

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>



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

Izbrana kvaliteta profesionalnih kuhinjskih strojev za hotele, bolnišnice in domove starejših

Proces priprave hrane se v hotelskih kuhinjah, bolnicah in domovih starejših ne sme ustaviti. Zato je potrebno biti pri nabavi nove profesionalne kuhinjske opreme še toliko bolj izbirljiv in previden. S tem namenom smo v podjetju Saksida d.o.o. pripravili poseben izbor naših tehnološko najbolj dovršenih profesionalnih kuhinjskih strojev priznanih blagovnih znamk. Gre za visoko zmogljive kuhinjske stroje in aparate s katerimi bo priprava še tako delikatnih živil v vaši hotelski kuhinji hitra, enostavna in brezskrbna.

Za vse predstavljene blagovne znamke smo uradni in direktni zastopniki na slovenskem tržišču z lokalno organiziranim servisom. Vse opisane aparate lahko najdete tudi na naši spletni strani: www.saksida-inox.si, kjer so na voljo tudi podrobni tehnični opisi, brošure in video vsebine.

Vabimo vas, da nas pokličete po telefonu: 02-6231-344, na gsm: 041-617-885 ali pišite na e-mail: saksida@triera.net, da vam pripravimo ponudbo in se po potrebi tudi osebno oglasimo pri vas.

Termični elementi Berto's

Na termiko berto's nudimo od 3 do 5 let garancije (tudi na potrošni material kot so grelci ipd)!



Parnokonvekcijske peči Lainox

Peči Heart green X predstavljajo najvišji rang parnokonvekcijskih peči na trgu z vgrajenim bojlerjem, touch displejem in zeleno tehnologijo! Na voljo so modeli od 6 pa vse do 40 pekačev GN 1/1. Ob nakupu kateregakoli modela Heart Green X vam do 31.03.2014 podarimo aparat za hitro ohlajevanje (shock freezer) v vrednosti 4350,00 eur le za 1 eur!!!



Univerzalni kuhinjski stroji Feuma

Izjemno popularen univerzalni kuhinjski stroj HU1020 visoke kvalitete, ki ga odlikuje predvsem možnost uporabe 40 litrskega inox kotlička za gnetenje mas. Na razpolago so številni nastavki za mehčanje mesa, rezanje, strganje in ribanje zelenjave, gnetenje mas, mletje mesa, mletje maka ipd.



Univerzalni kuhinjski stroji AlexanderSolia

Univerzalni kuhinjski stroji so primerni za rezanje zelenjave, gnetenje testa, mehčanje zrezkov in rezanje solate na trakove! Stroj je v celoti izdelan iz inoxa AISI 304 (tudi vsi noži in nastavki). Sedaj na voljo še s prijaznejšim, novim digitalnim displejem! Pogonska enota se lahko montira na odprt ali zaprt podstavek s kolesi ali direktno na obstoječi pult.



Nevtralna, hlajena in ogrevana inox oprema Bendoni

Predstavljamo najvišji rang nevtralne inox opreme. Izjemno čvrsta, stabilna in kvalitetna konstrukcija, ki je v celoti izdelana iz inoxa AISI 304 ali 316. Možnost naročila opreme tudi po naročilu.



Planetarni mešalci za testo Krefft

Nemško vzdržljivost in kvaliteto posebljajo planetarni mešalci Krefft. Na razpolago so kapacitete s kotličkom od 8 litrov pa vse do 60 litrov. Praktično neuničljiv stroj, ki potrebuje le minimalno vzdrževanje.



Pomivalni stroji Kromo in Winterhalter

Pri nas je na voljo nova linija pretočnih PT in podpultnih UC pomivalnih strojev Winterhalter. Za velike količine posode in brezskrbno pomivanje pa vam predstavljamo novo linijo modularnih košarnih pomivalnih strojev Kromo (dvojno predpranje, pranje, trojno izpiranje in sušenje). Vsi stroji imajo tudi možnost vgraditve rekuperatorja za večjo energijsko učinkovitost.



Hladilna in zamrzovalna tehnika Afinox

Hladilna in zamrzovalna tehnika izdelana po najvišjih standardih. V obzir je vzeta energijska učinkovitost, zelena tehnologija in široka izbira. Zamrzovalne omare lahko naročite tudi z 80mm izolacijo. Posamezne linije so v celoti tako zunaj kot znotraj izdelane iz inoxa ASI 304.



Palični mešalniki Dynamic

Palični mešalniki Dynamic so izredno vzdržljivi. Kot edini na trgu imajo nastavek za pariranje. Prav tako jih odlikuje fleksibilnost in hitra menjava nastavkov. V primerjavi s konkurenčnimi proizvodi je navoj med pogonsko enoto in nastavkom izredno močan in se zlahka ne obrabi.



Sekljalniki in rezalniki zelenjave Robotcoupe

Izredno priljubljeni namizni stroji za obdelavo zelenjave, sadja in različnih mas Robotcoupe, omogočajo fleksibilnost in natančnost pri pripravi delikatnih živil (omak, mas, juh, zelenjave ipd). Edina multifunkcijska naprava na trgu R402/502/652 združuje kuter in rezalnik zelenjave v enem. S posebnim nastavkom pa lahko z aparatom CL50 hitro izdelate tudi prvovrstni pire.



Pralni in sušilni stroji za perilo Imesa in Sirman




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



www.saksida-inox.si

Vse avtorske pravice pridržane SAKSIDA d.o.o.
Slikovni material se ne more uporabljati pri pridobivanju druge ponudbe. Poslovna tajna.
Vse slike so simbolične. Za tehnične informacije kontaktirajte prodajalca.
Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb brez predhodne najave.
Za vse aparate je podjetje Saksida d.o.o. uradni in direktni zastopnik.
Morebitne cene so informativne. Marec 2014.

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

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