



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

## PRODAJNE USPEŠNICE GOSTINSKE OPREME

### Univerzalni kuhinjski stroji HU 1020-2



**Nepogrešljiv pomočnik  
vsake kuhinje!**

**Univerzalni stroj HU 1020-2**  
**Nastavki za rezanje, gnetenje in mletje**  
**V inox izvedbi**  
**Priprava do 1000 pogrinjkov**  
**2 hitrosti delovanja**  
**Moč 1,3kW / 1,9kW**  
**Napetost 400V**



**Oster za rezanje vsega,  
kar se rezati da!**

Številni nastavki za Feumo HU-1020-2

Pogonska enota z nastavkom za rezanje zelenjave in podstavkom ter posodo



Nastavek s potiskalci za rezanje manjših količin



Voziček in 20 lit. posoda



Inox podstavek



Lijačni nastavek za rezanje večjih količin



Nastavek za mletje mesa



Mešalna glava za testo 40lit



Nastavek za mehčanje zrezkov

# Lupilci krompirja PPN in PPF



**Lupilci krompirja PPN in PPF**  
**Model PPN na nizkem podstavku**  
**Model PPF na visokem podstavku**  
**Izdelani iz Inoxa**  
**Možnost lateralne abrazivne obloge**  
**Dim 830x530xh950mm**  
**Kapaciteta enkratnega polnjenja 18kg**  
**Kapaciteta lupljenja 360kg/h**  
**Moč 1100W**  
**Napetost 400V**



Lovilec za odpadke (opcija)



Model PPF18 na visokem podstavku z možnostjo uporabe lovilca odpadkov

**Hitrost lupljenja je njihova vrlina!**

Model PPN18 na nizkem podstavku z lateralno abrazivno oblogo (opcija)

# Rezalniki zelenjave TM



Namizni rezalnik zelenjave TM Sirman

**Rezalnik zelenjave TM**  
**Dimenzija 225x510xh770mm**  
**V inox ohišju**  
**Kapaciteta rezanja do 240kg/h**  
**Na razpolago ribalni, strgalni in rezalni diski**  
**Moč 515W**  
**Napetost 230V**



**Priročni, praktični  
 in učinkoviti!**

# Parno-konvekcijske peči REV Ready



Digitalne elektronske komande s stikalom in diodami za prikaz in izbiro cikla, hitrim stikalom za dostop do receptov, dvema alfanumeričnima displejema, funkcijo AUTOCLIMA z AUTOREVERSE funkcijo ventilatorja, funkcijo samodiagnoze sistema polavtomatskim pralnim ciklom in stikali za vlaženje, nastavev delovanja ventilatorja, izpustom pare iz komore in osvetlitev komore.

**FUNKCIJE DELOVANJA PEČI**  
konvekcija z AUTOCLIMO 30°C do 300°C  
kombinirano delovanje z AUTOCLIMO 30°C do 300°C  
para 30°C do 130°C (nizka temperatura, atmosferska temperatura in temperatura pod pritiskom)

**NAČIN DELOVANJA**  
avtomatsko z zagonom prednastavljnih programov  
možnost izbire 99 lastnih shranjenih receptov  
časovno omejeno ali s pomočjo sonde kontinuirano neprekinjeno delovanje  
**OPCIJE**  
avtomatski pralni sistem  
središčna sonda  
dvostopenjska moč ventilatorja

**Peč REV Ready**  
**Dim. 830x640xh970mm**  
**Kapaciteta 10xGN 1/1**  
**Moč 14,5kW**  
**Napetost 400V**

**LAINOX**  
DEVICE FOR COOKING

**REV 101 S** **10 x 1/1 GN**

**Zadovoljstvo pri kreiranju največjih gastro mojstrovini!**



Pralni sistem



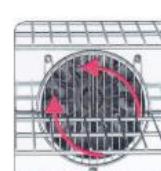
Ročni tuš



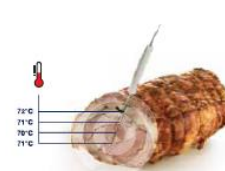
USB ključek



Funkcija AUTOCLIMA



Dvosmerni ventilator



Večtočkovna sonda



Številne funkcije priprave živil, hiter dostop do receptov s pritiskom na gumb, funkcija hrustljavega živila s hitrim odvzemu vlage iz komore, večstopenjski ventilator za pripravo pekarskih izdelkov, avtomatska ali manualna izbira programov, shranjevanje lastnih receptov in delo v ciklih.

## Univerzalni kuhinjski stroji M30



Potisni in lijačni rezalni nastavki za zelenjavo



Nastavek za mletje mesa



Nastavek za gnetenje 20lit.

**Univerzalni stroj M30**  
**V celoti iz Inoxa AISI 304**  
**Na voljo številni nastavki**  
**Priprava do 1000 pogrinjkov**  
**2 hitrosti delovanja**  
**Moč 1,4kW / 1,8kW**  
**Napetost 400V**



Pogonska enota M30 z nastavkom za rezanje zelenjave

**Nemška kvaliteta!**

## Konvekcijske pečice Aliseo

**Konvekcijska el. pečica Aliseo 4**  
**Dim. 820x760xh605mm**  
**Nastavljanje temp. 25°C do 300°C**  
**Timer 0-120min**  
**Kapaciteta 4xGN 1/1**  
**Razmik med vodili 80mm**  
**Moč 5,2kW**  
**Napetost 400V**



Konvekcijska električna pečica z možnostjo vlaženja Aliseo 4 Plus

## Palični mešalniki s tremi nastavki MFAP 2000



Palični mešalnik MFAP 2000  
s snemljivimi tremi nastavki  
za miksanje, piriranje in stepanje

**Enostavno piriranje direktno v kotlu!**



Nastavek za piriranje



Enostavno in praktično rokovanje

**Palični mešalnik MFAP 2000**  
**Dim mikserja 500mm**  
**Dim metlice 250mm**  
**Dim nastavka za piriranje 420mm**

**Št.obratov 3000-9000 (mikser)**  
**Za delu v kotlu do 150 litrov**  
**Moč 460W**  
**Napetost 230V**

## Kotli Easypan in prekucne ponve Easybrat

**Zanesljivost, ki ji zaupajo največji mojstri!**



Kotli Easypan

**Kotli Easypan**  
**Kap 60-500 litrov**  
**Električni, plinski ali parni**  
**Indirektno gretje**  
**Max. temperatura 105°C**  
**Inox plašč duplikatorja**  
**Fina termostatska regulacija**  
**Elektronski vžig**

**Prekucne ponve Easybrat**  
**Kap 52-170 litrov**  
**Plinske in elektro izvedbe**  
**»Compound« večslojno dno posode**  
**Ročni / motorni dvig posode**  
**Fina regulacija temperature**  
**Max. temperatura 300°C**



Prekucne ponve Easybrat

**FIREX**

## Sekljalniki (kuterji) zelenjave C-serija



Sekljalnik zelenjave C6

**Sekljalnik zelenjave C6**  
**Dim 365x305xh320mm**  
**Kapaciteta kotlička 5 litrov**  
**Inox izvedba**  
**Variabilna hitrost**  
**Hitrost obratov 1500-2800**  
**Moč 350W**  
**Napetost 230V**



Na razpolago nož za pesto,  
 topi nož za testo, emulzijski nož  
 in nazobčan nož

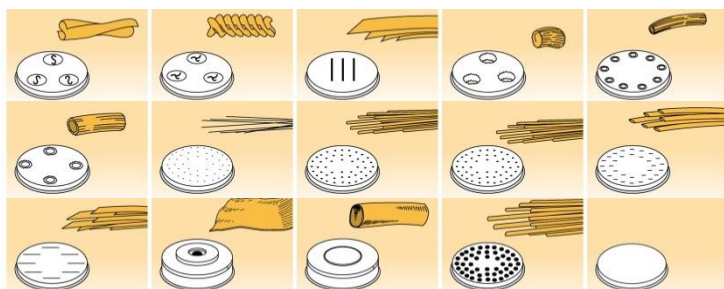


## Aparati za izdelavo testenin MPF

**Aparat za izdelavo testenin MPF 2.5**  
**Dim: 260x600xh380/560mm**  
**Polnjenje 2,5kg**  
**Inox posoda z mešalcem**  
**Na voljo nastavki različnih oblik**  
**Moč 370W**  
**Napetost 230V**



Aparat za izdelavo testenin MPF 2.5



## Podputlni in pretočni pomivalni stroji Dupla in Hood



Elektronske komande  
 z digitalnim displejem



Podputlni stroj Dupla 50 Touche



Pretočni stroj Hood 130S Plus

MODEL	DUPLA 50 TOUCHE	HOOD 130S PLUS
Dim. stroja	595x610xh845mm	720x735xh1445mm
Dim. košar	500x500mm	500x500mm GN 530x325mm
Izolacija Material	Dvojna Inox AISI 304	Dvojna Inox AISI 304
Kap. krožnikov/h	720	1260
Vstavna višina	325mm	410mm
Cikli pranja Displej	90/120/180sek Elektronski	50/90/120/180/300sek Elektronski z displejem
Moč Napetost	5,2kW 400V	10,5Kw 400V
Dodatne funkcije	Izmetna črpalka, črpalka za povečevanje pritiska vode, dodatna moč grelcev, break tank	

**Izjemni rezultati pranja v vsakem trenutku!**

## Hlajene in zamrzovalne omare

### Hlajena / zamrzovalna omara GN650 TN / BT

Dim 740x830xh2010mm

Kap 650 litrov

Temp -2°C do +8°C / -18°C do -22°C

Zunaj in znotraj v Inoxu

Izolacija 60mm

Moč 350W / 750W

Digitalne komande

### Hlajena / zamrzovalna omara SNACK 400 TN / BT

Dim 680x700xh2010mm

Kap 429 litrov

Temp. +2°C do +8°C / -18°C do -20°C

V celoti v Inoxu

Izolacija 50mm

Moč 300W / 600W

Digitalne komande



Hlajena in zamrzovalna omara 430 in 650 litrska  
SNACK 400 TN/BT in GN650 TN/BT s polnimi ali steklenimi vrati

**Ohranja svežino vaših živil!**

## Namizne in prostostoječe hlajene vitrine VPR 120 in Kameleo 0.6



Namizna hlajena vitrina VPR 120



### Namizne hlajene vitrine VPR 120

Dim 695x570xh670mm

Inox izvedba

Kapaciteta 120 litrov

Elektronske komande

Led svetila

Avtomatsko oddaljevanje

Dvojna steklena izolacija

Temperatura od +2°C do +8°C

2 vmesni rešetkasti polici

Moč 160W

Napetost 230V

### Hlajena vitrina Kameleo

Primerna za sladice

Na razpolago različne barve

Dolžina 700mm

Površina polic 1,2m<sup>2</sup>

Temp. območje +5°C do +15°C

Moč 430W

Napetost 230V



Prostostoječa hlajena vitrina Kameleo



## Planetarni mešalci Plutone LT20

### Planetarni mešalec Plutone LT20

Dim 420x560xh770mm

Volumen posode 20 litrov

V kompletu 3 nastavki in kotliček

3 hitrosti delovanja

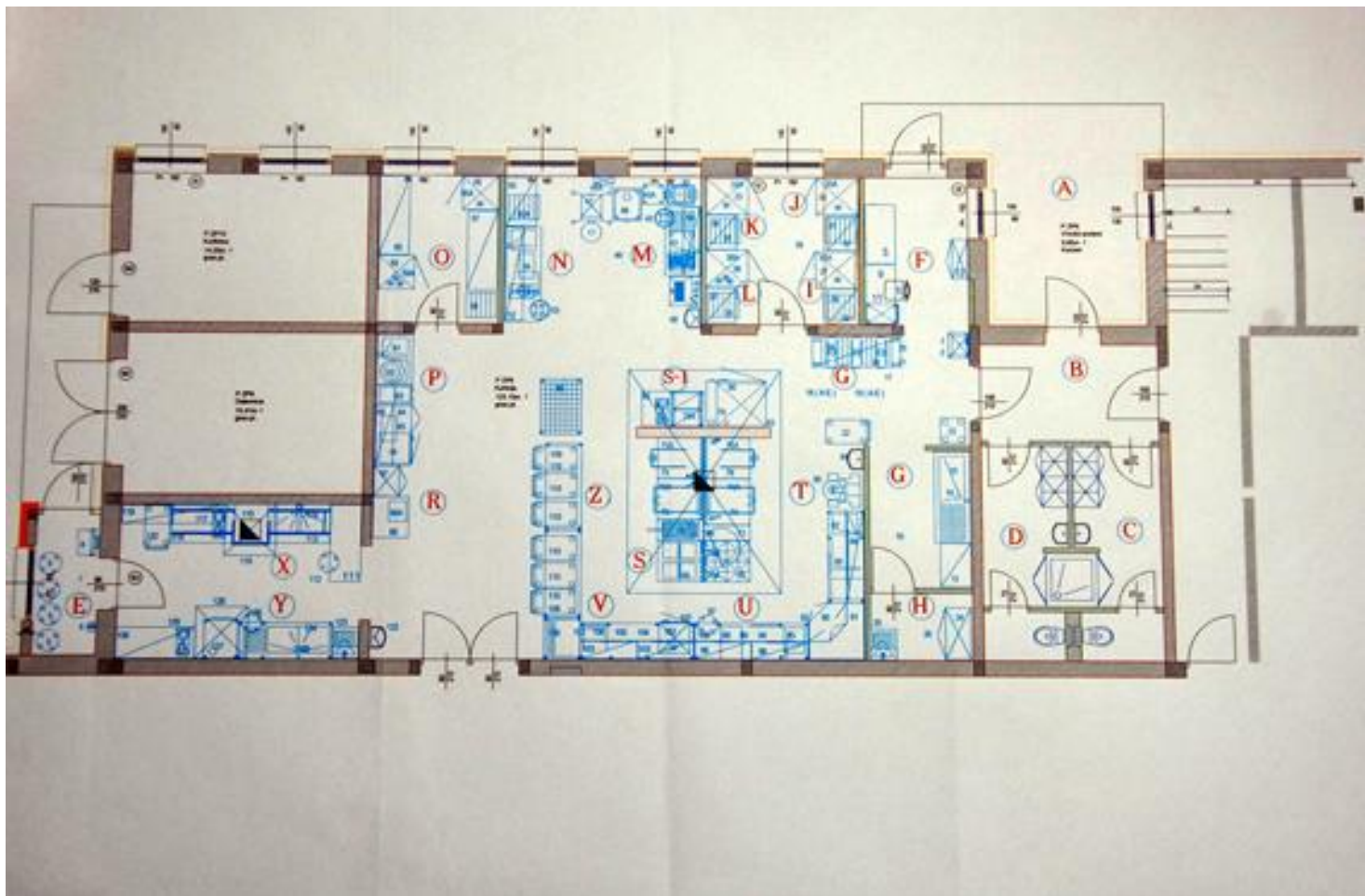
Moč 1100W

Napetost 400V



Planetarni mešalec z 20 litrskim kotličkom in 3 nastavki Plutone Sirman

# Projektiranje tehnologije v kuhinji



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

Na voljo so profesionalni kuhinjski aparati in stroji 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](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@trler.net](mailto:saksida@trler.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 prdu 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.)