



SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.



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



KUHINJSKI APARATI ZA OBDELAVO MESA

Ponujamo vam visoko kakovostne in tehnično dovršene univerzalne kuhinjske stroje 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

Salamoreznice



Salamoreznica Dolly 220-350
Debelina reza do 15mm
Premik drsnice 245mm-310mm
Nož fi 220mm-350mm
Alu ohišje
Drsnica v naklonu
Moč 140W-400W



Pri salamoreznici Dolly so na voljo noži premera od 220mm pa vse do 350mm. Možno je naročiti tudi avtomatski hod drsnice. Salamoreznica je stabilna, ima aluminijasto ohišje in drsnico v naklonu. Dolžina hoda drsnice je od 245mm do 310mm (odvisno od modela). Max. mere reza so od 210x155mm do 290x255mm. Motor je ventiliran za daljše neprekinjeno obratovanje. Prav tako je zelo tih. Rezilo se samodejno brusi s pomočjo fiksnega nastavka za ostrenje. Aparat se lahko za voljo varnosti razstavi le v primeru, ko je gumb za nastavev debeline reza postavljen na 0, drsnica pa blokirana.

Mesoreznice

Mesoreznica TC 12E
Ohišje v aluminiju
Kapaciteta mletja 150kg/h
Dim: 185x430xh520mm
Moč: 735 W
Napetost: 230V / 400V

Mesoreznica TC 22E
Ohišje v aluminiju
Kapaciteta mletja 200kg/h
Dim: 185x440xh520mm
Moč: 800 W
Napetost: 230V / 400V

Ohišje mesoreznice je izdelano iz poliranega aluminija. Motor je ventiliran, kar omogoča daljše obratovanje. Pogonska oneta obdana z oljem, kar zmanjšuje pregrevanje. Je izredno vzdržljiva in tiha. Noži se samodejno brusijo (možnost dobave različnih nožev kot opcija). Izredno lahka za čiščenje, saj se prostor za nože v celoti razstavi. Ne potrebuje posebnega vzdrževanja. Posoda in noži izdelani iz visoko kvalitetnega inoxa. Zaradi teže in gumijastih podlog zelo stabilna ob delovanju. Poleg osnovnega noža in šajbe dodan tudi plastični čep za potisk mesa in inox vstavna posoda. Opcijsko na razpolago številne »šajbe« za različno velikimi luknjicami. Mesoreznica je idealna za uporabnike, kjer urno mletje dosega od 100-200kg mesa.



Mešalci za meso



Mešalec mesa IP50
Na kolesih in s prekucno posodo
Dim: 840x500xh1280mm
Dim. kotlička 400x470mm
Kapaciteta kotlička 88lit. oz. 50kg
Moč: 1,5kW
Napetost: 230V ali 400V
Teža: 100kg

Ogrodje, kotliček in mešalni nastavki so izdelani iz Inoxa AISI 304. Mešalci imajo za lažje rokovanje prekucno posodo na mehanski pogon. Mešalni nastavki se lahko enostavno snamejo. Stikala na komandni plošči ustrezajo varnostnim standardom IP54. Stroj ima vgrajeno varnostno mikro stikalo na pokrovu kotlička. Stroj je idealen za mešanje svežega mesa.



Steakerji

Izjemno stabilen in močan aparat za zadovoljevanje potreb po mehčanju večjega števila zrezkov. Enostavno rokovanje in čiščenje. Zelo zmogljiva inox valja z noži, prerežeta kite v mesu in ga zmečkata. Odprtina za vstavljanje zrezkov je dovolj široka za nemoteno vstavljanje zrezkov. Ob tem pa iz varnostnih razlogov dovolj ozka in dolga, da se preprečijo morebitne poškodbe.

Električni steaker TOP SM2
Dim. 440x220xh460mm
V inox izvedbi
Noži priloženi
Stabilen in močan
Velika vhodna odprtina
Moč 150W
Napetost 230V



Žage za kosti

Električna žaga za kosti SE/1550
Dim. 530x400xh850mm
Dolžina noža 1550mm
Delovni rez 160xh150mm
Delovna površina 300x300mm
Moč 0,75kW



Profesionalna žaga za kosti z avtomatsko motorno zavoro v primeru pregrevanja motorja, inox delovna površina, s potiskacem za kosti, varnostnim stikalom za vklop in hitrim stikalom za izklop stroja v primeru nevarnosti, možnostjo nastavitve širine reza in možnostjo naročila dodatnega podstavka (opcija).

Na voljo so aparati 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).

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.

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.)