

Rešitev vsakdanjih problemov pri pripravi hrane z našimi inovativnimi prijemi

S podjetjem Saksida d.o.o. do nasmeha v kuhinji



Vas bolijo roke, ko odpirate dvížna vrata pri pomivalnih strojih?

Vam palični mešalnik omogoča le miksanje, ob tem pa se vedno znova kvari?

Vam rezanje, sira, salam in šunke na salamoreznici vzame preveč dragocenega časa?

Želite kvalitetni univerzalni kuhinjski stroj za rezanje zelenjave, vendar je cenovno nedosegljiv?

Vas je strah, da se gus površina na starih prekucnikih lušči?

Vas pri pranju zelenjave v hladni vodi skelijo roke?

Bi radi hitro pripravili 20kg testa, a so mešalci predragi?

Želite pripraviti živila z manj maščobe in soli,
ob tem pa zadržati polno sočnost, vitamine in minerale?

Bi radi stroškovno optimizirali projekt nove kuhinje?

OGLEJTE SI NAŠO PONUDBO!!!



Razbolele roke zaradi nenehnega dvigovanja havbe pomivalnega stroja, so postale preteklost!

Kompaktni tračni pomivalni stroj KROMO RACK K1700 EL

Opis aparata



**Avtomatsko pomikanje košar
brez odpiranja havbe in
s sistemom za sušenje posode!**

Nova zelena linija Kromo RACK modularnih pomivalnih strojev, ponuja številne modele, med katerimi je še posebno zanimiva kompaktna izvedba Kromo Rack K1700.

Pomivalni stroj je lahko sestavljen iz dveh ali treh modulov. Omogoča pranje, izpiranje in sušenje posode. Primeren je za kuhinje, kjer je prostor omejen. Lahko se postavi v ravni izvedbi, L izvedbi ali v U izvedbi z vhodnimi in izhodnimi mizami.

Izjemno primeren je kot opcija, ki nadomesti pretočne-havba sisteme pomivalnih strojev, še posebej v primeru, ko se stranka odloča za nakup duplex sistemov.

Pri tračnem stroju ni potrebno dvigovanje havbe, posoda se 100% osuši takoj ob izhodu iz stroja, proces pomivanja je nemoten in poteka gladko od vstavljanja košare do njene odstranitve. Urna kapaciteta pomivanja je kar 100 košar.

Stroj je v celoti iz Inoxa, voden s pomočjo elektronskih komand in digitalnega displeja.

RACK K1700 COMPACT

- dolžina samo 1580mm (s sušilcem)
- 3 moduli (pranje, izpiranje in sušenje)
- samodejno pomikanje 100 košar na uro



Ločene inox pomivalne in izpiralne roke so locirane na celotni površini prvega (pralnega) oziroma drugega (izpiralnega) modula. Voda in sekcije izpiranja se filtrira in pretaka v sekcijo pomivanja, s čimer se zmanjša poraba vode in energija za njeno ogrevanje.



Posamezne sekcije ziroma moduli so med seboj ločeni z zavesicami, kar onemogoča škropljenje vode iz pomivalnega modula v izpiralni modul ali obratno. Velika sprednja dvizna vrata omogočajo enostavni dostop do posode in čiščenje komore.



Inox grobi in fini površinski fitri skrbijo za nemoten pretok in filtriranje vode. Kaveljčki pomikajo košare neprekinjeno skozi module in skrbijo za nemoten prehod košar dim. 500x500mm in gastronorm pladnjev 530x325mm. Max. višina posode 450mm.

Dodatne informacije o stroju najdete na naši spletni strani www.saksida-inox.si ali na telefonski številki 02-6231-344 / 041-617-885.

Za pripravo ponudbe nas kontaktirajte na email saksida@triera.net / gregor.saksida@gmail.com

Aparat za pranje in sušenje zelenjave FIMAR LAV

Opis aparata

**Nič več mrzlih rok
zaradi pranja zelenjave
v hladni vodi!**



Aparat za pranje in sušenje zelenjave je primeren tako za trdo zelenjavo, kot tudi za listnato zelenjavo. Ohišje stroja je iz Inoxa. Zgornji pokrov je iz odporne, prozorne PVC mase, z vgrajenim mikro stikalom, ki preprečuje zagon aparata, če pokrov ni zaprt. Kapaciteta polnjenja je 1,5kg listnate, oziroma 4kg trde zelenjave.

Vstavljen je vložek, ki deluje kot filter in preprečuje zamašitev odtoka. Na razpolago sta dve hitrosti delovanja in sicer ena za pranje in ena za centrifugiranje. Trifazni motor je vzdržljiv in se ne pregreva.

Za posamezni pralni cikel lahko nastavite do tri različno dolge časovne cikle delovanja. Aparat omogoča tudi ročno - impulzno centrifugiranje zelenjave, s pritiskom na gumb.

FIMAR LAV

- kapaciteta polnjenja 4kg
- funkcija pranja in sušenja
- hladna voda ni več problem za roke

Aparat za rezanje zelenjave SIRMAN TM2 INOX

Opis aparata



**Rezanje na rezine, oblice,
trakove, kocke, strganje
in ribanje, v le nekaj
sekundah!**

Rezalnik zelenjave Sirman TM2 je izredno močan, priročen in kompakten aparat. Izdelan je iz inoxa. Ima veliko izhodno odprtino, ki preprečuje mašenje zrezane zelenjave.

Na razpolago so številni diski različnih rezalnih dimenzij. Zelenjavo sadje in oreščke je mogoče rezati na oblice, trakove, kocke, sesekljati, ribati ali strgati. Rezalniki zelenjave imajo teoretično kapaciteto rezanja kar 240kg/h.

Aparat ima dve vhodni odprtini - okroglo odprtino s PVC potiskačem za gomoljasto zelenjavo in večjo polkrožno odprtino za vstavljanje večje zelenjave.

SIRMAN TM2 INOX

- kompakten namizni rezalnik
- teoretična kap. rezanja do 240kg/h
- na razpolago številni rezalni diski

Si želite profesionalni in vsestranski palični mešalnik visoke kvalitete?

Palični mešalnik DYNAMIC MASTER s petimi nastavki

Opis aparata



Profesionalni, trpežni in raznovrstni palični mešalnik!

Palični mešalnik Dynamic Master s številnimi zamenljivimi nastavki, je znan po svoji trpežnosti, enostavnem rokovanju in praktičnosti.

Na razpolago vam je trpežna ventilirana pogonska enota s 500W moči in 5 snemljivih nastavkov (za miksanje, stepanje, mešanje, piriranje in emulgiranje). Ti se lahko preprosto in v le nekaj sekundah zamenjajo.

Palični mešalnik ima funkcijo neprekinjenega ali pulznega delovanja in nastavitve zelene hitrosti obratov. Vsi nastavki so iz inoxa. Mikser je opremljen z rezilom, ki je prevlečeno s titanijevo zlitino, kar omogoča daljšo življenjsko dobo in ohranja ostrino.

Mešalnik je primeren za delo direktno v kotlu, saj so nastavki dolžine od 245mm pa vse do 700mm.

DYNAMIC MASTER

- 5 različnih delovnih nastavkov
- primeren za piriranje direktno v kotlu
- nastavek za miksanje dolžine 500mm



Nastavek dolga metlica je primerna za mešanje pireja, pudinga in ostalih mas kar direktno v kotlu. Lahko je dolžine od 400mm do 700mm.



Nastavek emulgator je primeren za pripravo zelenjavnih juh in ostalih tekočih jedi na žlico. Primeren je tudi za pripravo jedi na sondu, saj živila emulgira v fino maso brez večjih delcev. Daje boljše rezultate kot klasičen mikser.



Nastavek za piriranje je edinstven pripomoček med paličnimi mešalniki na trgu. Z njim je omogočeno piriranje krompirja direktno v kotlu. Metlica za stepanje in pripravo lahkih penastih mas je zelo priročna. Trikrako rezilo mikserja pa je prevlečeno s titan zlitino in je zelo odporno.

Dodatne informacije o stroju najdete na naši spletni strani www.saksida-inox.si ali na telefonski številki 02-6231-344 / 041-617-885. Za pripravo ponudbe nas kontaktirajte na email saksida@triera.net / gregor.saksida@gmail.com

Planetarni mešalec SIRMAN PLUTONE 30

Opis aparata

**Neverjetna lahkotnost pri
pripravi različnih mas!**



Planetarni mešalec Sirman Plutone 30 ima ohišje izdelano iz legiranega obstojnega jekla, ki je odporno na praske in udarce.

Aparat je opremljen z mikro stikali, ki ob odstranjeni posodi ali odprti varnostni mreži onemogočajo zagon, kar pripomore k varnejšemu rokovanju z aparatom.

Kapaciteta kotlička je 30 litrov. V kompletu so priloženi trije delovni nastavki - metlica za stepanje lahkih penastih mas, lopatica za delo s biskvitnimi masami in spirala za delo s kvašenim testom.

Mešalec ima 3 hitrosti delovanja in enostavno dvigovanje kotlička s pomočjo gredi. Je izjemno stabilen in ima ventiliran motor za daljše neprekinjeno delovanje.

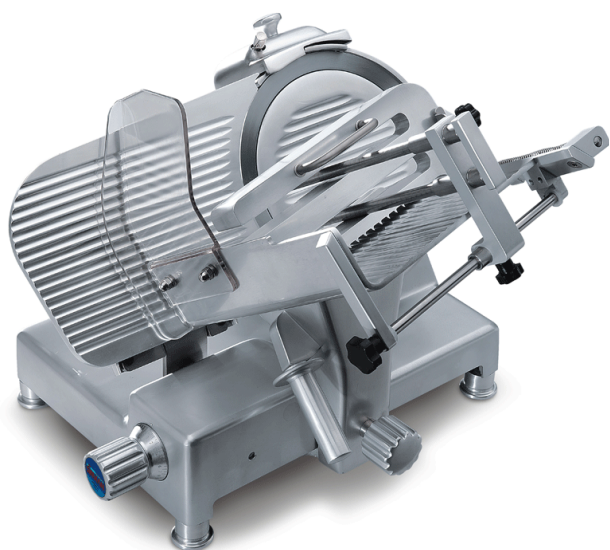
SIRMAN PLUTONE 30

- 3 nastavki z inox kotličkom
- izjemno ugodna cena
- primeren za obdelavo vseh mas

Avtomatska salamoreznica PALLADIO TOP 300-350 AUT.

Opis aparata

**Želite več časa nameniti pomembnejšim
opravi kot rezanju sira in salame?**



Salamoreznica Palladio Top 300-350 Aut ima ročni in avtomatski hod drsnice. Rezilo je lahko premera 300/330/350mm. Izdelana je brez ostrih robov in vidnih vijakov. Površine, ki prihajajo neposredno v stik z živili so izdelane iz visoko kakovostnega inoxa. Vgrajen je brusilnik noža. Vodenje salamoreznice je s pomočjo elektronskih komand in digitalnega displeja.

Avtomatska verzija ima možnost nastavitve treh različnih dolžin hoda drsnice in tri hitrosti potovanja drsnice. Števec rezin lahko nastavimo kontinuirano od nič naprej ali prednastavimo število rezin, ki jih želimo zrezati. Debelina reza je lahko od 0-24mm. Naklon noža je 35°.

Stikala imajo IP67 zaščito proti vodi. Nogice, držala in gumb za nastavev debeline reza so v Inoxy. V kompletu je še kovček s čistilom za rezilo, dodatni brusni kamni, prijemalks rezin, orodje in olje za mazanje drsnice.

SIRMAN PALLADIO

- avtomatski hod drsnice
- salamoreznica v celoti iz Inoxy
- nastavev hitrosti in dolžine hoda ter št. rezin

Dovolite si postati pravi kuhar, ki ima dovolj časa, da pripravi specialitete na hiter in enostaven način

Inovativni parni konvektomati nove linije LAINOX SAPIENS

Opis aparata

Inovativne rešitve in večja varnost pri delu z uporabo trdih čistil!



Parne konvektomate Sapiens Lainox odlikujejo:

inovativna oblika, vgrajena dvojna zasteklitev, vrata z ergonomično ročko za odpiranje do kota 180°, odtok za lovljenje maščob, inox konstrukcija, higienska notranjost brez utorov z lučko, možnost ročnih in auto nastavitev priprave živil, funkcija priprave živil s paro, vročim zrakom ter kombiniranim delovanjem do 300°C, auto regulacija vlage, shranjevanje receptov, nastavev delovanja ventilatorja, priprava hrane preko noči, funkcija za za hrustljivo živilo, funkcija predgretja peči, funkcija hitrega ohlajevanja komore, regeneracija, hold funkcija, uporaba večtočkovne sonda, vgrajen generator sveže pare, Haccp dokumentiranje s pomočjo USB ključka, funkcija diagnosticiranja delovanja peči, ročni tuš, auto pralni sistem, funkcija za optimizacijo porabljene energije, uporaba trdih čistil.

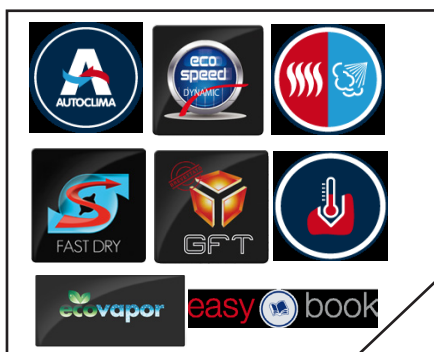
Na razpolago so velikosti 7,10,20 ali 40 GN 1/1.

LAINOX SAPIENS

- uporaba trdih čistil za večjo varnost
- novi dizajn in manjša poraba energije ter vode
- pralni sistem, sonda, recepti, digitalni displej...



Peč uporablja trda čistila, ki so za uporabnika bolj prijazna, varnejša in cenejša. Uporaba je enostavna in računalniško vodena. Zaradi notranjega kontejnerja za čistilo tudi ni potrebe po zunanjem prostoru za shranjevanje čistil v velikih posodah.



Številne funkcije omogočajo pripravo raznovrstnih jedi, ob nizki uporabi energije, vode in časa. Živila ostanejo sočna, polna vitaminov in mineralov. Potreba po dosoljevanju in maščobi je nepotrebna.



Pregleden elektronski displej z dvema digitalnima displejema in vrtljivimi gumbi omogoča hitro in enostavno izbiranje ter potrditev. Pregled nad informacijami je jasen, saj so signalizirane z zvočnim signalom in vizualno na displeju.

Dodatne informacije o stroju najdete na naši spletni strani www.saksida-inox.si ali na telefonski številki 02-6231-344 / 041-617-885. Za pripravo ponudbe nas kontaktirajte na email saksida@triera.net / gregor.saksida@gmail.com

Z električnim pomikom inox posode, brez oprijemanja in luščenja gusa!



Prekucne ponve Easybratt Firex se lahko dobavijo v električni ali plinski izvedbi. Priprava živil kot so različne morske jedi, piščanec, mesne kroglice, omelete, rižota in raguji, je hitra in enostavna.

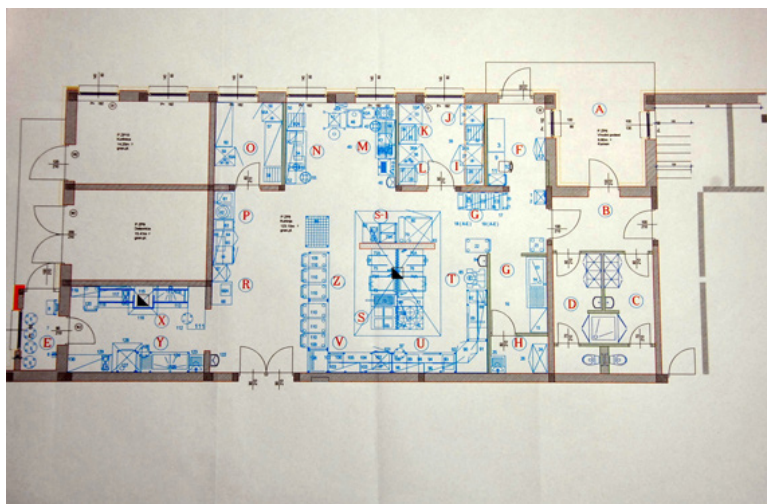
Posoda je izdelana iz inoxa AISI 304 v »compound« sistemu debeline 15mm. To omogoča učinkovitejšo porazdelitev toplote po dnu posode s pomočjo pahljačastih inox cevni gorilcev. Prednost je hitrejša priprava živila z manj porabljene energije in manjšo možnostjo oprijemanja hrane na površino.

Prekucne ponve lahko imajo mehanski ali električni pomik posode. Temperatura priprave živil lahko poteka med 50-300°C. Temperatura je kontrolirana s termostatom, ki v primeru napak avtomatsko izklopi gretje (el. modeli).

FIREX EASYBRATT

- compound dno za manj oprijemanja
- ni luščenja gusa
- možnost električnega pomika posode

Zakaj kupovati preveliko, predrago in preveč energijsko potratno opremo?



Planirate posodobiti celotno tehnologijo kuhinje in potrebujete pripravo projektne dokumentacije?

Po naročilu vam izdelamo projekt tehnologije kuhinje, skupaj s projektom mikro lokacij priključkov strojnih in elektro inštalacij.

Prav tako vam lahko že obstoječe projekte preprojektiramo po vaših željah in novih potrebah.

Določili bomo transportno-servisne poti in razporeditev tehnološke opreme z upoštevanjem vseh veljavnih predpisov in standardov na področju priprave in deljenja hrane in pijač.

PROJEKT KUHINJE

- preprojektiramo po HACCP predpisih
- cenovno optimiziramo opremo
- opremo prilagodimo željam in potrebam



SAKSIDA

inženiring gastro opreme, d.o.o.

Podjetje Saksida d.o.o. je družinsko podjetje, ustanovljeno leta 1993. Na slovenskem trgu smo prisotni s prodajo domače in tuje inox profesionalne kuhinjske opreme. Izvajamo tudi projektiranje in servis. Od leta 1993 smo uspešno zaključili in opremili na ključ preko 450 objektov po celotni Sloveniji. Prav tako se ukvarjamo z individualno prodajo posameznih strojev in nevtralne opreme. Naše dolgoletne izkušnje s kupci (bari, restavracije, hoteli, vrtci, šole, domovi za ostarele, bolnice in kmečki turizmi) ter dolgoročni poslovni odnosi z domačimi in tujimi dobavitelji gostinske opreme, nam omogočajo, da našim strankam zagotavljamo kvalitetno svetovanje, poučevanje, priklop in poprodajne storitve. Naš slogan, ki ga zasledujemo je: »S podjetjem Saksida do nasmeha v kuhinji«.

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 gostinsko opremo. To pa dosegamo s predhodnim svetovanjem, aktivnim vključevanjem stranke v proces nabave opreme, individualnim pristopom, ponujenimi celovitimi rešitvami in odzivnimi poprodajnimi storitvami.

S svojo prodajo, projektiranjem in servisom smo prisotni na celotnem območju Republike Slovenije. Vedno več kupcev pa se na nas obrača tudi iz tujine. Servisne storitve imamo urejene lokalno po posameznih regijah, kar zmanjšuje stroške na strani kupca. Prevoz opreme pa je urejen s pomočjo profesionalnih špediterskih družb, ki pripeljejo opremo direktno na vaš naslov brez vmesnega prekladanja hitro, profesionalno in varno.

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

SPODJETJEM SAKSIDA DO NASMEHA V KUHINJI

Naslov : Saksida d.o.o.
Na produ 28
2354 Bresternica (MB)

Tel / Fax : 02-6231-344

Gsm : 041-617-885 / 041-835-594

E-mail : saksida@triera.net / gregor.saksida@gmail.com

Web stran : www.saksida-inox.si

