



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

Zelena linija (Green Line) profesionalnih kuhinjskih aparatov

V današnjem času v ospredje vedno bolj prihajajo linije varčnih kuhinjskih aparatov (Green line tehnologija). Ta trend se je pojavil zaradi sprejetih evropskih regulativ, kot tudi zaradi zniževanja stroškov obratovanja in skrbi za manjše obremenjevanje okolja.

Na področju bele tehnike za domača gospodinjstva že nekaj čas poznamo obvezno etiketiranje aparatov. To je najbolj znano za hladilno tehniko (A+, A++). Na področju profesionalne kuhinjske opreme za velike sisteme kuhinj v vrtcih, šolah, bolnicah, domovih za ostarele, hotelih in gostilnah pa takšno standardizirano etiketiranje še ni sprejeto na EU ravni.

Podjetje Saksida d.o.o. kot ponudnik profesionalne kuhinjske opreme zagovarja nove smernice in trende na področju zelenih tehnologij, saj so prednosti za uporabnika očitne. Začetna investicija v zeleno tehnologijo je resda nekoliko višja. Se pa skozi leta obratovanja strojev, ki imajo življenjsko dobo več 10 let, povrne že v nekaj letih.

Prihranki se pojavijo pri porabi električne energije, vode, čistilnih sredstev in času priprave živil. Ob vsem tem pa aparati tudi manj obremenjujejo naše okolje. Zelene tehnologije, ki jih ponuja podjetje Saksida d.o.o. pri svojih kuhinjskih strojih, so na kratko predstavljene v nadaljevanju.

Pri pomivalnih strojih Kromo, ki jih zastopa podjetje Saksida d.o.o. prihranke dosegamo z izboljšano zvočno in termično izolacijo komore. To pripomore k minimalni izgubi toplote ogrete vode v prostor. S tem je dogrevanje vode minimalno. Prav tako uporabljamo lažje razgradljiva in močnejše koncentrirana pomivalna in izpiralna sredstva, zaradi česar je njihova poraba na cikel manjša, obremenjevanje okolja pa prav tako. S posebno tehnologijo smo dosegli, da je tudi poraba in menjava vode v komori med pomivalnimi cikli zaradi izboljšanih filtrov in »Break tank« sistema minimalna. Piko na i pa predstavlja sistem rekuperacije toplote.

Povezava na spletno stran podjetja Kromo: <http://www.kromo-ali.com/home-en-GB/>

Varčevanje z energijo in posledično nižje stroške na položnici lahko dosegamo tudi s pravilno izbiro hladilne tehnike. Ta je v kuhinji najbolj energijsko požrešna, saj mora delovati neprestano brez izklapljanja. Hladilna tehnika Afinox podjetja Saksida d.o.o. to dosega z zmogljivejšimi in bolj varčnimi kompresorji, inovativno obliko notranjega prostora komore za lažje kroženje hladnega zraka, izredno dobrim tesnjenjem vrat in debelo izolacijo sten (tudi do 70mm).

Povezava na spletno stran podjetja Afinox: <http://www.afinox.com/en>

Nezanemarljive prihranke lahko dobimo tudi pri uporabi termičnih elementov, predvsem kadar uporabljamo parnokonvekcijske peči. Poraba energije in vode je seveda v tem primeru velika. Zato se je podjetje Saksida d.o.o skupaj s svojim partnerjem odločilo trgu ponuditi inovativno zeleno linijo parnokonvekcijskih peči Sapiens in Naboo Lainox. Očitni prihranki med osnovno in zeleno linijo so bili predstavljeni na testiranjih v tovarni, kjer so med seboj primerjali osnovno in zeleno linijo strojev.

Povezava na spletno stran podjetja Lainox: <http://www.lainox.it/lainox/>

Zelena linija je imela do 10% manjšo porabo vode, do 15% manjšo porabo energije, do 15% manjšo porabo čistil in do 17% krajši čas priprave živila.

Podjetje Saksida d.o.o. je zavezano svojim kupcem ponuditi najvišjo kvaliteto Inox opreme po konkurenčnih cenah. Vrednote, ki jih zasledujemo, so usmerjene k povečevanju dolgoročnega zadovoljstva naših strank z inox opremo. To pa dosegamo s predhodnim svetovanjem, aktivnim vključevanjem stranke v proces nabave opreme, individualnim pristopom, ponujenimi celovitimi rešitvami in odzivnimi poprodajnimi storitvami. Naša vizija je: "Postati po kvaliteti prepoznavni in na posameznega kupca usmerjeni ponudnik gostinske opreme v širši regiji."

direktor
Gregor Saksida

Saksida d.o.o.
Na produ 28, 2354 Bresternica, Slovenia
Tel / Fax: 00386-2-6231-344
Gsm: 00386-41-835-594
E-mail: gregor.saksida@gmail.com
Web: www.saksida-inox.si

SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.



AFINOX
Fresh, Cold & Iced



ecovapor

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.

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.

Maj 2014

www.saksida-inox.si