

Z vami že od leta 1993!

S podjetjem Saksida d.o.o. do
nasmeha v kuhinji.

SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.

Tel: 02-6231-344

Gsm: 041-835-594

Email: gregor.saksida@gmail.com

Web: www.saksida-inox.si

Namizni sekljalnik / kuter Sirman

Opis aparata



Enostavna priprava
omak, namazov in paštet!

*V ceni pogonska enota, inox snemljiva posoda s pokrovom in dvokraki gladki nož.
V ceni ni zajet prevoz in morebitna montaža. Cena je brez DDV.

Aparat ima 5,3 litrsko snemljivo posodo s pokrovom. Pogonska enota je ventilirana za optimalno delovanje. Noži so izdelani iz kvalitetnega inoxa. Standardno v kompletu dvokraki gladki nož. Opcijsko se lahko do-
kupi nazobčani dvokraki nož, štiriraki pesto
nož, emulzijski nož ali nož za gnetenje testa.

Za varnost skrbijo mikro stikala, ki
onemogočajo vklop stroja, če posoda ni
pokrita ali je nepravilno vstavljena v ležišče.

Predstavljeni model ima nastavljivo hitrost
obratov od 1500 do 2800 rpm. Komandna
plošča je zaščitena pred vdorom vode.

Izjemna cena:
690,00 eur* (na zalogi)

PREDNOSTI

- kapaciteta inox posode 5,3 litra
- nastavljiva hitrost delovanja
- na razpolago številni noži (opcijsko)

Namizni rezalnik zelenjave Sirman

Opis aparata



Rezanje na rezine, oblice,
trakove, kocke,
strganje in ribanje!

*V ceni pogonska enota z PVC posodo. V ceni ni zajet prevoz in morebitna montaža. Cena je brez DDV.

Močan, priročen in kompakten aparat. Ima
veliko izhodno odprtino, ki preprečuje
mašenje zrezane zelenjave.

Na razpolago so številni rezalni diski različnih
dimenzij. Aparat omogoča rezanje na oblice,
trakove, kocke, seseklanje,
ribanje ali strganje. Rezalnik ima teoretično
kapaciteto rezanja 240kg/h.

Aparat ima dve vhodni odprtini: okroglo
odprtino s PVC potiskačem za gomoljasto
zelenjavo in večjo polkrožno odprtino za
vstavljanje večjih kosov zelenjave, na primer
zelja.

Izjemna cena:
580,00 eur* (na zalogi)

PREDNOSTI

- kompaktni namizni rezalnik
- kapaciteta rezanja do 240kg/h
- na razpolago številni rezalni diski

Dodatne informacije o stroju najdete na naši spletni strani www.saksida-inox.si ali na telefonski številki 02-6231-344 / 041-835-594.
Za pripravo ponudbe nas kontaktirajte na email saksida@triera.net

Bi želeli pripravljati specialitete s profesionalnim in vsestranskim paličnim mešalnikom?



Palični mešalnik s številnimi nastavki Dynamic

Opis aparata



Multifunkcijski palični mešalnik!

Naši palični mešalniki Dynamic Master so znani po svoji trpežnosti, enostavnem rokovanju in praktičnosti. Na razpolago je trpežna ventilirana pogonska enota s 600W moči in številnimi nastavki (za miksanje, stepanje, mešanje, piriranje in emulgiranje). Nastavki se lahko preprosto in v le nekaj sekundah zamenjajo.

Palični mešalnik ima funkcijo nastavljljive hitrosti obratov. Rezila mikserja so prevlečena s titanijevo zlitino, kar pripomore k obstojnosti ostrine. Palični mešalnik je primeren za delo neposredno v kotlu, saj so nastavki dolžine od 245mm pa vse do 600mm.

Izjemna cena:
663,20 eur* (na zalogi)

PREDNOSTI

- 1 pogonska enota in številni nastavki
- primeren za delo v večjem kotlu
- nastavljljiva hitrost in 600W moči



Nastavek dolga metla je primerna za mešanje na primer pireja, pudinga in mase za carski praženec direktno v kotlu ali loncu. Dolžina nastavka je 600mm.



Nastavek emulgator je primeren za pripravo zelenjavnih juh, na primer grahove, česnove ali fižolove. Po obdelavi v juhi ne ostanejo večji delci zelenjave. Primeren je tudi za pripravo jedi na sondu.



Nastavek mikser ima trikraka rezila prevlečena s titanijevo zlitino. Mikser je dolžine 500mm. Nastavek dvojna metlica je primerna za stepanje in pripravo lahkih penastih mas. Nastavek za piriranje je edinstveni pripomoček, s katerim lahko pirirate krompir direktno v kotlu ali večjem loncu.

*V ceni pogonska enota Master BM, mikser dolžine 500mm in metlica dolžine 245mm. V ceni ni zajet prevoz in morebitna montaža. Cena je brez DDV.

Dodatne informacije o stroju najdete na naši spletni strani www.saksida-inox.si ali na telefonski številki 02-6231-344 / 041-835-594
Za pripravo ponudbe nas kontaktirajte na email saksida@triera.net

Pridržujemo si pravico do tehničnih izboljšav brez predhodnega obvestila. Slike so simbolične narave.

Visoko zmogljiv rezalnik zelenjave Alexandersolia

Opis aparata

Imate omejen prostor v kuhinji,
želite pa zmogljiv rezalnik zelenjave...



*V ceni pogonska enota brez rezalnih diskov in GN posode. V ceni ni zajet prevoz in morebitna montaža. Cena je brez DDV.

Rezalnik zelenjave Alexandersolia je izdelan iz neerjavečega jekla. Zahvaljujoč svoji teži 28kg je zelo stabilen pri delovanju. Ima nastavljivo hitrost vrtenja rezil, kar omogoča precizen rez brez izgubljanja vode iz živila, tudi pri mehki zelenjavi kot so paradižniki.

Vhodna odprtina za vstavljanje zelenjave je ena največjih na trgu v segmentu namiznih rezalnikov zelenjave. Naenkrat lahko vstavite zelenjavo v velikosti polovice zeljnate glave.

Možnost rezanja na oblice, kocke, trakove, laske... Pod rezalnik se lahko postavi GN posoda.

Izjemna cena:
1.600,00 eur* (na zalogi)

PREDNOSTI

- v celoti v inox izvedbi
- na voljo številni rezalni diski v inoxu
- nastavljiva hitrost delovanja

Namizna konvekcijska pečica Sirman

Opis aparata

Hitra priprava pekarskih izdelkov!



*Cena velja za model Aliseo 2/3 s 4 mrežami brez pekačev. V ceno ni zajet prevoz in morebitna montaža. Cena je brez DDV.

Konvekcijska pečica je zunaj in znotraj izdelana iz neerjavečega jekla. Ima timer za nastavitev časovnega delovanja do 120 minut. Termostatsko stikalo omogoča nastavljanje temperature vse do 300°C.

Peč ima vgrajeno notranjo osvetlitev in dvojno zasteklitev vrat za boljšo zvočno in termično izolacijo. Vrata so obdana s trpežno silikonsko gumo za boljše tesnjenje komore.

Kapaciteta peči je 4xGN 2/3. V kompletu so 4 mreže (brez pekačev). Razmik med vodili je 80mm. Peč ima vgrajen zmogljivi ventilator za enakomerno porazdelitev toplote po komori.

Izjemna cena:
567,00 eur * (na zalogi)

PREDNOSTI

- namizna inox izvedba
- nastavitev temperature do 300°C
- konvekcijsko delovanje z ventilatorjem

Dodatne informacije o stroju najdete na naši spletni strani www.saksida-inox.si ali na telefonski številki 02-6231-344 / 041-835-594. Za pripravo ponudbe nas kontaktirajte na email saksida@triera.net

Pridržujemo si pravico do tehničnih izboljšav brez predhodnega obvestila. Slike so simbolične narave.

Popolna svoboda pri pripravi specialitet...
Z našim parnim konvektomatom je to mogoče!



SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.

Parno-konvekcijska peč TECNOEKA

Opis aparata



Dovršena v vseh pogledih!

Peč Tecnoeka EKF 711 TS je elektro izvedbe, kapacitete 7 pekačev GN 1/1 - 530x325mm. Dimenzija peči je 730x849xh850mm. Peč je opremljena z barvnim slikovnim zaslonom, občutljivim na dotik. Vodenje je v slovenskem jeziku. Peč je standardno opremljena tudi s sondo za merjenje središčne temperature živila, večstopenjskim avtomatskim pralnim sistemom in zunanjo tuš ročko.

Peč ima funkcijo pečenja, kuhanja in kombiniranega delovanja z avtomatskim vzdrževanjem nastavljene količine pare v komori. Nastavite lahko delo z avtomatskimi cikli priprave živil, izberete prednastavljene programe kuhanja, ogrejete komoro pred vstavljanjem živil, hitro ohladite komoro po uporabi, uporabite funkcijo časovnega zamika priprave živil, uporabite "just in time" funkcijo, prilagodite moč delovanja ventilatorjev, možnost uporabe USB ključka, se priklopite na internet.

Izjemna cena:

3.900,00 eur* (na zalogi)

PREDNOSTI

- slikovni barvni displej občutljiv na dotik v slo. jeziku
- standardno sonda in avtomatski pralni sistem
- možnost pečenja, kuhanja in kombi delovanja



Barvni na dotik občutljivi displej s slikovnim prikazom in vodenjem v slovenskem jeziku.



Možnost uporabe sonde pri pripravi živil (pečenje, kuhanje in kombinirano delovanje)



Avtomatski večstopenjski pralni sistem komore z zunanjim tušem.

*V ceni parni konvektomat model EKF 711 TS s funkcijo avtomatskega pranja komore in sondo za merjenje središčne temperature. V ceni ni zajet prevoz in morebitna montaža. Cena je brez DDV.

Za dodatne informacije o strojih na zalogi nas pokličite na tel: 02-6231-344, gsm: 041-835-594 ali pošljite email povpraševanje na gregor.saksida@gmail.com. Po predhodni najavi si je mogoče aparate do odprodaje tudi ogledati.

Pridržujemo si pravico do tehničnih izboljšav brez predhodnega obvestila. Slike so simbolične narave. Cene so brez DDV in veljajo do odprodaje zalog. Zaloge so omejene. Marec 2020.