Tel./Fax: 02/623-13-44
GSM: 041/617-885
E-mail: saksida@triera.net
http://www.saksida-inox.si

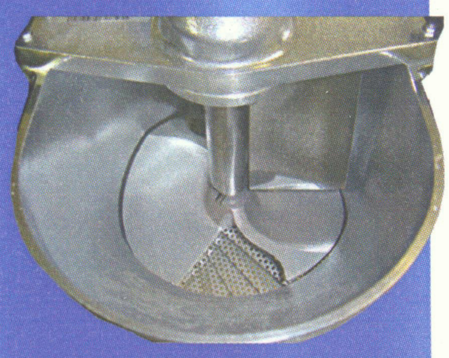
SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.

Tel./Fax: 02/623-13-44
GSM: 041/617-885
E-mail: saksida@triera.net
http://www.saksida-inox.si

Nastavek za dodajanje sestavin omogoča, da brez ustavljanja stroja dodate potrebne sestavine. V primeru odpiranja zaščitne mreže vgrajeno mikro stikalo samodejsno ustavi stroj.

Univerzalni kuhinjski stroj Toperczer omogoča gnetenje mas, pasiranje, piriranje, rezanje zelenjave in mletje mesa. Na razpolago so številni rezalni diski. Kotliček lahko ima kapaciteto 20 litrov, 30 litrov, 40 litrov ali 50 litrov. Vgrajena varnostna mikro stikala onemogočajo samodejni vklop stroja. Na komandni plošči je nameščen tudi gumb za izklop v primeru nevarnosti. Motor lahko dela impulzno, s časovno omejitvijo, ki se nastavi s pomočjo timerja ali neprekinjeno. Hitrost delovanja je mogoče nastaviti na tri različne hitrosti. Čiščenje je enostavno. Stroj je primeren za pripravo do 500 obrokov.

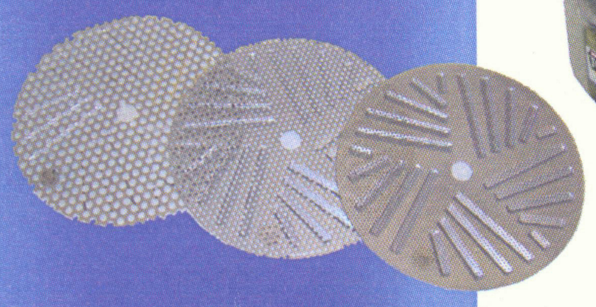
TOPERCZER

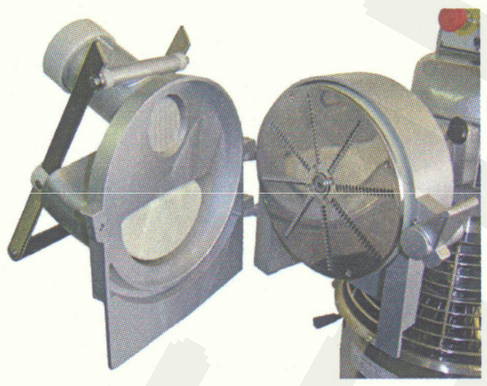


Opcija: glava za pasiranje in piriranje omogoča obdelavo velikih količin živila v kratkem času. Teoretična kapaciteta piriranja je 1000 kg na uro. Na razpolago so 3 različni diski, ki omogočajo bolj fino ali bolj grobo pasiranje oziroma piriranje.

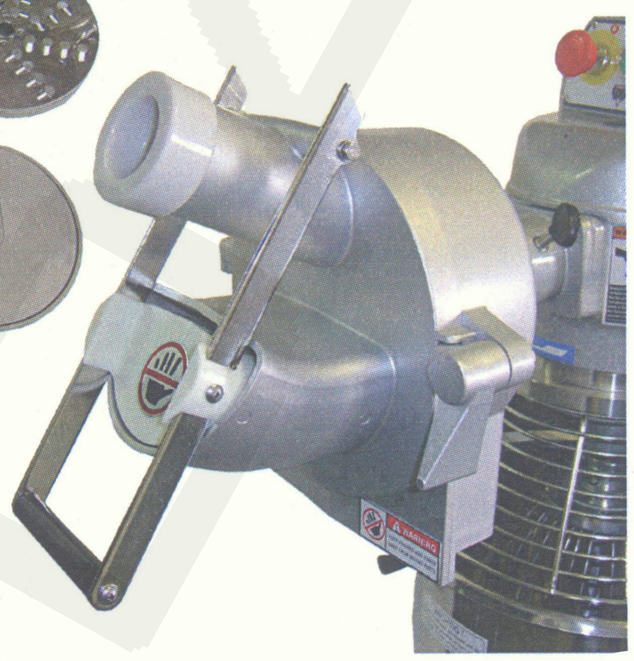
Nastavek za pasiranje in piriranje

Na razpolago številni rezalni diski. Ob pravilnem rokovanju so noži praktično neuničljivi.



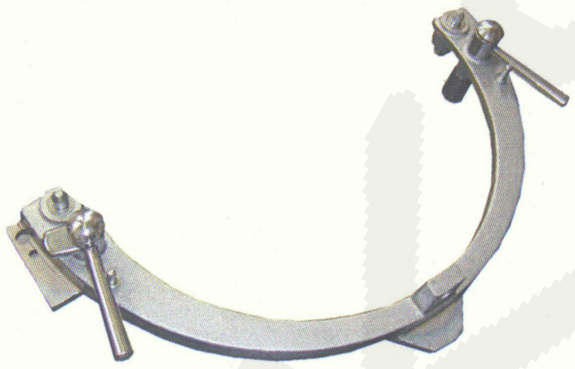


Enostavna menjava nožev pri nastavku za rezanje zelenjave.



Nastavek za zelenjavo opcija: Omogoča rezanje velikih količin zelenjave (čebula, korenje, zelje, krompir in podobno). Glava ima dve odprtini (majhno okroglo in večjo za večje kose).

Opcija: voziček za kotliček nad 30 litrov omogoča enostavno premikanje po kuhinji brez prenašanja.



Reducirni obroč za prilagajanje manjšega kotlička.

Inox kotliček ima lahko naslednje kapacitete: 20lit / 30lit / 40lit in 50lit uporabnega volumna. Vstavljanje in snemanje kotlička je enostavno in se izvaja s pomočjo ročne gredi. S kotličkom ki je standardna oprema pri naročilu mešalne glave, so v opremi še tri različna mešala in sicer mešalo za lahke mase, metlica za penaste mase in spirala za težke mase.

Pogonski stroj je zelo stabilen in močan. Lahko stoji na fiksnih nogicah opremljenih z gumo ali na kolesih za lažje premikanje po kuhinji. Rokovanje je izredno preprosto. Na sliki zgoraj je na pogonski stroj nameščena mesoreznica.

Osnovni tehnični podatki za stroj SP 40HI CE: kapaciteta kotlička 40litrov, moč 1200W, napetost 230V ali 400V, dimenzija 730x640xh1300mm, 1. hitrost 99rpm, 2. hitrost 176rpm in 3. hitrost 320rpm. , teža 250kg.

SAKSIDA
inženiring gastro opreme, d.o.o.

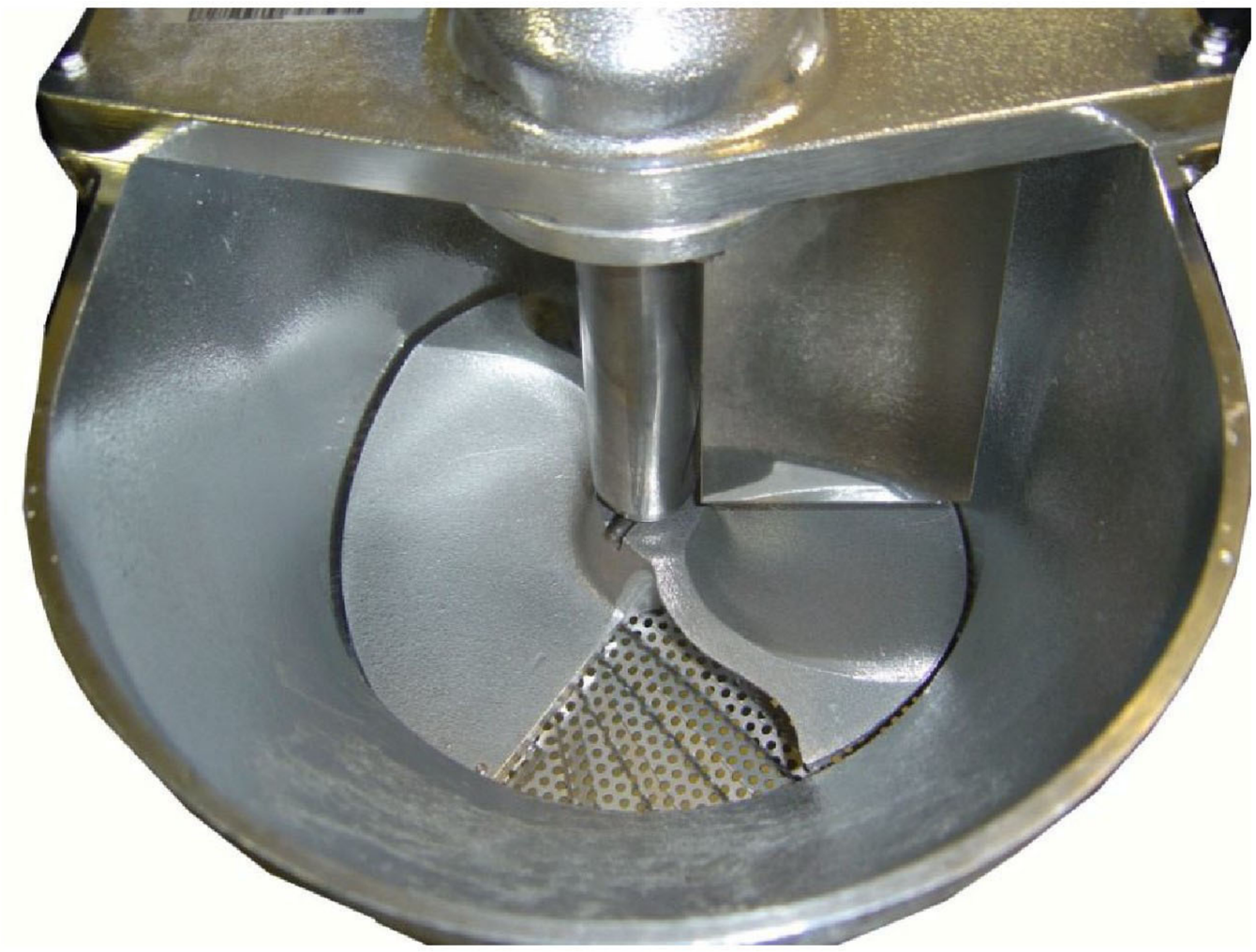
Tel./Fax: 02/623-13-44
GSM: 041/617-885
E-mail: saksida@triera.net
http://www.saksida-inox.si

S PODJETJEM SAKSIDA DO NASMEHA V KUHINJI

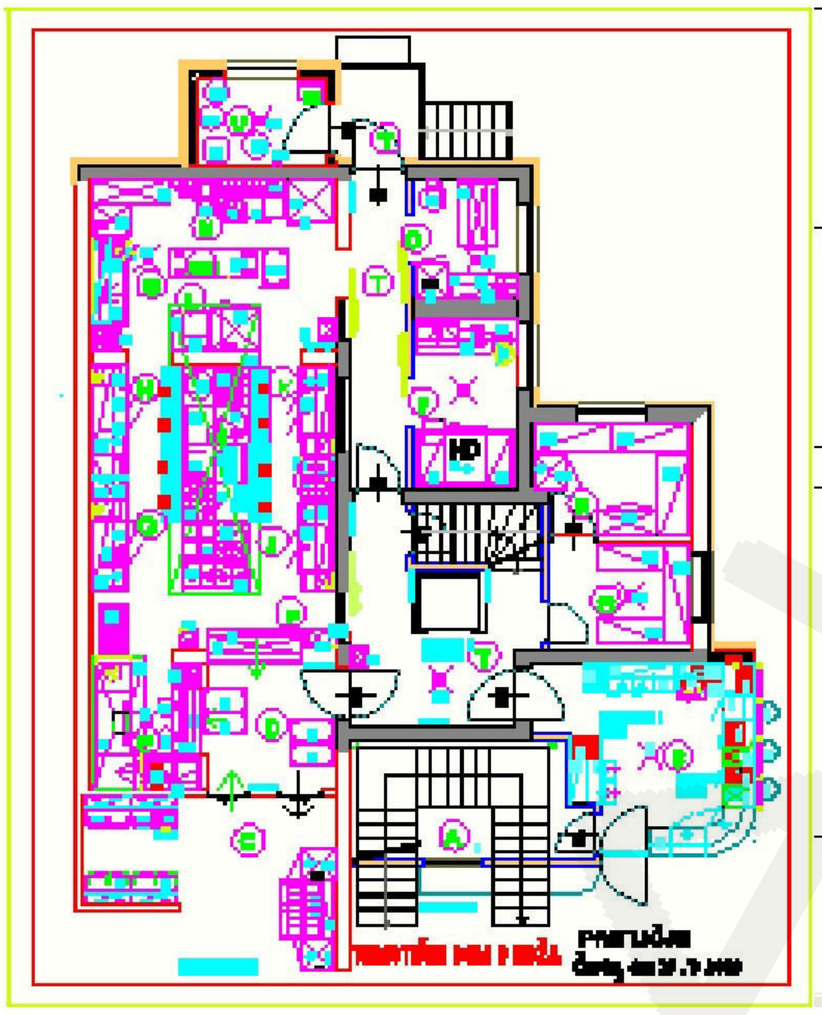
Vse avtorske pravice pridržane SAKSIDA d.o.o.
Slikovni material se ne more uporabljati pri pridobivanje druge ponudbe. Poslovna tajna.
Vse slike so simbolične. Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb.
Cene so informativne, veljajo do razprodaje zalog in ne vsebujejo DDV.
Oktober 2012

Izvajamo projektiranje, prodajo in servisiranje kuhinjske opreme za velike sisteme kuhinj
Registracija Okrožno sodišče Maribor • st.reg.vl. 10203300 • Matična st.5379962 • Osn. kapital 8.771,00 EUR • ID za DDV:SI25316745 • TRR 25100-9704245169

Nastavek za piriranje



Projektiranje tehnologije v kuhinji



106	**TEHTNICA NAMIZNA ELEKTRONSKA 20 kg / 20g INOX** DELOVANJE V OKOLIU S TEMPERATURO (OD +5°C / -35°C), DOVOLJENA VLAGA V OKOLIU 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 230V50Hz1N, MOČ 150W (instalacije: elektro vtičnica 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 KOTLIČKOM min.5 lit., NASTAVKI METLICA, 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 PREOBREMENITVI, DODATNA INOX POSODA 5 LIT. (instalacije: elektro vtičnica 230V H= 120cm od tal) **DIM. 290x390xh420mm** **(k ponudbi priložiti prospekt z original tehničnimi karakteristikami aparata)**	KOM	1
	Z PORCIONIRANJE, IZDAJA ŽIVIL TER PIJAČ :		
108	**PULT PREDALČNIK INOX** IZDELAN IZ INOX min.1.1.mm, AISI 304 _SCOTCH BRITE, DELOVNA POVRŠINA BREZ ODCEJALNEGA ROBA , DELOVNA **PLOŠČA DEBELINE min.4cm Z VGRAJENIM VODOODPORNIM IN OGNJEODPORNIM PANELOM SPODAJ ZAPRTA S PARA ZAPORNO FOLIJO, DELOVNA POVRŠINA** SPREDAJ ZAKLJUČENA **V RADIJ (min.R8) S SPODNJIM ODKAPNIM ŽLEBOM ZA** PREPREČEVANJA ZATEKANJA TEKOČIN V NOTRANJOST ELEMENTA , 2x SET PREDALOV PO VERTIKALI (V SETU PO TRIJE PREDALI GN 1 / 1-150mm) VGRAJENI NA TELESKOPSKIH INOX VODILIH, HRBTNO INTEGRIRANI STENSKI ZAVIH (dim H= 100x15mm), NOTRANJI VOGAL DELOVNE POVRŠINE IN STENSKEGA ZAVIHA IZVEDEN V RADIJU (min.R8), INOX OKROGLE NOGICE IZ CEVNEGA PROFILA min.FI40mm NASTAVLJIVE PO VIŠINI (H+5cm), **DIM.1700x700xh850/900mm** (k ponudbi priložiti sliko ali tehnično skico s tehničnimi podatki o vgrajenih materialih)	KOM	1
109	**PULT NEVTRALNI INOX SPREDAJ ODPRT BREZ SPODNJE IN VMESNE POLICE** IZDELAN IZ INOX min.1.1mm, AISI 304 SCOTCH BRITE, SPREDAJ ODPRT , 2X BOČNO IN HRBTNO ZAPRT , PRSTOR PREDVIDEN ZA SERVIRNE VOZIČKE, DELOVNA POVRŠINA BREZ ODCEJALNEGA ROBA, **KONSTRUKCIJA** VERTIKALNI **CEVNI PROFIL MIN.FI 40mm** , 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@triera.net
http://www.saksida-inox.si

S PODJETJEM SAKSIDA DO NASMEHA V KUHINJI

Vse avtorske pravice pridržane SAKSIDA d.o.o.
Slikovni material se ne more uporabljati pri pridobivanje druge ponudbe. Poslovna tajna.
Vse slike so simbolične. Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb.
Cene so informativne.
Oktober 2012