



**SAKSIDA**  
inženiring gastro opreme, d.o.o.



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



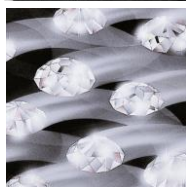
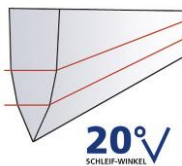
## **OSTALI KUHINJSKI APARATI**

Ponujamo vam visoko kakovostne in tehnično dovršene kuhinjske aparate 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@trlera.net ali obiščite našo spletno stran [www.saksida-inox.si](http://www.saksida-inox.si)

### **Brusilci nožev**



**GRAEF**



**Brusilec nožev električni CC 120**  
**Dim: 250x112xh110mm**  
**Primeren za vse vrste nožev**  
**Ostrenje in poliranje rezila pod kotom 20°**  
**Diamantno rezilo**  
**Moč: 75W**  
**Napetost: 230V**  
**Teža: 2kg**

Električni brusilci nožev so primerni za brušenje vseh vrst nožev. Ostrenje rezila in poliranje je hitro in učinkovito, zahvaljujoč zelo kvalitetnemu diamantnemu rezilu in ostrenju rezila pod kotom 20°. Aparati imajo patentiran sistem poliranja rezila.

### **Mikrovalovne pečice**



**fimar**

**Mikrovalovka MF 911**  
**Volumen 23 litrov**  
**Inox izvedba**  
**Dim. aparata 510x415xh290mm**  
**Dim. komore 325x330xh180mm**  
**Priključna moč 1,45kW**  
**Izhodna moč valov 0,9kW**  
**Napetost 230V**

Profesionalna mikrovalovna pečica MF 911 ima enostavne in pregledne mehanske komande za izbiro načina priprave živila in časa delovanja. Primerna je za krožnike premera do 325mm. Nastavi se lahko 5 različnih stopenj moči delovanja infra žarkov, 3 kombinirane načine gril + infra žarki in način grila. Nastavitev časovnega intervala delovanja pečice je lahko med 0 in 35 minutami. Zunanja in notranja površina v inox izvedbi. Kapaciteta komore je 23 litrov.

## Električni odpirachi konzerv



**Električni odpirach konzerv model OEXTC**

**Dim. 250x450xh670mm**

**Teoretična kapaciteta odpiranja 80 pločevink / h**

**Moč 75W**

**Napetost 230V**

**Teža 13,2kg**

**PADERNO**

Električni odpirach pločevink Tellier je primeren za odpiranje vseh vrst živilskih pločevink v profesionalnih kuhinjah. Odpira vse oblike pločevink (ovalne in kvadratne). Ima nastavljivo glavo po višini. Teoretična kapaciteta je cca. 80 pločevink na uro. Aparat ima dve hitrosti delovanja. Je stabilen in hiter. Postavi se na pult, kjer ga pritrdimo z gumijastimi nogicami. V kompletu tudi ščetka za čiščenje glave in magnet za lažje dvigovanje odprtih pokrovov s pločevink.

## UV sterilizatorji nožev

Sterilizatorji so izdelani iz inoxa in primerni za sterilizacijo vseh vrst nožev. UV sterilizator ima vgrajen lovilc kapljic, pleksi steklo in odstranljivo pleksi držalo za nože, kar omogoča lažje rokovanje pri vstavljanju in odstranjevanju nožev. Prav tako ima vgrajeno mikro stikalo in lučko ter timer za natančno nastavitev časa sterilizacije.



**UV sterilizator nožev 24W**  
**dim:400x300xh620mm**  
**sterilizacija z UV žarnicami**  
**kapaciteta nožav: 20**

**moč: 8W**

**napetost: 230V**

**št. UV žarnic: 3**

**timer: 0-120min**

**teža: 14,5kg**

## Namizne in skladiščne tehtnice



**Namizne tehtnice ECE 10K5/20K10/50K20**

**Dim. tehtalne površine: 320x260mm**

**Najmanjša vrednost odčitavanja: 5g/10g/20g**

**Max. obremenitev: 10kg/20kg/50kg**

Tehtnice Kern so enostavne za uporabo, možno napajanje na baterije omogoča fleksibilnost pri prenašanju tehtnice, varčen elektronski displej, dodan tudi adapter za priključitev v omrežje. Pri modelu EOE možnost fiksiranja displeja na steno, dolžina kabla 1,8m.



**Skladiščne tehtnice JSHIP 130/JSHIP 332**

**Dim. tehtalne površine: 381x305mm**

**Najmanjša vrednost odčitavanja: 50g/100g**

**Max. obremenitev: 59kg/150kg**

Tehtnica ima ojačano inox tehtalno površino, pregleden digitalni LCD displej in adapter za priključitev v električno omrežje.

## Vakuumski aparati



Vakuumski aparat MCD 420



### Vakuumski aparati MCD

Ohišje iz Inoxa

Vgrajena Busch črpalka

98% doseganje vakuuma

Dolžina nitke: 350/420/520 mm

Dim. komore 430/530x370/430/530xh190/200 mm

Moč 0,9kW

Napetost 230V



Vakuumski aparat MSD 300

### Vakuumski aparati MSD

Ohišje iz Inoxa

Digitalni displej

80% doseganje vakuuma

Dolžina nitke: 320/420/520 mm

Dim. 390/560/600x310/290/450xh200/210/250mm

Moč 0,49/1,1/1,2 kW

Napetost 230V

Vakuumski aparati Fimar omogočajo nepredušno vakuumsko pakiranje živil, ki podaljša čas hranjenja živila, podaljšuje njegovo svežino in zaustavlja pojav bakterij. Ohišje vakuumskih aparatov je narejeno iz neerjavčnega jekla. Modei MCD omogočajo 98% vakuum, modeli MSD pa 80% vakuum.

## Mlinčki za organske odpadke



### Drobilec odpadkov Insink Erator 75

Dim. 210xh321mm

Dim. izhodne odprtine fi90mm

Inox noži

Kap. komore 1,4 litra

Kap. mletja cca. 200 kg / h

Napetost: 230V

Moč: 0,75 kW



Drobilci organskih odpadkov so zelo pomembni za higieno v kuhinji, saj z njimi hitro in popolnoma odstranimo neprijetne vonjave in tveganje možnih okužb za sveže in pripravljene jedi. Mlinček za organske odpadke Emerson omogoča čistejšo, varčnejšo in bolj zdravo kuhinjsko okolje. Organski odpadki (zelenjavni olupki, ostanki mesa, ribe ter manjše kosti) se spustijo v drobilec, kjer se s preprosto operacijo razcefrajo. Tako so primerni za nadaljnje ožemanje in skladiščenje. S tem posledično zmanjšamo stroške dela in skladiščenja. Lahko uporabite celoten prostostoječi inox element v katerega je vgrajen mlinček ali pa mlinček uporabite samostojno in ga montirate na zeleno pozicijo.

Na voljo so kuhinjski aparati za obdelavo zelenjave in sadja 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@triera.net](mailto: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 Brestnica / 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.)