

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



Nastavki za palični mešalnik Master BM2000 Dynamic



Rezila prevlečena s
titanijevo zlitino

»Clean up sistem«
enostavnega
čiščenja



Trpežni in
zmogljivi motorji

Original
francoski
proizvod

Inox
izvedba

Možnost
piriranja

Na razpolago
številni
nastavki

Možnost
emulgiranja

Prodajna uspešnica

Nastavljiva hitrost
obratov

Za profesionalno
rabo

Dolžine nastavkov
omogočajo delo
direktno v kotlu



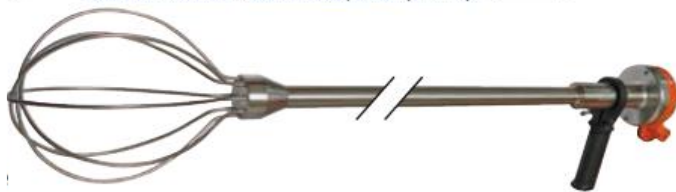
Možnost miksiranja

Možnost mešanja
in stepanja

Funkcija »Dyna
Speed control«

Nastavek za mešanje v kotlu

600 mm - 700 mm - 420 mm / 23,6" - 27,6" - 16,5"



Metlica je lahko dolžine 420mm, 600mm ali 700mm. Primerna je za mešanje in stepanje lahkih penastih mas kar v kotlu. Primerna je za pripravo pudingov, nadevov, smetane ipd. Nastavek je v celoti iz Inoxa. Za lažje rokovanje je v kompletu tudi poseben ročaj, ki se pritrdi na nastavek. Nastavljanje števila obratov omogoča še večjo fleksibilnost pri delu z različnimi živili.

Nastavek za piriranje v kotlu



Nastavek za piriranje je edinstven nastavek, ki se lahko uporablja le s paličnim mešalnikom Dynamic. Ekskluzivno se prodaja le pri Dynamicu. Dolžina nastavka je 500mm, kar omogoča pripravo pireja kar v kotlu. Priprava je hitra in enostavna. Kuhanemu krompirju dodamo dovolj smetane in nastavek vertikalno potiskamo na krompir. Krompir se nato skozi luknjice pretvori v pire. Možnost nastavljanja obratov omogoča hitrejšo ali počasnejšo delovanje rotorja, odvisno od kuhanosti krompirja.

Nastavek za stepanje



Nastavek za stepanje je opremljen z dvema inox metlicama, ki sta enostavno odstranljivi in omogočata hitro čiščenje. Nastavek je idealen za pripravo penastih mas (snega ipd), kjer so potrebni visoki obrati delovanja. Nastavek je dolžine 245mm. Primeren je za delo v večjem ali manjšem loncu. Za delo v kotlu se priporoča uporaba daljšega nastavka za mešanje.

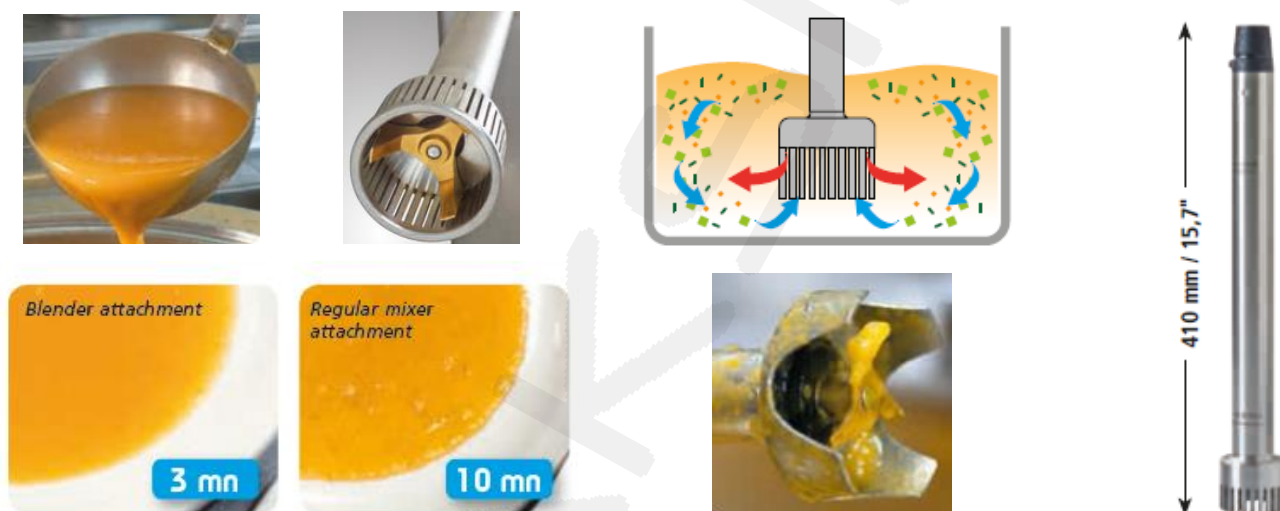


Nastavek za miksanje v kotlu



Na razpolago sta dve dolžini mikserja in sicer dolžine 420mm in dolžine 500mm. Večji nastavek je izjemno priročen za pripravo enolončnic in podobnih jedi na žlico kar v kotlu. Celoten nastavek je iz Inoxa. Opremljen je lahko s trikrakim nožem ali emulzijskim nožem. Rezila so prevlečena s titanijevo zlitino, kar izboljšuje ostrino in odpornost rezil. Rezila se lahko enostavno razstavijo in pomijejo pod tekočo vodo. Higienski standardi, ki jih omogočajo ti nastavki so zelo visoki. Morebitnega nabiranja in ostankov živil okrog rezil tako ni. Prav tako je lahko pogonska enota opremljena s funkcijo »Dyna speed control«, ki vzdržuje enakomerno število nastavljenih obratov pri delovanju v masi ali izven nje. S tem je omogočena manjša obraba motorja in daljše delovanje aparata.

Nastavek za emulgiranje v kotlu (izboljšana verzija mikserja)



Nastavek za pripravo emulzij (emulgator oziroma blender) poskrbi za še boljše rezultate priprave juh, enolončnic, jedi na žlico in vseh ostalih živil, iz katerih je potrebno narediti tekočo gostejšo jed na žlico. Emulgator še bolj fino kot mikser razbije vlakna v zelenjavi in sadju, s čimer se doseže enakomerna gostota živila brez večjih delcev. Razliko v delovanju med blenderjem in klasičnim mikserjem vidimo tudi na zgornji sliki. Priprava emulzij z blenderjem je hitrejša, emulzija je enakomernije gostote, brez večjih delcev zelenjave ali sadja. Okrog rezila pa se prav tako ne nabirajo vlakna, kot se to lahko dogaja pri klasičnem mikserju.



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 in tekst so simbolične. Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodne najave. Februar 2015.

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.)