



Dealer za:



Z Vami že od leta 1993!



Palični mikserji MD 95 in MX 98 z enim nastavkom Dynamic



Palični mikser Mini MD 95
Primeren za 12 litrov mase
Dolžina celotnega mikserja 445mm
Dolžina nastavka za miksanje 160mm
Hitrost obratov 9500/min
Moč 180W
Napetost 230V
Teža 1,2 kg

1. Mikro stikalo z avtomatskim zaklepanjem mikserja
2. Učinkovita ventilacija in dvojna izolacija motorja omogoča
3. 160mm dolg fiksni nastavek iz Inoxa
4. V celoti Inox izvedba nastavkov
5. Noži iz titana se lahko enostavno operejo pod tekočo vodo



Emulzijski nož in variabilna hitrost obratov (opcija)



Mikser je primeren za pripravo kremnih juh, sekljanje
čebule, omak, pripravo majonez in ostalih namazov.



Palični mikser PMX 98
Primeren za 20-40 litrov mase
Dolžina celotnega mikserja 600mm
Dolžina nastavka za miksanje 300mm
Hitrost obratov 9000/min
Moč 300W
Napetost 230V
Teža 2,3 kg

Na razpolago tudi modeli
enake velikosti z nastavkom
za stepanje in piriranje!

Profesionalni mikserji Dynamic francoskega proizvajalca, so znani po svoji trpežnosti, enostavnem rokovanju in praktičnosti. Modela Mini MD 95 in Senior MX98 sta sestavljena iz pogonskega stroja in nastavka za miksanje. Nastavek je iz inoxa in opremljen z noži, ki so prevlečeni z titanijevo zlitino, kar omogoča daljšo življenjsko dobo in ostrino nožev. Mikserja sta namenjena miksanju kapacitete 12 litrov (MD95) in 20-40 litrov (MX98). Kot opcija je mogoče naročiti izvedbo z variabilno hitrostjo in štirikraki nož.

Palični mikserji MX25 z enim nastavkom Fimar



Palični mikser MX25 Fimar

Primeren za miksanje do 30 litrov

Dolžina aparata 600mm

Dolžina nastavka za miksanje 270mm

Hitrost obratov 13000/min

Moč 250W

Napetost 230V

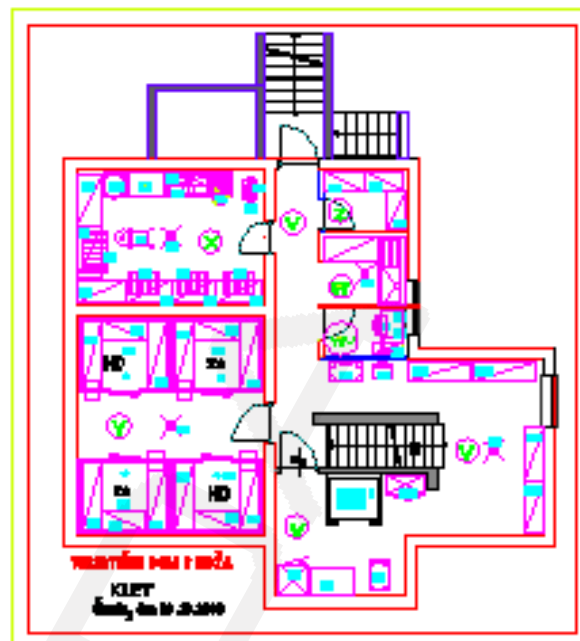
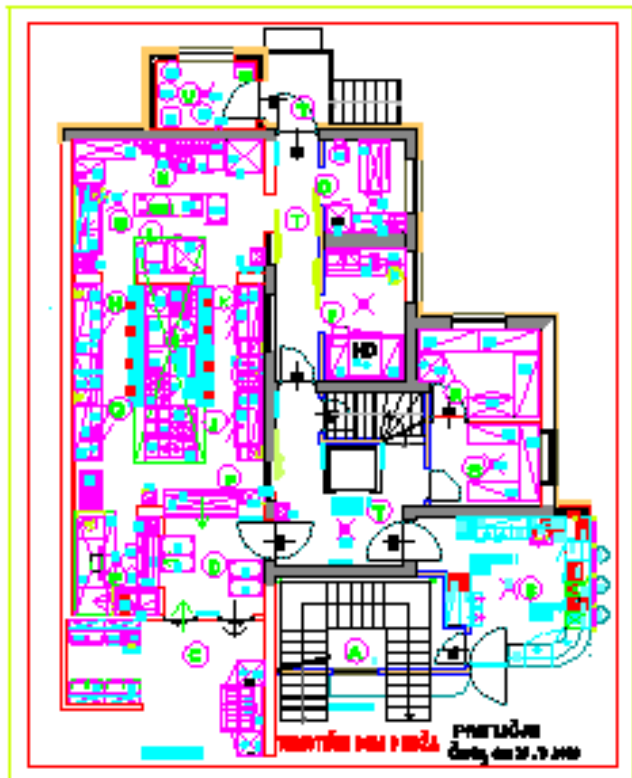
Teža 2,2 kg

**Pri modelu te velikosti
ni mogoč nastavek za
stepanje in piriranje!**

Mikserji MX25 Fimar so primerni za miksanje manjših količin živil. Z njimi je mogoče pripraviti razne namaze, kreme, majoneze iz sadja in zelenjave. Nastavek za miksanje je izdelan iz Inoxa. Model MX25 je opremljen s 30 cm dolgim nastavkom za miksanje, ki se lahko po potrebi tudi sname za lažje čiščenje. Pri tem modelu ni mogoč nastavek za stepanje. Hitrost miksanja je enojna in se izvaja pri 13.000 obratih na minuto.



Projektiranje tehnologije v kuhinji



	CEVNEGA PROFILA min.FI4cm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), DIM. 800x700xh875/h900mm (k ponudbi priložiti sliko ali tehnično skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)			106	TEHTNICA NAMIZNA ELEKTRONSKA 20 kg / 20g INOX DELOVANJE V OKOLIJU S TEMPERATURO (OD +5°C / -35°C), DOVOLJENA VLAGA V OKOLIJU DO 80%, MOŽNOST DELOVANJA NA 230V ALI NA BATERIJE (ADAPTER 9V) Z DELOVNIM ČASOM min.100 UR, LCD SVETLOBNI DISPLEJ, PLASTIČNO OHIŠJE, SNEMLJIVA TEHTALNA INOX POVRŠINA min.dim.320x260mm, NAPETOST 230V50Hz1N, MOČ min.150W (<i>instalacije</i> : elektro vtičnica 230V H=1200 mm od tal) DIM. 320x300xh60mm (k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	KOM	1
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 , (<i>instalacije</i> : elektro priključni kabel 230V iz tal dolžine 2m zaščitven tupooblikovanih cev z montirano priključno vodotesno elektro dozo na notranji steni blok pulta) DIM.335x425xh135mm (k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	Kom	1	107	PLANETARNI MEŠALEC NAMIZNI 5 LIT. (CE CERTIFIKAT) INOX KOTUČKOM min.5 lit., NASTAVKI METUČA, 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. (<i>instalacije</i> : elektro vtičnica 230V H=120cm od tal) DIM. 290x390xh420mm (k ponudbi priložiti prospekt s originalnimi 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) (<i>instalacije</i> : priključek THV 1/2" iz tal z zapornim zasunom v ležečem položaju, višina zgornjega roba ročice max. 100mm od tal in navojnim nastavkom 3/4") (k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami)	kom	1	Z PORCIONIRANJE, IZDAJA ŽIVIL TER PJAČ :			
55	ŽAR PLINSKI PLOŠČA TRDI KROM GLADKA (CE CERTIFIKAT) PRIKLJUČNA MOČ min.14kW, PORABA PLINA: 1.1kg/h (U.N.P.) ali 1.4 m ³ /h (zemeljski plin), PRIKLJUČEK PLINA R 3/4" SPODAJ ODPRTI PROSTOR S SPODNJO POLICO, PRIKLJUČEK PLINA R 3/4", INOX OKROGLE NOGIČE IZ CEVNEGA PROFILA min.FI4cm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), (<i>instalacije</i> : priključek plina 3/4" iz tal z zaporno plinsko pipo in s priključno gibljivo cevjo za plin z jeklenim omotom A testirana s priborniki dolžine L=100cm 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 gotskega poda, - pripravi instalater plina) DIM. 800x700xh875 / 900mm (k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	Kom	2	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 FOLIJO, DELOVNA POVRŠINA SPREDAJ ZAKLJUČENA V RADJU (min.R8) S SPODNJIM ODKAPNIM ŽLEBOM ZA PREPREČEVANJE ZATEKANJA TEKOČIN V NOTRANJOST ELEMENTA, 2x SET PREDALOV PO VERTIKALI (V SETU PO TRIJE PREDALI 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 NOGIČE IZ CEVNEGA PROFILA min.FI40mm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), DIM.1700x700xh850/900mm (k ponudbi priložiti sliko ali tehnično skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)	KOM	1
55A	LOPATICA KOMPLET Z 10 KOM REZIL (poz.55) ZA ČIŠČENJE ŽAR PLOŠČE IZ TRDEGA KROMA (k ponudbi priložiti sliko izdelka)	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 SERVRNE 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
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 DNOM POSODE - BIMETAL min.12mm (COMPOUND), KAPACITETA POSODE min.50 LIT., ROČNI DVIG POSODE S SPIRALNIM NAVOJNIM VRETNOM, PRIKLJUČEK HLADNE VODE Z IZUVNIM NASTAVKOM PRITRJEAN 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 MENJAJNE DEKUPITIVNE DOVOJNE DIJALKE ELEKTRIČNI BATERISKI VTIČ IZ INOX 1.5V	Kom	1				

SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.
Tel./Fax: 02/623-13-44
GSM: 041/617-885
E-mail: saksida@triler.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 Okrožno sodišče Maribor • st.reg.vl. 10203300 • Maticna št.5379962 • Osn. kapital 8.771,00 EUR • ID za DDV: SI25316745 • TRR 25100-9704245169