

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

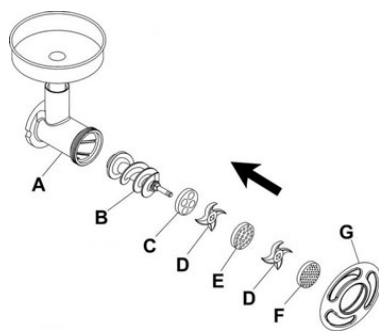
Dealer za:



**Z Vami že od leta 1993!**



## Mesoreznica 12/TS



Večdelni sestav rezalnih nožev



**Model: TS / 12**

**dim: 400x290xh510mm**

**kapaciteta: 160kg/h**

**moč: 750W**

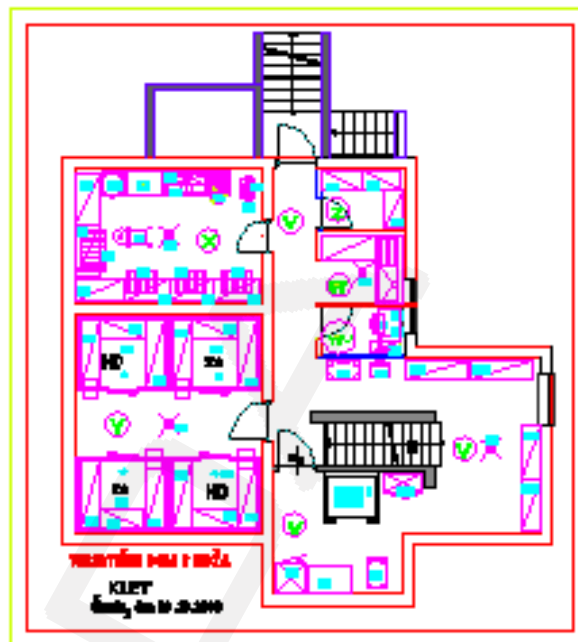
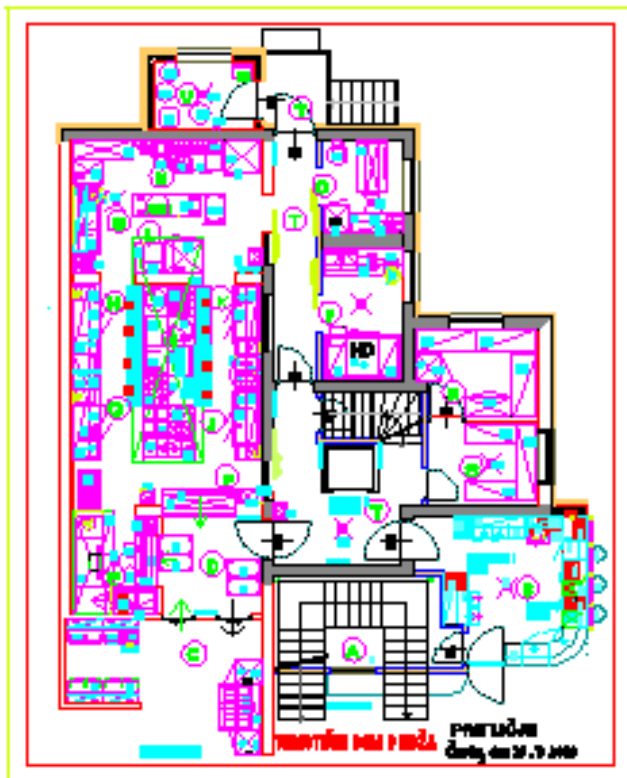
**napetost: 230V50Hz1N / 400V 50Hz3N**

**teža: 20kg**

Ohišje mesoreznice je izdelano iz poliranega aluminija. Motor je ventiliran, kar omogoča daljše obratovanje. Je izredno vzdržljiva in tiha. Noži se samodejno brusijo (možnost dobave različnih nožev kot opcija). Izredno lahka za čiščenje, saj se prostor za nože v celoti razstavi. Vhodna odprtina za potisk mesa ima premer 52mm. Ne potrebuje posebnega vzdrževanja. Posoda in noži izdelani iz visoko kvalitetnega inoxa. Zaradi teže in gumijastih podlog zelo stabilna ob delovanju. Dodan tudi plastični čep za potisk mesa. V kompletu nož z luknjami premera 6mm. Luknje premera 15mm / 20mm / 30mm kot opcija.

**Preverite našo ostalo ponudbo na internetni strani: [www.saksida-inox.si](http://www.saksida-inox.si)**

# Projektiranje tehnologije v kuhinji



	CEVNEGA PROFILA min.FI4cm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), <b>DIM. 800x700xh875/h900mm</b> (k ponudbi priložiti sliko ali tehnično skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)								
53A	<b>WOK APARAT NAMIZNI</b> (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 zaščiten v samogasni tuboflex cevi z montirano priključno vodotarno elektro dozo na notranji steni bloka pulta <b>DIM.335x425xh135mm</b> (k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	Kom	1			106	<b>TEHTNICA NAMIZNA ELEKTRONSKA 20 kg / 20g INOX</b> DELOVANJE V OKOLJU S TEMPERATURO ( OD +5°C / -35°C ), DOVOLJENA VLAGA V OKOLJU DO 80%, <b>MOŽNOST DELOVANJA NA 230V ALI NA BATERIJE ( ADAPTER 9V )</b> 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 ) <b>DIM. 320x300xh60mm</b> ( k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata )	KOM	1
54	<b>THV MEŠALNA BATERIJA VISOKA VRTLJIVA ( poz.53 )</b> 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 zasnovan v ležečem položaju , višina zgornjega roba ročice max. 100mm od tal in navojnim nastavkom 3/4" ) (k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami)	kom	1			107	<b>PLANETARNI MEŠALEC NAMIZNI 5 LIT. ( CE CERTIFIKAT )</b> INOX KOTUČKOM min.5 lit. , NASTAVKI METLIČA, SPIRALO IN STRGALO, <b>NAPETOST 230V 50Hz1N, MOČ min.315W</b> , 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 ) <b>DIM. 290x390xh420mm</b> ( k ponudbi priložiti prospekt z original tehničnimi karakteristikami aparata )	KOM	1
55	<b>ŽAR PLINSKI PLOŠČA TRDI KROM GLADKA, ( CE CERTIFIKAT )</b> PRIKLUČNA MOČ min.14kW, PORABA PLINA: 1.1kg/h ( U.N.P. ) ali 1.4 m3 / h ( zemeljski plin ), PRIKLUČEK PLINA R 3/4" SPODAJ ODPRTI PROSTOR S SPODNJO POLICO, PRIKLUČEK PLINA R 3/4" , INOX OKROGLE NOGIČE 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 ježenim omotom. A testirana s pribornicami dolžine L=100cm 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 , -1 pripravi instalater plina ) <b>DIM. 800x700xh875 / 900mm</b> ( k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata )	Kom	2			108	<b>Z PORCIONIRANJE, IZDAJA ŽIVIL TER PIJAČ :</b> <b>PULT PREDALČNIK INOX</b> 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 FOLIJO , DELOVNA POVRŠINA SPREDAJ ZAKLJUČENA V RADIU ( min.R8 ) S SPODNJIM ODKAPNIM ŽLEBOM ZA PREPREČEVANJA ZATEKANJA TEKOČIN V NOTRANJOST ELEMENTA , 2x SET PREDALOV PO VERTIKALI ( V SETU PO TRJUE PREDALI GN 1 / 1-150mm) VGRAJENI NA TELESKOPSKIH INOX VODILUH, HRBTNO INTEGRIRANI STENSKI ZAVIH ( dim H= 100x15mm ), NOTRANJI VOGAL DELOVNE POVRŠINE IN STENSKEGA ZAVIHA ( IZVEDEN V RADIU ( min.R8 ), INOX OKROGLE NOGIČE IZ CEVNEGA PROFILA min.FI40mm NASTAVLJIVE PO VIŠINI ( H+5cm ), <b>DIM.1700x700xh850/900mm</b> ( k ponudbi priložiti sliko ali tehnično skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih )	KOM	1
55A	<b>LOPATICA KOMPLET Z 10 KOM REZIL</b> (poz.55) ZA ČIŠČENJE ŽAR PLOŠČE IZ TRDEGA KROMA (k ponudbi priložiti sliko izdelka)	Kom	1			109	<b>PULT NEVTRALNI INOX SPREDAJ ODPRT BREZ SPODNJE IN VMESNE POLICE</b> IZDELAN IZ INOX min.1.1mm, AISI 304 SCOTCH BRITE, SPREDAJ ODPRT , 2X BOČNO IN HRBTNO ZAPRT , PRSTOR PREDVIDEN ZA SERVIERNE 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	<b>PREKUCNA PONEV PLINSKA 50 LIT- COMPOUND 12mm ( CE CERTIFIKAT )</b> KONSTRUKCIJA APARATA IZDELANA V INOX AISI 304 SCOTCH BRITE, POSODA IZDELANA IZ INOX-a AISI 304 Z VEČPLASTNI DNO M POSODE – BIMETAL min.12mm( COMPOUND ), KAPACITETA POSODE min.50 LIT. , ROČNI DVIG POSODE S SPIRALNIM NAVOJNIM VRETNOM, PRIKLUČEK HLADNE VODE Z IZLIVNIM NASTAVKOM PRITRLEN NA OHIŠJE APARATA ZA POLNJENJE PONEVE S HV, PLINSKI GORILNIKI IZDELANI IZ INOX-a , TEMPERATURN OBMOCIJE MED 100°C in 300°C, VGRAJEN VARNOSTNI SISTEM V PRIMERU MENJADNE ODKIMNITVE DOVODA PLINA. ELEKTRIČNI BATERIJSKI VTIČ DOLŽINE 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://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 2012

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

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