

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

Dealer za:



Z Vami že od leta 1993!



Multifunkcijski barski aparat TFA3P

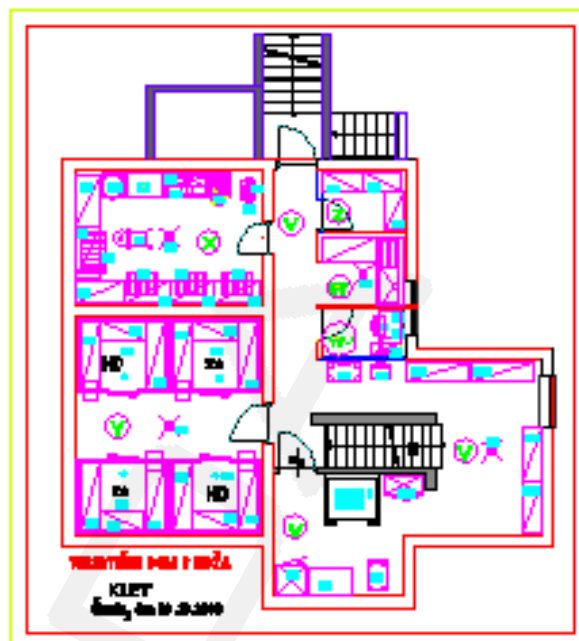
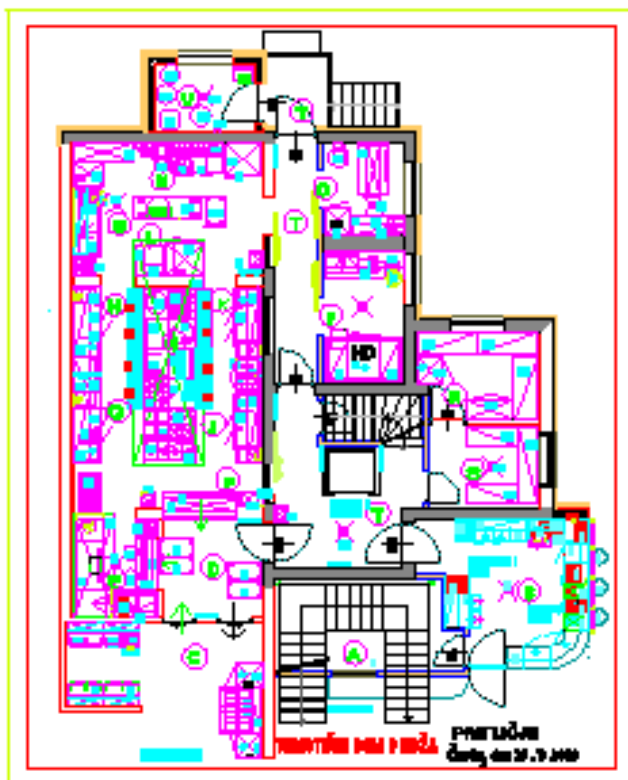


Profesionalni barski aparat, ki združuje 3 funkcije v enem aparatu: ožemanje citrusov, drobljenje ledu in miksanje zelenjave in sadja. Aparat je izdelan iz aluminijastega ohišja. Vsi deli, ki prihajajo v stik z živilom so iz inoxa oziroma živilu prijazne in odporne lexan plastične mase. Aparat je nepogrešljiv pri pripravi različnih naravnih napitkov, shakov in frapejev pri pripravi katerih ne sme manjkati zdrobljeni led. Aparat ima vgrajena varnostna mikro stikala na pokrovu, ki onemogočajo samodejni vklop, če pokrov ni zaprt. Noži so v inox izvedbi. Aparat ima patentiran sistem drobljenja ledu. Kljub svoji majhnosti je izjemno zmogljiv, kompakten in enostaven za uporabo ter vzdrževanje. Aparat, ki ga mora imeti vsaki boljši bar in restavracija.

Multifunkcijski aparat model TFA3P
Mikser+drobilec ledu+ožemalec
Močan in kompakten
Aluminijasto ohišje
3 ločeni motorji
Dim. 530x330xh480mm
Moč 300W+300W+600W
Napetost 230V
Teža 20kg

Preverite našo ostalo ponudbo na internetni strani: www.saksida-inox.si

Projektiranje tehnologije v kuhinji



	CEVNEGA PROFILA min.FI4cm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), DIM. 800x700xh875/h900mm (k ponudbi priloži sliko ali tehnično skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)						
53A	WOK APARAT NAMIZNI (CE CERTIFIKAT) ELEKTRIČNA NAMIZNA IZVEDBA, KOMPLET Z INOX WOK PONVIJO, 1x GRELNA POVRŠINA FI 30cm, NAPETOST 230V50Hz1N, MOČ min.2,5kW, (instalacije: elektro priključni kabel 230V iz tal dolžine 2m zaščitven v samogasni tuboflex cevi z montirano priključno vodotesno elektro dozo na notranji steni blok pulta DIM. 335x425xh135mm (k ponudbi priloži prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	Kom	1	106	TEHTNICA NAMIZNA ELEKTRONSKA 20 kg / 20g INOX DELOVANJE V OKOLJU S TEMPERATURO (OD +5°C / -35°C), DOVOLJENA VLAGA V OKOLJU DO 80%, MOŽNOST DELOVANJA NA 230V AU NA BATERIJE (ADAPTER 9V) Z DELOVNI M ČASOM min.100 UR , LCD SVETLOBNI DISPLEJ , PLASTIČNO OHIŠJE , SNEMLJIVA TEHTALNA INOX POVRŠINA min.dim.320x260mm, NAPETOST 230V50Hz1N, MOČ 150W (instalacije: elektro vtičnica 230V H=1200 mm od tal) DIM. 320x300xh60mm (k ponudbi priloži prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	KOM	1
54	THV MEŠALNA BATERIJA VISOKA VRTLJIVA (poz.53) VISOKA MEŠALNA BATERIJA THV-1/2" H=550mm Z DOLGIM IZLIVOM L= 60cm MONTIRANA NA BLOK PULTU (Poz. 53) (instalacije: priključek THV 1 / 2 iz tal z zapornim zasuvom v ležečem položaju , višina zgornjega roba ročice max. 100mm od tal in navojnim nastavkom 3 / 4 ") (k ponudbi priloži prospekt s tehničnimi karakteristikami)	kom	1	107	PLANETARNI MEŠALEC NAMIZNI 5 LIT. (CE CERTIFIKAT) INOX KOTLIČKOM min.5 lit. , NASTAVKI METLIČA, SPIRALO IN STRGALO, NAPETOST 230V 50Hz1N, MOČ min.315W , NASTAVLJIVA HITROST OBRATOV OD 50 DO 220 r.p.m., ROČNI DVIG IN SPUST POSODE, VARNOSTNO MIKRO STIKALO, ZAŠČITA MOTORJA PRI PREOBREMENITVI, DODATNA INOX POSODA 5 LIT. (instalacije: elektro vtičnica 230V H= 120cm od tal) DIM. 290x390xh420mm (k ponudbi priloži prospekt z original tehničnimi karakteristikami aparata)	KOM	1
55	ŽAR PLINSKI PLOŠČA TRDI KROM GLADKA, (CE CERTIFIKAT) PRIKLUČNA MOČ min.14kW, PORABA PLINA: 1.1kg/h (U.N.P.) ali 1.4 m3 / h (zemeljski plin), PRIKLUČEK PLINA R 3 / 4 " SPODAJ ODPRTI PROSTOR S SPODNOJ POLICO, PRIKLUČEK PLINA R 3 / 4 " , INOX OKROGLE NOGICE IZ CEVNEGA PROFILA min.FI4cm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), (instalacije: priključek plina 3 / 4 " iz tal z zaporno plinsko pipo in s priključno gibljivo cevjo za plin z ježenim oмотom. Atestirana s priborom dolžine L=300cm in nastavkom R 3 / 4 " , vsi ventili iz tal so v ležečem položaju vzporedni s fronto elementa, višina zgornjega roba ročice ventila je max. 8cm od gotovega poda , -l pripravi instalater plina) DIM. 800x700xh875 / 900mm (k ponudbi priloži prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	Kom	2	Z. PORCIONIRANJE, IZDAJA ŽIVIL TER PJAČ :			
55A	LOPATICA KOMPLET Z 10 KOM REZIL. (poz.55) ZA ČIŠČENJE ŽAR PLOŠČE IZ TRDEGA KROMA (k ponudbi priloži sliko izdelka)	Kom	1	108	PULT PREDALČNIK INOX IZDELAN IZ INOX min.1.1mm, AISI 304 SCOTCH BRITE, DELOVNA POVRŠINA BREZ ODCEJALNEGA ROBA , DELOVNA PLOŠČA DEBELINE min.4cm Z VGRAJENIM VODOODPORNIM IN OGNJEODPORNIM PANELOM SPODAJ ZAPRTA S PARA ZAPORNO FOLJO , DELOVNA POVRŠINA SPREDAJ ZAKLJUČENA V RADJU (min.R8) S SPODNJIM ODKAPNIM ŽLEBOM ZA PREPREČEVANJA ZATEKANJA TEKOČIN V NOTRANJOST ELEMENTA , 2x SET PREDALOV PO VERTIKALI (V SETU PO TRIJE PREDAJU GN 1 / 1-150mm) VGRAJENI NA TELESKOPSKIH INOX VODILIH, HRBTNO INTEGRIRANI STENSKI ZAVIH (dim H= 100x15mm), NOTRANJI VOGAL DELOVNE POVRŠINE IN STENSKEGA ZAVIHA IZVEDEN V RADJU (min.R8), INOX OKROGLE NOGICE IZ CEVNEGA PROFILA min.FI40mm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), DIM.1700x700xh850/900mm (k ponudbi priloži sliko ali tehnično skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)	KOM	1
56	PREKUCNA PONEV PLINSKA 50 LIT- COMPOUND 12mm (CE CERTIFIKAT) KONSTRUKCIJA APARATA IZDELANA V INOX AISI 304 SCOTCH BRITE, POSODA IZDELANA IZ INOX-a AISI 304 Z VEČPLASTNIM DNMOM POSODE – BIMETAL min.12mm(COMPOUND), KAPACITETA POSODE min.50 LIT. , ROČNI DVIG POSODE S SPIRALNIM NAVOJNIM VRETENOM, PRIKLUČEK HLADNE VODE Z IZLIVNIM NASTAVKOM PRITRIEN NA OHIŠJE APARATA ZA POLNJENJE PONEVE S HV, PLINSKI GORILNIKI IZDELANI IZ INOX-a , TEMPERATURNO OBMOČJE MED 100°C in 300°C , VGRAJEN VARNOSTNI SISTEM V PRIMERU NEMARNE DEKUPATIVNE DOVODA PLINA. ELEKTRIČNI BATERIJSKI VIČIC BI INAJ 1 SV.	Kom	1	109	PULT NEVTRALNI INOX SPREDAJ ODPRT BREZ SPODNJE IN VMESNE POLICE IZDELAN IZ INOX min.1.1mm, AISI 304 SCOTCH BRITE, SPREDAJ ODPRT , 2X BOČNO IN HRBTNO ZAPRT , PRSTOR PREDVIDEN ZA SERVISIRNE VOZIČKE, DELOVNA POVRŠINA BREZ ODCEJALNEGA ROBA, KONSTRUKCIJA VERTIKALNI CEVNI PROFIL MIN.FI 40mm , DELOVNA PLOŠČA DEBELINE min.40 mm Z VGRAJENIM VODOODPORNIM IN OGNJEODPORNIM	KOM	2

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.

Slikovni material se ne more uporabljati pri pridobivanju druge ponudbe. Poslovna tajna.
Vse slike so simbolične. Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb. Cene so informativne.

Marec 2013

Izvajamo projektiranje, prodajo in servisiranje kuhinjske opreme za velike sisteme kuhinj

Registracija Okrajno sodišče Maribor • st.reg.vl. 10203300 • Maticna st.5379962 • Osn. kapital 8.771,00 EUR • ID za DDV:SI25316745 • TRR 25100-9704245169

