



SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.



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



GOSTINSKA OPREMA ZA TRANSPORT ŽIVIL IN PIJAČ

Aparati za shranjevanje in ogrevanje živil KRC Hot



Topli voziček KRC 061 M/E

Dim.880x785xh970mm

Dinamično ogrevanje z ventilatorjem 30-160°C

Kapaciteta 6xGN1/1

Za 8 krožnikov premera 260mm

Moč 3,2kW

Napetost 230V



Topli voziček KRC 101 M/E

Dim.880x785xh1270mm

Dinamično ogrevanje z ventilatorjem od 30-160°C

Kapaciteta 10xGN1/1

Za 16 krožnikov premera 160mm

Moč 6,5kW

Napetost 400V



Topli voziček KRC 162 M/E

Dim.900x940xh1860mm

Dinamično ogrevanje z ventilatorjem od 30-160°C

Kapaciteta 16xGN2/1

Za 88 krožnikov premera 260mm

Moč 9,6kW

Napetost 400V

Aparati za pogrevanje in regeneracijo živil na pladnju ali krožniku Hot KRC z dinamičnim ogrevanjem in ventilatorjem so izjemno kvalitetni ter obsegajo modele kapacitete od 6xGN 1/1 pa vse do 32xGN 1/1 ali 16xGN 2/1. Notranja komora ima zaobljene robove za lažje čiščenje in boljše kroženje zraka. Prav tako je v komori izlivna odprtina za vodo v primeru čiščenja. Voda se lahko iz komore tudi odstrani. Aparati so na kolesih premera od 125mm do 150mm (odvisno od modela) in opremljeni z zavorami, ki omogočajo transport živil na določeno lokacijo. Komora je obdana s kakovostno termično izolacijo iz kamene in steklene volne. Tesnilna guma okrog vrat pa preprečuje izgubo toplote in je odporna na visoke temperature.

Na voljo so elektro-mehanske ali na dotik občutljive digitalne komande. V primeru digitalnega displeja je mogoče shraniti do 20 programov delovanja. Za lažje premikanje so aparati opremljeni še z ročkami za vleko. Elektronsko krmiljenje omogoča nastavljanje temperature med 30°C in 90°C za ohrajanje temperature živila in do 160°C pri funkciji regeneracije živil. Za vlago v komori pa skrbi zmogljivi ventilator na vratih, ki spreminja tudi smer rotacije za boljšo porazdelitev toplote v komori. Prav tako je komora opremljena z varnostnim termostatom. Kot opcija na voljo sonda, USB ključek, pladnji in avtomatski ventilator za vlaženje komore.



LAINOX

Ogrevani vozički za GN posode



Ogreveni voziček 2xGN 1/1 dim. 870x650xh850mm

METALCARRELLI



Ogreveni voziček 3xGN 1/1 dim. 1220x650xh850mm

Ogrevani voziček za 2xGN 1/1 ali 3xGN 1/1

Dim: 870/1220x650xh850mm

Moč: 2x600W ali 3x600W

Inox konstrukcija bazenov

Ločeno ogrevanje in nastavitev temperature bazenov

2 ali 3 termostati

Max globina GN posod 200mm

Izoliran ročaj proti vročini

Spodnja polica

Napetost 230V50HZ1N

2 zavori na kolesih (opcija)

Kolesa odporna na tresljaje premera 12,5cm (opcija)

Ogrevani vozički za GN pladnje



Ogrevani voziček

Dim. 1310x730xh1900mm

Moč 2x1600W

Kapaciteta 24 termoportov

EN (530x370xh120mm)

GN (530x325xh120mm)

Ogrevani voziček

Dim. 780x730xh1900mm

Moč 1600W

Kapaciteta 12 termoportov

EN (530x370xh120mm)

GN (530x325xh120mm)

METALCARRELLI



Termoportori za živila



PADERNO



Paderno termoport GN 1/1
Dim. 610x410xh250mm, 24,6lit.
Dim. 610x410xh300mm, 31,1lit.

Paderno termoport GN 1/1
Dim. 440x640xh480mm, 63lit.

Termosi za živila



Termos z zapirali in pipo



Silikonsko tesnilo



Termos z zapirali in brez pipe

Termos posode Eki so lahko opremljene z navadnim pokrovom brez zapiral ali s pokrovom z zapirali. Vsi pokrovi so opremljeni s kvalitetnim silikonskim tesnilom, ki preprečuje izlivanje tekočine. Termosi so lahko opremljeni s pipo ali brez nje. Med stenama je polnilo iz poliuretana s čimer je izguba toplote le 3 °C na uro. Termosi so primerni za serviranje toplih in hladnih napitkov. Uporabljajo se tudi za shranjevanje že pripravljenih živil, saj hrana v posodi veliko počasneje izgublja temperaturo. Termosi so izdelani kakovostnega INOX-a 18/10 in se lahko perejo v pomivalnem stroju. Na razpolago so kapacitete od 6lit. do 50lit. pri termosih brez zapiral na pokrovu in od 6lit. do 30lit. pri termosih z zapirali na pokrovu. Lahko se naročijo tudi silikonska tesnila.

Izotermični tablet sistem pladnji

Primer tablet sistema z izotermičnim pladnjem in pokrovom iz polipropilena z lahkim ter nezlomljivim setom posode (opcija) iz polikarbonatne mase, odporne na udarce in temperaturo med -30°C in +120°C. Posoda in pladnji z pokrovom so primerni tudi za pomivanje v pomivalnem stroju. Posodo se prav tako lahko da v mikrovalovno pečico. Pladenj s pokrovom ima zaobljene robove brez ostrih delov s posebnim izolacijskim polnilom iz poliuretana, ki ohranja živila topla. S pladnji se lahko uporablja posoda iz porcelana ali umetne mase.



Na voljo kuhinjska oprema različnih dimenzij, moči in blagovnih znamk. V tej brošuri so predstavljeni le nekateri izmed modelov. Za vse stroje smo direktni uvozniki. Vsi aparati imajo CE standard in konformitetno izjavo. Aparati so profesionalni in tako primerni za uporabo v vseh večjih kuhinjah (barih, restavracijah, hotelih, vrtcih, šolah, bolnišnicah, in domovih za ostarele). Za določen tip aparata nas kontaktirajte in pripravili vam bomo ponudbo po vaših željah.

Podjetje Saksida d.o.o. je družinsko podjetje, ustanovljeno leta 1993. Ves ta čas smo prisotni na slovenskem trgu s prodajo domače in tuje gostinske opreme. Izvajamo tudi projektiranje in servis. Od leta 1993 smo uspešno zaključili in opremili na ključ preko 450 objektov po celotni Sloveniji. Našo ostalo ponudbo si oglejte na spletni strani 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>

SPODJETJEM SAKSIDA DO NASMEHA V KUHINJI

Vse avtorske pravice pridržane SAKSIDA d.o.o. Slike so simbolične. Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodne najave.
Oktober 2014.

Na produ 28 • 2354 Brestrnica / MB • Slovenija

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

Registracija Okrožno sodišče Maribor • Št. reg. VI. 10203300 • Matična št. 5379962 • Osn. kapital 8.771,00 EUR • ID za DDV SI25316745

TRR 051008013772828 (ABANKA VIPA d.d.)