

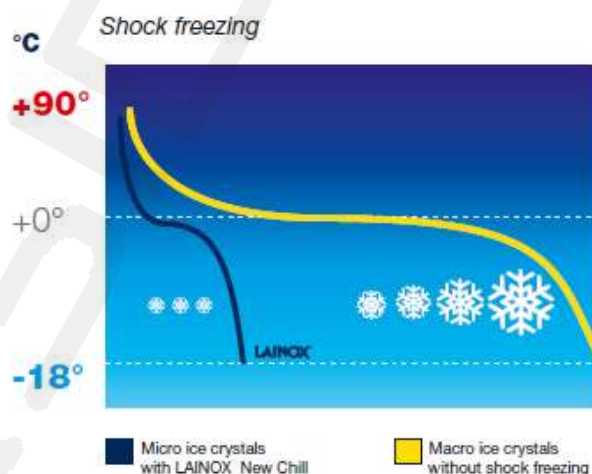
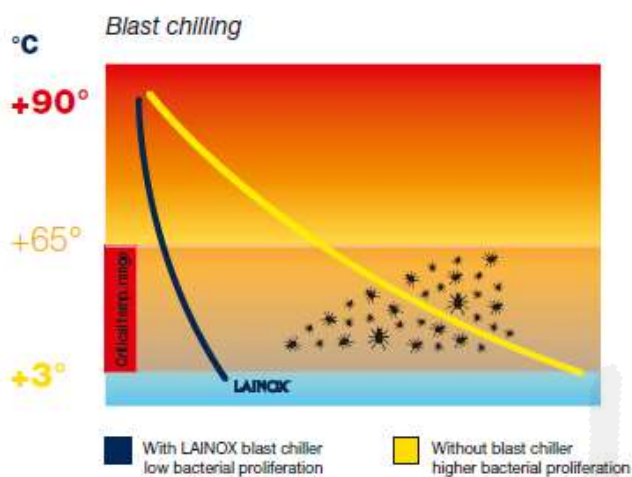


Funkcija mehkega zamrzovanja živil
v njihovi sredici iz $+90^{\circ}\text{C}$ na -18°C v le 240 min.
Primerno za surova živila, ki lahko tako ostanejo sveža več mesecev.
Temperatura v komori najprej pade na $+3^{\circ}\text{C}$, v drugem koraku pa se spusti na -18°C .



Funkcija trdega zamrzovanja živil
v njihovi sredici iz $+90^{\circ}\text{C}$ na -18°C v le 240 min.
Primerno za velike in debele kose živil, kjer je potrebna dolgotrajna svežina.
Temperatura v komori je konstantna in sicer -40°C .

Način delovanja:



S funkcijo hitrega ohlajevanje pride do termičnega šoka, ki onemogoča razvoj bakterij in s tem posledično staranje živil. V primeru hitrega zamrzovanja tradicionalni aparati živilo zamrznejo počasi. S tem se v živilu formirajo večji ledeni kristali, ki živilo poškodujejo. Ko se živilo odtaja lahko zaradi tega razpade, saj je poškodovano njegovo tkivo. V primeru New Chill aparatov pa se živilo zamrzne hitro na -18°C in formirajo se majhni kristali. Živilo ob odtajanju obdrži strukturo, barvo in sočnost.

Prednosti pri uporabi:

- Izboljšana organizacija dela
- Priprava živil vnaprej
- Več časa za prezentacijo živil
- Bolj sveža živila
- Manj odpadka
- Hitrejša postrežba
- Manj porabe energije
- Polnejši meniji
- Upoštevanje HACCP standardov
- Cenejši nakupi živil izven sezone



Značilnosti aparatov:



Aparati so opremljeni z odstranljivimi inox nosilci za GN 1/1, GN 2/1 ali 600x400mm mreže oziroma pladnje. Nosilci se lahko pomivajo v pomivalnem stroju. Prav tako je dno komore izdelano v obliki diamanta z osrednjo odprtino za odtok vode. Kondenzacijska voda se zbira v ločenem rezervoarju, kjer izpari. Vsi modeli, kjer je omogočeno zamrzovanje imajo stikalo, ki ogreje iglo sonde, da se le ta lahko izvleče iz živila. Možnost uporabe 4 sond naenkrat, ki vsaka od njih meri temperaturo živila na 4 različnih točkah. Prav tako je mogoče uporabiti odstranljiv aparat za sterilizacijo komore. Uparjalnik je zaščiteno z inox pregrado, ki se enostavno odstrani in opere. Prav tako je mogoče enostavno priti do prostora, kjer se nahaja motor, kondenzator in kontrolna plošča.

Izvedenke:

Izvedenke	E	S	T
Možnost uporabe do 4 sond naenkrat	-	-	•
Shranjevanje podatkov HACCP s funkcijo alarma	-	-	•
Funkcija hitrega ohlajanja	•	•	•
Funkcija hitrega zamrzovanja	•	•	•
Funkcija SOFT (delikatno ohlajanje/zamrzovanje)	-	•	•
Funkcija nastavljanja časa in časovne statistike	-	•	•
Uporaba sonde	•	•	•
Ročno nastavljanje časa in temperature delovanja	-	•	•
Nastavljanje ročnega odmrzovanja	•	•	•
Funkcija ogrevanja igle pri sondi	-	•	•
Sterilox*	•	o	o
Sistem za sterilizacijo	-	-	•
Sistem za optimizacijo energije	-	-	•
Cikel za predohlajanje komore	-	•	•

• = standard o = opcija * integrirano v programu verzije T



E



S



T

Tehnične karakteristike:



Professional Catering

Models	N° of trays	Spacing mm	Dimensions mm	Type	Core temperature °C	Supply voltage Volt	Total power Watt *	Output per cycle** Kg
ABM 023 S	3 x GN 2/3	± 80	560x595x520h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	960	8 · 5
ABM 031 S	3 x GN 1/1	± 80	560x700x520h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	960	8 · 5
▲RDR 050 E	5 x GN 1/1	± 65	790x700x800h	chiller	+90 +3	AC 230 50 Hz	800	10
▲RDM 050 E			790x700x800h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	10 · 7
RDR 051 S	5 x GN 1/1	± 65	790x700x850h	chiller	+90 +3	AC 230 50 Hz	1000	12
RDM 051 S			790x700x850h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	12 · 8
RCR 051 S			790x700x850h	chiller	+90 +3	AC 230 50 Hz	1200	18
RCM 051 S			790x700x850h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1400	18 · 12
RCR 081 S	8 x GN 1/1	± 65	790x800x1320h	chiller	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RCM 081 S			790x800x1320h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RCR 081 T			790x800x1320h	chiller	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RCM 081 T			790x800x1320h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RDR 121 S	12 x GN 1/1	± 65	790x800x1800h	chiller	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25
RDM 121 S			790x800x1800h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2100	25 · 16
RCR 121 S			790x800x1800h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
RCM 121 S			790x800x1800h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RCR 121 T	16 x GN 1/1	± 65	790x800x1800h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2100	36
RCM 121 T			790x800x1800h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24
RDR 161 S			790x800x1950h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2200	36
RDM 161 S			790x800x1950h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3600	36 · 24
RCR 161 S	16 x GN 1/1	± 65	790x800x1950h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	55
RCM 161 S			790x800x1950h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	55 · 36
RCR 161 T			790x800x1950h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	55
RCM 161 T			790x800x1950h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	55 · 36
RDR 122 S	12 x GN 2/1	± 65	1100x880x1800h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3300	50
RDM 122 S			1100x880x1800h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	5100	50 · 32
RCR 122 S			1100x880x1800h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5150	72
RCM 122 S			24 x GN 1/1	1100x880x1800h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7250
RCR 122 T	12 x GN 2/1	± 65	1100x880x1800h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5150	72
RCM 122 T			1100x880x1800h	chill./free.	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7250	72 · 48



C20



C02 (Confectionery)



C40 - C42

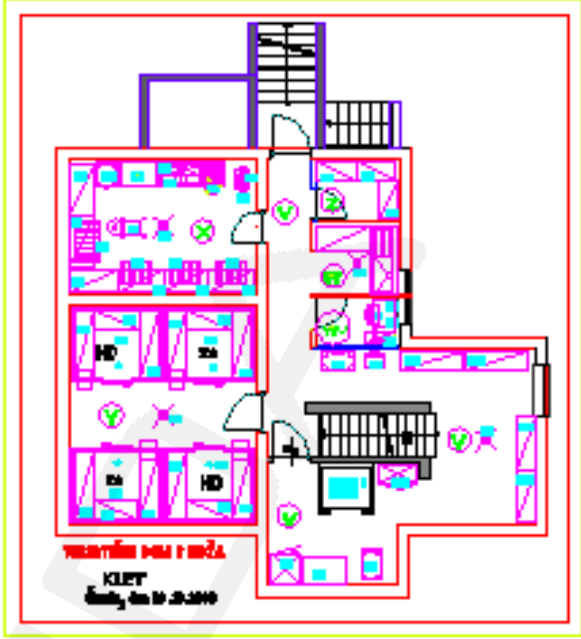
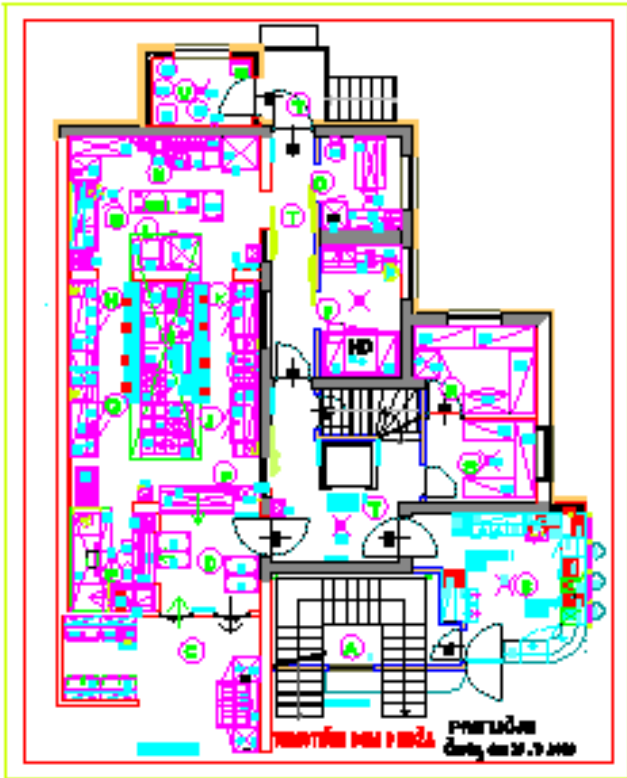
Professional Catering

Models	N° of trays Spacing	Dimensions mm	Cell dimensions mm	Type	Core temperature °C	Supply voltage Volt	Total power Watt *	Output per cycle ** Kg
RDR C20 T		890x1220x2180h	740x760x1880h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	5200	70
RDM C20 T	20 x GN 1/1	890x1220x2180h	740x760x1880h	chill./free.	+90 +3 - +90 -18	3N AC 400 50 Hz	7000	70 - 48
RCR C20 T	23 x GN 1/1	890x1220x2180h	740x760x1880h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7100	105
RCM C20 T		890x1220x2180h	740x760x1880h	chill./free.	+90 +3 - +90 -18	3N AC 400 50 Hz	8100	105 - 70
DESIGNED TO CONTAIN: 1 KKS 201(20X1/1GN ± 67) TROLLEY OR 1 CT 2311 (23X1/1GN ± 70) TROLLEY								
RDR C40 T	40 x GN 1/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7800	150
RDM C40 T	20 x GN 2/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	chill./free.	+90 +3 - +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150 - 100
RCR C40 T	23 x GN 2/1	1500x1350x2230h	770x1050x1920h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	11300	210
RCM C40 T		1500x1350x2230h	770x1050x1920h	chill./free.	+90 +3 - +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210 - 135
DESIGNED TO CONTAIN: 1 KKS 202 (40X1/1GN-20X2/1GN ± 67) TROLLEY OR 1 X CT 2321 (23X2/1GN ± 70) TROLLEY OR 1 X CT 2311 (23X1/1GN ± 70) TROLLEY								
RDR C42 T	40 x GN 1/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	7800	150
RDM C42 T	20 x GN 2/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	chill./free.	+90 +3 - +90 -18	3N AC 400 50 Hz	11500	150 - 100
RCR C42 T	23 x GN 2/1	1500x1480x2230h	770x1120x1920h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	11300	210
RCM C42 T		1500x1480x2230h	770x1120x1920h	chill./free.	+90 +3 - +90 -18	3N AC 400 50 Hz	14500	210 - 135
THROUGH DOORS / DESIGNED TO CONTAIN: 1 KKS 202 (40X1/1GN-20X2/1GN ± 67) TROLLEY OR 1 X CT 2321 (23X2/1GN ± 70) TROLLEY OR 1 X CT 2311 (23X1/1GN ± 70)								
RDR C82 T	2 x 20 x GN 2/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	14000	300
RDM C82 T	2 x 40 x GN 1/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	chill./free.	+90 +3 - +90 -18	3N AC 400 50 Hz	16500	300 - 200
RCR C82 T	2 x 23 x GN 2/1	1500x2480x2230h	770x2120x1920h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	19200	420
RCM C82 T		1500x2480x2230h	770x2120x1920h	chill./free.	+90 +3 - +90 -18	3N AC 400 50 Hz	24000	420 - 270
THROUGH DOORS / DESIGNED TO CONTAIN: 2 KKS 202 (40X1/1GN-20X2/1GN ± 67) TROLLEY OR 2 X CT 2321 (23X2/1GN ± 70) TROLLEY OR 2 X CT 2311 (23X1/1GN ± 70) TROLLEY								
RDR C83 T	3 x 20 x GN 2/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	20400	450
RDM C83 T	3 x 40 x GN 1/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	chill./free.	+90 +3 - +90 -18	3N AC 400 50 Hz	30700	450 - 300
RCR C83 T	3 x 23 x GN 2/1	1500x3480x2230h	770x3120x1920h	chiller	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	24600	630
RCM C83 T		1500x3480x2230h	770x3120x1920h	chill./free.	+90 +3 - +90 -18	3N AC 400 50 Hz	37200	630 - 405
THROUGH DOORS / DESIGNED TO CONTAIN: 3 KKS 202 (40X1/1GN-20X2/1GN ± 67) TROLLEY OR 3 X CT 2321 (23X2/1GN ± 70) TROLLEY OR 3 X CT 2311 (23X1/1GN ± 70) TROLLEY								

Cell assembled with modular panels (excluded mod. C20). Complete with condenser unit. The heatable temperature probe is supplied as standard.

* Maximum electrical power in Watts: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. ** The output per cycle figures are indicative and also depend on the thickness of the product.

Projektiranje tehnologije v kuhinji



<p>CEVNEGA PROFILA min.Φ40cm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H=50cm). DIM. 800x700xh875/h900mm (k ponudbi priložiti skica ali tehniško opisa z tehničnimi podatki iz vsaj dveh materialnih vzorcev)</p> <p>33A WOK APARAT NAMIZNI (CE CERTIFIKAT) ELEKTRICNA NAMIZNA (ZVEDEBA, KOMPLET Z INOX WOK POKRIVLO, 1x GRELNA POVRŠINA R 30cm, NAPETOST 230V50Hz1N, MOČ min. 2 kW. (instalacija: električni priključek 230V v isti delovni žim. napeljava v zemljanih vodovodnih cevovodih ali na nobeni strani žim. puha DIM. 335x425xh135mm (k ponudbi priložiti prespekt s tehničnimi karakteristikami aparata)</p> <p>34 THV MEŠALNA BATERIJA VISOKA VRTLJIVA (poz.53) VISOKA MEŠALNA BATERIJA THV 1/2" H= 550mm Z DOLGIM IZLIVOM (± 60cm MONTIRANA NA BLOK PULTU (Poz. 53) (instalacija: priključek THV 1/2" pripravi za zaporno steno ali s priključno gibljivo cevjo za plin s jeklenim armaturo. A baterija s prostornimi dimenzijami Lx300mm in nastavljiva R 3/4", vsi ventili izpolni s tečajem priključka, opremljena s prvotno el. kontrola, vžiga opremljena z vžigalnico max. 320mm od tal in napajalni napetost 230V) (k ponudbi priložiti prespekt s tehničnimi karakteristikami)</p> <p>35 ŽAR PLOŠČA PLOŠČA TRDI KROM GLADKA (CE CERTIFIKAT) PRIKLUČNA MOČ min. 348W, PORABA PUNA: 1.1kg/h (U.N.F.) pri 1.4 m3/h (zemeljski plin) , PRIKLUČEK PUNA R 3/4" SPODAJ ODPRTI PROSTOR S SPODNJO PLOŠČO, PRIKLUČEK PUNA R 3/4", INOX OKROGLE NOGIČE IZ CEVNEGA PROFILA min.Φ40cm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H=50cm) . (instalacija: priključek plina 3/4" iz tal z zaporno priključno cevo in s priključno gibljivo cevjo za plin s jeklenim armaturo. A baterija s prostornimi dimenzijami Lx300mm in nastavljiva R 3/4", vsi ventili izpolni s tečajem priključka, opremljena s prvotno el. kontrola, vžiga opremljena z vžigalnico max. 300mm od tal in napajalni napetost 230V) DIM. 800x700xh875 / 900mm (k ponudbi priložiti prespekt s tehničnimi karakteristikami aparata)</p> <p>33A LOPATICA KOMPLET Z 10 KOM REZIL (poz.55) ZA ČIŠČENJE ŽAR PLOŠČE IZ TROJEGA KROMA (k ponudbi priložiti skico izdelave)</p> <p>36 PREKUCNA PONEV PLOŠČA 50 LIT- COMPOUND 12mm (CE CERTIFIKAT) KONSTRUKCIJA APARATA IZDELANA V INOX AISI 304 SCOTCH BRITE, POSODA IZDELANA IZ INOX-e AISI 304 Z VEČPLASTNIM DNO (POSODE – BIMETAL min. 12mm COMPOUND), KAPACITETA POSODE min. 50 LIT., ROČNI DVIG POSODE S SPIRALNIM NAVOJNIM VRETENOM, PRIKLUČEK HLADNE VODE Z IZLIVNIM NASTAVKOM PRITRJEVNA OHLADJE APARATA ZA POLNIENE POKRIVE S H.V. PUNSKI GORILNIK IZDELANI IZ INOX-e, TEMPERATURNO OBMOČJE MED 100°C in 300°C, VGRAJEN VARNOSTNI SISTEM V PRIMERU KURJENJA NEZARADITELJNEGA, AVTOM. ZAVIRANJE VARNOSTNI VARNOSTI OB ZAVIRANJU V ŽAR</p>		
<p>108 TEHTNICA NAMIZNA ELEKTRONSKA 20 kg / 20g INOX DELOVANJE V OKOLJU S TEMPERATURO (00 -5°C / -35°C), DOVOLJENA VLAGA V OKOLJU DO 80%, MOŽNOST DELOVANJA NA 230V ALI NA BATERIJE (ADAPTER 1V) Z DELOVNIM ČASOM min.100 UR., LCD SVETLOBNE DISPLEJ, PLOŠČICE OHLADJE, SPREMLJIVA TEHTALNA INOX POVRŠINA min. dim. 320x260mm, NAPETOST 230V50Hz1N, MOČ 150W (instalacija: električni vtičnica 230V H=1200 mm od tal) DIM. 320x300xh60mm (k ponudbi priložiti prespekt s tehničnimi karakteristikami aparata)</p> <p>107 PLANETARNI MEŠALEC NAMIZNI 5 LIT. (CE CERTIFIKAT) INOX ROTIČIČOM min. 5 lit., NASTAVIL METULJA, SPIRALO IN STRGALO, NAPETOST 230V 50Hz1N, MOČ min. 315W, NASTAVLJIVA HITROST OBRATOV OD 30 DO 220 r.p.m., ROČNI DVIG IN SPUST POSODE, VARNOSTNO MIKRO STRGALO, ZAVIRANJE MOTORJA PRI PREOBREMENJU, DODATNA INOX POSODA S LIT. (instalacija: električni vtičnica 230V H= 1200mm od tal) DIM. 290x390xh420mm (k ponudbi priložiti prespekt s original tehničnimi karakteristikami aparata)</p>		
<p>Z PORCIONIRANJE, IZDAJA ŽIVIL TER PUJAC :</p>		
<p>108 PULT PREDALČNIK INOX IZDELAN IZ INOX min.1.1mm, AISI 304 SCOTCH BRITE, DELOVNA POVRŠINA BREZ ODCEJNEGA ROBA, DELOVNA PLOŠČA DEBELINE min.4cm Z VGRAJENIM VODOODPORNIM IN OGNJEODPORNIM PANELOM SPODAJ ZAPRITA S PARA ZAPORNO PLOŠČO, DELOVNA POVRŠINA SPREDAJ ZAKLJUČENA V RADU (min.RS) S SPODNIM ODKAPNIM ŽLEBOM ZA PREPREČEVANJE ZAKETAJANJA TEKOČIN V NOTRANJOST ELEMENTA , 2x SET PREDALOV PO VERTIKALI (V BETU PO TRUJE PREDALO GN 1/2-150mm) VGRAJENI NA TELESKOPSKI INOX VODILU, HRBTNO INTEGRIRANO STENSKI ZAVH (dim H= 100x15mm), NOTRANJI VOGLA DELOVNE POVRŠINE IN STENSKEGA ZAVHA IZVEDEN V RADU (min.RS), INOX OKROGLE NOGIČE IZ CEVNEGA PROFILA min.Φ40cm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H=50cm) . DIM. 1700x700xh850/900mm (k ponudbi priložiti skica ali tehniško opisa z tehničnimi podatki iz vsaj dveh materialnih vzorcev)</p> <p>109 PULT NEUTRALNI INOX SPREDAJ ODPRT BREZ SPODNE IN VMESNE PLOŠČE IZDELAN IZ INOX min.1.1mm, AISI 304 SCOTCH BRITE, SPREDAJ ODPRT, 2x ROČNO IN HRBTNO ZAPRT, PESTOR PREDVIDEN ZA SERVISNE VODIČKE, DELOVNA POVRŠINA BREZ ODCEJNEGA ROBA, KONSTRUKCIJA VERTIKALNI CEVNI PROFIL min.Φ40mm, DELOVNA PLOŠČA DEBELINE min.4cm Z VGRAJENIM VODOODPORNIM IN OGNJEODPORNIM PANELOM SPODAJ ZAPRITA S PARA ZAPORNO PLOŠČO, DELOVNA POVRŠINA SPREDAJ ZAKLJUČENA V RADU (min.RS) S SPODNIM ODKAPNIM ŽLEBOM ZA PREPREČEVANJE ZAKETAJANJA TEKOČIN V NOTRANJOST ELEMENTA , 2x SET PREDALOV PO VERTIKALI (V BETU PO TRUJE PREDALO GN 1/2-150mm) VGRAJENI NA TELESKOPSKI INOX VODILU, HRBTNO INTEGRIRANO STENSKI ZAVH (dim H= 100x15mm), NOTRANJI VOGLA DELOVNE POVRŠINE IN STENSKEGA ZAVHA IZVEDEN V RADU (min.RS), INOX OKROGLE NOGIČE IZ CEVNEGA PROFILA min.Φ40cm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H=50cm) . DIM. 1700x700xh850/900mm (k ponudbi priložiti skica ali tehniško opisa z tehničnimi podatki iz vsaj dveh materialnih vzorcev)</p>		

SAKSIDA
 inženiring gastro opreme, d.o.o.
 Tel./Fax: 02/623-13-44
 GSM: 041/617-885
 E-mail: saksida@trava.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.
 Avgust 2013