

Dealer za:

robot coupe



Z Vami že od leta 1993!
www.saksida-inox.si



Aparat za izdelavo pireja CL50

CL 50 / CL 50 Ultra

Aparat je kompakten, enostaven za čiščenje in vzdržljiv. Na voljo je več kot 50 rezalnih diskov in posebni nastavek za piriranje.

ERGONOMIJA

Aparat se avtomatsko zažene s spustom potiskača, kar omogoča hitrejšo delovanje in prijaznejšo uporabo.

HIGIENA

Nova zasnova nastavka onemogoča nabiranje ostankov živila.

ODPORNOST

Nastavek je iz neerjavečega jekla spodnji del aparata pa iz trpežbe polikarbonatne mase.

Model CL50 je lahko opremljen s posebnim nastavkom za pripravo večjih količin pireja!



UPORABNOST

Na voljo večja odprtina za okroglo zelenjavo in manjša odprtina za podolgovato zelenjavo



MOČ

Kapaciteta 250kg/h

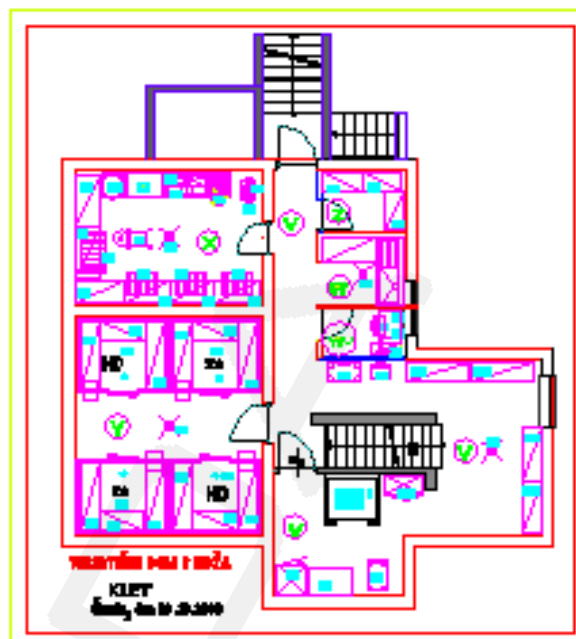
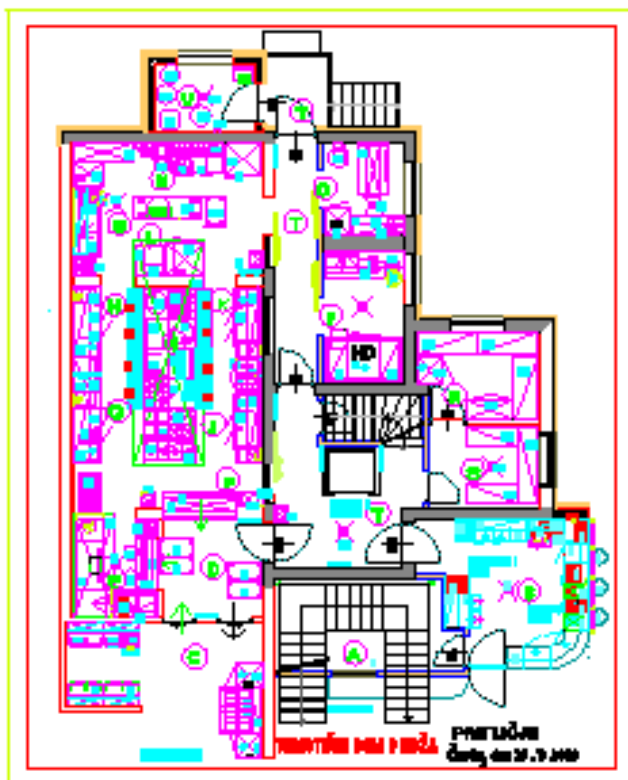
Na voljo model z enojno ali z dvojno hitrostjo

Na voljo enofazni ali trofazni model (550W ali 600W moči)



Namizni aparat CL50 RobotCoupe združuje dva aparata v enem. Lahko ga uporabljate kot rezalnik zelenjave ali kot aparat za izdelavo prvovrstnega pireja. Na razpolago so številni rezalni diski, ki omogočajo rezanje na trakove, kocke in oblice. Z diski lahko ribate, strgate in režete. Aparati so dobavljivi z enojno ali dvojno hitrostjo delovanja, v enofazni ali trofazni verziji. Kapaciteta aparata CL50 je 250kg/h. Serijsko je pogonskemu stroju dodan nastavek za rezanje zelenjave, nastavek za izdelavo pireja se dokupi kot opcija.

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 (<i>instalacije</i> : 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, (<i>instalacije</i> : 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, SPIRALA 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. (<i>instalacije</i> : elektro vtičnica 230V H= 120cm 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) (<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 priloži prospekt s tehničnimi karakteristikami)	kom	1		Z PORCIONIRANJE, IZDAJA ŽIVIL TER PLJAJČ :		
55	ŽAR PLINSKI PLOŠČA TRDI KROM GLADKA (CE CERTIFIKAT) PRIKLJUČNA MOČ min.14kW, PORABA PLINA: 1.1kg/h (U.N.P.) ali 1.4 m3 / h (zemeljski plin), PRIKLJUČEK PLINA R 3 / 4 " SPODAJ ODPRTI PROSTOR S SPODNO POLICO, PRIKLJUČEK PLINA R 3 / 4 " , INOX OKROGLE NOGICE 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 oмотom Atestirana 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 RADIU (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 VOGLA DELOVNE POVRŠINE IN STENSKEGA ZAVIHA IZVEDEN V RADIU (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	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 SERVISNE 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 DNO POSODE – BIMETAL min.12mm(COMPOUND), KAPACITETA POSODE min.50 LIT., ROČNI DVIG POSODE S SPIRALNIM NAVOJNIM VRETNOM, PRIKLJUČEK HLADNE VODE Z IZLIVNIM 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 NEJARNJE DEKONJITIVNE PONOVA PLINA ELEKTRIČNI BATERIJSKI VIČIC DINAJ 1.5V	Kom	1				

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.

Oktober 2013



www.saksida-inox.si

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