

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



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>



TERMIČNA OPREMA

Na razpolago termična oprema globine 600mm, 700mm in 900mm

Ponujamo vam visoko kakovostne in tehnično dovršene termične elemente priznanih slovenskih in tujih proizvajalcev, s katerimi bo priprava in termična obdelava živil še hitrejša in enostavnejša. Vsi elementi so izdelani iz kakovostnega Inox AISI 304/316 materialov, energijsko učinkoviti in ustrezajo vsem evropskim standardom. Termični program obsega serije globine 600/700/900 mm (plinske, parne ali električne izvedbe).

Na voljo so vam štedilniki, žari, friteze, vodne kopeli, kuhalniki testenin, kotli, prekucne ponve, parno-konvekcijske peči in nevtralni elementi v klasični ali mostni izvedbi. 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



Klasični in prekucni kotli ter prekucne ponve Firex



Vrhunska izdelava v Inox AISI 304/316. Možna je plinska, parna ali elektro izvedba. Precizna termostatska regulacija temperature, varnostna armatura, priključek THV vode, izvedba kotla z direktnim ali indirektnim gretjem z dvojnim plaščem in vmesno grelno tekočino pritiska 0.5bar. Elektronski vžig plina z elektro baterijo. Max. temperatura 105°C, možnost AUTOCLAVE pokrova, okrogla ali kvadratna izvedba, kapacitete od 50litrov pa vse do 500 litrov.



S prekucnimi kotli proizvajalca Firex lahko pripravite velike količine živil na lahek, hiter in enostaven način brez oprijemanja, zahvaljujoč indirektnemu gretju in duplikatorju posode. Posoda je izdelana iz inoxa AISI 316, pokrov posode, zunanji plašč in ogrodje pa v inoxu AISI 304. Lahko se naroči električna ali plinska izvedba. Kotli imajo termostatsko regulacijo od 0°C do 105°C in elektronski (baterijski) vžig plina. Električno vodena prekucna posoda omogoča večjo fleksibilnost pri delu. Možna je tudi izvedba z mešali, ki omogoča pripravo mas kot so marmelade. Na voljo kapacitete do 300litrov.



firex



Električne ali plinske prekucne ponve so lahko kapacitete od 40 litrov pa vse do 225 lit. Nepogrešljivi aparat v sodobni kuhinji. Sistem izdelave dna ponve v AISI 304/10mm COMPOUND sendvic sistemu debeline 15 mm. Mehanski ali električni dvig posode, temperaturno območje do max. 300°. Izvedba v Inoxy ASI 304. Pahljačasto oblikovani grelci in večplastno dno posode onemogočajo oprijemanje živil na podlago.



Električni, plinski in kombinirani štedilniki Berto's in Gazzi



Električni štedilniki z 2, 4 ali 6 grelnimi kvadratnimi ploščami, postavljenimi skupaj ali z vmesnim prostorom. Štedilniki se lahko dobavijo z odprtim podstavkom, vgrajeno elektro-klasično pečico, konvekcijsko pečico ali pri plinskih izvedbah s plinsko pečico. Plinski štedilniki z 2,4 ali 6 odprtimi plinskimi gorilniki moči od 4kW pa vse do 11,5kW z zunanjim in notranjim gorenjem. Plinske rešetke pri odprtih gorilcih so izdelane iz masivnega litega železa – gusa. Na voljo so tudi kombinirani štedilni in nevtralni termični elementi. Vsi štedilniki in nevtralni termični elementi se lahko dobavijo v globini 600mm, 700mm in 900mm.

Friteze, kuhala testenin in toplovodne kopeli Berto's in Gazzi

Friteze so dobavljive v elektro in plinski izvedbi. Kapaciteta bazena po želji od 6 litrov do 22 litrov. Možne variante z enim ali dvema bazenom. Ločeno greetje posameznih bazenov s fino regulacijo temperature. Komplet z Inox košarami in Inox pokrovom, spodaj prostor zaprt s krilnimi varti in izpustno pipo za menjavo olja. Kuhalniki testenin in toplovodne kopeli so dobavljive v elektro in plinski izvedbi z enim ali dvema bazenom za GN 1/1, komplet z vložnimi perforiranimi posodicami, spodaj možnosti odprtega ali zaprtega podstavka.



Žar plošče Berto's in Gazzi

Grelne plošče so gladke površine ali delno 1/2 rebraste iz trdega kroma ali brušenega jekla. Možnost dobave tudi lava grill plošče. Spodaj je podstavek odprt in se lahko opcijsko zapira s krilnimi vrati. Mogoča je ločena termostatska regulacija vsake polovice grelne plošče posebej. Nastavljanje temperaturnega območja 300°C-350°C.



Nevtralni termični elementi Berto's in Gazzi



Nevtralni elementi so izdelani iz Inoxa AISI 304, z nastavljivimi nogicami po višini. Predali prilagojeni gastronorm posodi GN 1/1. Dobave s predali ali brez, z odprtim ali zaprtim podstavkom.

Termični in nevtralni vozički Metalcarelli

Vozički so izdelani iz Inoxa AISI 304 s kolesi in zavoro. Možnost dobave nevtralnih ali ogrevanih vozičkov. Nekateri modeli imajo odstranljiv bazen, ki se lahko tudi mehasno ali električno dviga ter spušča.



Konvekcijske in parnokonvekcijske peči Lainox



Konvekcijska peč READY REC M z elektromehanskim displejem
in parnokonvekcijska peč READY REV S z digitalnim displejem

LAINOX®



Parnokonvekcijski peč SAPIENS in NABOO s klasičnim
in na dotik občutljivim »TOUCH« zaslonom

Nove linije konvekcijskih in parno-konvekcijskih peči LAINOX READY in LAINOX SAPIENS TER NABOO so oblikovali najboljši inženirji s kuharji celega sveta, na osnovi dolgoletnih izkušenj pri pripravi živil. Nastali sta liniji polni inovativnih in znanstvenih rešitev, kjer je tehnologija v službi tistih, ki delajo v kuhinji. Peči so lahko dobavljive v električni ali plinski izvedbi z elektromehanskim, digitalnim ali inovativnim »TOUCH« displejem in so lahko omrežljive s številnimi dodatnimi funkcijami, kot je na primer ročni tuš, avtomatski pralni sistem, USB ključ, multi-točkovna sonda, nevtralni ali ogrevani podstavki, različni GN pladnji (odvisno od modela). Peči so različnih velikosti od kapacitete 4 GN 1/1, pa vse do 40 GN 1/1 pladnjev.

Na voljo je termična 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 konformitno izjavo. Aparati so profesionalni in tako primerni za uporabo v vseh večjih kuhinjah (bari, 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



SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.

Tel./Fax: 02/623-13-44

GSM: 041/617-885

E-mail: 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 prodaj 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.)