

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!
www.saksida-inox.si



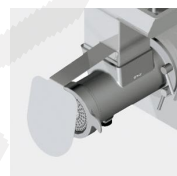
Prostostoječe mesoreznice brez mešalca mesa Montana



Mesoreznica Montana s premorom polža 6mm model 32 in 42



Mesoreznica TC 32 Montana
Dim: 564x911xh1237mm
Premor noža 6mm
Ohišje v inoxu AISI 304
Kapaciteta mletja 700kg/h
Moč: 2,94kW
Napetost: 230V/400V
Teža: 90kg



Ohišje mesoreznice Montana je izdelano iz inoxa AISI 304. Motor je ventiliran, kar omogoča daljše obratovanje. Je izredno vzdržljiva in tiha. Na razpolago v enofazni ali trifazni izvedbi. Moč mesoreznice je 2,94kW pri premeru polža 32mm in 3,68 ali 5,15kW pri premeru polža 42mm. Kapaciteta na uro je od 800-1300kg. Noži se samodejno brusijo (možnost dobave različnih nožev kot opcija). Izredno lahka za čiščenje, saj se prostor za nože v celoti razstavi. Vhodna odprtina v obliki kvadra za potisk mesa ima dimenzijo 593x900xh120mm. Ne potrebuje posebnega vzdrževanja. Posoda in noži izdelani iz visoko kvalitetnega inoxa AISI 304. Montirana je lahko na podstavek s kolesu z zavoro ali pa se postavi na mizo. Komande so varovane proti vlagi in vosi IP67. Stroj ima vgrajeno tudi varnostno mikrostikalo. Dodana tudi lopatica za potisk mesa. Kot opcijo je mogoče naročiti varovalo proti špricanju pri koncu polža, upravljanje stroja s pomočjo nožne stopalke, inox unger set nožev, številne nože in ploščice, ter nastavek a izdelovanje hamburgerjev.

Mesoreznica TC 42 Montana
Dim: 564x973xh1241mm
Premor noža 6mm
Ohišje v inoxu AISI 304
Kapaciteta mletja 800-1300kg/h
Moč: 3,68kW ali 5,15kW
Napetost: 230V/400V
Teža: 112kg

Prostostoječe mesoreznice z mešalcem mesa Master



Mesoreznica z mešalcem testa Master s premerom polža 6mm
model 30, 60 in 90

Mesoreznica Master 30/60/90
Dim: 644x658xh1243mm
Ohišje v inoxu AISI 304
Kap. mletja 850/1000/1200kg/h
Kap. posode 30/60/90kg
Premier noža 6mm
Moč: 2,94/3,68kW
Napetost: 230V/400V
Teža: 140/160



Enostaven vnos mesa v mešalec



Varnostni pokrov



Varovalo proti špricanju



Vodoodporna stikala IP67



Enostavno čiščenje



Nastavek za hamburgerje



Enostavno čiščenje

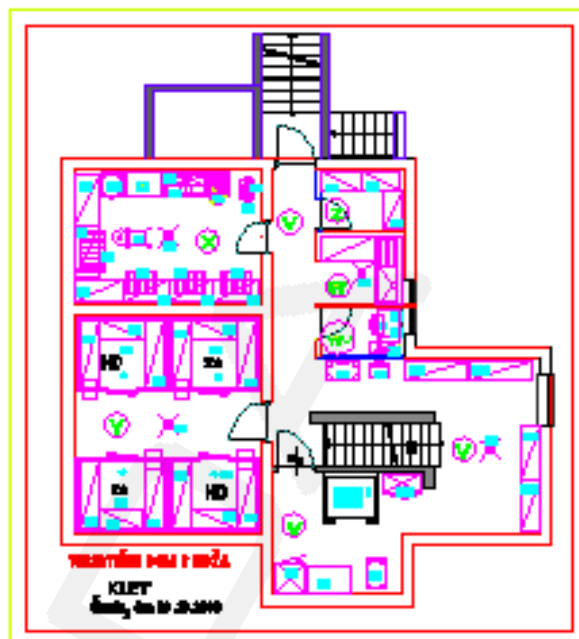
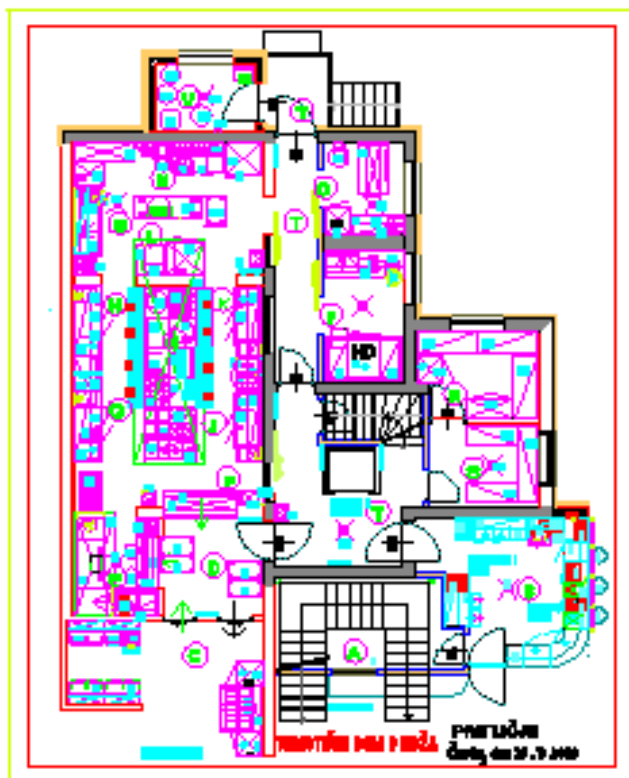


Unger set

Mesoreznice Master so izdelane iz Inoxa AISI 304. Na razpolago so modeli s 30/60/90 litrsko posodo za mešanje mesa. Vgrajena sta dva neodvisna motorja, ki skrbita za nemoteno mletje in mešanje mesa. Motorji so zelo močni in trpežni. Odlikuje jih 4 oziroma 5 konjskih moči. Osovina je zaščitena proti vodi in v olju, kar zmanjšuje pregrevanje motorja. V pokrovu je vgrajeno mikro stikalo, ki samodejno izključi stroj, če se pokrov odpre. Pokrov odpirajo in zapirajo bati na zrak. Kontrolna plošča je vodoodporna IP67. Celoten stroj se lahko razstavi za čiščenje brez orodja. Standardno je v kompletu inox nož premera 6mm, ki se tudi samodejno brusi, podstavek iz Inoxa AISI 304 na kolesih z zavoro ter rezalni polž. Kot opcijo je mogoče naročiti električno dviganje in spuščanje pokrova posode, varovalo proti špricanju pri koncu polža, številne nože in ploščice ter izboljšano kontrolno ploščo, ki vsebuje timer, vzvratno delovanje polža, možnost nožnega upravljanja stroja in upravljanje nastavka za izdelovanje hamburgerjev.

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 230V/50Hz/1N, MOČ min.2.5kW, (<i>instalacije</i> : elektro priključni kabel 230V iz tal dolžine 2m zaščitov v samogasn timer 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		
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		
55	ŽAR PLINSKI PLOŠČA TRDI KROM GLADKA (CE CERTIFIKAT) PRIKLIČNA MOČ min.14kW, PORABA PLINA: 1.1kg/h (U.N.P.) ali 1.4 m3/h (zemeljski plin), PRIKLIČEK PLINA R 3/4" SPODAJ ODPRTI PROSTOR S SPODNJO POLICO, PRIKLIČEK 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 omotom. 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, 4 pripravi instalater plina) DIM. 800x700xh875 / 900mm (k ponudbi priloži prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	Kom	2		
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 DNOJ POSODE – BIMETAL min.12mm(COMPOUND), KAPACITETA POSODE min.50 LIT., ROČNI DVIG POSODE S SPIRALNIM NAVOJNIM VRETENOM, PRIKLIČEK HLADNE VODE Z IZLIVNIM NASTAVKOM PRITRJEJEN 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 NEHAJNE DEKONJITIVNE PONOVA PLINA, ELEKTRIČNI BATERIJSKI VIČIC DINAJ 1.5V	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 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		
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 priloži prospekt s original tehničnimi karakteristikami aparata)	KOM	1		
108	Z PORCIONIRANJE, IZDAJA ŽIVIL TER PLJAJČ : 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 PREDALU GN 1 / 1-150mm) VGRAJENI NA TELESKOPSKIH INOX VODILIH, HRBTNO INTEGRIRANI STENSKI ZAVIH (dim H= 100x15mm), NOTRANJI VOGLAL 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 tehnično skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)	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 SERVIRNE 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://saksida-inox.si

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

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

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