



SAKSIDA

inženiring gastro opreme, d.o.o.

HU 1020 - FEUMA - NEMČIJA
UNIVERZALNI KUHINJSKI STROJ



OSTER ZA REZANJE VSEGA,
KAR SE REZATI DA!



FEUMA Gastromaschinen GmbH



SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.

www.saksida-inox.si

www.saksida-inox.si

Na produ 28 • 2354 Brestrnica/Maribor • Slovenija
Telefon/fax: 02/6231-344 • GSM: 041/617-885 • E-mail: saksida@triera.net

HU 1020

SODOBNI SADNO ZELENJAVNI IN MESNO PREDELOVALNI STROJ



- RAZNOVRSTNA MOŽNOST UPORABE RAZLIČNIH PRIKLJUČKOV
- VISOKA ZMOGLJIVOST STROJA
- ENOSTAVNO IN VARNO ROKOVANJE
- GARANCIJA ZA KVALITETNO IZDELAVO IN DOLGO ŽIVLJENJSKO DOBO STROJA
- KVALITETNA INOX POVRŠINA, KI OMOGOČA ENOSTAVNO ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE STROJA

POGONSKI STROJ AE 20

ohišje je iz Inoxa, na ohišju je ročka za pripenjanje in hitro menjavo nastavkov, pogonski motor je opremljen z magnetnim varovalom, motor ima dve hitrosti in impulzno stopnjo, moč motorja je 1,3 / 1,9 kW, napetost 380-400V 50Hz, stroj zagotavlja zanesljivo delovanje, ima vgrajeno zaščito motorja pred prebojem električnega toka, ima priključni električni kabel dolžine 4m z vtikačem, v primeru izpada električnega toka ni možen nenaden samodejni nenadzorovan zagon stroja, enostavno in varno rokovanje s strojem, stikala za zagon stroja so dosegljiva z vseh strani, smer vrtenja stroja je levo v nasprotni smeri urinega kazalca.



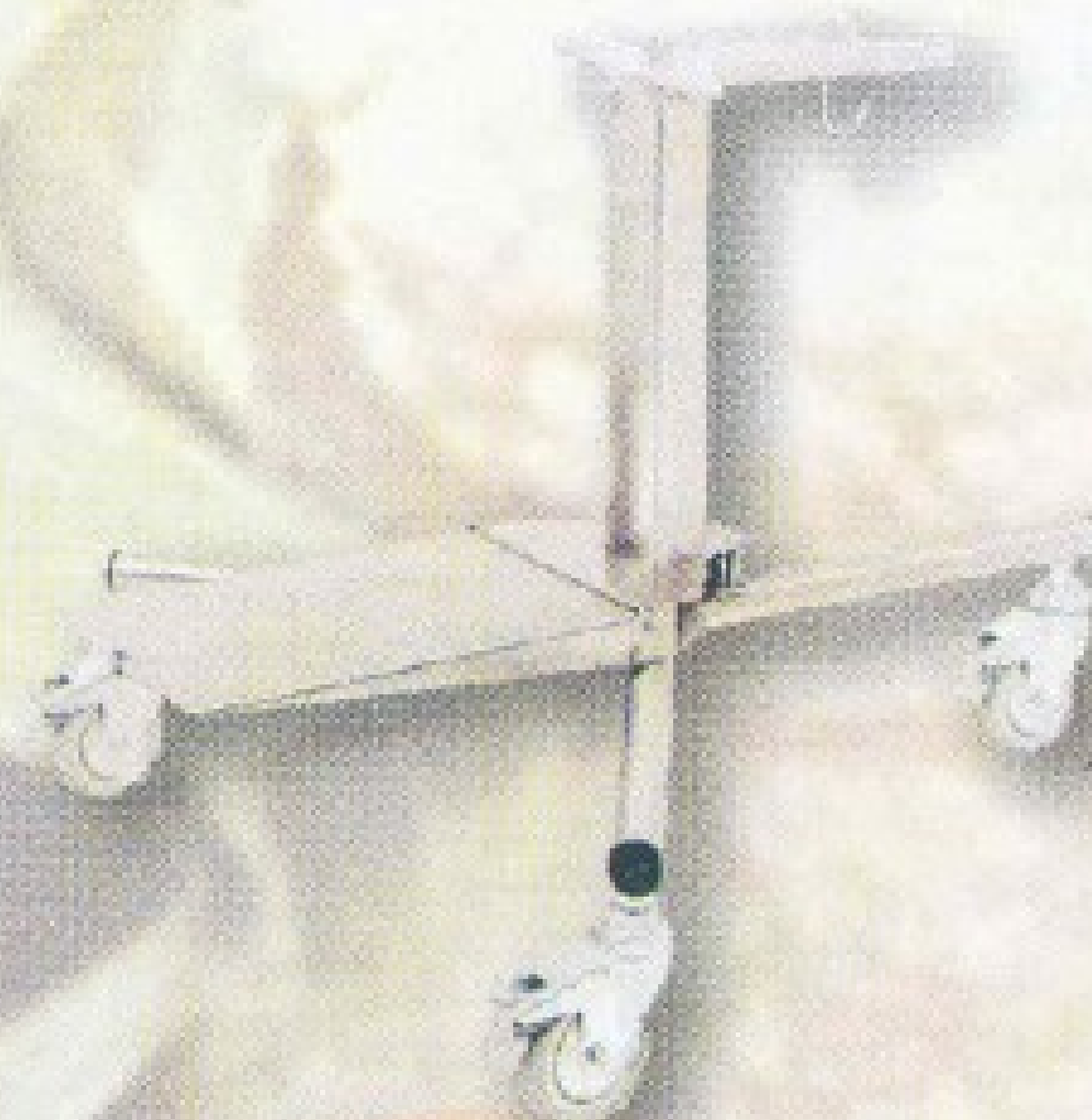
STOJALO - PODSTAVEK BREZ KOLES MST

stabilna Inox konstrukcija na treh nogah



STOJALO - PODSTAVEK S KOLESI FGA

stabilna Inox konstrukcija s 3 kolesi iz gume z zavoro - možnost fiksiranja stroja, enostaven in lahek transport stroja na zeleno lokacijo v kuhinji, preklopna polička, ki služi kot podstavek za posodo



TRANSPORTNI VOZIČEK TA

za prevoz obdelanih živil, voziček je na treh kolesih iz gume z zavoro na enem kolesu - možnost fiksiranja vozička, snemljiva Inox posoda volumna 30 lit., voziček ima ročaj višine 84 cm za lažji transport



DELOVNO OHIŠJE - AG-S Z REZALNIM NASTAVKOM SAS-S

sestavljen iz rezalnega nastavka SAS-S v Inox izvedbi - s tremi odprtini za polnjenje, s tlačilcema (polkrožni in okrogli) za pritiskanje vsebine na rezila delovnega ohišja AG-S, ki je iz specialnega aluminija ter iztočnega lijaka v Inox izvedbi



NOSILEC ZA REZALNE PLOŠČE SST

omogoča neoporečno shranjevanje rezalnih, ribalnih plošč (6 kom rezalnih plošč in 1 kom nastavljivi nož)





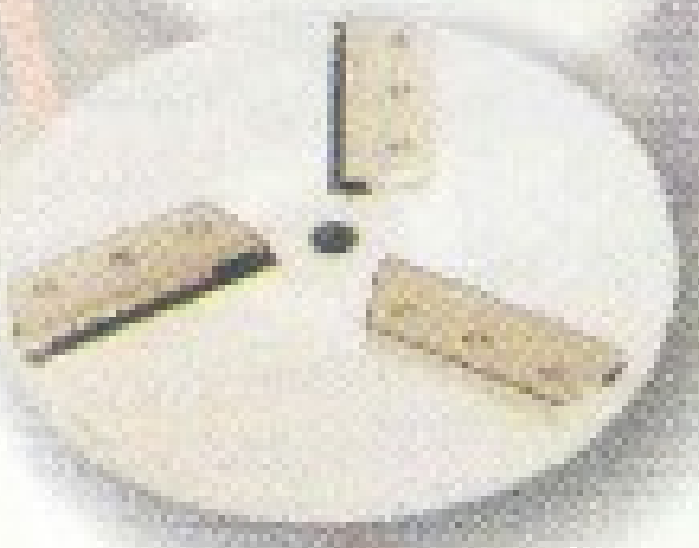
REZALNA PLOŠČA RAVNA

1,0 2,0 in 4,0 mm debeline: za rezanje svežega zelja, čebule, kumaric itd.



SRPASTI NOŽ

2,5 4,0 in 6,0 mm debeline: za rezanje mehkejše zelenjave, kot so paradižnik, kuhani krompir itd.



REZALNA PLOŠČA ZA TRAKOVE

5,0 7,0 in 10,0 mm debeline: za pripravo pommes frites, za obdelavo surove gomoljaste zelenjave, kot je koleraba, korenje itd.



REZALNA PLOŠČA VALOVITA

4,0 mm debeline: za dekorativne valovite rezine, za korenje in gomoljasto zelenjavo



REZALNA PLOŠČA SRPASTI NOŽ ZA PARADIŽNIK

6,0 mm debelina: za dekorativne valovite rezine

STRGALNA PLOŠČA

2,8 in 3,5 mm: za strganje surovega presnega sadja in zelenjave za presne solate

RIBALNA PLOŠČA

5,0 7,0 in 10,0 mm: za ribanje surovega krompirja, zelene, korenja, jabolka itd.

STRGALNA PLOŠČA

za strganje surovega krompirja, korenja in trdega sira

RIBALNA PLOŠČA

3,0 in 6,0 mm za ribanje mehkega sira

REZALNA PLOŠČA Z NASTAVLJIVIM NOŽEM OD 0 - 8 MM VMS

pomik po 1 mm za fino in grobo rezanje zelja, čebule, kumaric itd.

REZALNA PLOŠČA ZA KOCKASTO REZANJE WSE

sestavljena iz kockaste mreže in noža za kocke dimenzije: 8x8x10 mm, 10x10x10 mm, 20x20x10 mm, primeren za obdelavo krompirja in druge zelenjave

DELOVNO OHIŠJE Z LIJAČNIM NASTAVKOM TR-S

sestavljen iz Inox lijačnega nastavka TR-S (z zaščito za roke), delovno ohišje iz specialnega aluminija, odcejalni lijak iz Inoxa. Uporablja se za rezalne plošče in cilindre za obdelavo večjih količin sadja, zelenjave, starega kruha, mandeljnov, čokolade itd.

OPORNIK

je nujno potreben pri uporabi lijačnega nastavka in rezalnih plošč

ROTOR

je nujno potreben pri uporabi lijačnega nastavka in cilindrov

STENSKA KONZOLA KS 5

omogoča neoporečno in varno shranjevanje cilindrov, lijaka in drugih sestavnih delov, dim. 1000x35 mm

STRGALNI CILINDER

2,8 3,5 5,0 7,0 in 10,0 mm za strganje orehov, mandeljnov, lešnikov, starega kruha, kuhanega krompirja, različnega sadja in zelenjave

RIBALNI CILINDER

2,8 3,5 in 4,0 mm za fino ribanje sadja in zelenjave

RIBALNI CILINDER

5,0 6,0 7,0 9,0 in 10,0 mm za ribanje raznovrstnega sadja in zelenjave

STRGALNI CILINDER

za strganje surovega krompirja za izdelavo cmokov, narastkov itd.

STRGALNI CILINDER

3,0 in 4,0 mm za strganje in ribanje mandeljnov, lešnikov, starega kruha itd.

CILINDER ZA PASIRANJE IN PIRIRANJE

1,0 1,5 2,0 in 3,0 mm, primeren za pripravo omak, kremnih juh, pireja, čokoladne mase, čežano, jabolčni sok, močnik itd.

REZALNI CILINDER ZA TRAKOVE

3,5x3 mm, 6x5,5 mm

REZALNI CILINDER - JULIENNE

2,0x1,75 in 2,5x2,0 mm

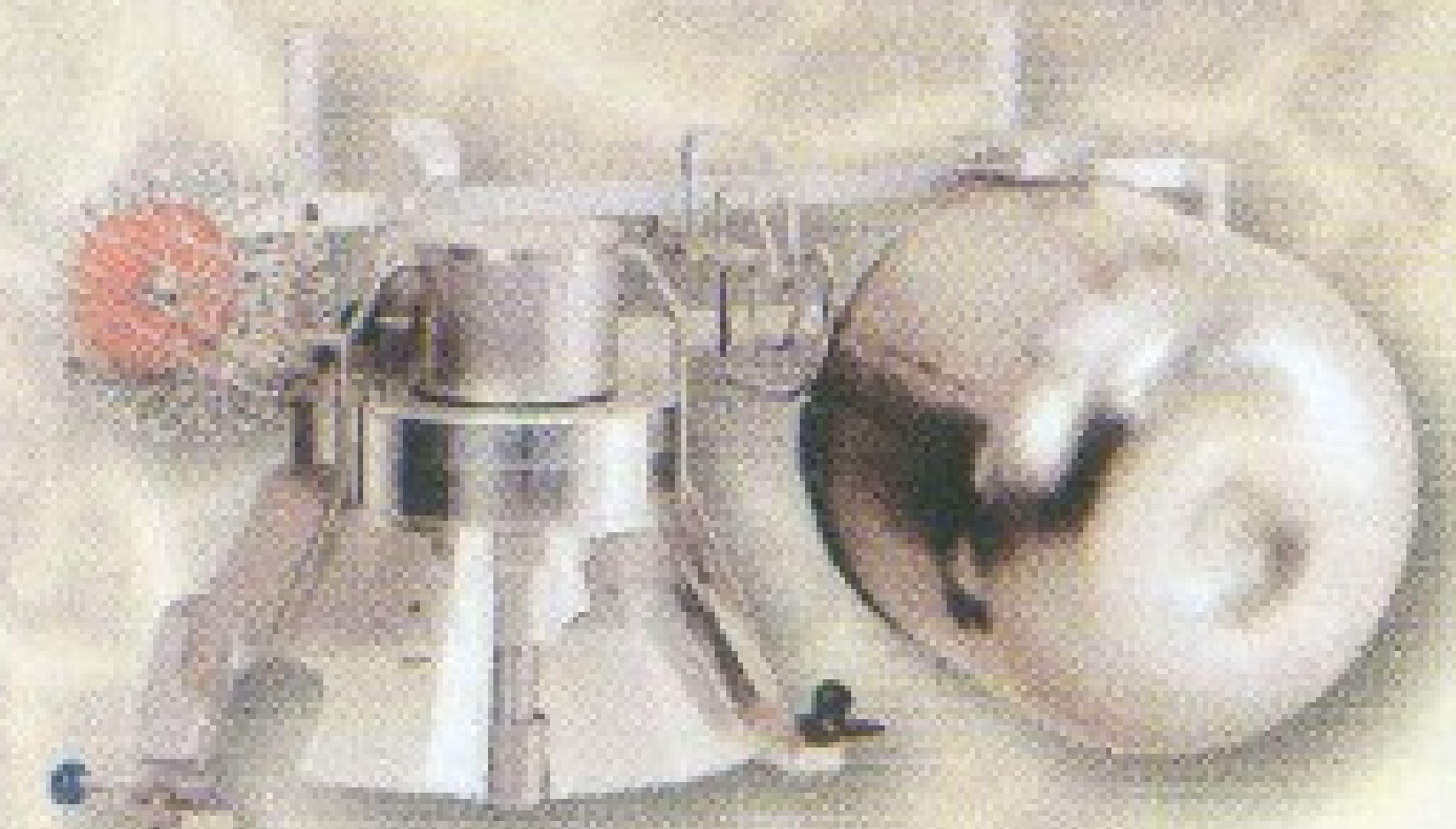


PLANETRANI MEŠALEC IN STEPALNIK (40L) UP 40-S

sestavljen iz delovnega ohišja, mešalne in stepalne metlice, priključka za mešanje, spirale za gnetenje, s plastičnim ščitnikom in 40 lit. Inox posodo; maksimalna količina predelave je 25 kg na eno polnjenje. Primeren za mešanje, stepanje, gnetenje ter miksanje

PLANETARNI MEŠALEC IN STEPALNIK (20L) UP 20-S

sestavljen iz delovnega ohišja, mešalne in stepalne metlice, spirale za gnetenje ter 20 lit. Inox posode. Maksimalna količina predelave je 12 kg na eno polnjenje



KONZOLA STENSKA KS 4 za planetarni mešalec in stepalnik



REZILNI KOMPLET ZA MESOREZNIČO



STEAKER - MEHČALEC ZREZKOV

sestavljen iz nožev na valju, ohišja iz Inoxa, nasadnega dela in tlačilca iz umetne mase

VALJ Z NOŽI ZA STEAKER za mehčanje zrezkov

NASTAVEK ZA REZANJE NA TRAKOVE SS

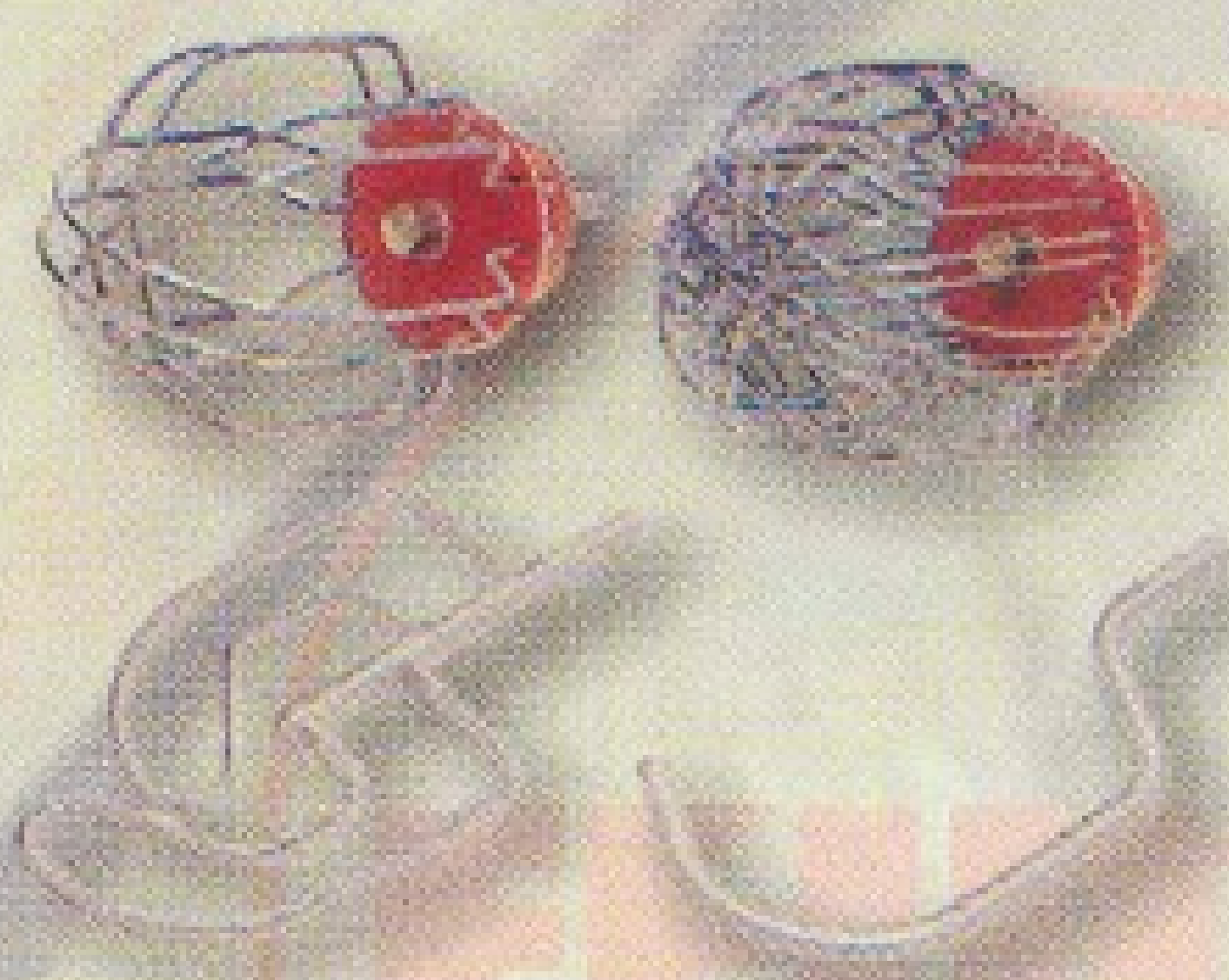
5,0 mm ali 10,0 mm za rezanje klobas, sira, zelenjave itd.

VALJ ZA REZANJE NA TRAKOVE

5,0 ali 10,0 mm, oba je možno namestiti tudi v ohišje steakerja

NATAVEK ZA LUPLJENJE KROMPIRJA KSM-S

kapaciteta 5 kg eno polnjenje

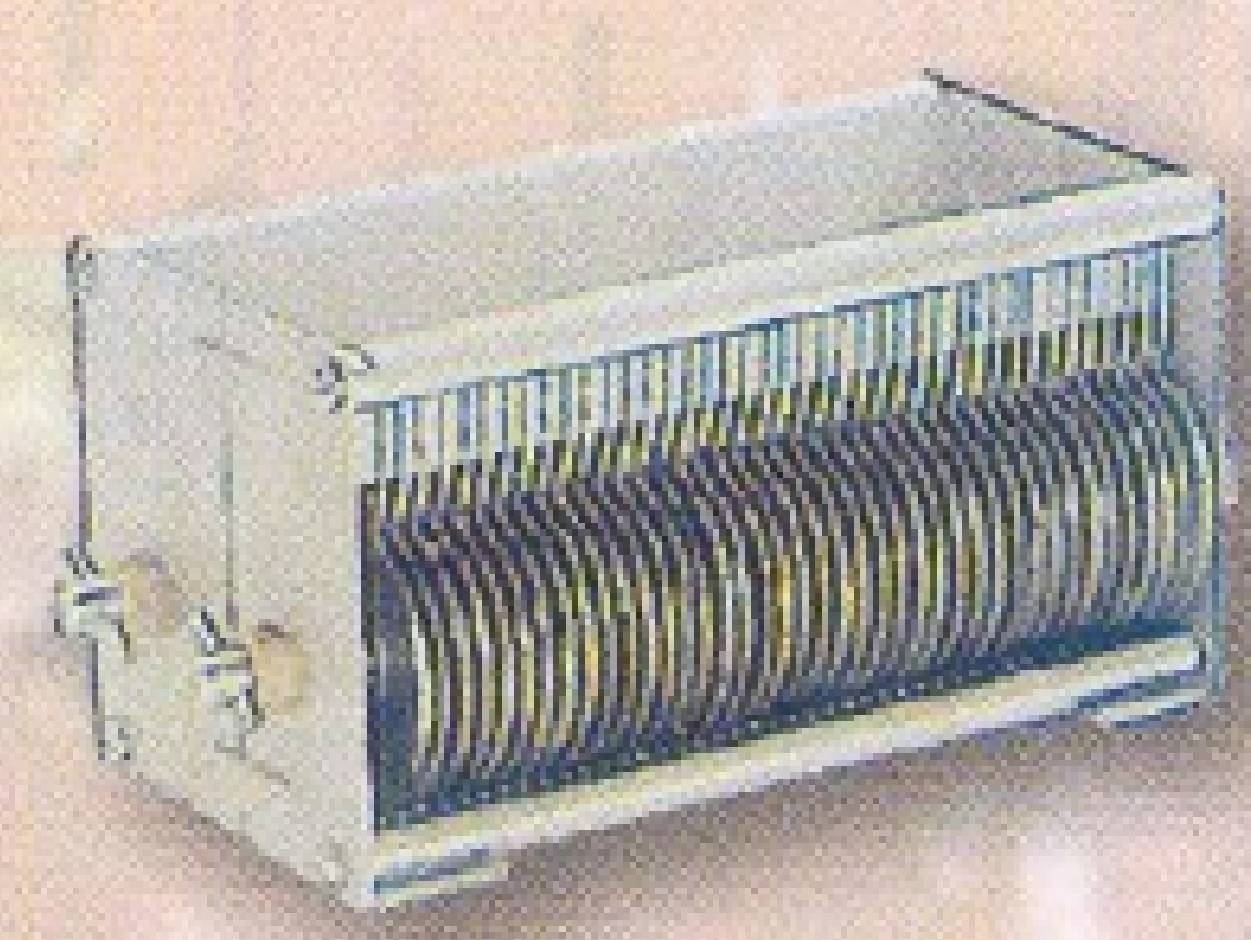
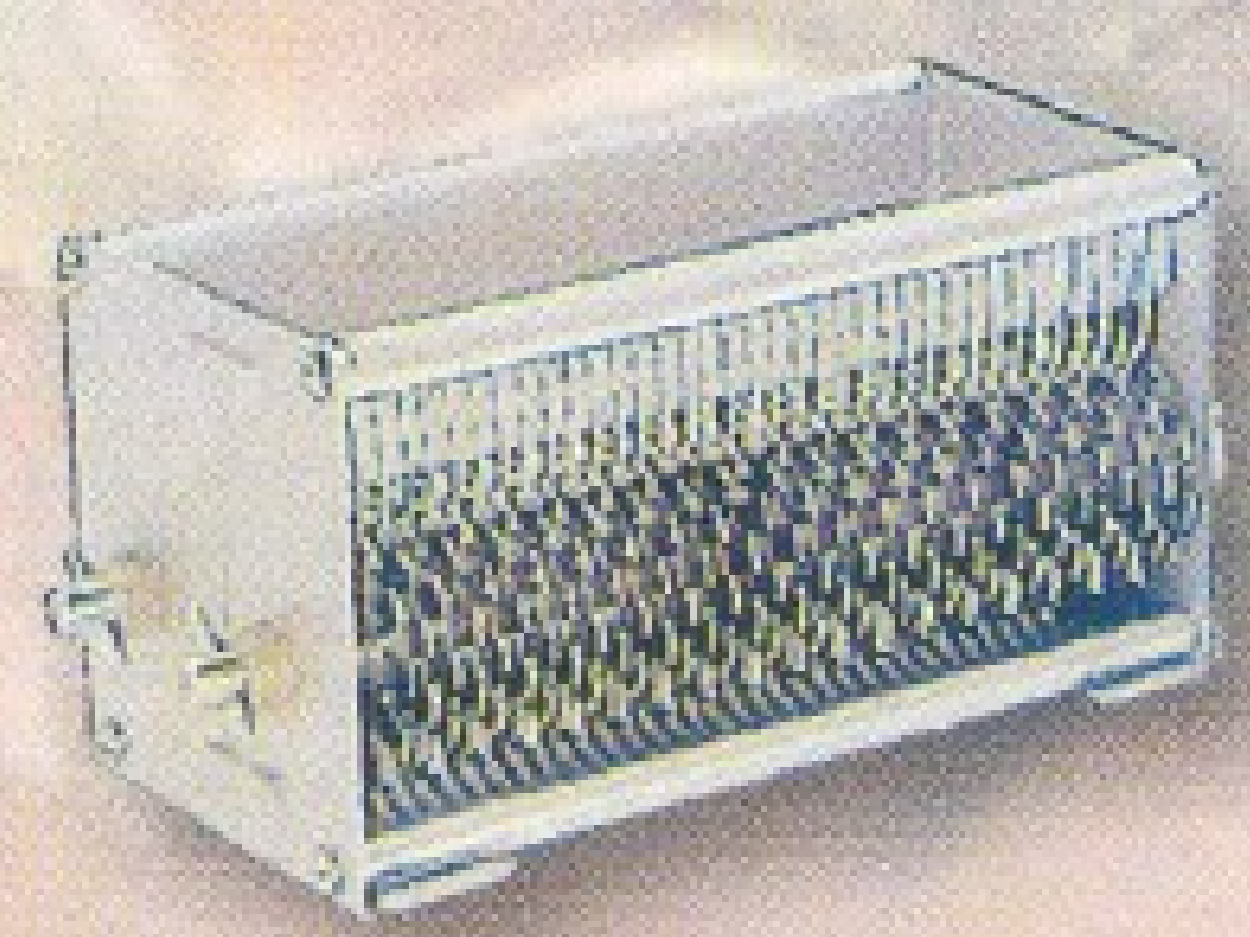
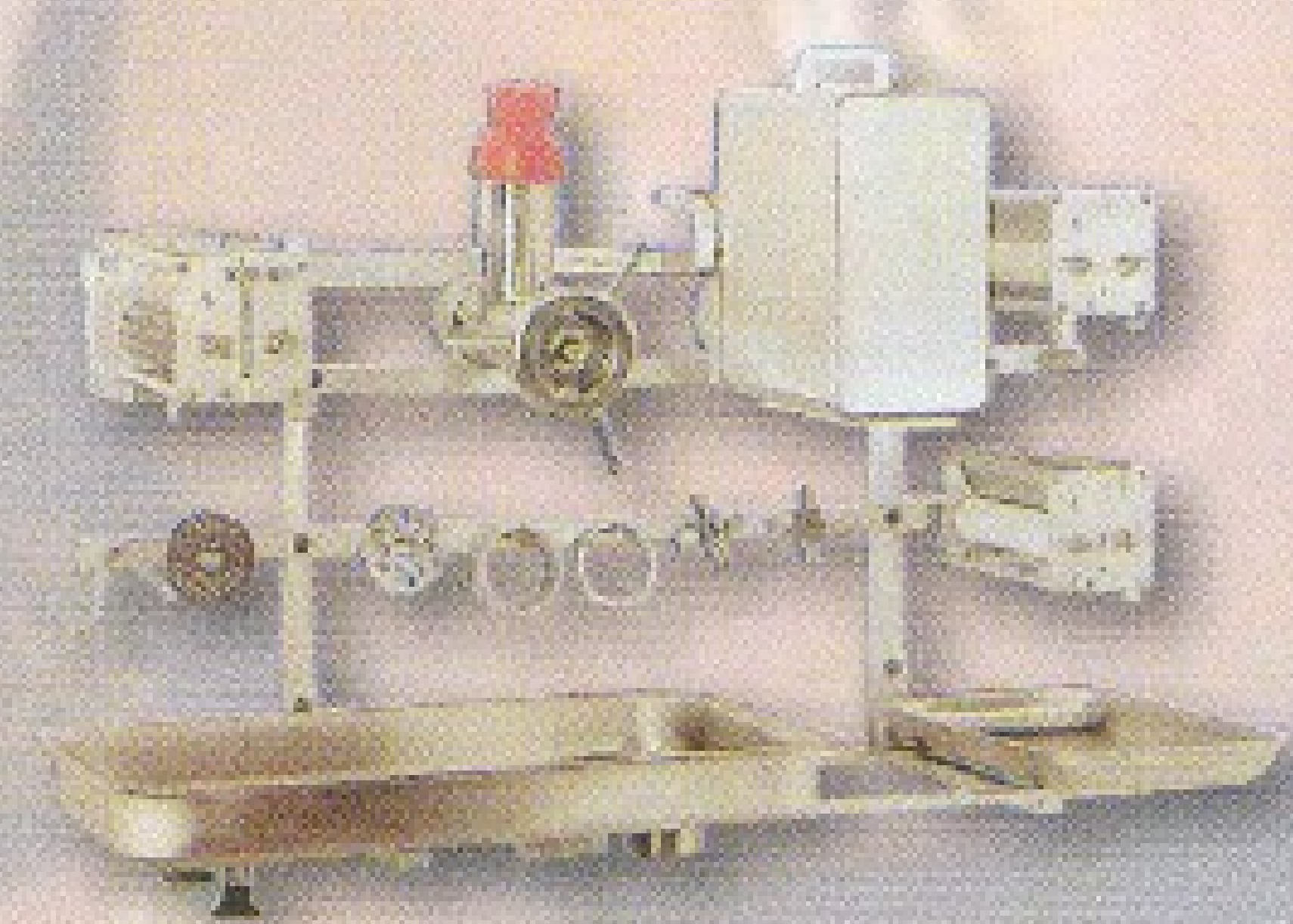


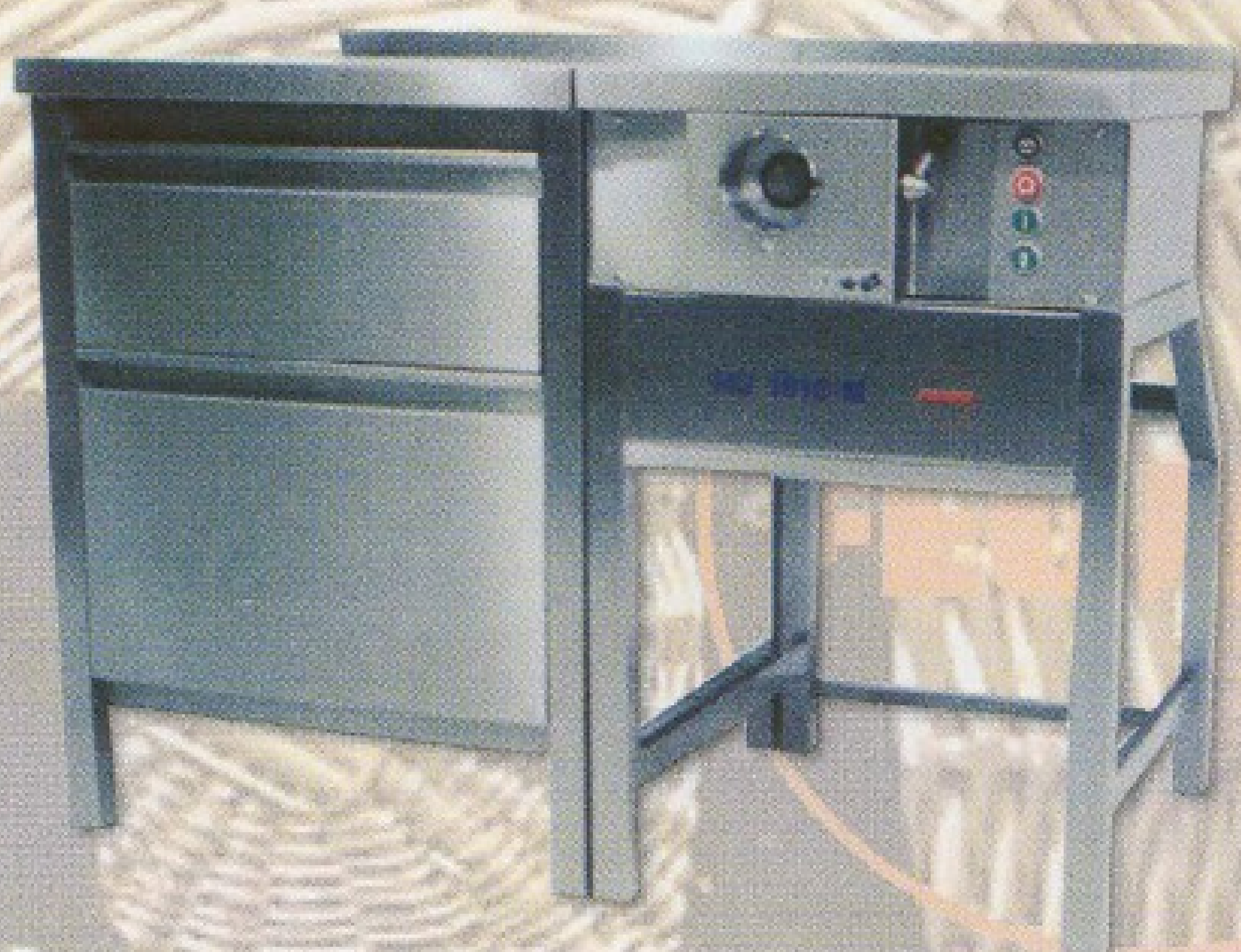
MEŠALNE, STEPALNE METLICE, LOPATICA ZA MEŠANJE TER SPIRALA ZA GNETENJE



NASTAVEK ZA PORCIONIRANJE

z 80 in 100 g polnilno ploščo. Omogoča natančno doziranje zelenih količin zmletega mesa





HU1020M - MODUL SISTEM
multifunkcionalni kuhinjski program



HU1020E - PULT IZVEDBA
multifunkcionalni kuhinjski program



HU1000
nudimo rezervne sestavne dele
tudi za starejši tip

SLIKE SO INFORMATIVNE - PRIDRŽUJEMO SI PRAVICE DO SPREMENB, BREZ PREDHODNEGA OBVESTILA!

REFERENČNA LISTA ZA

- kuhinjsko opremo, objekti na ključ od projekta do izvedbe -

1. FRANCOŠKA RESTAVRACIJA V HOTELU SLAVIJA MARIBOR
2. PSIHIATRIČNA BOLNICA ORMOŽ
3. RESTAVRACIJA ŽIHER MOŠKANJCI - GORIŠNICA
4. LAMRECHTOV DOM STAREJŠIH - SLOVENSKE KONJICE
5. DOM LUKAVCI - KRIŽEVCI PRI LJUTOMERU
6. DOM STAREJŠIH RAKIČAN - MURSKA SOBOTA
7. POMURKA PREHRANA - MURSKA SOBOTA
8. OŠ GORNJI PETROVCI
9. CESTNO PODJETJE MARIBOR
10. VVZ ZREČE
11. HOTEL SMOGAVC - ZREČE
12. VVZ MORAVSKE TOPLICE
13. OŠ CANKOVA
14. MESNA INDUSTRIJA POMURKA - MURSKA SOBOTA

15. OŠ PUCONCI
16. SREDNJA ŽIVILSKA ŠOLA MARIBOR
17. TERMALNO KOPALIŠČE BANOVCI, VERŽEJ
18. HOTELSKO NASELJE ZA STAREJŠE - MORAVSKE TOPLICE
19. VVZ CVEN, OBČINA LJUTOMER
20. OŠ SV. TOMAŽ PRI ORMOŽU - OBČINA ORMOŽ
21. HOTEL MERX KOZJAK, RADLJE OB DRAVI
22. VVZ RAZVANJE, MARIBOR

23. RIBJA RESTAVRACIJA DRAVOGRAD
24. GIMNAZIJA LJUTOMER
25. OŠ CIRKULANE, OBČINA GORIŠNICA
26. AGENCIJA ZA PLAČILNI PROMET - MURSKA SOBOTA
27. OŠ MIKLAVŽ PRI ORMOŽU
28. OŠ MISLINJA, MISLINJA
29. DVOJEZIČNA OSNOVNA ŠOLA II, LENDAVA
30. OŠ RUDOLF MAISTER, ŠENTILJ
31. MLINOPEK
32. OŠ KAMNICA
33. OŠ BOGOJINA
34. HOTEL DIANA, MURSKA SOBOTA
35. GASTRO PTUJ
36. VVZ VERŽEJ

SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.

Projektno izvajanje velikih sistemov kuhinj
Opremljanje kuhinj za inbise, bistroje, kavarne, gostilne, restavracije, hotele, družbene prehrane, domove upokoencev itd.
Obnova obstoječe termične opreme

Komadna prodaja: Strojne termične opreme
Nevtralne opreme
Hladilno - zamrzovalne tehnike
Skladiščne opreme
Namiznih električnih aparatov
Drobnega kuhinjskega inventarja

Opreme za šanke in office
Pomivalne tehnike
Klasičnih in parno konvekcijskih peči
Opreme za pizzerije, slaščičarne in pekarnice
Opreme za pralnice



SERVIS IN MONTAŽA

Telefon/fax: 02/6231-344 • GSM: 041/617-885

www.saksida-inox.si

Na produ 28 • 2354 Brestrnica/Maribor • Slovenija
Telefon/fax: 02/6231-344 • GSM: 041/617-885 • E-mail: saksida@triera.net

Februar 2013