



SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.



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



SAMOPOSTREŽNA LINIJA (SELF SERVICE SISTEM)

Posamezni elementi samopostrežne izdajne linije



Nevtralni ali ogrevani inox voziček
za krožnike premara 190-280mm



Nevtralni inox element z drsnico,
dim. 1000x700xh890mm



Element za vračanje pladnjev,
dim. 600x600xh1200



Element za pribor, pladnje in kruh,
dim. 1000x700xh1500mm



Hlajena vitrina na pultu, 3 police, digitalni termostat,
dim. 1500x700xh1260mm



Kotni element 90°,
dim. 700x700xh890mm



Hlajeni pult s hlajenim bazenom +2-+15°C
za 4xGN 1/1 in hlajeno omarico 0-15°C,
dim. 1500x700xh1400mm



Toplovodna kopel z ogrevano ali
nevtralnno omarico 0-90°C za 3xGN 1/1
0-90°C, dim. 1200x700xh1400



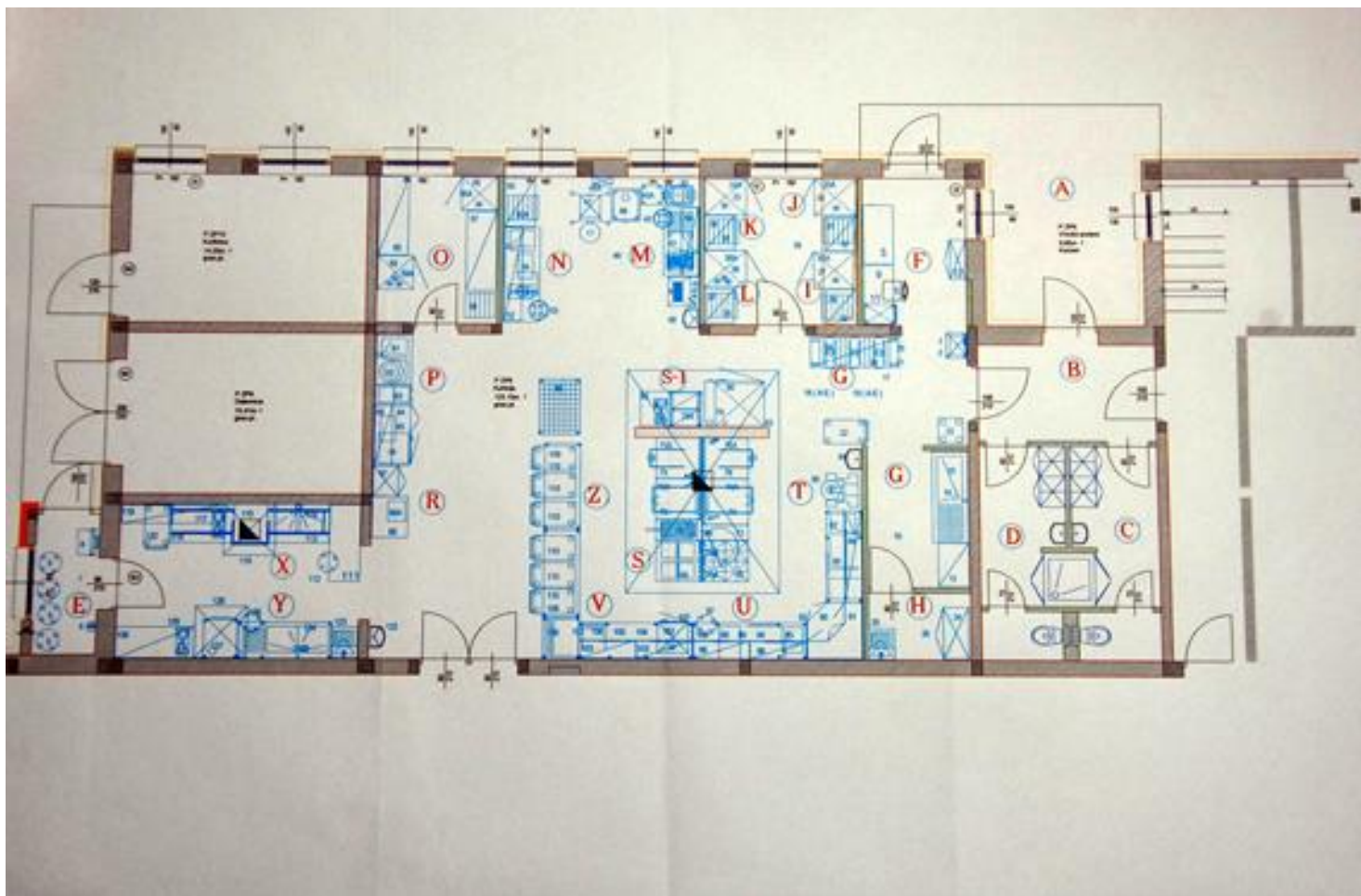
Pult s predalom za blagajno
dim. 1000x700xh890mm

Primeri postavljenih izdajnih linij

Samopostrežne linije (Self-Service) proizvajalca Metaltecnica združujejo kakovost izdelave, fleksibilnost pri združevanju posameznih elementov in široko paleto možnih končnih izgledov linije. Linije so posebej primerne za kantine, restavracije, hotele, bolnice in domove za ostarele. Vsi elementi so izdelani iz visoko kakovostnega Inoxa AISI 304. Glede na potrebe naročnika lahko linijo sestavljajo nevtralni, hlajeni in ogrevani elementi. Ukrivljene fiksne ali dvižne steklene površine omogočajo lep pregled nad živili in jih higiensko tudi varujejo. Vsi elementi imajo nastavljive nogice po višini in možnost zapiranja sprednje strani z različnimi materiali in barvnimi odtenki. Izdajne linije so lahko v ravni ali kotni izvedbi, odvisno od potreb in želja naročnika.



Projektiranje tehnologije v kuhinji



Od leta 1993 smo opremili na ključ preko 450 kuhinj po celotni Sloveniji!

Na voljo so posamezni elementi self service linije različnih dimenzij, moči in blagovnih znamk. V tej brošuri so predstavljeni le nekateri izmed modelov. Za vse elemente smo direktni uvozniki. Vsi aparati imajo CE standard in konformitetno izjavo. Elementi so profesionalni in tako primerni za uporabo v vseh večjih kuhinjah (barih, restavracijah, hotelih, vrtcih, šolah, bolnišnicah, in domovih za ostarele). Za določen tip elementa 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@trlera.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 Brestnica / 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.)