

Cennik

Piece do pizzy • Miksery spiralne
Wałkowarki do ciast



Obowiązuje od 14.10.2024 r.

Niniejszy Cennik ma charakter informacyjny i podane w nim ceny nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu Art.66 § 1 Kodeksu Cywilnego, a jedynie zaproszenie do zawarcia umowy w rozumieniu art. 71 Kodeksu Cywilnego. W celu ustalenia obowiązującej ceny oraz przewidywanego terminu dostawy produktów prezentowanych w Cenniku i Katalogu prosimy o złożenie zapytania za pośrednictwem Sieci Salonów Partnerskich Stalgast lub infolinii Stalgast 801 40 50 63.

| Lp. | Kod producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|--------------------------|--------------|---|---------------------------|
| 1 | BASIC 4 | 782001 | Piec do pizzy Basic 4, 4x pizza Ø 35 cm, P 4.8 kW, 400 V | 4030,00 |
| 2 | BASIC 44 | 782002 | Piec do pizzy Basic 44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 35 cm, P 9.6 kW, U 400 V | 5970,00 |
| 3 | E4 | 781501 | Piec do pizzy E4, 4x pizza Ø 30 cm, P 4.2 kW, U 230-400 V | 5340,00 |
| 4 | E44 | 781502 | Piec do pizzy E44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 30 cm, P 8.4 kW, U 230-400 V | 10170,00 |
| 5 | E6/60 | 781521 | Piec do pizzy E6/60, 6x pizza Ø 30 cm, P 6.4 kW, U 230-400 V | 7485,00 |
| 6 | E66/60 | 781522 | Piec do pizzy E66/60, 2-komorowy 6x pizza Ø 30 cm, P 12.8 kW, U 230-400 V | 13290,00 |
| 7 | E66 | 781512 | Piec do pizzy E66, 2-komorowy 6x pizza Ø 30 cm, P 14.4 kW, U 230-400 V | 11120,00 |
| 8 | E9 | 781531 | Piec do pizzy E9, 9x pizza Ø 30 cm, P 9.6 kW, U 230-400 V | 9995,00 |
| 9 | E99 | 781532 | Piec do pizzy E99, 2-komorowy, 9x pizza Ø 30 cm, P 19.2 kW, U 230-400 V | 16170,00 |
| 10 | E-START 4 | 781301 | Piec do pizzy E-Start, 4x pizza Ø 33 cm, P 4.2 kW, U 400 V | 4490,00 |
| 11 | E-START 4+4 | 781302 | Piec do pizzy E-Start 4+4, 2-komorowy, 9x pizza Ø 33 cm, P 8.4 kW, U 400 V | 6555,00 |
| 12 | E-START 6+6 | 781312 | Piec do pizzy E-Start 6+6, 2-komorowy, 6x pizza Ø 33 cm, P 14.4 kW, U 400 V | 7805,00 |
| 13 | F108/6 | 781701 | Piec do pizzy F108/6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V | 9587,00 |
| 14 | F108/66 | 781702 | Piec do pizzy F108/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V | 15270,00 |
| 15 | F108/99 | 781712 | Piec do pizzy F108/99, 2-komorowy, 9x pizza Ø 36 cm, P 26.4 kW, U 230-400 V | 19570,00 |
| 16 | F72/4 | 781601 | Piec do pizzy F72/4, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V | 6605,00 |
| 17 | F72/44 | 781602 | Piec do pizzy F72/44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V | 10400,00 |
| 18 | F72/66 | 781612 | Piec do pizzy F72/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V | 13957,00 |
| 19 | FR 108/6 | 781901 | Piec do pizzy FR108/6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V | 11030,00 |
| 20 | FR 108/66 | 781902 | Piec do pizzy FR108/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V | 19690,00 |
| 21 | FR 108/99 | 781912 | Piec do pizzy FR108/99, 2-komorowy, 9x pizza Ø 36 cm, P 26.4 kW, 230-400 V | 24290,00 |
| 22 | FR 72/4 | 781801 | Piec do pizzy FR72/4, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V | 8100,00 |
| 23 | FR 72/44 | 781802 | Piec do pizzy FR72/44, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V | 13800,00 |
| 24 | FR 72/66 | 781812 | Piec do pizzy FR72/66, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V | 16910,00 |
| 25 | G3S | 785300 | Rożno gazowe G3S, 3 wkłady, P 18 kW | 10130,00 |
| 26 | G4 | 781040 | Piec do pizzy gazowy G4, 4x pizza Ø 30 cm, P 13.9 kW | 11650,00 |
| 27 | G4/72 | 781045 | Piec do pizzy gazowy G4/72, 4x pizza Ø 36 cm, P 17 kW, U 230-400 V | 14630,00 |
| 28 | L10 | 786102 | Mikser spiralny L10, v 10 l, 8 kg ciasta, P 0.37 KW, U 230 V | 4440,00 |
| 29 | L22 | 786202 | Mikser spiralny L22, v 22 l, 18 kg ciasta, P 0.88 kW, U 230 V | 5590,00 |
| 30 | L33 | 786302 | Mikser spiralny L33, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V | 6410,00 |
| 31 | LR22 | 786400 | Mikser spiralny LR22, unoszona głowica, v 22 l, 18 kg ciasta, P 0.88 kW, U 230 V | 7660,00 |
| 32 | LR22 2V | 786402 | Mikser spiralny LR22, unoszona głowica, v 22 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V | 9130,00 |
| 33 | LR33 | 786500 | Mikser spiralny LR33, unoszona głowica, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V | 9320,00 |
| 34 | LR33 2V | 786502 | Mikser spiralny LR33, unoszona głowica, 2 prędkości, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V | 10750,00 |
| 35 | MICRO 2V | 782120 | Piec do pizzy Micro 2 V, 2-komorowy, 1x pizza Ø 40 cm, P 4.4 kW, U 230-400 V | 5135,00 |
| 36 | MICRO V | 782100 | Piec do pizzy Micro V, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V | 2810,00 |
| 37 | S32 | 786931 | Wałkowarka do ciasta S32, L 300 mm, P 0.37 kW, 230 V | 4865,00 |
| 38 | X 4/30 | | Piec do pizzy X4/30, 4x pizza Ø 30 cm, P 4.2 kW, U 230-400 V | 5353,00 |
| 39 | X 4/36 | 781421 | Piec do pizzy X4/36, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V | 4975,00 |
| 40 | X 44/30 | | Piec do pizzy X44/30, 2-komorowy, 4x pizza Ø 30 cm, P 8.4 kW, U 230-400 V | 8032,00 |
| 41 | X 44/36 | 781422 | Piec do pizzy X44/36, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V | 8290,00 |
| 42 | X 66/30 | | Piec do pizzy X66/30, 2-komorowy, 6x pizza Ø 30 cm, P 14.4 kW, U 230-400 V | 9722,00 |
| 43 | X 66/36 | 781432 | Piec do pizzy X66/36, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V | 9880,00 |
| 44 | CAMINO ANTIVENTO (250MM) | | Końcówka komina do pieca do pizzy, Ø 250 mm | 1832,00 |
| 45 | G9/108 | | Piec do pizzy gazowy G9/108, 9x36 cm, P 30 kW | 26464,00 |
| 46 | L53 2V | | Mikser spiralny IM53, 2 prędkości, v 53 l, 44 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400V | 13044,00 |

| Lp. | Kod producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|---|--------------|---|---------------------------|
| 47 | RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE Ø250 mm | | Zestaw do piętrowania pieców gazowych GGF, Ø 250 mm | 1754,00 |
| 48 | CAPPE ASPIRANTI E 4 - E 44 | N000001202 | Okap wyciągowy do pieca do pizzy E4, E44 | 2933,00 |
| 49 | EASY 500 SM | | Wałkowarka do ciasta Easy 500 SM, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-28 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V | 14652,00 |
| 50 | CAPPE F108/6 - F108/66 | N000001197 | Okap do pieca F108/6, F108/66 | 831,00 |
| 51 | G6/108 | | Piec do pizzy gazowy GG6/108, 6x pizza Ø 36 cm, P 22.5 KW | 22919,00 |
| 52 | L53 | | Mikser spiralny L53, v 53 l, 44 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400 V | 11518,00 |
| 53 | KIT MOTORE PER CAPPASPIRANTE | N000001488 | Silnik do okapu wyciągowego do pieca do pizzy GGF, 3 prędkości | 2125,00 |
| 54 | KIT ROUTE PER SOSTEGNO/CELLA | N000001470 | Kółka do podstawy/szafki do pieca do pizzy GGF | 808,00 |
| 55 | SP E66/60 | | Podstawa do pieca do pizzy E66/60 | 1322,00 |
| 56 | SP ESTART 4-44 | | Podstawa do pieca do pizzy E-Start 4, E-Start 4+4 | 1208,00 |
| 57 | SP ESTART 6-66 | | Podstawa do pieca do pizzy E-Start 6, E-Start 6+6 | 1307,00 |
| 58 | SP G9/108 | | Podstawa do pieca do pizzy G9/108, 1455x1300x850 mm | 2026,00 |
| 59 | T 33 | N000001085 | Piec T33, 2-komorowy, komora 1260x700x180 mm, P 20 kW, U 230-400 V | 15385,00 |
| 60 | X 6/36 | | Piec do pizzy X6/36, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V | 7404,00 |
| 61 | SP BASIC 4-44 | | Podstawa do pieca Basic 4, Basic 44 | 1162,00 |
| 62 | CAMINO ANTIVENTO (150MM) | | Końcówka komina do pieca do pizzy, Ø 150 mm | 1609,00 |
| 63 | CAMINO ANTIVENTO (200MM) | N000001233 | Końcówka komina do pieca do pizzy, Ø 200 mm | 1693,00 |
| 64 | CAPPASPIRANTE DE LUXE 1/2 | | Okap wyciągowy narożny do pieca do pizzy De Luxe 1, De Luxe 2, 3 prędkości | 5276,00 |
| 65 | CARRELLO PER SPIEDO G2S - G3S | | Wózek do rożna G3S, G2S | 2697,00 |
| 66 | CARRELLO PER SPIEDO G4S | | Wózek do rożna G4S | 2697,00 |
| 67 | CARRELLO TR 500 SM | N000001543 | Podstawa, wózek do wałkowarki do ciasta TR 500 SM | 4140,00 |
| 68 | CE12 | | Szafka do pieca do pizzy E12 | 3550,00 |
| 69 | CE12+12 | | Szafka do pieca do pizzy E12+12 | 3550,00 |
| 70 | CE4 | | Szafka do pieca do pizzy E4 | 2588,00 |
| 71 | CE44 | | Szafka do pieca do pizzy E44 | 2588,00 |
| 72 | CE6 | | Szafka do pieca do pizzy E6 | 2844,00 |
| 73 | CE6/60 | | Szafka do pieca do pizzy E6/60 | 2844,00 |
| 74 | CE66 | | Szafka do pieca do pizzy E66 | 2844,00 |
| 75 | CE66/60 | | Szafka do pieca do pizzy E66/60 | 2844,00 |
| 76 | CE9 | | Szafka do pieca do pizzy E9 | 3221,00 |
| 77 | CE99 | | Szafka do pieca do pizzy E99 | 3221,00 |
| 78 | CELLA PER MINI | | Szafka do pieca do pizzy Mini | 2588,00 |
| 79 | CESTA GIRARROSTO 3,5 mm | | Wkład do rożna gazowego GGF, oczko 3.5 mm | 1094,00 |
| 80 | CESTA GIRARROSTO 5 mm | | Wkład do rożna gazowego GGF, oczko 5 mm | 1094,00 |
| 81 | CF108/6 | | Szafka do pieca do pizzy F108/6 | 3406,00 |
| 82 | CF108/66 | | Szafka do pieca do pizzy F108/66 | 3406,00 |
| 83 | CF108/9 | | Szafka do pieca do pizzy F108/9 | 3813,00 |
| 84 | CF108/99 | | Szafka do pieca do pizzy F108/99 | 3813,00 |
| 85 | CF72/4 | | Szafka do pieca do pizzy F72/4 | 2844,00 |
| 86 | CF72/44 | | Szafka do pieca do pizzy F72/44 | 2844,00 |
| 87 | CF72/6 | | Szafka do pieca do pizzy F72/6 | 3230,00 |
| 88 | CF72/66 | | Szafka do pieca do pizzy F72/66 | 3230,00 |
| 89 | CG4 | | Szafka do pieca do pizzy G4 | 2659,00 |
| 90 | CG4/72 | | Szafka do pieca do pizzy G4/72 | 3008,00 |
| 91 | CG6 | | Szafka do pieca do pizzy G6 | 3036,00 |
| 92 | CG6/108 | | Szafka do pieca do pizzy G6/108 | 3459,00 |

| Lp. | Kod producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|----------------------------------|--------------|--|---------------------------|
| 93 | CG6/72 | | Szafka do pieca do pizzy G6/72 | 3459,00 |
| 94 | CG9 | | Szafka do pieca do pizzy G9 | 3492,00 |
| 95 | CG9/108 | | Szafka do pieca do pizzy G9/108 | 3986,00 |
| 96 | CT2 | | Szafka do pieca T2 | 3234,00 |
| 97 | CT22 | | Szafka do pieca T22 | 3234,00 |
| 98 | CT3 | | Szafka do pieca T3 | 3813,00 |
| 99 | CT33 | | Szafka do pieca T33 | 3813,00 |
| 100 | CX4/30 | | Szafka do pieca do pizzy X4/30 | 2580,00 |
| 101 | CX4/36 | | Szafka do pieca do pizzy X4/36 | 2844,00 |
| 102 | CX44/30 | | Szafka do pieca do pizzy X44/30 | 2580,00 |
| 103 | CX44/36 | | Szafka do pieca do pizzy X44/36 | 2844,00 |
| 104 | CX6/30 | | Szafka do pieca do pizzy X6/30 | 2844,00 |
| 105 | CX6/36 | | Szafka do pieca do pizzy X6/36 | 3225,00 |
| 106 | CX66/30 | | Szafka do pieca do pizzy X66/30 | 2844,00 |
| 107 | CX66/36 | | Szafka do pieca do pizzy CX66/36 | 3225,00 |
| 108 | DELUXE 1 | | Piec do pizzy De Luxe 1, narożny, 7x pizza Ø 36 cm, P 11.8 kW, U 230-400 V | 21486,00 |
| 109 | DELUXE 2 | | Piec do pizzy De Luxe 2, narożny, 2-komorowy, 7x pizza Ø 36 cm, P 23.6 kW, U 230-400 V | 40501,00 |
| 110 | E12 | | Piec do pizzy E12, 12x pizza Ø 30 cm, P 12.8 kW, U 230-400 V | 13062,00 |
| 111 | E12+12 | | Piec do pizzy E12+12, 2-komorowy, 12x pizza Ø 30 cm, P 25.6 kW, U 230-400 V | 23221,00 |
| 112 | CAPPE E 12 - E 12+12 | | Okap do pieca do pizzy E12, E12+12 | 920,00 |
| 113 | CAPPE ASPIRANTI E 12 - E 12+12 | | Okap wyciągowy do pieca do pizzy E12, E12+12, bez wentylatora | 4114,00 |
| 114 | CAPPE E 4 - E 44 | | Okap do pieca do pizzy E4, E44 | 647,00 |
| 115 | CAPPE E 6 - E 66 | N000001227 | Okap do pieca do pizzy E6/60, E66/60 | 681,00 |
| 116 | CAPPE ASPIRANTI E 6/60 - E 66/60 | | Okap wyciągowy do pieca do pizzy E6/60, E66/66, bez wentylatora | 3522,00 |
| 117 | E6 | | Piec do pizzy E6, 6x pizza Ø 30 cm, P 7.2 kW, U 230-400 V | 7120,00 |
| 118 | CAPPE ASPIRANTI E 6 - E 66 | | Okap wyciągowy do pieca do pizzy E6, E66, bez wentylatora | 3221,00 |
| 119 | CAPPE E 9 - E 99 | | Okap do pieca do pizzy E9, E99 | 818,00 |
| 120 | CAPPE ASPIRANTI E 9 - E 99 | | Okap wyciągowy do pieca do pizzy E9, E99, bez wentylatora | 3813,00 |
| 121 | EASY 400 M | N000001236 | Wałkowarka do ciasta Easy 400M, napęd ręczny, wałek L 400 mm, regulacja 0.1-28 mm | 8210,00 |
| 122 | EASY 500 - 1000 | | Wałkowarka do ciasta EASY 500-1000, stacjonarna, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V | 28215,00 |
| 123 | EASY 500 - 800 | N000001235 | Wałkowarka do ciasta EASY 500-800, stacjonarna, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V | 28215,00 |
| 124 | EASY 600 - 1000 | | Wałkowarka do ciasta EASY 600-1000, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V | 32559,00 |
| 125 | EASY 600 - 1300 | N000001288 | Wałkowarka do ciasta EASY 600-1300, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V | 32559,00 |
| 126 | EASY 600 - 1500 | | Wałkowarka do ciasta EASY 600-1500, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.75 kW, U 230-400 V | 33263,00 |
| 127 | EASY B 500 - 1000 | | Wałkowarka do ciasta EASY B 500-1000, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V | 27109,00 |
| 128 | EASY B 500 - 800 | | Wałkowarka do ciasta EASY B 500-800, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V | 27109,00 |
| 129 | E-START 6 | | Piec do pizzy E-Start 6, 6x pizza Ø 33 cm, P 7.2 kW, U 230 V | 6347,00 |
| 130 | E-START 9 | | Piec do pizzy E-Start 9, 9x33 cm, P 12 kW, U 400 V | 9683,00 |
| 131 | E-START 9+9 | | Piec do pizzy E-Start 9+9, 2-komorowy, 9x pizza Ø 33 cm, P 24 kW, U 400 V | 15376,00 |
| 132 | CAPPE ASPIRANTI F108/6 - F108/66 | | Okap wyciągowy do pieca do pizzy F108/6, F108/66, bez wentylatora | 3813,00 |
| 133 | CAPPE F108/9 - F108/99 | | Okap do pieca F108/9, F108/99 | 882,00 |
| 134 | CAPPE ASPIRANTI F108/9 - F108/99 | | Okap wyciągowy do pieca do pizzy F108/9, F108/99, bez wentylatora | 4100,00 |

| Lp. | Kod producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|--------------------------------|--------------|--|---------------------------|
| 135 | F108/9 | | Piec do pizzy F108-9, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V | 12044,00 |
| 136 | CAPPE F72/4 - F72/44 | | Okap do pieca do pizzy F72/4, F72/44 | 647,00 |
| 137 | CAPPE ASPIRANTI F72/4 - F72/44 | N418000001 | Okap wyciągowy do pieca do pizzy F72/4, F72/44, bez wentylatora | 3225,00 |
| 138 | CAPPE F72/6 - F72/66 | | Okap do pieca do pizzy F72/6, F72/66 | 780,00 |
| 139 | CAPPE ASPIRANTI F72/6 - F72/66 | | Okap wyciągowy do pieca do pizzy F72/6, F72/66, bez wentylatora | 3522,00 |
| 140 | F72/6 | | Piec do pizzy F72-6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V | 8563,00 |
| 141 | FR 108/9 | | Piec do pizzy FR108/9, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V | 15239,00 |
| 142 | FR 72/6 | | Piec do pizzy FR72-6, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V | 10741,00 |
| 143 | G2S | | Rożno gazowe G2S, 2 wkłady, P 12 kW | 10048,00 |
| 144 | G4S | | Rożno gazowe G4S, 4 wkłady, P 24 kW | 13912,00 |
| 145 | G6 | | Piec do pizzy gazowy G6, 6x pizza Ø 30 cm, P 18 kW | 18482,00 |
| 146 | G6/72 | | Piec do pizzy gazowy G6/72, 6x pizza Ø 36 cm, P 22.5 kW | 20698,00 |
| 147 | G6S | | Rożno gazowe G6S, 6 wkładów, P 36 kW | 18551,00 |
| 148 | G8S | | Rożno gazowe G8S, 8 wkładów, P 48 kW | 21638,00 |
| 149 | G9 | | Piec do pizzy gazowy G9, 9x pizza Ø 30 cm, P 24.5 kW | 21734,00 |
| 150 | GP 500 -1000 | | Wałkowarka do ciasta GP 500-1000, stacjonarna, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V | 27439,00 |
| 151 | GP 500 - 800 | | Wałkowarka do ciasta GP 500-800, stacjonarna, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V | 27439,00 |
| 152 | GP 600 -1000 | | Wałkowarka do ciasta GP 600-1000, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, 230-400 V | 28441,00 |
| 153 | GP 600 -1200 | 786961 | Wałkowarka do ciasta GP 600-1200, stacjonarna, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V | 23690,00 |
| 154 | GP-B 500 -1000 | | Wałkowarka do ciasta GPB 500-1000, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V | 25259,00 |
| 155 | GP-B 500 - 800 | 786958 | Wałkowarka do ciasta GPB 500-800, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V | 20847,00 |
| 156 | GP-B 600 -1000 | | Wałkowarka do ciasta GPB 600-1000, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V | 26172,00 |
| 157 | GP-B 600 -1200 | | Wałkowarka do ciasta GPB 600-1200, wałek L 600 mm, regulacja 0,1-34 mm, P 0.55 kW, U 230-400 V | 26172,00 |
| 158 | GP-BC 500 -1000 | | Wałkowarka do ciasta GP-BC 500-1000, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V | 24627,00 |
| 159 | GP-BC 500 - 800 | | Wałkowarka do ciasta GP-BC 500-800, wałek L 500 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V | 24627,00 |
| 160 | GP-BC 600 -1000 | | Wałkowarka do ciasta GPBC 600-1000, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V | 25822,00 |
| 161 | GP-BC 600 -1200 | | Wałkowarka do ciasta GPBC 600-1200, wałek L 600 mm, regulacja 0.1-34 mm, P 0.37 kW, U 230-400 V | 25822,00 |
| 162 | GUIDA PORTATEGLIE | | Prowadnice do szafki do pieca | 1253,00 |
| 163 | GUIDA PORTATEGLIE H.53 | | Prowadnice do szafki do pieca linia F/ X/ FR/ T/ G/ E, 7 blach 400x600 mm, H 520 mm | 1253,00 |
| 164 | GUIDA PORTATEGLIE H.67 | | Prowadnice do szafki do pieca linia F/ X/ FR/ T/ G/ E, 9 blach 400x600 mm, H 670 mm | 1253,00 |
| 165 | GUIDA PORTATEGLIE H.83 | | Prowadnice do szafki do pieca linia F/ X/ FR/ T/ G/ E, 11 blach 400x600 mm, H 830 mm | 1253,00 |
| 166 | RISCALDATORE PER CELLA | | Grzałka do szafki do pieca do pizzy GGF | 1138,00 |
| 167 | L22 2V | | Mikser spiralny L22, 2 prędkości, v 22 l, 18 kg ciasta, P 0.88 kW, U 230 V | 8319,00 |
| 168 | L33 2V | | Mikser spiralny L33, 2 prędkości, v 33 l, 25 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V | 10074,00 |
| 169 | L42 | | Mikser spiralny L33, 2 prędkości, v 42 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V | 10533,00 |
| 170 | L42 2V | | Mikser spiralny L42, 2 prędkości, v 45 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V | 12060,00 |
| 171 | LR42 | | Mikser spiralny LR42, unoszona głowica, v 42 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V | 12437,00 |
| 172 | LR42 2V | | Mikser spiralny LR42, unoszona głowica, 2 prędkości, v 42 l, 38 kg ciasta, P 1.47 kW, U 230 V | 13734,00 |

| Lp. | Kod producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|---|--------------|---|---------------------------|
| 173 | KIT FILTRO CARBONI ATTIVI PER CAPPASPIRANTE | | Filtr węglowy do okapu wyciągowego do pieca do pizzy GGF | 1026,00 |
| 174 | KIT RUOTE PER SOSTEGNO MICRO 22 | | Kółka do podstawy pieca do pizzy Micro 22 | 808,00 |
| 175 | MICRO | | Piec do pizzy Micro, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V | 2917,00 |
| 176 | MICRO2 | | Piec do pizzy Micro 2, 2-komorowy, 1x pizza Ø 40 cm, P 4.4 kW, 230-400 V | 5514,00 |
| 177 | MICRO 2 500 | | Piec do pizzy Micro 2 500, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 8 kW, U 230-400 V | 6532,00 |
| 178 | MICRO 2 500 TR | | Piec do pizzy Micro 2 500 TR, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 8 kW, U 230-400 V | 6971,00 |
| 179 | MICRO 500 | | Piec do pizzy Micro 500, 1x pizza Ø 50 cm, P 4 kW, U 230-400 V | 3634,00 |
| 180 | MICRO 500 TR | | Piec do pizzy Micro 500 TM, 1x pizza Ø 50 cm, P 4 kW, U 230-400 V | 3847,00 |
| 181 | MICRO H18 | | Piec do pizzy Micro h. 18, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V | 3564,00 |
| 182 | MICRO H22 | | Piec do pizzy Micro h. 22, 1x pizza Ø 40 cm, P 2.2 kW, U 230 V | 4502,00 |
| 183 | MINI 3T A/R | | Piec do pizzy Mini 3T, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 6 kW, 230-400 V | 5663,00 |
| 184 | PEDALE | 786901 | Pedał, włącznik nożny do wałkowarki do ciasta GGF | 669,00 |
| 185 | CE-START 4-44 | | Garownik do pieca E-Start 4, E-start 4+4, | 2713,00 |
| 186 | CE-START 6-66 | | Garownik do pieca E-Start 6, E-Start 66 | 2976,00 |
| 187 | CE-START 9-99 | | Garownik do pieca E-Start 9, E-Start 9+9 | 3420,00 |
| 188 | RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE Ø150 mm | | Zestaw do piętrowania pieców gazowych GGF, Ø 150 mm | 1396,00 |
| 189 | RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE Ø200 mm | N000001234 | Zestaw do piętrowania pieców gazowych GGF, Ø 200 mm | 1396,00 |
| 190 | S42 | | Wałkowarka do ciasta S42, L 400 mm, P 0.37 kW, U 230 V | 6460,00 |
| 191 | S42MR | | Wałkowarka do ciasta, pojedynczy wałek, L 400 mm, P 0.37 kW, U 230 V | 4550,00 |
| 192 | S42RP | 786942 | Wałkowarka do ciasta S42, bez zgarniacza, L 400 mm, P 0.37 kW, U 230 V | 5562,00 |
| 193 | SOSTEGNO PER MICRO 2 | | Podstawa do pieca do pizzy Micro 2 | 1183,00 |
| 194 | SOSTEGNO PER MICRO 2 500 | | Podstawa do pieca do pizzy Micro 2 500 | 1322,00 |
| 195 | SOSTEGNO PER MICRO 500 | | Podstawa do pieca do pizzy Micro 500 | 1322,00 |
| 196 | SOSTEGNO PER MICRO - MICRO H18 - MICRO H22 | | Podstawa do pieca do pizzy Micro, Micro H18, Micro H22 | 1183,00 |
| 197 | SOSTEGNO PER MINI | | Podstawa do pieca do pizzy Mini | 1154,00 |
| 198 | SP F72/6 | | Podstawa do pieca do pizzy F72/6 | 1433,00 |
| 199 | SP E 12+12 | | Podstawa do pieca do pizzy E12+12 | 1869,00 |
| 200 | SP E 12 | | Podstawa do pieca do pizzy E12 | 1869,00 |
| 201 | SP E4 | | Podstawa do pieca do pizzy E4 | 1154,00 |
| 202 | SP E44 | | Podstawa do pieca do pizzy E44 | 1154,00 |
| 203 | SP E6 | | Podstawa pieca E6 | 1264,00 |
| 204 | SP E6/60 | | Podstawa do pieca do pizzy E6/60 | 1322,00 |
| 205 | SP E66 | | Podstawa pieca E66 | 1264,00 |
| 206 | SP E9 | | Podstawa do pieca do pizzy E9 | 1436,00 |
| 207 | SP E99 | | Podstawa do pieca do pizzy E99 | 1436,00 |
| 208 | SP E-START 9-99 | | Podstawa do pieca do pizzy E-Start 9, E-Start 9+9 | 1482,00 |
| 209 | SP F108/6 | | Podstawa do pieca do pizzy F108/6 | 1529,00 |
| 210 | SP F108/66 | N000001469 | Podstawa do pieca do pizzy F108/66 | 1529,00 |
| 211 | SP F108/9 | | Podstawa do pieca do pizzy F108/9 | 2026,00 |
| 212 | SP F108/99 | | Podstawa do pieca do pizzy F108/99 | 2026,00 |
| 213 | SP F72/4 | | Podstawa do pieca do pizzy F72/4 | 1204,00 |
| 214 | SP F72/44 | | Podstawa do pieca do pizzy F72/44 | 1204,00 |
| 215 | SP F72/66 | | Podstawa do pieca do pizzy F 72/66 | 1433,00 |
| 216 | SP G4 | | Podstawa do pieca do pizzy G4 | 1150,00 |
| 217 | SP G4/72 | | Podstawa do pieca do pizzy G4/72 | 1279,00 |

| Lp. | Kod producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|--------------------------------------|--------------|---|---------------------------|
| 218 | SP G6 | | Podstawa po pieca do pizzy G6 | 1364,00 |
| 219 | SP G6/108 | | Podstawa do pieca do pizzy G6/108 | 1606,00 |
| 220 | SP G6/72 | | Podstawa do pieca do pizzy G6/72 | 1429,00 |
| 221 | SP G9 | | Podstawa do pieca do pizzy G9 | 1595,00 |
| 222 | SP T 2 | | Podstawa do pieca T2 | 1436,00 |
| 223 | SP T 22 | | Podstawa do pieca T22 | 1436,00 |
| 224 | SP T 3 | | Podstawa do pieca do pizzy T3 | 1795,00 |
| 225 | SP T 33 | | Podstawa do pieca do pizzy T33 | 1795,00 |
| 226 | SP X 4/30 | | Podstawa do pieca do pizzy X4/30 | 1150,00 |
| 227 | SP X 4/36 | | Podstawa do pieca do pizzy X4/36 | 1204,00 |
| 228 | SP X 44/30 | | Podstawa do pieca do pizzy X44/30 | 1150,00 |
| 229 | SP X 44/36 | | Podstawa do pieca do pizzy X44/36 | 1204,00 |
| 230 | SP X 6/30 | | Podstawa do pieca do pizzy X6/30 | 1261,00 |
| 231 | SP X 6/36 | | Podstawa do pieca do pizzy X6/36 | 1433,00 |
| 232 | SP X 66/30 | | Podstawa do pieca do pizzy X66/30 | 1261,00 |
| 233 | SP X 66/36 | | Podstawa do pieca do pizzy X66/36 | 1433,00 |
| 234 | SP-N 120 | | Mikser spiralny SP 130, V 195 l, 130 kg ciasta, ruchoma dzieża, 2 prędkości, P 5.2-3/0.56 kW, U 230-400 V | 58835,00 |
| 235 | SP-N 60 | | Mikser spiralny SP 60, v 100 l, 60 kg ciasta, ruchoma dzieża, 2 prędkości, P 1.5-3/0.35 kW, 230-400 V | 49034,00 |
| 236 | SP-N 80 | | Mikser spiralny SP 80, v 135 l, 80 kg ciasta, ruchoma dzieża, 2 prędkości, P 4-1/0.37 kW, U 230-400 V | 55583,00 |
| 237 | STCE - STRUTTURA TC600 | | Podstawa noży do modułu tnącego TC600 | 3033,00 |
| 238 | SUPPLEMENTO COPRI TAPPETI INFERIORI | | Dolne osłony pasów wałkowarki do ciasta GP 500, GP 600 | 1138,00 |
| 239 | T 2 | | Piec T2, komora 840x700x180 mm, P 6.4 kW, U 230-400 V | 6677,00 |
| 240 | T 22 | | Piec T22, 2-komorowy, komora 840x700x180 mm, P 12.8 kW, U 230-400 V | 10886,00 |
| 241 | T 3 | | Piec T3, komora 1260x700x180 mm, P 10 kW, U 230-400 V | 8712,00 |
| 242 | CAPPE ASPIRANTI T 2 - T 22 | | Okap wyciągowy do pieca do pizzy T2, T22, bez wentylatora | 3522,00 |
| 243 | CAPPE T 2 - T 22 | | Okap do pieca do pizzy T2, T22 | 768,00 |
| 244 | CAPPE ASPIRANTI T 3 - T 33 | | Okap wyciągowy do pieca T3, T33, bez wentylatora | 3962,00 |
| 245 | CAPPE T 3 - T 33 | | Okap do pieca do pizzy T3, T33 | 882,00 |
| 246 | TC500 DISPOSITIVO TAGLIO CROISSANT | | Moduł tnący TC500GP do wałkowarki do ciasta GP 500-800, Easy 500-1000 | 10605,00 |
| 247 | TC600 DISPOSITIVO TAGLIO CROISSANT | | Moduł tnący TC600GP do wałkowarki do ciasta GP 600-1000, GP 600-1200 | 11593,00 |
| 248 | TCE 600 DISPOSITIVO TAGLIO CROISSANT | | Moduł tnący TEC600 do wałkowarki do ciasta Easy 600-1300, Easy 600-1500 | 14548,00 |
| 249 | CAPPE ASPIRANTI X 4/30 - X 44/30 | | Okap wyciągowy do pieca do pizzy X4/36, X44/30, bez wentylatora | 2933,00 |
| 250 | CAPPE X 4/30 - X 44/30 | | Okap do pieca do pizzy X4/30, X44/30 | 647,00 |
| 251 | CAPPE ASPIRANTI X 4/36 - X 44/36 | N000001473 | Okap wyciągowy do pieca do pizzy X4/36, X44/36, bez wentylatora | 3225,00 |
| 252 | CAPPE X 4/36 - X 44/36 | | Okap do pieca do pizzy X4/36, X44/36 | 647,00 |
| 253 | X 6/30 | | Piec do pizzy X6/30, 6x pizza Ø 30 cm, P 7.2 KW, U 230-400 V | 6393,00 |
| 254 | CAPPE X 6/30 - X 66/30 | | Okap do pieca do pizzy X6/30, X66/30 | 665,00 |
| 255 | CAPPE ASPIRANTI X 6/30 - X 66/30 | | Okap wyciągowy do pieca do pizzy X6/30, X66/30, bez wentylatora | 3225,00 |
| 256 | CAPPE X 6/36 - X 66/36 | | Okap do pieca do pizzy X6/36, X66/36 | 780,00 |
| 257 | CAPPE ASPIRANTI X 6/36 - X 66/36 | | Okap wyciągowy do pieca do pizzy X6/36, X66/36, bez wentylatora | 3522,00 |
| 258 | S30N/A | | Wałkowarka do ciasta S30N/A, wałek L 140/300 mm, P 0.37 kW, 230 V | 7501,00 |
| 259 | S40N/A | | Wałkowarka do ciasta S40N/A, wałek L 260/400 mm, P 0.37 kW, 230 V | 8002,00 |
| 260 | S40N/TA | | Wałkowarka do ciasta S40N/TA, bez zgarniacza, wałek L 260/400 mm, P 0.37 kW, U 230 V | 8503,00 |
| 261 | 300 volano | | Krajalnica do cięcia wędlin twardych Volano 300, nóż Ø 300 mm, napęd ręczny | 21909,00 |
| 262 | 370 volano | | Krajalnica do cięcia wędlin twardych Volano 370, nóż Ø 370 mm, napęd ręczny | 36687,00 |

| Lp. | Kod producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|-------------------------------|--------------|--|---------------------------|
| 263 | PIEDESTALLO 300 | | Podstawa do kralajnicy Volano 300 | 8206,00 |
| 264 | PIEDESTALLO 350/370 | | Podstawa do kralajnicy Volano 350, Volano 370 | 8829,00 |
| 265 | FSG220 | | Kralajnica do wędlin i serów FSG 220, nóż Ø 220 mm, P 0.185 kW | 3795,00 |
| 266 | FSG250 | | Kralajnica wędlin i serów FSG 250, nóż Ø 250 mm, P 0.22 kW | 4343,00 |
| 267 | FSG275 | | Kralajnica wędlin i serów FSG 275, nóż Ø 275 mm, P 0.22 kW | 4603,00 |
| 268 | FSG300 | | Kralajnica wędlin i serów FSG 300, nóż Ø 300 mm, P 0.23 kW | 5837,00 |
| 269 | FSV 300V | | Kralajnica wędlin i serów FSG300V, nóż pionowy Ø 300 mm, P 0.26 kW | 8114,00 |
| 270 | FSV 330V | | Kralajnica wędlin i serów FSG 300V, nóż pionowy Ø 330 mm, P 0.3 kW | 10393,00 |
| 271 | FSG350 | | Kralajnica wędlin i serów FSG 350, nóż Ø 350 mm, P 0.37 kW | 10691,00 |
| 272 | FSV 350V | | Kralajnica wędlin i serów FSG 350V, nóż pionowy Ø 350 mm, P 0.3 kW | 12177,00 |
| 273 | KIT ROUTE PER SOSTEGNO DELUXE | | Kółka do podstawy pieca do pizzy De Luxe | 1026,00 |
| 274 | MINI 60 | N000001570 | Piec do pizzy Mini 60, 2-komorowy, 1x pizza Ø 50 cm, P 6.3 kW, 230-400 V | 6090,00 |
| 275 | E-START 6L | | Piec do pizzy E-Start 6L, 6x pizza Ø 33 cm, P 8 kW, U 230 - 400 V | 7825,00 |
| 276 | E-START 6+6L | | Piec do pizzy E-Start 6+6L, 2-komorowy, 6x pizza Ø 33 cm, P 16 kW, U 230 - 400 V | 11674,00 |
| 277 | SP E-START 6L-66L | | Podstawa do pieca do pizzy E-Start 6L, E-Start 6+6L | 1451,00 |
| 278 | CE-START 6L-66L | | Garownik do pieca E-Start 6L, E-Start 66L | 3305,00 |
| 279 | X 6/36 L | | Piec do pizzy X6/36L, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V | 8834,00 |
| 280 | X 66/36 L | | Piec do pizzy X66/36L, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V | 14523,00 |
| 281 | X 9/36 | | Piec do pizzy X9/36, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V | 10968,00 |
| 282 | X 99/36 | | Piec do pizzy X66/36, 2-komorowy, 9x pizza Ø 36 cm, P 26.4 kW, U 230-400 V | 17371,00 |
| 283 | SP X 6/36 L | | Podstawa do pieca do pizzy X6/36L | 1529,00 |
| 284 | SP X 66/36 L | | Podstawa do pieca do pizzy X66/36L | 1529,00 |
| 285 | SP X 9/36 | | Podstawa do pieca do pizzy X9/36 | 2026,00 |
| 286 | SP X 99/36 | | Podstawa do pieca do pizzy X99/36 | 2026,00 |
| 287 | CX6/36 L | | Szafka do pieca do pizzy CX6/36L | 3406,00 |
| 288 | CX66/36 L | | Szafka do pieca do pizzy CX66/36L | 3406,00 |
| 289 | CX9/36 | | Szafka do pieca do pizzy CX9/36 | 3813,00 |
| 290 | CX99/36 | | Szafka do pieca do pizzy CX99/36 | 3813,00 |
| 291 | XR 4/36 | | Piec do pizzy XR4/36, 4x pizza Ø 36 cm, P 6 kW, U 230-400 V | 7799,00 |
| 292 | XR 44/36 | | Piec do pizzy XR4/36, 2-komorowy, 4x pizza Ø 36 cm, P 12 kW, U 230-400 V | 12844,00 |
| 293 | XR 6/36 | | Piec do pizzy XR6/36, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V | 9539,00 |
| 294 | XR 66/36 | | Piec do pizzy XR66/36, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V | 16474,00 |
| 295 | XR 6/36 L | | Piec do pizzy XR6/36L, 6x pizza Ø 36 cm, P 9 kW, U 230-400 V | 10968,00 |
| 296 | XR 66/36 L | | Piec do pizzy XR66/36L, 2-komorowy, 6x pizza Ø 36 cm, P 18 kW, U 230-400 V | 18794,00 |
| 297 | XR 9/36 | | Piec do pizzy XR9/36, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V | 13812,00 |
| 298 | XR 99/36 | | Piec do pizzy XR99/36, 9x pizza Ø 36 cm, P 13.2 kW, U 230-400 V | 23063,00 |
| 299 | SP XR 4/36 | | Podstawa do pieca do pizzy XR4/36 | 1204,00 |
| 300 | SP XR 44/36 | | Podstawa do pieca do pizzy XR44/36 | 1204,00 |
| 301 | SP XR 6/36 | | Podstawa do pieca do pizzy XR6/36 | 1433,00 |
| 302 | SP XR 66/36 | | Podstawa do pieca do pizzy XR66/36 | 1433,00 |
| 303 | SP XR 6/36 L | | Podstawa do pieca do pizzy XR6/36L | 1529,00 |
| 304 | SP XR 66/36 L | | Podstawa do pieca do pizzy XR66/36L | 1529,00 |
| 305 | SP XR 9/36 | | Podstawa do pieca do pizzy XR9/36 | 2026,00 |
| 306 | SP XR 99/36 | | Podstawa do pieca do pizzy XR99/36 | 2026,00 |
| 307 | CXR4/36 | | Szafka do pieca do pizzy CXR4/36 | 2844,00 |
| 308 | CXR44/36 | | Szafka do pieca do pizzy CXR44/36 | 2844,00 |
| 309 | CXR6/36 | | Szafka do pieca do pizzy CXR6/36 | 3225,00 |

| Lp. | Kod producenta | Kod Stalgast | Nazwa Stalgast | Cena netto Stalgast [PLN] |
|-----|------------------------|--------------|---|---------------------------|
| 310 | CXR66/36 | | Szafka do pieca do pizzy CXR66/36 | 3225,00 |
| 311 | CXR6/36 L | | Szafka do pieca do pizzy CXR6/36L | 3406,00 |
| 312 | CXR66/36 L | | Szafka do pieca do pizzy CXR66/36L | 3406,00 |
| 313 | CXR9/36 | | Szafka do pieca do pizzy CXR9/36 | 3813,00 |
| 314 | CXR99/36 | | Szafka do pieca do pizzy CXR99/36 | 3813,00 |
| 315 | SPADA MANUALE | | Zapasowy szpikulec do rożna, L 970 mm | 706,00 |
| 316 | STCE - STRUTTURA TC500 | | Podstawa noży do modułu tnącego TC500 | 2852,00 |
| 317 | L62 | | Mikser spiralny L62, V 62 l, 50 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400 V | 12518,00 |
| 318 | L62 2V | | Mikser spiralny L62, 2 prędkości, V 62 l, 50 kg ciasta, P 2.22 kW, U 400 V | 14046,00 |
| 319 | 350 VOLANO | | Krajalnica do cięcia wędlin twardych Volano 350, nóż Ø 350 mm, napęd ręczny | 35385,00 |



Kontakt



tel: 22 517 15 75
infolinia: 801 40 50 63



Stalgast sp. z o. o.
Promenada Business Center
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02
04-175 Warszawa



www.stalgast.com
E-mail:
stalgast**@stalga**st**.com**

20241014

