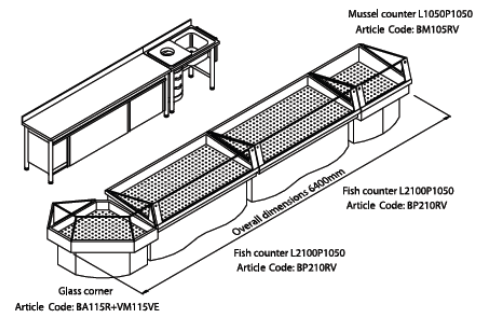
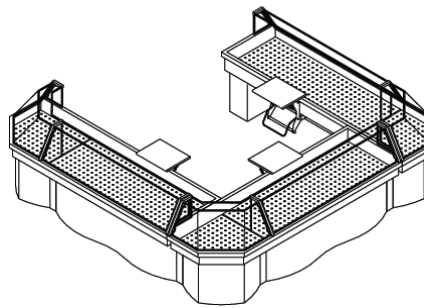
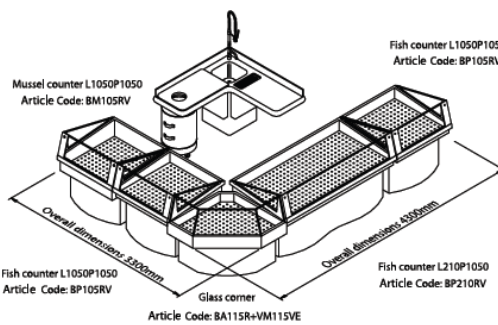
Marina delovna miza
dim. 1400+1400x600xh900mm



Korita dim. 1000/1200x600xh900mm in 1200/1400x700xh900mm

Velik izbor različnih vrst korit izdelanih iz Inoxa AISI 304 primernih za pripravo in čiščenje rib. Po naročilu posode za odpadke, rezalne plošče, držala za nože in pipe.

Možnosti postavitve linije

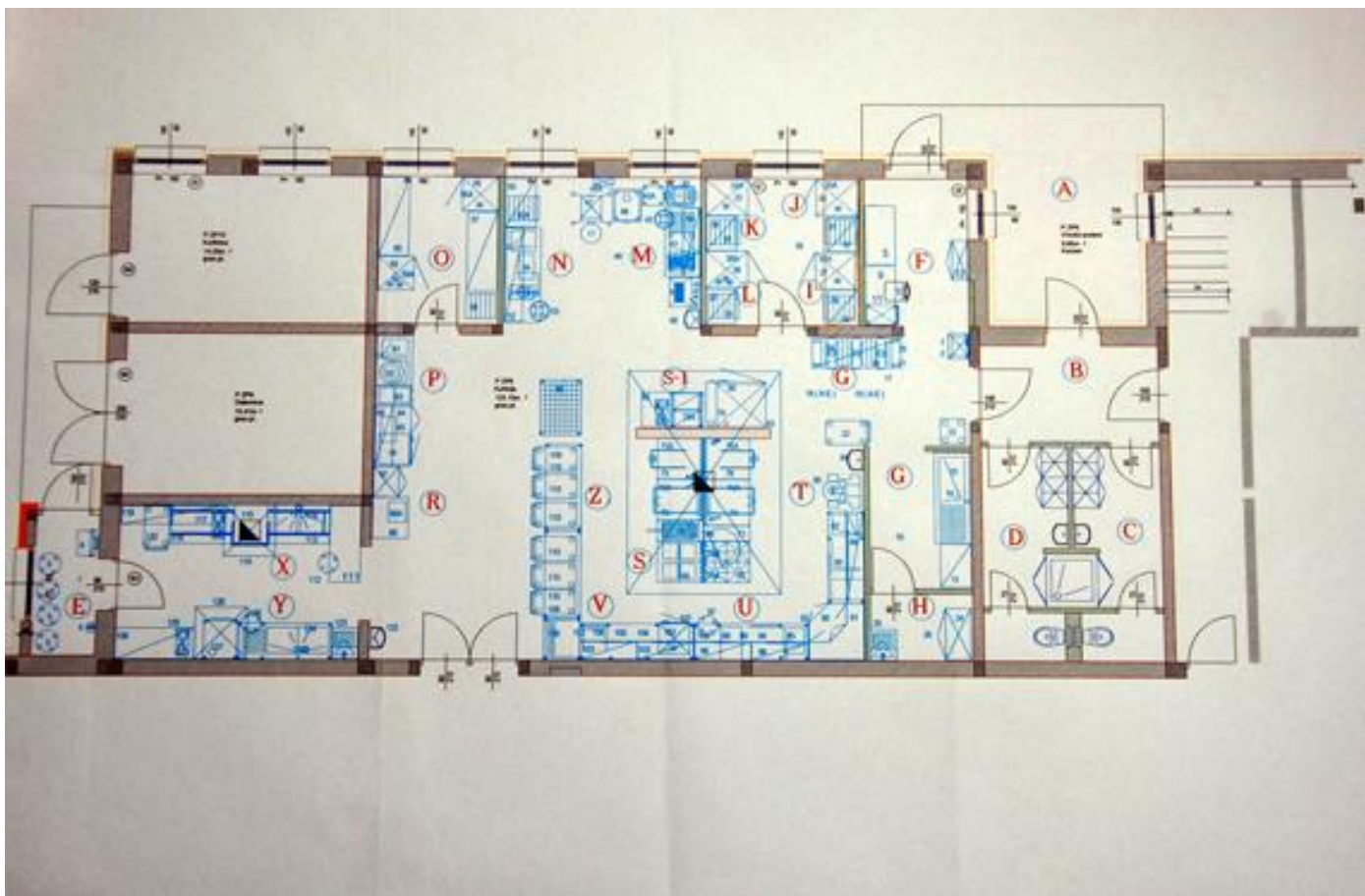


Hladilniki za zamrzovanje ribjih izdelkov in ledomati

Ledomati imajo zračni ali vodni sistem hlajenja. Od 80-120kg narejenega ledu v 24 urah. Kapaciteta pripravljenega ledu v ledomatu 20kg pri manjši izvedbi ali 30kg pri večji. Izdelani iz Inox materiala. Lahek priklop in vzdrževanje. Notranja plastična posoda varna za živila in odstranljiva za lažje čiščenje.



Hladilna omara GN 600FISH izdelana iz Inox AISI 304, izolirana za morski program dim. 680x810xh2010mm, volumna 510 litrov. Temperaturno področje delovanja od -5°C do +2°C. Priloženih 6 kaset za shranjevanje dim. 600x400xh130mm. Za zunanji transport kaset možnost dobave pokrovov. Ledomati Icematic so dobavljivi v kapacitetah od 21kg pa vse do 90kg izdelanega ledu v 24 urah.



Od leta 1993 smo opremili na ključ preko 450 kuhinj po celotni Sloveniji!

Na voljo je ribarniška oprema 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. 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



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. 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.)