

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



Dealer za:



Z Vami že od leta 1993!

Aparati za izdelovanje testenin Sirpasta in MPF



Izdelovanje fusilov



Posoda 4kg za mešanje mase
s spiralnim mešalcem



Aparat Sirpasta Sirman s 4 kg posodo in mešalcem za maso
z različnimi nastavki za izdelavo različnih vrst testenin



Izdelovanje špagetov



Izdelovanje polnih lističev testa



Izdelovanje širokih rezancev

Aparat za izdelavo testenin Sirpasta

Dim: 597x406xh516mm

Kapaciteta posode 20 litrov / 4 kg

Inox posoda s spiralnim mešalcem

Različni bronasti nastavki

Moč: 750W

Napetost: 230V

Teža: 22kg

Aparat za izdelavo testenin Sirpasta Sirman je primeren za izdelavo različnih oblik testenin (špageti, široki rezanci, lističi, fusili...) Posoda ima kapaciteto 4 kg oziroma 20 litrov. Aparat je v celoti izdelan iz Inoxa. Aparat je sestavljen iz posode s spiralnim mešalcem, ki pripravi maso. Nato pa s pomočjo različnih nastavkov maso potiska skozi polž, ki izdeluje različne vrste testenin. Posoda je odstranljiva in se lahko enostavno očisti. Vgrajeno ima tudi mikro stikalo za večjo varnost, ki izklopi delovanje v primeru dviga pokrova. Številni različni bronasti nastavki premera 75mm omogočajo hitro izdelavo različnih vrst testenin. Njihova zamenjava je hitra in enostavna. Motor ima variabilno nastavitvev hitrosti.



Aparat za izdelovanje testenin MPF Fimar kapacitete 4 kg oziroma 20 litrov



Aparat za izdelavo testenin MPF

Dim: 350x760xh450/640mm

Kap. posode 20 litrov / 4 kg

Kap. 21kg/h

Inox posoda s spiralnim mešalcem

Različni nastavki

Moč: 750W

Napetost: 230/400V

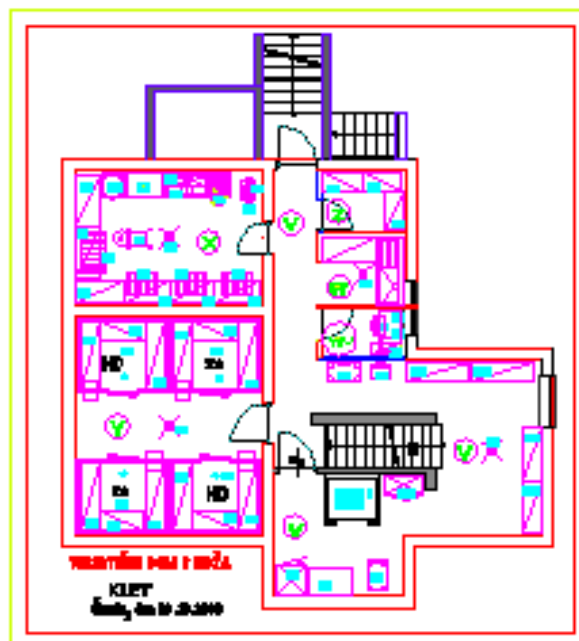
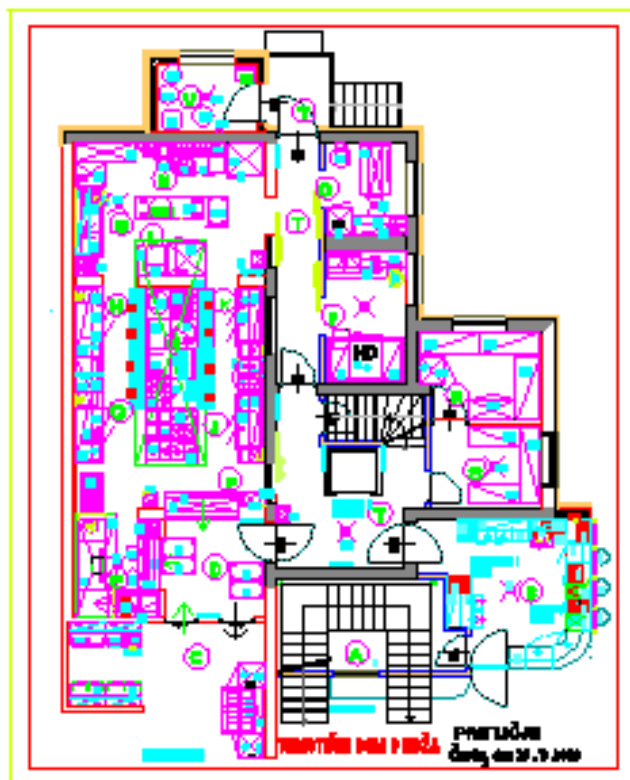
Teža 42kg

Podstavek za aparat ACCARMPF dim. 580x400xh560mm

Aparat za izdelavo testenin MPF Fimar je primeren za izdelavo različnih oblik testenin (špageti, široki rezanci, lističi, fusili...) Posoda ima kapaciteto 4 kg oziroma 20 litrov. Ohišje aparata je pobarvano z barvo odporno na praske. Vsi deli, ki prihajajo v stik z živilom pa so izdelani iz inoxa. Aparat je sestavljen iz posode s spiralnim mešalcem, ki pripravi maso. Nato pa s pomočjo različnih nastavkov maso potiska skozi polž, ki izdeluje različne vrste testenin. Posoda je odstranljiva in se lahko enostavno očisti. Vgrajeno ima tudi mikro stikalo za večjo varnost, ki izklopi delovanje v primeru dviga pokrova. Številni različni bronasti nastavki premera od 50-78mm omogočajo hitro izdelavo različnih vrst testenin. Prav tako je njihova zamenjava hitra in enostavna. Na razpolago so modeli s kapaciteto posode 1,5kg, 2,5kg, 4kg in 8kg. Aparat je možno postaviti tudi na posebej pripravljeno mizo. Kot opcija je možno dobaviti različne bronaste nastavke in samodejni rezalec testenin (npr. za izdelavo fusilov).

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 tehniško skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)			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 DELOVNIM 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
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 zaščitov v samogasnini 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	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 S LIT. (instalacije: elektro vtičnica 230V H=1200mm od tal) DIM. 290x390xh420mm (k ponudbi priloži prospekt s original 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 in ležečem položaju, višina zgornjega roba ročice max. 100mm od tal in navojnim nastavkom 3/4") (k ponudbi priloži prospekt s tehničnimi karakteristikami)	kom	1		Z PORCIONIRANJE, IZDAJA ŽIVIL TER PLJAC :		
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 SPODNO 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 omotom A testirana s prirobniki 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 , (pripravi instalater plina) DIM. 800x700xh875 / 900mm (k ponudbi priloži 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 FOLJO , DELOVNA POVRŠINA SPREDAJ ZAKLJUČENA V RADUJ (min.R8) S SPODNJIM ODKAPNIM ŽLEBOM ZA PREPREČEVANJE ZATEKANJA TEKOČIN V NOTRANJOST ELEMENTA , 2x SET PREDALOV PO VERTIKALI (V SETU PO TRIJE PREDALU GN 1 / 1-150mm) VGRAJENI NA TELESKOPSKIH INOX VODILIH, HRBTNO INTEGRIRANI STENSKI ZAVIH (dim H= 100x15mm), NOTRANJI VOGLA DELOVNE POVRŠINE IN STENSKEGA ZAVIHA IZVEDEN V RADUJ (min.R8), INOX OKROGLE NOGICE IZ CEVNEGA PROFILA min.FI40mm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), DIM.1700x700xh850/900mm (k ponudbi priloži sliko ali tehniško 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 priloži sliko izdelka)	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 DNOM POSODE – BIMETAL min.12mm(COMPOUND), KAPACITETA POSODE min.50 LIT., ROČNI DVIG POSODE S SPIRALNIM NAVOJNIM VRENETOM, PRIKLUČEK HLADNE VODE Z IZLIVNIM NASTAVKOM PRITRJEV NA OHIŠJE APARATA ZA POLNJEVNE PONEVE S HV, PLINSKI GORILNIKI IZDELANI IZ INOX-a , TEMPERATURNI OBMOKI MED 100°C in 300°C, VGRAJEN VARNOSTNI SISTEM V PRIMERU NEJARNJE DEKONTINUITETE DOVOJA PLINA ELEKTRIČNI BATERIJSKI VTIČ NI INAJ 1.5V	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

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.
Februar 2013