



SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.



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



Izbrana kvaliteta profesionalnih kuhinjskih strojev za hotele

Spoštovani investitor!

Ker se proces priprave hrane v hotelskih kuhinjah ne sme ustaviti, je potrebno biti pri nabavi nove profesionalne kuhinjske opreme še toliko bolj izbirčen 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, ki jih uporabljajo največje hotelske verige po vsem svetu. Gre za visoko zmogljive kuhinjske stroje in aparate s katerimi bo priprava še tako delikatnih živil v vaši hotelski kuhinji hitra, enostavna in brezskrbna.

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.

V nadaljevanju vam predstavljamo s kratkim opisom, sliko in spletno povezavo posamezni stroj oziroma aparat. Za vse predstavljene blagovne znamke smo uradni in direktni zastopniki na slovenskem tržišču. Vse opisane aparate lahko najdete tudi na naši spletni strani: www.saksida-inox.si, kjer so na voljo podrobni tehnični opisi in brošure v slovenskem jeziku.

Termični elementi linija 600, 700 in 900 Berto's:

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



<http://www.bertos.com/>

Parnokonvekcijske peči Lainox Heart Green:

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!!!



http://www.lainox.it/ENG/home_gb.htm

<http://www.lainox.it/NR/rdonlyres/689243F4-38BC-403E-8CB6-1B78FEE6F775/0/LAINOXintheWorld.pdf>

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.



<http://www.alexandersolia.com/eng/index.htm>

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.



<http://www.bendoni.it/en/>

Planetarni mešalci Krefft:

Nemško vzdržljivost in kvaliteto poosebljajo 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.



<http://www.krefft.net/de/kuema.html>

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.



<http://www.winterhalter.biz/>

<http://www.kromo-ali.com/home-en-GB/>

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.



<http://www.afinox.com/en>

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.



<http://www.dynamicmixers.co.uk/products/mixers/>

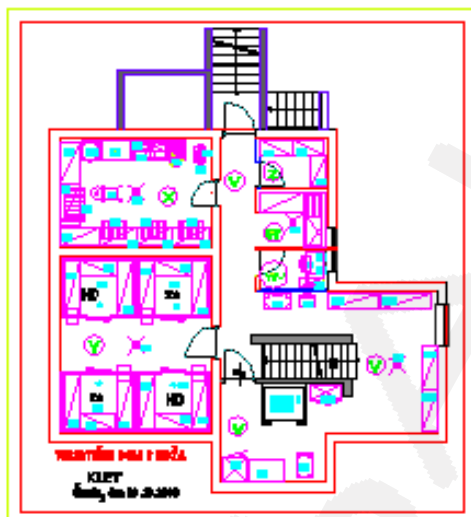
Kuterji in rezalniki zelenjave Robotcoupe:

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.



<http://www.robot-coupe.com/en-exp/>

Projektiranje tehnologije v kuhinji



106	TEHTNICA NAMIZNA ELEKTRONSKA 20 kg / 20g INOX DELOVANJE V OKOLJU S TEMPERATURO (00 -5°C / -35°C), DOVOLJENA VLAGA V OKOLJU DO 80%, MOŽNOST DELOVANJA NA 230V ALI NA BATERIJE (ADAPTER 9V) Z DELOVNIM ČASOM min.100 UR , LCD SVETLOBNI DISPLEJ , PLASTIČNO OHIŠJE , SNEMLJIVA TEHTALNA INOX POVRŠINA min.dim.320x260mm,NAPETOST 230V/50Hz1N, MOČ 150W (instalacije: elektro višnica 230V H=1200 mm od tal) DIM. 320x300xh60mm (k ponudbi priložiti prospekt s tehničnimi karakteristikami aparata)	KOM	1
107	PLANETARNI MEŠALEC NAMIZNI 5 LIT (CE CERTIFIKAT) INOX KOTUČKOM min.5 lit., NASTAVKI: METLIČA, SPIRALO IN STRGALO, NAPETOST 230V 50Hz1N, MOČ min.315W, NASTAVLJIVA HITROST OBRATOV OD 50 DO 220 r.p.m., ROČNI DVIG IN SPUST POSODE, VARNOSTNO MIKRO STIKALO, ZAŠČITA MOTORJA PRI PREOBREMINTVI, DODATNA INOX POSODA 5 LIT. (instalacije: elektro višnica 230V H= 120cm od tal) DIM. 290x390xh420mm (k ponudbi priložiti prospekt s originalnimi tehničnimi karakteristikami aparata)	KOM	1
	Z. PORCIONIRANJE, IZDAJA ŽIVIL TER PEJAČ:		
108	PULT PREDALČNIK INOX IZDELAN IZ INOX min.1.1mm, AISI 304 SCOTCH BRITE, DELOVNA POVRŠINA BREZ ODEJALNEGA ROBA, DELOVNA PLOŠČA DEBELINE min.4cm Z VGRAJENIM VODOODPORNIM IN OGNJEODPORNIM PANELOM SPODAJ ZAPRTA S PARA ZAPORNO FOLJO, DELOVNA POVRŠINA SPREDAJ ZAKLJUČENA V RADIJU (min.R8) S SPODNIM ODKAPNIM ŽLEBOM ZA PREPREČEVANJA ZATEKANJA TEKOČIN V NOTRANJOST ELEMENTA , 2x SET PREDALOV PO VERTIKALI (V SETU PO TRJEE PREDALI GN 1 / 3-150mm) VGRAJENI NA TELESKOPSKIH INOX VODILU, HRBITNO INTEGRIRANI STENSKI ZAVHVI (dim: H= 100x15mm), NOTRANJI VOGLAL DELOVNE POVRŠINE IN STENSKEGA ZAVHA (IZVEDEN V RADIJU (min.R8), INOX OKROGLE NOVICE IZ CEVNEGA PROFILA min.F140mm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H=5m), DIM.1700x700xh850/900mm (k ponudbi priložiti sliko ali tehnično skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)	KOM	1
109	PULT NEUTRALNI INOX SPREDAJ ODPRT BREZ SPODNJE IN VMESNE POLICE IZDELAN IZ INOX min.1.1mm, AISI 304 SCOTCH BRITE, SPREDAJ ODPRT , 2X BOČNO IN HRBITNO ZAPRT , PRSTOR PREDVIDEN ZA SERVIRNE VOZIČKE, DELOVNA POVRŠINA BREZ ODEJALNEGA ROBA, KONSTRUKCIJA VERTIKALNI CEVNI PROFIL MIN.F140mm, DELOVNA PLOŠČA DEBELINE min. 40 mm Z VGRAJENIM VODOODPORNIM IN OGNJEODPORNIM	KOM	2

SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.

Tel./Fax: 02/623-13-44

GSM: 041/617-885

E-mail: saksida@trlera.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. Oktober 2013

www.saksida-inox.si



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